



# la Ludla

(la Favilla)

Periodico dell'Istituto Friedrich Schürr APS  
per la valorizzazione del patrimonio dialettale romagnolo  
in collaborazione con il Comune di Ravenna - Assessorato alla Cultura

Autorizzazione del Tribunale di Ravenna n. 1168 del 18.9.2001

Società Editrice «Il Ponte Vecchio»

Anno XXVII • Febbraio 2022 • n. 2 (220°)

## Il vocabolario italiano - romagnolo di Enrico Berti

Risale a dieci anni fa – ad opera della associazione cesenate Te ad chi sit e' fiol – l'idea di dare vita ad un vocabolario dialettale panromagnolo da realizzarsi coralmente e liberamente attraverso la pubblicazione in internet delle varie voci, un po' sul modello di Wikipedia. Gli amici cesenati si rivolsero a noi della Schürr per avere appoggio ed aiuto nell'impresa: furono fatte alcune riunioni preparatorie che misero subito in luce la difficoltà di una impresa del genere, che presentava grossi problemi di scelte culturali ed organizzative per cui, seppure a malincuore, non se ne fece nulla. L'impresa, che allora pareva assolutamente irrealizzabile, è ora in corso di avanzata realizzazione da parte del dottor Enrico Berti, originario del lughese ma da anni residente a Bertinoro, che mette a disposizione di tutti gli studiosi e cultori del dialetto romagnolo un'opera frutto di tanti anni di lavoro. Ne parleremo diffusamente nei prossimi numeri della Ludla.

Intanto lasciamo all'Autore il compito di presentare la genesi, lo sviluppo e le prospettive future del suo vocabolario.

Questo lavoro lo considero un esperimento; è un tentativo di costruire un vocabolario dall'italiano al dialetto; il mio proponimento è stato quello di cercare le parole (o le frasi) del dialetto che possano esprimere lo stesso significato (o un significato simile) delle corrispondenti parole o frasi o concetti dell'italiano; è quello che hanno fatto tutti gli autori dei dizionari dialettali i quali però sono partiti dalla parola dialettale per arrivare alla parola dell'italiano; io ho fatto il percorso inverso: dal termine italiano a quello dialettale, anche se è impossibile tradurre in dialetto tutte le parole dell'italiano.

Coloro che si sono interessati al dialetto, in particolare gli autori dei vocabolari, hanno circoscritto le loro ricerche ad un'area ristretta, quella nella quale hanno vissuto; il che ha offerto loro il vantaggio di poter operare su una lingua abbastanza uniforme dal punto di vista lessicale, grammaticale e fonetico. Io ho avuto la presunzione di voler estendere le mie ricerche ad un'area più vasta, quella parte della regione che può essere denominata "Romagna nord-occidentale" (Ravenna, Forlì, Faenza, Lugo, Imola; già identificata da Friedrich Schürr: *nord-westen*) e che presenta certamente differenze sul piano lessicale e fonetico ma rivela una discreta uniformità grammaticale e sintattica. Escludo quindi da questa ricerca la Romagna del sud-est (cesenate, riminese, San Marino; Schürr: *süd-osten*) e i dialetti montanari.

Continua a pagina 9

### SOMMARIO

- p. 2 Postille tra Emilia e Romagna  
di Fabio Marri  
Professore dell'Alma Mater
- p. 4 Antichi mangiari nella bassa Romagna - II  
di Lamberto Mazzotti
- p. 6 Il camino della casa rurale  
di Radames Garoia
- p. 7 Ciacarêda tra una sutena e un per 'd calzun  
di Nivalda Raffoni
- p. 8 Gisto e' su paes  
di Claudio Casadei  
Illustrazione di Giuliano Giuliani
- p. 9 Il vocabolario italiano - romagnolo di Enrico Berti
- p. 10 U s druveva una vòlta...  
E' scardaz dla lâna  
Rubrica a cura di Osiride Guerrini
- p. 11 Erb da magnê, erb da midşena  
La margheritina o pratolina o bèllide  
Rubrica a cura di Giorgio Lazzari
- p. 12 Bruno e Pitri (Agòst de' cvarântazèncv)  
di Andrea Fagnoli
- p. 13 I balli di una volta - XIX  
La galletta  
Rubrica a cura di Alberto Giovannini
- p. 14 Poesie d'amore
- p. 16 Simone Zanette - Madrid  
di Paolo Borghi

Il professor Fabio Marri, già docente di linguistica italiana presso l'Ateneo bolognese, ha sempre dimostrato simpatia nei confronti della nostra *Ludla* (anche se non si tratta certo di una rivista accademica), inviandoci interessanti contributi che abbiamo pubblicato ben volentieri.

Ora che ha raggiunto l'età del pensionamento ed ha quindi più tempo a disposizione, dall'attenta lettura di articoli comparsi sulla rivista ha tratto lo spunto per diverse osservazioni che qui pubblichiamo. Gliene siamo infinitamente grati.

Tutti i mesi, quando mi arriva “la *Ludla*”, la leggo e annoto, poi penso di mandarvi qualche riga, ma preso da tante urgenze finisco sempre per rimandare. Pochi giorni fa, però (una domenica di gennaio), ho fatto il turista nei vostri territori di Cesena, soprattutto scoprendo quel meraviglioso borgo di Longiano, col suo “Museo del Territorio”, assolutamente stupendo, per tutti i nomi dialettali degli oggetti, animali e reperti vari: il che mi ha riportato alla rubrica di Osiride Guerrini ispirata al Museo Sguri di Savarna (anche a Longiano ci sono gli strumenti per correggere le corna bovine, un po' diversi da quelli illustrati nel n. 6-2021 della “*Ludla*”), e al proposito di scrivervi. Eccomi qua, chiedendo scusa se a forza di accumulare note sparse ne viene fuori



Longiano. Museo del Territorio. “E' prit e la sōra”. (Foto dell'autore)

## Postille tra Emilia e Romagna

di Fabio Marri  
Professore dell'Alma Mater

un pastone, per digerire il quale servirà una pozione di tutte le *erb da midsena* elencate da Giorgio Lazzari (a proposito, un eccellente insalatore di erbe selvatiche arricchite da pezzi di pancetta ho mangiato proprio a Longiano, appena sotto il museo!).

1. Il *Sant'Antoni da la berba bianca*, trattato da G. Casadio nel n. 1-2021, mi ha riportato a due voci del *Vocabolario del dialetto modenese* (Bologna, 1973, poi 1981) scritto da Attilio Neri, degno figlio del poeta Nettore da Cotignola (che avete meritatamente ricordato anche con l'aiuto di Giuseppe Bellosi). Neri padre fu portato dalla sua professione di giudice a Vignola, dove Neri figlio visse la maggior parte della sua esistenza fino alla morte il 30-8-2009: e nel suo vocabolario modenese trovava spesso consonanze con la nativa parlata romagnola. C'è per esempio un modo di dire molto simile a quello citato da Casadio, che tradotto in modenese o vignolese diventa *Sant'Antànni al s'inamurè d'un ninàtt*, cioè appunto “tutti i gusti sono gusti”. A proposito del “ninetto” o porcellino che accompagna la figura di S. Antonio, alle considerazioni di Casadio sulla possibile dipendenza dalla religione egizia, aggiungerei che secondo Lodovico A. Muratori il maiale raffigurerebbe invece la lussuria, vinta dal santo eremita. Tornando alle giaculatorie, sicuramente anche dalle vostre parti si recita qualcosa di simile a “Sant'Antonio dalla barba bianca - fammi trovare

quel che mi manca”: che però Neri attribuisce a S. Antonio da Padova. Ma la confusione tra i due santi era comune fino alle tragicomiche conseguenze narrate nello stesso vocabolario:

“Il caso del muratore che, precipitando da un'impalcatura, urlò *Sant'Antànni aiütom!* Miracolo! Una mano invisibile lo afferrò saldamente e lo tenne sospeso nel vuoto. Poi una voce insidiosa: *Quèl Sant'Antànni?* Dubbio, esitazione: abate o da Padova? *Sant'Antànni da Pèdva*. Una voce dalle nubi: *Et t'è sbaglièe*, ti sei sbagliato. Mano che si apre e precipitazione. Era S. Antonio abate”.

2. Per restare a metà tra Romagna ed Emilia, sulla mortadella di Bologna fatta anche con carne di somaro, un'ulteriore conferma oltre a quelle date da Lucio Donati (nella sua serie dei numeri 9/10-11-12-2020) viene da un sonetto romanesco di Trilussa, *Er porco e er somaro* (1908), nel quale il porco mandato al macello consola il somaro che lo compiangere: “via, nun fa' lo scemo, - che forse un giorno se ritroveremo - in qualche mortadella de Bologna!”. L'etimologia è ancora discussa, come appare dalla lunga bibliografia commentata da Donati: cui aggiungo che secondo il *Dizionario etimologico* di Cortelazzo e Zolli, nell'edizione aggiornata del 1999, l'etimo più accreditato sarebbe dal lat. *murtatum* ‘salsicciotto condito col mirto’ (*murtum*), o in subordine quello proposto nel 1988, dal franc. *mortèrel* a sua volta disceso dal *mortarium* ‘mortaio’: ipotesi inve-

ce accantonate da Donati che propende per *mortatum / mortata* 'impasto di carne', verosimilmente parente del latino medievale *mortariolum* che designava una pietanza di carne.

