UNIVERSITÁ DEGLI STUDI DI CATANIA

Facoltà di Lettere e Filosofia

Dottorato di ricerca in Filologia moderna

XXII ciclo

Rita Pina Abbamonte

DIZIONARIO DELLE PARLATE GALLOITALICHE DI NOVARA DI SICILIA E FONDACHELLI FANTINA

Tesi di dottorato

Coordinatrice:
Chiar.ma Prof.ssa Margherita Spampinato

Tutor:
Chiar.mo Prof. Salvatore C. Trovato

ANNO ACCADEMICO 2009 - 2010

Guida all'uso del Dizionario

1. La «sinecìa»[1] novarese

Le parlate galloitaliche di Novara di Sicilia e Fondachelli-Fantina rappresentano una minoranza linguistica storica, una delle isole alloglotte della Sicilia, in cui è tutt'ora vitale la parlata altoitaliana.

Il territorio novarese sorge nella cuspide nordorientale della Sicilia, a cavallo tra due catene montuose, i Peloritani e i Nebrodi, in posizione interna, equidistante dalla costa tirrenica e da quella jonica. Gran parte del suo territorio è rimasto a lungo isolato per l'assenza di strade carrozzabili e di energia elettrica sino al 1955 e, tutt'oggi, manca di adeguate infrastrutture: a Fondachelli-Fantina, ad esempio, non esiste un ripetitore radiotelevisivo.

Il territorio comunale di Novara sorge a 650 metri s.l.m. e si estende per più di 48 Kmq., conta una popolazione di 2200 abitanti[2] e comprende il centro cittadino, i quartieri di Santa Barbara e Scellia – disabitati, nonostante alcuni residenti ufficiali – e le frazioni di San Basilio (*San Basì*) con Badiavecchia (*Batìa*) e Vallancazza[3], e la frazione di San Marco.

Poco distante da Novara, a circa 15 Km, sorge il comune di Fondachelli-Fantina posto a 604 metri s.l.m., all'interno di un'ampia conca solcata dal bacino del torrente Patrì. Il comune ha una popolazione di 1142 abitanti ed è costituito da numerose borgate localmente chiamate quartieri, che nella coscienza dei *funnaghelluotti* e *fantîêsi*, abitanti di Fondachelli e Fantina, costituiscono i nuclei di un'unica comunità.

Il comune di Fondachelli-Fantina è piuttosto recente, istituito nel 1950, per scissione da Novara dopo lunghe, e non di rado violente, battaglie politiche. L'autonomia amministrativa ha posto fine più in generale a una condizione di asservimento socio-economico che nel corso del tempo ha amareggiato e inasprito gli animi dei fondachellesi e fantinesi nei confronti di Novara[4]. L'autonomia, tuttavia, è stata ottenuta definitivamente con la costruzione di una strada rotabile che congiunge direttamente Fondachelli-Fantina ai paesi della costa tirrenica su cui il comune gravita economicamente[5]. La strada, infatti, ha il pregio di aver eliminato il passaggio obbligato per Novara previsto dalla precedente Strada Statale 185, l'unica fino ad allora ad unire le coste jonica e tirrenica, da Letojanni a Castroreale Terme. La nuova strada è stata costruita sfruttando e seguendo il greto del torrente Patrì – di cui peraltro subisce le anomalie – solo negli anni Settanta.

Al pari delle altre frazioni che ruotano attorno a Novara, queste ex-frazioni sono rimaste a lungo isolate non solo dai più vicini centri urbani[6], ma anche tra loro. Indicativo è il fatto che la strada di collegamento tra la frazione di Fondachelli e quella di Fantina è stata realizzata a partire dal 1975, e peraltro abusivamente: è stata costruita da imprese locali, per piccoli tratti, dietro la sola autorizzazione del Genio Civile a prelevare massi dal greto del torrente per creare argini alle inondazioni della fiumara Patrì. La strada è ancora oggi abusiva.

