



## Far con fegn e “Sènt Seà”

Nence amò dì che i jìa te pra a sear. De le oute a spetar che vegne dì, che no i vedea che che i fajeva. E dapò sear fin mesdì, sear sot l sol e, e dapò canche l’era da le nef ruava la masciara col disnar, o mez mesdì, dijege che che volede... E dapò la masciara trajea fora i cianevai e la tirava ciaura, olache n’era pecia erba. Vegnia restelà jù de gregn toc per far la rela valiva e i omegn seava fin mesdì e dapò i vegnìa co la marena te pra.

Da marena o che l’era polenta e formai, o se la era grassa na bela luganega. Salata d’istà, semper la salata, e senó gnoches e salata, o òrc e tortìe de chi grosc, tortìe grosc da uete. Ma chi perlopiù i fajea “Sènt Seà”, a far i tortie. L’ùltim pra che i seava e i fajeva sech, allora en chel dì i portava te pra tortie e òrc. “Sènt Seà” l’era, “Sènt Seà” chel aló.

Feni la sea! La sea! Feni duta la stagion del sear, dijon. No demò la giornada, feni de sear! “Sènt Seà”.

Ta mont i portava i tortie da la Madona d’Aost. Da la Madona d’Aost i vegnìa fora duc a jir en procescion, i jìa a se confessar, a Messa e en procescion. E da sera amò l dì de la Madona tropes i jìa en ite e chi che restava ite (perché duc no podea vegnir fora, perché l’era le bestie da rencurar e la meja da mont, ge volea zachei) e i portava ite i tortie, o i grafons, coche i volea, o de chi grosc, o ence grostoi i fajea. Eco, da la Madona d’Aost i fajea chi, e i li portaa ta mont, co le prume carate. Chela l’era... na specialità, dijon.

Intervistatore: Fabio Chiocchetti

Testimone: Rita Rossi *del Baila*

Località: Soraga

Data: 20.12.2012