3. Rimane il rimpianto per le belle note storico-etimologiche di Addis Sante Meleti, sempre sostenute da un ammirevole apparato culturale. Per alcuni dubbi espressi anche dall'autore, provo a dare un contributo: non credo che *zazra*, *zazzera* (n. 2-2020), sulla cui origine germanica tutti concordano, sia alla fine un latinismo, dal latino *Caesaries* che sarebbe stato imparato dai Longobardi giunti in Italia. Gli storici della lingua, da Migliorini in poi, segnalano l'antico italiano *tàttera* che, seppure con significato diverso, dovrebbe dipendere dalla forma germanica preesistente (gotica) da cui discese poi la forma longobarda con le T mutate in Z (come accaduto anche alla coppia *tappo/zaffo*).

L'italiano, policentrico com'è, fa vedere nei suoi fondi di magazzino tante parole che si crede esistano solo nei dialetti: accade anche per *bul(i)dèz*, cioè "bolliticcio", secondo Meleti (n. 12-2020) "non registrato in italiano", che lo Zingarelli in realtà aveva accolto nell'edizione del 1930 ma poi cancellò senza farlo più rientrare. Intanto *bolliticcio* era stato scovato, da un collaboratore al mitico dizionario di Tommaseo, in un resoconto del naturalista toscano Giovanni Targioni Tozzetti poco posteriore al 1750, e così è rimasto in qualche vocabolario col significato di 'deposito rimasto dopo la bollitura'.

4. Altri spunti mi hanno riportato a personaggi dell'università di Bologna direttamente conosciuti: le giuste considerazioni di Casadio (n. 12-2019) sullo "scorretto" *togli* che nella messa in italiano traduce *tollis peccata mundi*, che dovrebbe invece essere "prendi su di te", fanno il paio con quelle di un venerando professore di grammatica e letteratura latina, Giovanni Battista Pighi (1898-1978), che le espose nelle *Osservazioni sul testo italiano della Messa* (1967, pp.



I due Sant'Antonio. Occorre prestare attenzione a non confonderli!

18-19): secondo lui, dato che *tollere* latino significa anche 'elevare' ('portare sollevando' precisa Casadio), tutto sommato andava meglio la traduzione di Dante "l'agnel di Dio che le peccata leva".

Mentre il quesito e la risposta dello stesso infaticabile Casadio su *caganid*, *cheganid* 'il più piccolo della covata' (n. 7/8-2020) mi fanno venire in mente l'affettuosa apostrofe di cui un altro temibile docente bolognese, Raffaele Spongano (1904-2004) gratificava il più giovane dei suoi assistenti, per giunta ravennate: *cacandido*. Parola anche italiana, che è stata ripescata dall'ultimo supplemento del Grande Vocabolario Battaglia (2009), e dal De Mauro, nella variante *cacandidio* in uno scritto del poeta Vincenzo Cardarelli risalente al 1929. Cardarelli era un romano, di famiglia marchigiana e di intense collaborazioni fiorentine, e questo spiega la forma toscana di *nido* per 'nido'.

5. Ma queste annate de "la Ludla" si sono occupate di questioni ben più alte di quanto appaia dalle presenti noterelle: basta citare il numero monografico dedicato a Dante, o le pagine su Olindo Guerrini e Netto-re Neri. E a proposito di grandi per-

sonalità, chiudo citando una pagina meno conosciuta, però molto significativa, dello studioso cui è intitolato il vostro Istituto: Friedrich (anzi, "Federico") Schürr pubblicò nel fasc. XII, 6 (novembre-dicembre 1941, pp. 519-534) del bimestrale «Convivium», diretto da Carlo Calcaterra docente di italiano a Bologna, il saggio *Poesia dialettale e letteratura nazionale*, colpo d'occhio sugli scrittori nei vari dialetti italiani (e i romagnoli, fino a Spallicci, hanno gran voce in capitolo). Era il tempo non solo della guerra, che vedeva Schürr, cittadino austriaco, forzatamente annesso al Reich, ma anche di quella campagna antidialettale di cui aveva fatto le spese la rivista "La Piè", colpevole di favorire (?) il frazionamento dell'Italia in tante piccole patrie anziché puntare verso gli immancabili destini romani e imperiali; eppure Schürr, in chiusura del saggio, coraggiosamente rivendicò i diritti del dialetto: "le infinite varietà dialettali dei nostri due paesi, l'Italia e la Germania, che trovano la loro espressione in una ricca letteratura dialettale, sono segno di forza e di vitalità delle nostre giovani Nazioni e non intaccano in nessun modo la solida unità linguistica nazionale".



### L'Anguilla, protagonista in Romagna

L'anguilla merita, senza dubbio, un capitolo a parte, perché è la specie ittica più caratteristica e rappresentativa della fauna acquatica romagnola. I luoghi tradizionali per la sua cattura erano concentrati nel territorio a nord di Ravenna. Si tratta di un habitat naturale, che comprende valli, zone umide e incolte, bacini d'acqua dolce e salata.

Un tempo, l'anguilla era oggetto d'una accanita caccia, nei fiumi e nei canali, con reti e cogolli, oppure, anche di frodo, con la fiocina. Oggi, la pesca dell'anguilla non è più possibile, salvo rare eccezioni, per mancanza di "materia prima": si fa quindi ricorso, purtroppo, all'importazione di pesci d'allevamento, soprattutto, da Francia e Spagna.

In cucina, le anguille di 200-300 grammi venivano destinate alla cottura ai ferri, mentre i soggetti più grossi, prima della cottura, venivano dapprima spaccati e, alla fine, insaporiti soltanto con una spolverata di sale grosso.

Le anguille più piccole, invece, tagliate a rocchetti, legati tra loro da un lembo di pelle, venivano prima infarinate e poi fritte nello strutto.

Nel caso di abbondante disponibilità di materia prima, si ricorreva alla marinatura con una concia di aceto bollente, aromatizzato con alloro o salvia.

## Antichi mangiari nella bassa Romagna

### II

di Lamberto Mazzotti

Storico dell'alimentazione

Con il nome *buratèl* in Romagna vengono chiamate le piccole anguille. Oltre che nei corsi d'acqua, si potevano trovare nei vecchi maceri della canapa, collegati a fossi e rii. Li pescavano i ragazzi con un amo da pesca un po' particolare, che chiamavano la *mursèla*, un filo lungo e sottilissimo, anche se molto resistente, in cui si infilavano tanti lombrichi, i *madavèscul*.

I buratelli si potevano friggere in padella con lo strutto, dopo essere stati rigirati nella farina o in brodetto con l'aggiunta di lardo, aglio, erbe aromatiche e pomodoro.

Se nel territorio ravennate, un tempo era frequente catturare l'anguilla, parimenti svariate erano le ricette, con cui azdore e cuochi le preparavano in cucina, nei padelloni o nelle trattorie.

La letteratura gastronomica è ricca di

ricette, che spaziano dalla corte degli Estensi fino agli odierni ristoranti stellati: questa ricerca si sofferma su alcune di esse, che per originalità o attrattiva sensoriale meritano una menzione.

L'anguilla ai pinoli è un plurisecolare piatto ravennate. Nel tegame di terracotta si prepara il soffritto con olio d'oliva, aglio e cipolla tritati. Poi si aggiunge polpa di pomodoro, assieme ai pinoli freschi e sbucciati, nonché un'uguale quantità di uvetta passita, sale e pepe. Si procede ad una cottura a fuoco lento per una decina di minuti. Infine si unisce l'anguilla tagliata a "rocchi" e si lascia cuocere per un'altra mezz'ora, irrorando con un bicchiere di vino bianco secco.

Per l'anguilla coi piselli, si tagliano le anguille a pezzi, si passano in farina, si friggono in grasso di maiale, poi si pongono in un tegame con pomodo-



ri spaccati e un bicchiere di vino rosso; infine si aggiungono i piselli, precedentemente cotti in acqua salata, e si termina la cottura, aggiustando di sale e pepe.

Per *l'anguèla in tla vèl* si prende una bella anguilla si lava, si pulisce e si taglia a tronchetti; poi si condisce con poco pepe e alcune foglie di alloro, si infilano i pezzi in spiedini di legno aromatico e si cuociono sulla brace. Durante la cottura, si intingono con un ramoscello di rosmarino o di alloro, imbevuto di aceto.

### **L'Anguilla parla comacchiese**

Se nella bassa Romagna, l'anguilla era comune, nel **territorio di Comacchio** rappresentava la vita, ovvero l'**unica fonte di sostentamento** per centinaia di famiglie. L'anguilla è assunta, quindi, a **protagonista assoluta della vita economica e sociale** di questa enclave valliva, dalla lotta secolare tra guardie e fiocinini alle cento ricette che hanno rappresentato, spesso, i **mangiari della sopravvivenza**, quasi mai codificati e ormai affidati solo alla memoria degli ultimi vallanti.