[1] Adotto l'etichetta proposta da Trovato a definire la realtà geografico-linguistico-culturale di Novara e dei suoi villaggi, «sinecìa», adoperata nel senso etimologico di 'casa comune' (Trovato1995: 13).

[2] L'area ha subito un forte calo demografico, perlopiù legato a un intenso flusso migratorio nel periodo inter e post-bellico. Si consideri che Novara contava 9.247 abitanti nel 1924 – nel novero erano comprese le frazioni che fanno capo all'attuale Fondachelli-Fantina divenuto comune autonomo nel 1950 – ed era una cittadina prospera e vivace, sede di un ospedale e della Pretura. Nel 1995 gli abitanti di Novara erano appena 1364 e quelli delle frazioni 830, così distribuiti: San Basilio 419 abitanti, Badiavecchia 112, San Marco 186, Vallancazza 77, Scellia 33, Santa Barbara 3 (Trovato1995: 12).

[3] I due quartieri fanno parte della frazione di San Basilio insieme ad altri nove: *Chjệiû â vigna*, *Urtazzu*, *Chjappẹa*, *Tẹmpê bieccu*, *Rrọgiu*, *Cas'i Cciulla*, *Cas'î Muorti*, *Ruccazza* e *Casi Curatti*. Questi quartieri, peraltro, sono rimasti a lungo isolati: San Basilio è stato collegato a Novara solo nel 1954 attraverso una strada carrozzabile di 5 km, mentre il servizio di corriera da San Basilio per Novara è entrato in funzione solo nel 1964 (Tropea 1966: 127 n.13).

[4] Durante una delle mie prime inchieste sul campo, a Giarra, un quartiere di Fantina, sentii discutere scherzosamente due compaesani e l'uno diceva all'altro che essere chiamato novarese era l'insulto più grave che potesse ricevere.

[5] Prima della realizzazione di questa strada i fantinesi impiegavano tre ore e mezzo (di buon cammino!) nella direzione del fiume per raggiungere Barcellona.

[6] Il collegamento diretto Fantina-Novara attraverso una strada carrozzabile lunga 14 km, tortuosa e malagevole, è stato realizzato solo negli anni '60, prima bisognava procedere a piedi o su cavalcature lungo piste battute. Fondachelli, invece, ha ottenuto nel 1929 la realizzazione della strada di collegamento tra il proprio centro abitato e la suddetta Strada Statale 185.

Prima di questa data le due frazioni erano collegate da una pista creata sull'alveo del Patrì e praticamente inagibile durante il periodo invernale. L'area, infatti, è spesso colpita da alluvioni e straripamenti che in passato hanno anche causato gravi dissesti geologici e distrutto intere aree destinate alle attività economiche, a volte, gli stessi nuclei abitativi (v. *infra*). Impressionante è nella memoria degli abitanti di Fondachelli il fragore dei massi che rotolano a valle insieme a intere plaghe di terreno trascinate dalla piena del torrente.

La distribuzione dei quartieri nel territorio di Fondachelli-Fantina permette di distinguere due raggruppamenti: quello intorno alla frazione di *Fantîâ /Fantə̦jâ/Fantêâ*[7], sita nella parte bassa della valle, che comprende nove quartieri, e, a sette chilometri di distanza, in alto, quello della frazione di *Funnaghə̦llu*, sotto il cui nome si raggruppano undici quartieri.

Fantina[8] è la porta bassa del paese che, insieme a *Portella Pertusa*, la porta alta, rappresenta l'ingresso al comune provenendo da Castroreale Terme e percorrendo la strada che costeggia il torrente. I suoi quartieri possono essere divisi in due rioni separati dall'omonimo torrente Fantina e collegati tra loro da un ponte: da una parte Fantina Chiesa (*a Chjə̦sa*) e, salendo lungo il restringimento della valle, i quartieri di Giarra (*a Giarra*) e Carnale (*u Carnè)* scarsamente abitati. Dall'altra parte del ponte, invece, si trovano, affacciati sul torrente Patrì, il popolato Ruzzolino (*Rruzzuîû*/*Rruzzuə̦jû/Ruzzuêû*) e Serro ormai del tutto abbandonato.