Si tratta di **mangiari ingegnosi** nella loro semplicità, in grado di esaltare al massimo i pochi ingredienti a disposizione, facendo leva unicamente sulla **freschezza e il gusto della materia prima ittica**. Oggi, forse, alcuni di questi sono improponibili, ma erano il frutto di una diffusa disperazione esistenziale e servivano a vincere la fame quotidiana.

### **Brodetto a Becco d'Asino**

Si tratta del **piatto identitario della gastronomia comacchiese**. Si prepara mettendo nella pentola dell'acqua, che viene poi arricchita da un soffritto di cipolla, aceto di vino e succo di pomodoro. Dopo circa mezz'ora, si aggiunge l'anguilla, tagliata a rocchi, e si prolunga la cottura fino a quando i rocchetti non si staccano da soli, curando di scuotere il tegame, di tanto in tanto, per evitare che l'anguilla si attacchi.

Accostamento perfetto per questo squisito brodetto è la polenta calda e fumante.

### **Anguilla Sparata**

Emozionante e... crudele modo di preparare l'anguilla, ma anche uno dei più gustosi. Aperta per il lungo dalla parte della schiena, quando ancora è guizzante, l'anguilla viene poi fissata con due chiodi su una tavoletta di legno. Tolta la spina centrale (ma non la testa), lavata e ripulita, viene posta sulla graticola: la brace non deve essere di carbone, ma di legna (magari di abete o di alberi di frutta) in modo che l'odore venga assorbito dalla carne, durante la cottura. **Il grasso dell'anguilla sostituisce l'olio**: abbrustolita la pelle e rosolata la carne, il piatto è pronto. Secondo il parere di molti vallanti, questa modalità di cottura rappresenta la **"morte dell'anguilla"**, per la soddisfazione dei buongustai ravennati.

### **Risotto d'Anguilla**



Pulite le anguille, togliete le spine e la pelle e mettete da parte la polpa. Con le sue frattaglie, sedano e carota, ricavate il brodo che servirà poi a "tirare" il risotto.

Intanto soffriggete un trito di cipolla in poco olio e fatevi rosolare la polpa d'anguilla. Unite concentrato di pomodoro e acqua. Cuocete per mezz'ora e, quando l'intingolo sarà pronto, passate tutto al passaverdura.

Per il risotto, fate appassire in olio l'altra cipolla tritata e tostatevi il riso. Unite la polpa di anguilla passata e portate a cottura, aggiungendo, a poco a poco, il brodo di frattaglie bollente. Aromatizzare con noce moscata e scorza grattugiata di limone e, poco prima di togliere dal fuoco, cospargete con abbondante Parmigiano e servite. I buongustai di un tempo, invece del brodo di pesce, utilizzavano un sapido brodo di... petti di gabbiano.

### **Caccia e Cucina nella bassa Romagna**

Cacciagione, vale a dire **selvaggina**. Oggi quasi un **tabù alimentare** (ma non per i buongustai): ieri una risorsa offerta dalla natura, ricercata e consumata in Romagna, fonte di proteine nobili, anche per le famiglie più povere. Nei secoli passati, l'offerta di selvaggina sui mercati era addirittura superiore a quella degli allevamenti domestici, ancora allo stato embrionale. Una conferma arriva dal volume di Pellegrino Artusi, **"La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar bene"**, primo caposaldo della **moderna gastronomia italiana**, dove le ricette dedicate alla selvaggina sono innumerevoli, con un'attenzione particolare per la **becaccia**, il **tordo**, la **pernice**, la **lepre**, il **cinghiale** e poi, via via, **fagiani**, **anatre** e **folaghe**.

In valle e nelle zone umide circostanti, l'attività venatoria consisteva principalmente nella **cattura di palmipedi** e altri uccelli di valle e pineta, preparati poi in cucina, secondo poche e semplici ricette, caratteristiche del territorio ravennate: **in arrosto** o **in umido**, con lo strutto, il rosmarino, l'aglio, l'alloro e la salvia; **alla cacciatore** o **allo spiedo**, lessate o **in brodo** per risotti.

Il carniere dei cacciatori ravennati comprendeva l'**allodola**, piccola, ma dalle carni tenere e saporite, la **becaccia**, la più ambita dai cacciatori, il **colombaccio**, preferito in umido con cipolla, ginepro e vino rosso, il **germano reale** e gli altri anatidi, perfetti arrosto, nel risotto e sulle tagliatelle, la lepre e il fagiano.

Un discorso a parte merita la **folaga**, un tempo assai diffusa, che con la sua carne ha contribuito fattivamente alla **sopravvivenza della gente di valle** più povera. Un tempo veniva considerata **cibo di magro**, insieme all'alzavola, la gallinella e le rane. È sempre stata poco apprezzata dai gourmet per le sue carni scure, non sempre gradevoli all'olfatto e per le sue componenti grasse dal **sapore fortemente selvatico**: in ogni caso, il **risotto di folaga** è un grande classico della cucina di valle.

(Continua)

Il camino, il fuoco, la brace, sono stati per secoli, elementi essenziali ed insostituibili nella vita quotidiana dei nostri contadini; il fuoco acceso era l'unica fonte di calore per scaldarsi nei freddi giorni invernali e la brace ardente era l'unica energia per la cottura delle vivande... mica esistevano le cucine a gas, le bistecchiere elettriche o i forni a microonde!

Al centro del camino trovavano posto i tradizionali *cavdon* (alari), o, in alternativa due grosse pietre, che avevano la funzione di sostegno per il legname da ardere. Sopra, attaccata ad una robusta chiodella fissata al muro all'inizio della canna fumaria, pendeva la *cadèna de camen* (la catena del camino), composta da anelli piuttosto grandi e con un gancio che si poteva regolare in altezza.

Sulla catena del camino si ricordano molte usanze e superstizioni popolari. Quando si castravano i galletti per farne dei capponi, non bisognava assolutamente scuotere la catena del camino, altrimenti il pollo oggetto del domestico "intervento chirurgico" non sarebbe sopravvissuto. La catena del camino era l'ultimo oggetto che si toglieva dalla casa in occasione di un trasferimento in un altro podere (*fê Sân Marten*) e la prima cosa che si metteva nella nuova abitazione.

Attaccato alla catena vi era sempre un paiolo, nero come il buio, per l'acqua calda; una delle mansioni del nonno di casa, appena alzato, era quella di controllare che il paiolo fosse pieno e se non lo era, andava a prendere un secchio di acqua al pozzo e lo "rimboccava" per sostituire quella consumata o evaporata.

Ad alcuni ganci fissati ai lati interni delle sponde del camino erano attaccati diversi attrezzi di uso frequente: la *tegia par la piê* (la teglia per cuocere la piadina), *al gardèl* (le graticole) per cuocere la carne alla brace, *al mòl* (le molle), che si usavano per mettere in ordine la massa di legno che stava bruciando, oppure per prendere un pezzetto di brace per accendere la pipa. Erano presenti inoltre i *tripi* (i treppiedi) di diversa misura: uno più alto e di più grande diametro (25-30 cm), sotto il quale si

## Il camino della casa rurale

di Radames Garoia

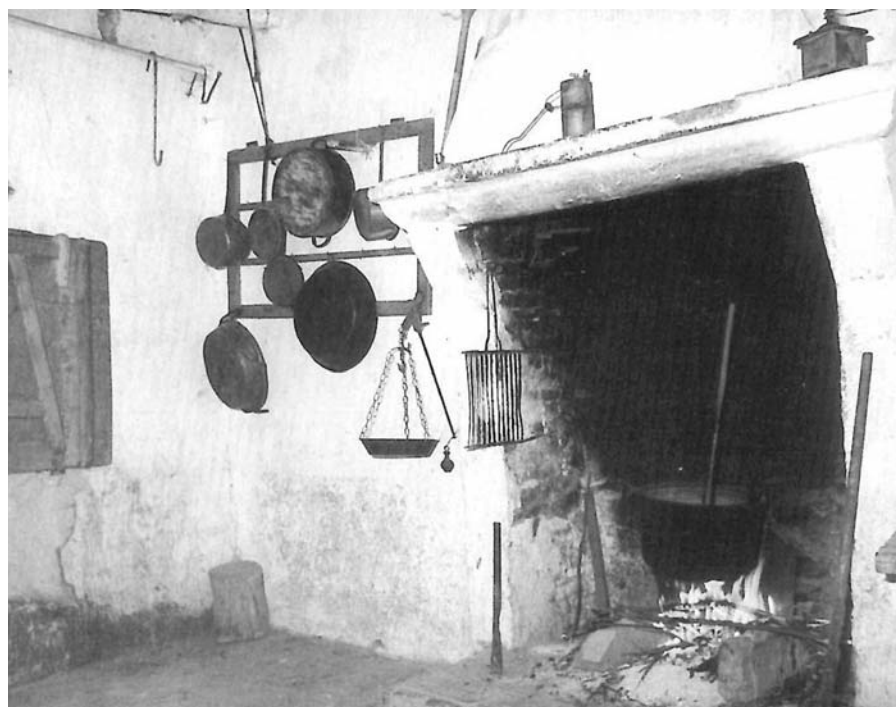
poteva accendere anche il fuoco che serviva per la teglia da cuocere la piadina, o per la pentola più grande. Altri invece, di misure più ridotte, sotto i quali poteva stare solo la brace, che venivano utilizzati per cuocere, nei tegami di terracotta, il ragù, gli arrostiti, gli umidi e tutte quelle cose che oggi vengono cotte sul fornello a gas. Gli arrostiti venivano più saporiti se cucinati in tegami di terracotta con strutto di maiale ed un'aggiunta di pomodorini.

La paletta per prendere la brace, era invece stesa sul ripiano del camino, altrimenti le si scottava il manico e diventava momentaneamente inutilizzabile; a volte era anche di fianco al camino.

All'esterno vi era attaccato uno stru-

mento, la *zampiga*, che consisteva in un bastoncino di ferro appuntito, *par castré e' fugh*, cioè per smuovere le braci affinché il fuoco "tirasse" meglio. Vi era inoltre la *vintaròla*, una specie di ventaglio, che veniva utilizzato per ravvivare il fuoco, che si costruiva utilizzando le penne di un gallo o un tacchino, preferibilmente quelle più robuste delle ali e della coda; esse venivano accostate una accanto all'altra e tenute ferme da due supporti in legno, legati tra di loro ai quali veniva successivamente fissato un manico di legno con uno spago o fil di ferro.

Sempre presente era inoltre *e' salaròl*, piccolo contenitore in legno con coperchio, fissato al muro, che serviva come recipiente per il sale; si



Vecchio camino con fuoco acceso.  
(da "Focolare romagnolo" di Vittorio Tonelli, Imola, Editrice La Mandragora, 1993)

teneva vicino al fuoco per mantenerlo asciutto e indenne da umidità. La prima volta che una ragazza si recava a casa del futuro marito era consuetudine chiederle, al ritorno: “*t’si andèda a vdé e’ salaròl?*” (sei andata a vedere dove tengono il sale?), in quanto, una volta sposata avrebbe dovuto prendere le redini della cucina, (suocera permettendo!) Altro oggetto che non mancava mai era *e garnadèl* (lo scopino). Costruito con rametti di saggina, in contemporanea con le scope, era nato per un altro lavoro, più “nobile”, ossia per

la pulizia del tagliere e per ammuochiare la farina sparsa in esso. Poi una volta consumato e non più conforme alla mansione originale, passava ad essere utilizzato per la pulizia della cenere nel camino e per ultimo, alla fine della sua “carriera” era utilizzato per la pulizia della latrina.... E quando un giorno sentirete dire, riferito ad una persona, “*quel l’ha fat la carira de garnadèl*” (quello ha fatto la carriera dello scopino, cioè nella sua vita è andato sempre peggiorando), ricordatevi questo paragrafo!



La vintaròla (Per gentile concessione del “Museo del Territorio” - Longiano)



Int l’armèri dla nona, al manaduri dla su zùvantò al sta faşend una bèla ciacarèda cun ‘na zerta nustalgì, cum e’ capita ai vecc quant i scorr de temp andè.

*Una vècia sutena, un pò şbiavida e cun la ciniera rota, la diş:*

- T’a t arcurd cal bèl suteni d’una volta? A n s’ved piò, al ciuteva cal bèl cosci sodi e ben turnidi dal nosti doni ad campagna! Al maşeva chi mudandun longh urné ad sangall, e pu e’ reggicalze cun e’ pezz e al calzeti velèdi cun la riga ad drida! Quant che al doni agl’incavaleva al gambi, u j era sèmpar quelch öcc malizioş in zir.

*Un per ‘d calzun liş e arpzé int e’ cul, u j arspönd:*

- E i calzun? Una vòlta u i purteva sol j òman, j’era còmad, fèt quaşi tot preciş, cun al sachi in şbiès e al gambi piò lèrghi o piò stretti. Dop j ha cambji e’ taj dal sachi, da şbiès i li ha fati pr e’ travers, e pù l’è arivè i calzun a vita basa e strett che i tneva scrichè tot i ragujem.

*La sutena, un pò arsintida e rasegnèda:*

- Eh, incù par nun u j’è armast pòch pòst int l’armèri dal doni, parchè al pòrta quaşi toti i calzun, cun i brilint, cun al brochi o tot şbranché, che una vòlta u n gn’avreb vlu gnenca e’ strazer. Moh, forse parchè u s’avrà d’avdè i tatuèg e l’abronzatura nenca ad mèrz! Mo nenca j òman i porta i calzun tot rott, maga-

## Ciacarèda tra una sutena e un per ‘d calzun

di Nivalda Raffoni

ri cun e’ cavall che u j ariva int al znöci e u j amenca una spana ad lungheza.

*E cl’ètar, cun una zerta iruni:*

- Mo di, t’al sé? L’ètar dè a j ho vest una sfilèda ad moda, u j era di

òman cun la sutena e la burseta, par no scòrar dagl’ongi toti şmaltèdi, j occ truché e e’ ruset int i lèbar, ...a vut avdè che i s’vò scambji al pèrti! Ah, a n e’ so, a n e’ so ad ste pas in dov ch’andrem a fni!”



A chémp da sempre t'un paes znin, una fraziòn ad un borgh antigh ancora piò znin. Un ad chi post do che fina pas ir az cnusémie tot e se qualchedun ut dmandeva "at chi sit e fiòl" e te rispundevte s' e non d'una fameja cnusuda, tvintevte automaticament anche dla su fameja e se ut duveva dè una toza aguaj a lamintet s'e ba o la ma: tni ciapévte un enta e piò forta proprie da lor. Ormai ch'a so vec me ba e la ma a j vag a truvè "da Mara" m'e campsent. Quand a entre at che post e a faz che pez ad streda da e canzel a la tomba d'i mi, am sent userved, saluded. E me a ricambie s'e cor ogni salud e ogni sguerd. Al so ch'u n è puseble, mo ma me un per isè, e ogni spulvereda ad arcord la m fa ste ben! Tre de fa a so arterne da i mi e finalment a ho vest che anche che pori Gisto l'eva la su lapide e a so ste cuntent. E sarà ste sii mes indrè che per la mi solita vesita mi mi a eva elz e sguerd e a eva vest la foto ad Gisto s'una ad cal lapidi provisorie ad plastica. Gisto l'era piò grand ad me ad do an e l'era un ad chi amig che in si ved mai, mo jè i prim a arvì se t'è bsojn d'na mena. Un colòs ad du metre za a sedg an, do mene cume do badil. Poch studi mo

## Gisto e e' su paes

di Claudio Casadei

Dialetto di San Clemente di Rimini

Illustrazione di Giuliano Giuliani

Racconto terzo classificato alla XI edizione del concorso e' Fat organizzato dalla nostra Associazione

un cor grand che mai e un suris sempre stamped t'e mus. Sempre senza un bajoch, mo l'eva una dignità che se tla putevte vend t'sfamevte l'Africa. Am arcòrd ch'e fat suzes t'e chemp ad Santamonica apena arfat, t'e torneo ad palon di Bar. L'era l'ucasion dl'isteda per spulvarè al veci rozni di campiuned regular, mo chi e triva fura i bajoch per met in pid la squadra i j tniva a vinz e al partide ch'al fniva quasi sempre a cazot l'in era ben veste. Cla volta l'era e nost bar contra un bar ad i fighet ad