Nella frazione, oggi, cinque quartieri sono completamente disabitati[9]: Baghigno Dòdaro (*Baghə̦gnu Duoddu*)[10], Masseria (*Massaìa*), il citato Serro, Trepiraini e Rajù, quest'ultimo distrutto da una alluvione nel 1973[11].

Fondachelli[12] comprende undici quartieri separati dalla fiumara Patrì: da una parte si estendono il quartiere Chiesa e, ai suoi lati, i quartieri di Figheri (*u Feghè*) e Marcazzo. I quartieri più popolati si ritrovano sull'altra sponda del torrente e sono Rubino (*Rubîû/Rubə̦jû/Rubêû*) ed Evangelisti (*Mancisṭri*). Tra i quartieri che compongono il mosaico della frazione Fondachelli ci sono ancora Pietragrossa e San Martino (*Martîû/Martə̦jû/Martêû*), e tra gli altri Raccui (*Raccuje*), Belardo (*Biardu*), Sant'Antonio (*Rrascè*) e Frascianida (*Frasciaîda*) posti nella parte intermedia del Patrì in posizione isolata e ormai in declino.

[7] Qui e nei casi seguenti le tre varianti citate fanno riferimento alla diversa pronuncia della parola rispettivamente nei centri di Fantina, Fondachelli e Novara.

[8] L'andamento demografico di Fantina nell'ultimo secolo conferma il trend negativo di tutta l'area: nel 1924 «la frazione, frammentata in 16 borgate (sezioni)» contava una popolazione di 1692 abitanti (AIS I, c. 1), nel 1970 la popolazione era scesa a 320 nuclei familiari così distribuiti tra i quartieri: Chiesa 25 famiglie, Giarra 50, Carnale 25, Ruzzolino 100 e Rajù 120, del tutto disabitati gli altri quartieri: Pernina, Baghigno, Rajù, S. Antonio, Trepiraini che non vengono neppure citati da Tropea (Tropea1966: 127 n.13).
Il calo demografico continua negli anni successivi e nel 1995 la popolazione è ridotta a 405 abitanti così distribuiti nei quartieri: 86 abitanti a Giarra, 59 a Carnale, 79 a Fantina e 181 a Ruzzolino (Trovato1995: 12-13).
Oggi Fantina conta appena 240 abitanti di cui 40 risiedono a Giarra, 15 a Carnale, 2 (solo ufficialmente) a Masseria, 114 a Ruzzolino, 69 a Fantina (i dati provengono dall'Ufficio anagrafe del Comune, aggiornati all'agosto 2008).

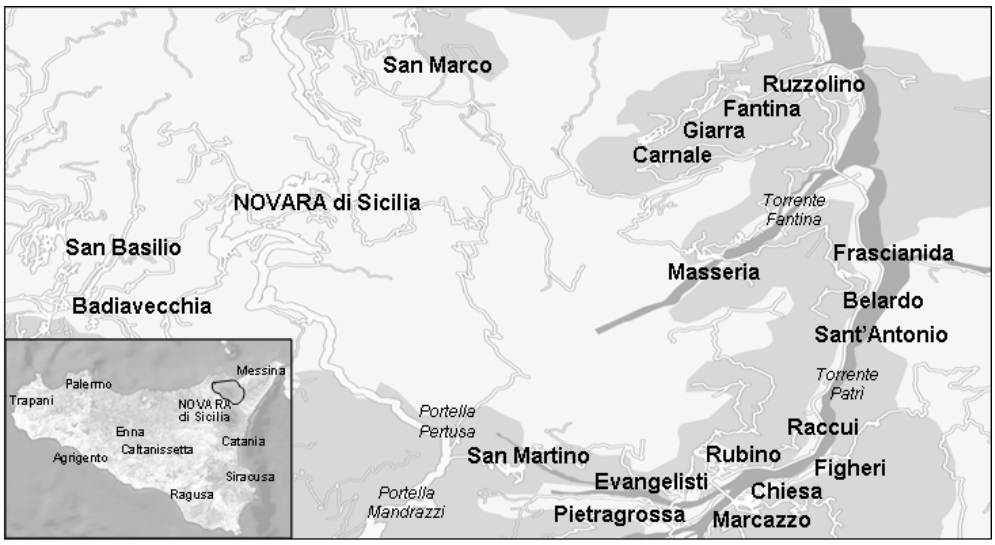
[9] Di questi riporto in cartina solo Masseria perché ho avuto la possibilità di intervistare una persona che vive ormai da anni con la figlia a Novara.