Misen ch'l'eva fat vni da fora do zugador ch'j eva zughì tla serie B. A un zert punt un ad quest um entra sa tot do al gambe t'i stinch e me a mand un rog ch'e spaventa enca agl'anandre t'e laghet d'apres che da e spavent li s'era elze in vol. Gisto l'ariva cume un tor, l'elza s'una mena ch'e vigliach da ma tera e sa cl'elza uj da un tuzon ch'ul stend. E sgond "campion" e sta per dej na bota da didrè mo me s'un scat, che na volta a sera bon, a j dagh 'na bota t'i maron che lo us piga e e casca ma tera. A un zert punt t'e





chemp u j era snò un gran casein ad rog e cartlein ros. E prim "campion" intent u s'era elz , l'ev ciap una zapa t'e capan dj atrez e e vniva aventi curend sa quella elta cume s'e vles fe un solch t'al nosti testi. Me a rog "Gisto...Gisto" e via che a cmenzem a fog curend cume do levre. A un zert punt la scena l'era me, ch'a sera e piò svelto daventi, Gisto dre ma me, e campion che e cuntinueva a cor sla zapa t'al meni e l'arbitro ad dre ma tut che e fistciva s'e cartlein ros t'al meni. La zenta la n saveva se la duviva rid o preocupes, ma la prima opzion l'era quella ch'la pisiva ad piò. Gisto um vleva ben e me ma lo. L'era

ormai pas quasi un an e cla lapide ad plastica l'arvanzeva ilè. Me an e pudiva permèt e isè e senza di gnint ma nisoun a so andè d'e marmesta e a jò dèt da fe una ch'le custess e giust. Um eva dmand 1250€ e s'an avess gambiè la bici da cursa agl'avria fata! T'una ad li mi vesite a guerd in elt e a veg la foto ad Gisto tla su lapide bienca e um scapa un suris. E mancheva snò da paghè e a vagh da e marmesta. A j dmand la fattura e lo um la slonga: 125€. "Te sbajè" ai deg "l'amenca un zero!" "No" um arspod " prima ad te j è vnù in nov dla vosta vecia squadra de bar. Te tci l'ultme". Um ven un grop ma la gola e a vagh ad cursa

t'e bar per veda s'ui fos qualchedun ad lor mo an trov ma nisoun. Snò m'e mur, tra do maje ad l'INTER la squadra d'e cor ad Gisto, u j era l'ingrandiment d'una foto sa quatre mat ch'i curiva t'un chemp ad paloun: un sech s'i cavel long daventi, un colos di dre ch'e ridiva, un mat s'una zapa e un arbitro sech e long ch'u sarmieva ma Raimondo Vianello che l'eva e fistce at boca e e cartlein ros t'al meni. Cla nota um per d'avèl insugnè ma Gisto e um è pers che ridend um ava det "Ciò Clavdio du c'a so adés un tip sla berba bienca um ha dmand ad chi ch'a sera e fiol. A jò arspost "ad e mi paes, t'an ved?"



## Il vocabolario italiano - romagnolo di Enrico Berti

(Segue dalla prima)

L'aver voluto estendere la mia ricerca ad un'area molto vasta e quindi non omogenea dal punto di vista lessicale e semantico ha comportato in certi casi un affollamento di termini dialettali tale da disorientare l'eventuale lettore (per fare un esempio estremo, alla parola "sciocco" corrispondono circa settanta termini del dialetto, alcuni dei quali saranno comprensibili in una determinata zona e incomprensibili altrove).

Quest'opera non è affatto terminata; io continuo il mio lavoro di ricerca e ogni giorno m'imbatto in parole e frasi nuove, perché il dialetto è una miniera inesauribile di parole, di detti, di frasi idiomatiche che purtroppo si stanno dimenticando; ed ecco perché invece di pubblicarlo, questo lavoro è stato trasferito su di una "nuvola" per dare la possibilità a me di continuare le ricerche e a coloro che ne fossero interessati, di intervenire per aggiungere altri termini o frasi, per correggere gli errori (che sono certamente numerosi), per criticare; perché questa è un'avventura che può andare avanti all'infinito.

Chiedo la collaborazione di coloro che possono essere interessati a questa ricerca; sarà quindi reso noto un link (*vedi a fondo pagina*): basterà cliccare sul link per entrare nel testo ed eventualmente scaricare il lavoro che ovviamente non potrà essere modificato se non da me; ma il testo varierà di continuo per i nuovi inserimenti o correzioni. I contributi debbono sempre avere l'indicazione dell'area di provenienza o del testo da cui sono ricavati e debbono essere sempre corredati con una frase d'esempio; si prega di evitare gli italianismi, se non quelli che la consuetudine ha in un certo senso legittimato, cercando, nei limiti del possibile, di pescare nel dialetto genuino dei nostri padri e dei nostri nonni; se ciò non è fattibile è meglio ricorrere alla parola italiana. Sono in particolare graditi i lemmi che si riferiscono a settori particolari dell'attività umana come quelli degli artigiani (falegnami, calzolari, fabbri, liutai, sarti ecc.); i termini della gente di mare, ovviamente dell'area ravennate, dato che al riminese ha già pensato Quondamatteo, ma, come ho detto, escludo la

Romagna del sud-est). Il lavoro, ripeto, è basato sui dialetti della Romagna nord-occidentale (Ravenna, Lugo, Forlì, Faenza, Imola con esclusione delle parlate montanare) con maggior aderenza a quelli della bassa Romagna o Romagna estense (circondario di Lugo) alla quale risalgono le radici della mia famiglia.

Mi arrogo il diritto di stabilire se gli eventuali contributi possono essere inseriti nel testo. Mi scuso degli inevitabili refusi, dato che ho omesso di effettuare quell'operazione detta "correzione delle bozze".

Enrico Berti



### Come contattare il dott. Berti

Enrico Berti, Via Rio Rose 120 - 47032 Bertinoro FC .

Telefono:

0543 445533, ore 12-13 20-21.

Posta elettronica:

silvana.enrico.66@gmail.com.

Link al vocabolario sul Cloud:

[https://1drv.ms/w/s!ArZesoh5KmHHer\\_2kAvXQqe3VHc?e=IN3arH](https://1drv.ms/w/s!ArZesoh5KmHHer_2kAvXQqe3VHc?e=IN3arH)

## U s druveva una vòlta...



Rubrica a cura di  
**Osiride Guerrini**  
in collaborazione con  
il Museo Sgurì di Savarna

### E' scardaz dla lâna

Nel giro di pochi anni certe pratiche domestiche sono completamente cadute in disuso alleggerendo i compiti e le fatiche delle massaie e un oggetto, come quello proposto, e' scardaz dla lâna di matarëz, si trova oramai solo nei musei.

E' scardaz (la cardatrice) era composto da due tavole di legno, col piano provvisto di aculei di ferro, sul quale si appoggiava la lana da cardare; i piani sorretti da due aste, spinti a mano, si muovevano come un pendolo.

La lana doveva essere cardata, ovvero pettinata, non solo per imbottire il materasso per la prima volta, ma anche periodicamente, magari ogni tre o quattro anni, per restituirle morbidezza, liberarla dalla polvere e dalle impurità e districare nodi e fibre.

Nonostante la massaia spesso sprimacciava il materasso o lo rivoltasse, per risollevarle le parti appiattite dalla compressione durante il sonno, quando era necessario rifare i materassi doveva chiamare il materassaio, e' matarazër, un artigiano, che fino agli anni Sessanta,

esercitava la sua professione presso le famiglie.

Con la bicicletta o con un carretto, portava il cardaccio, e' scardaz, i cavalletti, i cavalet, e l'occorrente per crearsi un tavolo da lavoro. Il materassaio, pettinata la lana, la insaccava dentro le pesanti fodere, un tempo bianche tessute a mano, poi realizzate con tela industriale a righe o a fiori. Ne ricuciva i bordi e con un lungo ago punzonava e fissava la lana con fiocchi di cotone, per garantire una corretta distribuzione dell'imbottitura e impedirne un movimento eccessivo. Ecco quindi che il materasso aveva assunto il suo aspetto caratteristico, molto rigonfio, appena confezionato. Rifare i materassi era un'operazione che di solito si eseguiva nella bella stagione, quando la lana lavata, o solo cardata, poteva essere stesa al sole e le fodere, al gós, debitamente lavate, si asciugavano all'aria in poco tempo.

Talvolta era la massaia stessa che, con buona manualità e abilità nel cucito, aiutata da qualche amica, provvedeva all'operazione; senza la cardatrice allargava a mano la lana in un angolo del cortile poi la pesava e, se necessario, aggiungeva lana nuova, bella e soffice sapendo che un buon materasso a una piazza ne doveva contenere almeno 10/15 kg.

In alcune famiglie, oltre ai tradizionali materassi di lana, si usavano anche

quelli di crine vegetale, in commercio sotto forma di trecce ritorte. I materassi di crine più economici solitamente stavano sotto quelli di lana ma, essendo più freschi, in estate venivano sovrapposti.

Andando ancora più lontano nel tempo si ricorda l'uso di un pagliericcio, e' pajaz, un grande sacco di robusta tela imbottito col cartoccio delle pannocchie di granturco, e' scartoz, con due larghi spacchi laterali nei quali si entrava con la mano per riassettare le foglie.

I materassi duravano a lungo e, grazie alla manutenzione, potevano anche essere tramandati nell'ambito familiare. Progressivamente sono cambiate le modalità di uso e riuso: alcuni laboratori specializzati hanno cominciato al ritiro e alla consegna del materasso a domicilio con lavaggio, fornitura di lana aggiuntiva, sostituzione della fodera, inserimento di molle.

Ora i nuovi materassi realizzati con materiali più igienici, ergonomici, antiallergici, antibatterici, hanno soppiantato il mestiere dell'artigiano, ma rimane il ricordo del sonno dei nostri nonni e della laboriosità domestica.

Con lo stesso procedimento si confezionava pure la trapunta, l'imbutida, una bella e calda coperta con l'interno di lana di pecora e l'esterno in rasatello di cotone, talvolta bicolore a doppia faccia, io ricordo l'abbinamento rosso e giallo.