[10] Si noti che localmente *ô baghə̦gnu* si dice di un luogo 'a bacìo'.

[11] Il quartiere, il più popolato di Fantina, è stato abbandonato dopo l'alluvione, i suoi abitanti si sono trasferiti in parte nei vicini centri di Barcellona, Rodì Milici e Terme Vigliatore sulla costa tirrenica, in parte a Trappitello (fraz. di Taormina) sulla costa jonica.

[12] Anche a Fondachelli la popolazione è emigrata da queste terre inospitali in cerca di condizioni di vita migliori. Nel 1995 la popolazione era di appena 1100 abitanti così distribuita nei vari quartieri: Rubino contava 372 abitanti, Evangelisti 285, Chiesa 176, Figheri 110, Marcazzo 47, Pietragrossa 34, Raccui 31, Frascianida 21, Martino 11, Belardo 9 residenti, di cui solo 2 domiciliati, Sant'Antonio 2 domiciliati su 6 ufficialmente residenti (TROVATO, cit.: 12-13).
Oggi la popolazione di Fondachelli è costituita da 902 abitanti così distribuiti: Rubino 320 abitanti, Evangelisti 210, Chiesa 163, Figheri 130, Marcazzo 21, Pietragrossa 18, Raccui 16, Frascianida 14, Martino 6 residenti, di cui solo 2 domiciliati, Belardo 4 residenti, di cui solo 2 domiciliati, Sant'Antonio disabitato (i dati provengono dall'Ufficio anagrafe del Comune e sono aggiornati all'agosto 2008).

III



2. Stato del dialetto

Il galloitalico dell'area novarese presenta un eccezionale stato di conservatività e vitalità.

La condizione di estremo isolamento di questo territorio ha certamente favorito la conservazione di gran parte dei suoi caratteri originali – relativi al vocalismo e al consonantismo, oltre che al lessico e alla morfosintassi – e la quasi totale assenza di vistosi fenomeni di interferenza col siciliano.

Il vocalismo, in particolare, presenta uno stato di conservatività molto elevato. È l'unico, infatti, tra i dialetti italiani settentrionali della Sicilia a conservare le vocali turbate [œ] e [y] (anteriori mediobassa e alta arrotondate), come ad esempio in: [ˈbœɪ] 'bue', [ˈkœʒɪ] 'cuocere', [ˈkœɹɪ] 'cuore', [faˈʒœa] 'fagioli', [ˈfˈœɣʊ] 'fuoco', [ˈffœa] 'fuori', [ˈnœvʊ] 'nuovo', [ˈœvʊ] 'uovo', [ssœ] 'sorella', [ˈstœməɣʊ] 'stomaco' e in molte altre parole (v. *infra*). Relativamente alla [y] ricordo: [ˈçymɪ] 'fiume', [ˈllỹã] 'luna', [ˈllyppʊ] 'lupo', [my] 'mulo', [ˈnyllʊ] 'nessuno', [pərˈdyðʊ] 'perduto', [ˈpryʒa] 'pulce', [ty] 'tu', [ˈtyttʊ] 'tutto', [vəˈllyðʊ] 'velluto', [yn] 'uno' ecc. (v. *infra*).