Alcune famiglie potevano permettersi un esterno in tessuto damascato o in satin, dai colori tenui e dalle delicate fantasie floreali. Erano trapuntate a rombi o a quadrati e spesso erano abbinata a un trapuntino scaldapièdi e' cuscen da pi in rasatello lucido.

Forse molti lettori ricorderanno le sensazioni di aver dormito su un materasso appena rifatto o il particolare profumo di uno di crine vegetale.



E' scardaz: Museo Sgurì Savarna



**Erb  
da magnê,  
erb  
da midşena**

Rubrica a cura di  
**Giorgio Lazzari**

La margheritina o pratolina o bèllide



Quello della margheritina è uno dei primi fiori con cui i bambini - almeno quelli di una volta... - venivano in contatto, frequentando prati erbosi, anche soggetti a calpestio, nelle vicinanze delle loro abitazioni. I non più giovanissimi ricordano di aver raccolto in un mazzetto dei graziosi capolini, e magari anche di averlo donato alla mamma o, più grandicelli, all'amichetta del cuore... Non a caso i botanici scelsero per il nome del genere di questa specie l'aggettivo latino *Bellis*, che significa elegante, bello, per la forma e l'eleganza del fiore, un capolino, con la corona di molteplici fiori ligulati (esterni) bianchi ed il cuore di quelli tubulosi (interni) gialli. L'abbondanza nei luoghi di crescita spiega l'altro nome più noto della specie, cioè Pratolina, mentre il periodo di fioritura, con la preferenza per la stagione primaverile, giustifica uno dei sinonimi della margheritina, appunto detta Primavera. In romagnolo sono noti i nomi *Margarita*, *Margaritèna*, *Margaridèna*, e *Fior brusa j'occ* (vedi sotto).

*Margarita*, in greco prima ed in latino poi, indicava la perla. Dal punto di vista botanico la specie appartiene alla forma biologica: emicriptofita rosulata, con tipo corologico circumboreale, presente in moltissimi ambienti erbosi, dalla pianura fino a quasi 2000 metri di altezza, fiorendo tutto l'anno, anche con temperature abbastanza rigide, comune in tutta Europa ed Italia, in particolare negli ambienti prativi antropizzati, come sopra ricordato. E' una pianta erbacea di piccole dimensioni, alta fino a 20 cm, perenne, con una corta radice rizomatosa, e con fusto semplice, corto. Le foglie sono picciolate e riunite in rosette basali, hanno forma spatolata, con apice arrotondato e margine più o meno inciso. I fiori sono presenti in capolini, di diametro circa 20 mm, racchiusi da brattee verdi, e portati individualmente da lunghi peduncoli (gambi). Dei fiori si è già detto sopra, ma si può aggiungere che spesso il lato inferiore dei petali si presenta più o meno estesamente arrossato, conferendo un ulteriore elemento di eleganza e bellezza alla nostra pratolina. I frutti sono minu-

scoli acheni pubescenti, di forma ovale, compressi lateralmente, senza pappo per la dispersione.

L'uso officinale della margheritina è dovuto alla presenza di un olio essenziale, di un principio amaro, di acidi organici, flavonoidi, terpeni, mucillagini, resine, saponine. Si usano fiori e foglie per un infuso (tè) ricostituente, con proprietà espettoranti, e applicato localmente per combattere eczemi, utile anche per irritazioni della bocca, della gola e delle palpebre arrossate, decongestionando viso e aree periorbitali. Il nome romagnolo di *Fior brusa j'occ*, sembra riferito a questo uso antiinfiammatorio. In cosmesi l'infuso dei fiori, aggiunto all'acqua del bagno, rivitalizza la pelle, impallidita durante l'inverno.

Le foglie si usano per cataplasmi, e, se aggiunte giornalmente all'insalata, aiutano come purificatori del sangue.

Nell'alimentazione le tenere foglie delle rosette basali primaverili aggiungono un tocco dolciastro, poi leggermente amaro alle insalate. I capolini giovani si possono conservare sotto aceto, a somiglianza dei capperi. □



**Margheritina  
o Pratolina:  
la 'Bellis perennis'  
di Linneo**

Andrea Fagnoli il 6 dicembre 2021, in occasione della premiazione dell'ottava e nona edizione del Concorso Nazionale "Salva la tua lingua locale", per la sezione prosa inedita, è risultato tra i finalisti per l'anno 2020 e si è classificato al secondo posto per l'anno 2021 con il racconto che qui pubblichiamo.

## Bruno e Pitri (Agòst de' cvarântazèncv)

di Andrea Fagnoli

"T'a t'arcurd, Tubo, la nòta dla nòsta fèsta passèda a strimplè' chi du acurd - j'ònic ch'a cnusègna- e a cantè ala maricàna: *la bëla 'd siminàj sicuntràj divi divi gigugù daj daj...* fino ch' e' sbruchèva l'èiba? O cal seri d'istè, imbarieg dur, rampichè int i tigli dla Vi Emilia a pisè' sóra al biciclèt ch'al pasèva? Ach fati ligèri ch'a sègna, mèt dur!

Mòh gverda un po' cvèl ch'um vén int la mènt in stè mumènt,... adès ch'a ciud e' livar e a sbrèss zó int e' fond dla gòrga. Ach fat distèn, ach fata ingiustizia! Dop a tót cvèl ch'a j'ho pasè. La Rossia... A ca i pinsèva ch'an sarèb turnè mai piò e i m' ha vindù nènca la s-ciòpa, la mi s-ciòpa...

Ma la j'era la Serena a tnim d'astè'. La j'èva sèds èn la Serena cvând ch'a só parti e la m'ha scrèt un pèz. U ngn'era stè mai gnit tra d' nò, e' parèva un zug scrivir a cla burdlèta che fòrsi la s' era inscufida, chisà se d' me o de' suldè ch' e' partiva par la gvèra. La j'ha tnù bòta tânt témp la Serena, e la jè stèda li a tni sòd e' fil dla mi nustalgì. L'è par li ch'a só turnè, pr'arpartì cun li int la mi tèra, e invezi,... tânta fadiga, tânta furtòna pr'arivè' a ardùsas a ca dala Rossia e pu...

La Rossia... Tatiana, Pitri... Pitri dala galòfa biànca, ch'a j'ho tirè só da e' che fió' giàzè.

Al só andè a pischè' sóta la su galòfa

ch'la galigèva, e s'a n'e tirèva só me da ch'l'acva 'dsvidra... Un burdlèt ad trèds èn, e' ba 'mazè dai tudès-c, ch'u n'fniva mai ad ringrazièm: *sspasiba batjuška, sspasiba...* e' mi gnaf. U m'è 'rmàst atachè còm'un fiöl. E Tatiana, la su màma. Bèla Tatiana. La mi famèja rossa, la mi salveza dòp ala sfata dla ritirata.

A s'avlègna bèn, ma la nustalgì la j'era tânta e la m'ingrusèva e' còr. Am la só còlta senza salutèj, l'era l'ònica manira par cojsla,... l'ònica manira. A sper ch' jèpa capì... a sper ch'im posa pardunè,... *da svidànja... da svidànja...*

E a s' sen artruvè Tubo. Nènca te t' hé purtè a ca la pèla dala Germàgna. Óna schègia la s'è tólta un did dla tu màn, ma la jè 'ndèda grasa... E a j'avèn fat baraca, cun ch'i burdèl: Miami, Valnòs, Walter 'd Gajèrd, pu



u s'è avnu int la mènt d'avni' int e' fióm. Ach fat distèn, la n'è giòsta, la n'è giòsta... Basta ch'a fasègna prèst. U m' è ciapè frèd, adès ch'u m' socia zó e' pidariöl dla gòrga e' mi còr u s'è rasiognè,... ma u m fa mèl i cavèll,... chi è ch'u m tira pr'i cavèll?... Ad ch'i èla sta màn, sta màn ch'la m'tira só pr'i cavèll? Sta màn ch'u j'amànca un did... Portm'a ca Tubo, portm'a ca..." -

E Tubo ul tira fura pr'i cavèl , dala gòrga e dala mòrta. U l'arbòta int l'arnazz par fei butè' fura l'acva e, tra al biastém e i rògg, us cmànda cóma ch'e' sia putù succedar:

"Ach fata roba! S'un n'era par che burdèll ch' e' rugèva int e' rivèl an s'n adasègna gnànca."

"Ad burdèll?!" - is cmànda surpris Miami, Valnòs e Gajèrd.

"Mòh siv imbariég?! Cs' a vliv tum pr'i rozzal?! Che burdèll! Che burdèll! Che bastèrd ch'e' rugèva, us sbrazèva e u s' sgnèva la gòrga...? Csa vliv di ch'a me só sugnè?! L'era alè! Alè! Sóra' d nò, int e' rivèl!"

"Mòh chi eral?!"

"Àhn?! A ne só - a ne só, an l' ho mai vèst...S'un n'era par lò... Un n'ha da èsar d' acvè... e' rugèva, disperè..."

I nn'arivèva a capì chi ch'u s' foss che' burdèll, e e' parèva strân, parchè int la zona is cnusèva tót, ma int la descriziòn ch'e' fasèva Tubo - che e' parèva l'ònic ad avèl vèst -, inción l'arcnusèva un cvaicadòn: un burdlèt int i trèds èn, gnaf, che int la tèsta e' purtèva un capèl, o fòrsi 'na brèta... no, la n'era 'na brèta... e' parèva strân, int e' mès d'Agòst, cun che' chèld, ma la parèva pròpi 'na galòfa, 'na galòfa biànca. □

Sotto l'etichetta di 'bal spech' (balli staccati), vengono solitamente identificate le danze tradizionali più arcaiche, caratterizzate dalla presenza di passi saltati, in contrapposizione con quelle più aristocratiche (valzer e mazurke principalmente, ma anche polke) che invece prevedevano passi esclusivamente strisciati.

Stando a quanto riporta Gala, una datazione plausibile per questi balli è da ricondurre, indicativamente, al periodo rinascimentale. L'impianto coreografico e pantomimico sarebbe retaggio delle antiche 'saltationes' italiche che influiscono sui balli dell'area centro-meridionale. La fusione di alcuni di questi elementi con quelli tipici dell'Italia settentrionale rende le danze romagnole eterogenee e caratteristiche.

Tra le danze appartenenti a questo gruppo, la *galletta* rappresenta in pieno la commistione di influenze di cui si è anticipato ed è, stando alle fonti, piuttosto diffusa in tutta l'area romagnola e in quella bolognese.

Di questo ballo, le prime informazioni le abbiamo, nella seconda metà dell'800, dal cotignolese Tomaso Randi che ne parla senza entrare tuttavia nel dettaglio, sia per la musica che per i passi. Più esaustivi Pratella e Massaroli che rispettivamente nel 1919 e nel 1930 ne descrivono le caratteristiche. Il Maestro lughese, in primo luogo, cerca di fornire una spiegazione etimologica al nome della danza, quindi riporta che si tratta di una danza molto vivace e vigorosa. Molto interessanti i parallelismi che propone con i balli dell'Italia meridionale. Dal punto di vista ritmico, annota Pra-

tella, il serrato tempo terzinato caratteristico della *galletta* è facilmente ricollegabile alla tarantella e alle forme tipiche delle danze mediterranee. Dal punto di vista coreografico è interessante il collegamento alla moresca. Si tratta, quest'ultima, di una danza di origine araba approdata in Italia per tramite spagnolo nel XV secolo ed era caratterizzata da elementi pantomimici che simulavano i combattimenti tra cristiani e mori. Questa peculiarità non si è perduta ed è confluita nella variante della *galletta* chiamata *Bal di baston* dove i ballerini battono tra loro, seguendo il ritmo, appunto due bastoni.

Meno significativo, anche perché si tratta di una mera riproposizione di contenuti già esplicitati trent'anni prima da Ungarelli, è il contributo di Massaroli. È tuttavia importante nominarlo perché funge a sua volta di riferimento per Bagnaresi che amplia la descrizione e riporta le caratteristiche principali della coreografia.

Nella variante principale, infatti, i ballerini sono generalmente cinque,

un uomo e quattro donne, le quali si pongono a formare un quadrato attorno al danzatore che, una alla volta, balla singolarmente con ciascuna delle danzatrici.

Piuttosto problematica risulta l'identificazione di un'etimologia accettabile e inequivocabile per la *galletta*. Le ipotesi proposte dagli autori sono, infatti, piuttosto contrastanti. Pratella, infatti, propone due soluzioni distinte: la prima, piuttosto elementare, tira in mezzo il 'gal', sia per il carattere gioioso e solare, sia per l'aspetto coreutico che prevede un solo uomo in mezzo a quattro donne. Un'altra ipotesi sempre dello studioso lughese è legata al nome dialettale del bozzolo del baco da seta, 'galêta' appunto e anche per questa, la ragione è da ritrovarsi nelle posizioni di ballo.

Di diverso avviso Massaroli che, invece, propone un'origine provenzale dal verbo 'galar' che significa 'ballare con allegrezza'. Difficilmente, trattandosi di danze tramandate oralmente, si potrà trovare una soluzione definitiva a questo enigma ma, come si suol dire, mai dire mai.

## I balli di una volta - XIX

### La galletta

Rubrica a cura di  
Alberto Giovannini

### La galêta



A fronte del ruolo egemone impersonato dall'amore nei riguardi dell'uomo e della sua poesia, non è incauto affermare che il verbo attinente sia fra i più abituali e magari abusati del lessico umano.

C'è in ogni caso una minuscola deroga che ci concerne da vicino, ed è quella relativa al nostro dialetto. In Romagnolo se volessimo far uso del verbo amare, scoveremmo che questa espressione da noi non esiste proprio e viene rimpiazzata di regola da un *a t voj ben* - ti voglio bene - a volte non all'altezza della situazione, è vero, ma in compenso meno vincolante e arrischiato. E tuttavia, per confutare l'ipotesi di incompetenza del dialetto romagnolo nel dedicarsi a tal genere di poesia, è sufficiente gettare uno sguardo sull'operato dei vari poeti del luogo che si sono accostati al tema in oggetto: dai testi emotivi di Spadoni, a quelli riposti e sconsolati di Baldassari, dalle evocazioni vuoi desolate vuoi sarcastiche di Raffaello Baldini, alla giocosità spregiudicata di Pedrelli, senza scordare poi le complici testimonianze di Miro Gori o l'anti convenzionalità di un Walter Galli. Alla luce del preambolo nel quale è asserito che l'amore delinea per l'uomo e per la sua poesia un alcunché di cruciale, parrebbe tutt'altro che difficile approfondire le tracce locali di un sentimento cui non è dato rinunciare neppure a noi, che avvezzi da sempre a eluderlo dalla nostra vita, comunichiamo tramite un linguaggio che ha messo al bando il verbo amare, un idioma che, pur a disagio nell'esprimere sentimentalismi, leziosità o tenerezze, in certa misura è poi in grado di affrontare anche tali materie, magari modificando vuoi le circostanze, vuoi il modo di esternarle, così da renderle compatibili con l'indole stessa della sua gente.

p.b.

## Poesie d'amore

LORENZO SCARPONI

### Nòra

Quânt ch'a péns ma li  
a sò cumè un maèr in burasca:  
òndi ch'a gl'aroiva fina mè zil  
e' pèr ch'al faza a gara tra 'd lòu  
par avdòi chi ch'l'aroiva piò d'inèlt.  
E pu pién pién, la caèlma  
'na caèlma piata cumè 'na taèvla  
da fèi sòura... a n'e' sò quanta straèda  
pr' un şguèrd e un suroiş.

**Nora** *Quando penso a lei\ sono come un mare in burrasca:\ onde che arrivano fino al cielo\ sembra che facciano a gara tra di loro\ per vedere chi arriva più in alto.\ E poi piano piano, la calma\ una calma piatta come una tavola\ da farci sopra... non so quanta strada\ per uno sguardo e un sorriso.*

ALBINO D'SINTINEL

### Se t'a m'arcurd

La sera dla vita  
la m dà dal surprèi:  
e' sangv e' frez,  
dal volti,  
int al vén strachi,  
mo nench pinsèndi ben  
an so quel ch'e' sia...  
Parö,  
se t'a m'arcurd  
a j'ho piò chèra

### Se mi ricordi

*La sera della vita / mi dà delle sorprese / il sangue frigge, / a volte, / nelle vene stanche / ma anche pensandoci bene / non so quello che sia ... / però / se mi ricordi / ho più piacere*

DOLFO NARDINI

A scor ad lia l'è fadiga  
bionda... dó teti...

a l'ò za det e al degh  
"la'm piş ancora..."  
int i oc la à una luşa...  
cmé un scarvazon ad vent  
e un udor...  
un udor ad roba bona.

*Parlare di lei è fatica / bionda... due seni... l'ho già detto e lo dico / "mi piace ancora..." / negli occhi ha una luce... / come un colpo di vento / e un profumo... / un profumo di roba buona.*

LIDIANA FABBRI

### La cumeta

E' ménch té  
t'ci pas iqué da mé  
t' è làs un sègn, una luşa  
tla mi alma.  
Isé cumè àl cuméti  
sla coda lònga  
ch'al pasa te' cèl  
ad nòta.  
E ut capita una volta snò  
da védli  
in tóta la vita.