3. Il dizionario: cenni preliminari

Il fine di questo *Dizionario* è quello di conservare alla memoria storica e agli studi un patrimonio che molto probabilmente andrà perduto. Nel dizionario, infatti, si descrive non solo il sistema lessicale, ma anche la *langue* di una comunità, e, accanto ad essa, inevitabilmente il sistema culturale, antropologico ed etnologico della comunità che usa quel lessico.

E ciò nella consapevolezza che la descrizione di qualsiasi patrimonio lessicale è sempre parziale, essendo il lessico, per definizione, una lista aperta, suscettibile, da un lato, di sempre nuovi incrementi, e dall'altro, di sempre nuove entrate che emergono dall'uso quotidiano.

Inoltre un dizionario – e questo *Dizionario* in particolare – non solo deve registrare le parole più rare e preziose (con tutta la batteria delle polirematiche e dei proverbi, entrambi di grande rilevanza etnolinguistica), ma anche quelle più comuni e note, facendo emergere altresì le strutture portanti del sistema, dalla fonologia, alla morfologia e alla sintassi rappresentabile lessicalmente. Un dizionario dialettale, infine, non può non dare informazioni, quanto più esaustive possibile, relativamente alla cultura che il dialetto descritto rappresenta. Peraltro nella costruzione di un'opera lessicografica, riveste particolare importanza la raccolta dei materiali e la selezione degli stessi, perché «ciò che qualifica un dizionario non è il numero grezzo dei suoi lemmi: è la scelta, la selezione delle parole date a lemma in conformità dei fini che il dizionario si propone, ed è la loro qualificazione e presentazione» (Gradit INTRODUZIONE: XII).

Sulla base di tale consapevolezza, do conto, adesso, del modo in cui ho lavorato e delle fonti utilizzate fino alla realizzazione dell'opera che qui presento.

3.1 *La costruzione del lemmario: fonti, questionari e metodi di ricerca sul campo*

La costituzione della base di dati per il lemmario è stata un'operazione preliminare complessa e articolata, poiché, tra i dialetti galloitalici della Sicilia quello di Novara (e del suo territorio), pur non mancando contributi notevoli, è il meno studiato, ed è quello per il quale la letteratura dialettale è scarsamente e insufficientemente rappresentata e le cose migliori si fondano solo sulle inchieste (guidate ed etnotesti) condotte dagli studiosi.

Una prima base di dati per costruire il lemmario del *Dizionario novarese* ho ottenuto tenendo presente di una serie di opere come:

AIS, *Sprach- und Sachatlas Italiens und der Südschweiz*, voll. 8, Zofingen 1928-1940.

ALI, *Atlante Linguistico Italiano*, vol. I, a c. di L. Massobrio et al., Roma, Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato, Roma, 1995.

MARILÙ LO PRESTI, *Fonetica storica e fonologia del dialetto galloitalico di Novara di Sicilia*, tesi di laurea, Fac. Lettere, Università di Catania (relatore prof. Trovato), a.a.1998-9

Nella costituzione del lemmario ho pure tenuto conto delle pubblicazioni

a) di Pippo Labisi, autore di alcuni componimenti poetici, alcuni dei quali sono briose tiritere[13], di due commedie[14], di un racconto[15], dei materiali ricavabili da altri scritti di storia, folclore e documentazione lessicale dello stesso Labisi[16] e, infine, di un'opera lessicografica[17], utile, per quanto amatoriale;

b) di una raccolta paremiologica di Giuseppe Ferrara, *Detti proverbi e canzuni nel dialetto di Fondachelli Fantina* (2005)[18], che contiene anche un breve glossario di «parole curiose e in disuso»[19] (pp. 117-124).

[13] Esse hanno i seguenti titoli: *Nuvara*, *Tirittèa* (Tiritera), *U gallittu* (Il galletto), *A prighera* (La preghiera), *I vaillitti du me' paisi* (I vicoli del mio paese), *U cuntu i Carmilèa* (La favola di Carmelina), *A Nuvara...* (A Novara...), *'Ntò munnu...* (Nel mondo...)) e sono pubblicate in *Novara di Sicilia e il suo galloitalico*, Gravina di Catania, 1989 (pp. 153-163).