### La cometa

*Almeno tu \ sei passato qui da me\ hai lasciato un segno, una luce \ nella mia anima. \ Così come le comete \ dalla lunga coda \ che passano nel cielo \ di notte.\ E ti capita una volta soltanto \ di vederle\ in tutta la vita.*

LEO MALTONI

### Bòca da rid

Quand che d'istèda  
a m'stògal  
int l'ombra giàza  
dla Ca di Valun  
u m'pè 'd sinti  
d'atònd a me  
l'udòr t'at pòrt adòs.  
E a m'indurmàint

cume un babin  
ch' e' fa boca da rid  
cun un ciàp d'anzul

### Sorriso

*Quando d'estate \ mi distendo \ nell'ombra fredda \ della Ca di Valun \ mi sembra di sentire \ attorno \ il profumo che ti porti addosso. \ E mi addormento \ come un bambino \ che sorride \ a uno stormo di angeli.*

ANNALISA TEODORANI

### A t zirch

E me a t zirch, tra la zènta,  
s'un vòia mata ch'la m to e' fiè.  
E a vagh a scavè sa sti óc  
ad tót i cantéun di tréni  
férm, ad quèi ch'i pasa  
tra 'l fazi şbiavòidi, al fazi móti  
quèli senza léum  
mè sèmpra şvégia, sèmpra in zirca  
ad chi du óc ch'i brèlla cmè témdi stèli  
t'un zil  
ch' u n'à ancòura cnuséu la su léuna.

### Ti cerco

*Ed io ti cerco fra la gente \ con una voglia matta che mi toglie il fiato. \ Vado a scavare con questi occhi \ in tutti gli angoli dei treni \ fermi, di quelli che passano \ tra le faccie sbiadite, le facce mute \ quelle senza luce \ io sempre sveglia, sempre in cerca \ di quei due occhi che brillano come timide stelle \ in un cielo \ che non ha ancora conosciuto la sua luna.*

PAOLO GAGLIARDI

### Paról moti

A t'li dirò cun j oc, cal paról moti,  
pr' èsar sicur ch'al t'şghènla deintar  
fèna int e' fònd de' còr.

### Parole silenziose

*Te le dirò con gli occhi, quelle parole silenziose, \ per essere sicuro che ti scivolino dentro \ fino nel più profondo del cuore.*

GILBERTO BUGLI

### Vlès ben

Dal vólti vlès ben  
l'è şmurtè la televizioun  
e şbuzè 'na malarènza,

e pù fè un bişinìn pr'on  
te' silenzi che pièn pièn  
u s'impinèss ad parfòm.

**Amarsi** *A volte amarsi \ è spegnere la televisione \ e sbucciare un'arancia \ e poi fare un po' per uno \ nel silenzio che lentamente \ si riempie di profumo.*



PAOLO BORGHI

### E' ciù

A sema un còrp e un'ânma a tot j'efèt  
nench s'a s'avdèma sól un mès, d'istè,  
che pu a staşèma cvèşi sèmpar zet  
parchè a-s capèma cun dificultè.

Li la scuréva ben sól e' dialet  
me ben'pòch, parö a m vléva dichiarè',  
donca a-m stugè un bèl scòrs cun puch cunzet,  
e a i des: - Me a t'âm, a m'âmat nencia te?-

Stuglêda int l'érba, la-s tirè so 'd pès,  
e şgrignènd la-m faşè: - 'Sa dit... ét dbu? -  
me, capènd d'avé' scòrs in giargianèş,

tachè a şgargnè' cun li cumpâgn a un ciù  
e icè, da un còrp e un'ânma, imânch che mès,  
a fôrza 'd ridar arturnèrsom du.

**Il chiù** *Eravamo un corpo ed un'anima a tutti gli effetti \ anche se ci si vedeva solo un mese, d'estate, \ anche se stavamo volentieri zitti \ perchè ci capivamo con difficoltà. \ Lei parlava bene solo il dialetto \ io ben poco, però mi volevo dichiarare, \ quindi studiai un bel discorso con pochi concetti \ e le dissi: - Me a t'âm, a m'âmat nencia te?-\* \ Sdraiata sull'erba, si tirò su di peso, \ e ridacchiando mi fece: - Cosa dici... hai bevuto? - \ Io, capendo di aver parlato in giarghianese [un dialetto storpiato] \ cominciai a sghignazzare con lei come un allocco \ e così, da un corpo ed un'anima, almeno quel mese, \ a forza di ridere, ritornammo in due.*

\*Io ti amo, mi ami anche tu?, Solo che il verbo "amê" (amare) in dialetto romagnolo non esiste proprio... □

**Simone Zanette**  
**Madrid**

Non è la prima volta, su queste pagine, che ci si occupa dei motivi che possono indurre qualcuno a esprimersi in dialetto, e questo non solo tramite la componente verbale insita di per sé in ogni linguaggio ma ricorrendo in aggiunta alla scrittura, un modo di palesarsi e in ultima analisi di comunicare che qui in Romagna non sarebbe in grado di esibire origini e consuetudini altrettanto radicate nel tempo, e dunque neppure vagamente comparabili alle fasi iniziali di un'oralità che vanta per converso antiche radici celtiche e neolatine.

La domanda, comunque, appare anche più giustificata e in un certo senso opportuna, quando concerne figure come quel Simone Zanette che più di dieci anni or sono inviò alla Schürr un'e-mail circoscritta a due poesie, caratterizzate per inciso dai toni di una manifesta giovinezza.

U n'è ch'u-s pösa di' ch'la seja un'avduda  
da cartulena,  
mo me, adës, u-m pê' e' pöst piò bel de mònd.  
Me e Savro a s 'dben una bera  
fresca, acvè int e' balcon,  
scultend l'armór dla zitê  
e sti uşel ch'i chenta  
e i şvulaza trancvel tot'intóran.  
In cuşena  
Nico e' fa da magnê': "Vuoi una mano?"

Madrid. Mo e' putreb rësar  
ign'ëtar pöst, u n'à impurtenza, e' basta  
un pô' 'd muşica dal vòlt,  
du amigh e e' sòl  
che piân pianin e' va zo dri a e' cundumèni.

*Non è che si possa dire che sia una veduta \ da cartolina, \ ma a me, adesso, sembra il posto più bello del mondo. \ Io e Sauro ci beviamo una birra fresca \ qui nel balcone, \ ascoltando il rumore della città \ e questi uccelli che cantano \ e svolazzano tranquilli tutt'intorno. \ In cucina \ Nico fa da mangiare. "Vuoi una mano?" \ \ Madrid. Ma potrebbe essere \ ogni altro posto, non importa, basta \ un po' di musica a volte, \ due amici e il sole \ che pian piano va giù dietro il condominio.*

Ci si chiese al momento perché mai un autore in potenza poco più che ventenne, ravisasse emozionale e spontaneo in sé stesso l'imperativo di focalizzare nel proprio linguaggio materno sensazioni e stati d'animo scaturiti in una lontana Madrid, la cui distanza dalla Romagna lascerebbe supporre, in quanto ha luogo sul posto, ben scarse attinenze con lei e col suo idioma.

Atteso tuttavia che quelle trame impulsive, ovunque abbiano preso forma parrebbero virtualmente idonee a innescare in lui quei sentimenti di base che sono da sempre in simbiosi col dialetto, a noi, suoi attempati fautori, non resta che appagarci dell'ipotesi che egli abbia proceduto avvertendo, nel modo d'esprimersi schietto e spontaneo che gli ha improntato la vita sin dall'infanzia, il pragmatismo e l'assenza di verbosità, che lo tributano capace più d'ogni altro di imprimergli saldo nella mente, riducendolo all'essenziale, tutto un compendio di fervori e pienezze che lo completano, lo fanno star bene e in primo luogo non necessitano di capziosità e artifici né per essere espressi, né tanto meno per farsi percepire; qualcosa di grato che ha dentro, insomma, a prescindere da quando, dove e perché possa essersi in precedenza concretato.

Paolo Borghi



«la Ludla», periodico dell'Istituto Friedrich Schürr APS • Editore «Il Ponte Vecchio», Cesena • Stampa: «il Papiro», Cesena

Direttore responsabile: Ivan Miani • Direttore editoriale: Gilberto Casadio

Redazione: Paolo Borghi, Roberto Gentilini, Alberto Giovannini, Giuliano Giuliani

La responsabilità delle affermazioni contenute negli articoli firmati va ascritta ai singoli collaboratori

Indirizzi: Istituto Friedrich Schürr APS e Redazione de «la Ludla», Via Cella, 488 • 48125 Santo Stefano (RA)

Telefono/fax: 0544.472261 • E-mail: info@dialettoromagnolo.it • Sito web: www.dialettoromagnolo.it • C.F. e 5x1000: 92038620396

Quota sociale € 18 (Sostenitore da € 30) - Conto corrente postale: 11895299 intestato all'Associazione «Istituto Friedrich Schürr»  
Cassa di Risparmio di Ravenna: IT 72 J062 7013 172C C072 0003 912 - BCC ravennate & imolese: IT 76 W085 4213 1080 0000 0197936

Info Point della Schürr: 1) Libreria Dante di Longo - Via Diaz 39 - Ravenna - Tel.: 0544 33500 • 2) Bottega Bertaccini -

Corso Garibaldi 4 - Faenza - Tel.: 0546 681712 • 3) Libreria Alfabetta - Via Lumagni 25 - Lugo - Tel.: 0545 33493

Poste Italiane s.p.a. Spedizione in abbonamento postale. D. L. 353/2003 convertito in legge il 27-02-2004 Legge n. 46 art. 1, comma 2 D C B - Ravenna