[14] Le commedie sono: *A cavegna da zi' Carmilla. Atto unico in siciliano... anzi in gallo italico...!!!*, Olivarella, 1992; *Di stà speci i jttaduri libbiradini Signuri, Commedia in due atti in gallo-italico*, s.l. (ma Olivarella), 1992/a.

[15] *Ricordiamola com'era... Ricerche storico-dialettologiche sull'isola linguistica galloitalica di Novara di Sicilia*, Edizioni Centro Studi magistrali e sociali, Barcellona P. G., 1993.

[16] Nel primo libro di storia e fatti linguistici novaresi, Labisi registra 213 tra locuzioni, modi di dire e proverbi del novarese (1989: 111-123), oltre ad un saggio di lessico novarese, relativo alla lettera A (pp.169-179) con 124 entrate lessicali. E, nell'ultima sua opera (1993), egli raccoglie alcuni etnotesti, uno sulla panificazione (pp. 63-64), altri sui rimedi curativi (91-93).

Inoltre, Labisi in varie opere fornisce indicazioni morfologiche e sintattiche. Così egli elenca gli avverbi di luogo, di tempo, di modo e di quantità, nonché i pronomi personali, dimostrativi, interrogativi e indefiniti del novare (1989: 135-137 e poi, tale e quale, 1992/b: 19-22 e 1993: 169-171). Inoltre, Labisi enumera le varie forme con cui in novarese si rende l'elativo (1992/b: 23 e 1993: 167-168).

L'intero paradigma dei verbi *essere* ed *avere* oltre all'indicativo presente delle forme dialettali *schianchijà* 'zoppicare', *stutà* 'spegnere', *frij* 'friggere', *ij'* 'andare', *pài* 'sembrare', *vui'* 'volere', *fuj* 'fuggire', *camià* 'camminare', *dì* 'dire', *sbuà* 'volare', *dijuà* 'digiunare', *vignì* 'venire', *firrijà* 'girare', *sabè* 'sapere' e *'nchiarà* 'salire' è in Labisi 1989: 138-143 e, identico, in Labisi 1992/b: 13-22.

Sono stati raccolti da Labisi alcuni etnotesti sulla panificazione (Labisi 1993: 63-64) e sui rimedi curativi frammezzati a nomi di piante officinali (Labisi 1993: 91-93).

[17] L'opera, *Dizionario del dialetto gallo-italico. Novara di Sicilia - Fondachelli - Fantina - San Basilio - San Marco*, Gravina di Catania, 1992/b, contiene in totale 5460 lemmi ed è preceduta da 89 modi di dire e proverbi etichettati come «locuzioni avverbiali» (pp. 25-26).

[18] FERRARA G., *Detti proverbi e canzuni nel dialetto di Fondachelli Fantina*, Selcom editoria, Torino, 2005.

[19] Segue l'elenco delle «parole curiose e in disuso» con la traduzione data dallo stesso Ferrara: *abzè* 'abc, alfabeto', *accërnö* 'fiammifero', *agùglia* 'ago', *alleggiö* 'piano', *allurbisca* 'alla cieca', *antùa* 'poco fa', *arastra* 'pianta spinosa della famiglia della ginestra', *arrettu* 'di nuovo', *assannunca* 'altrimenti, oppure', *assallua* 'altrimenti', *a tarda ua* 'a tarda ora', *barbauottu* 'mento', *basciùa* 'pomeriggio', *basciuàda* 'arco del pomeriggio', *battiperna* 'bottone per camicia a quattro fori', *bàuzu* 'dirupo', *bëdiemma* 'anche', *bentà* 'stare tranquillo', *böffa* 'rospo', *brizza* 'goccia', *broccia* 'forchetta', *buffetta* 'tavolo', *busa* 'escremento di bovini', *busca* 'fuscello', *camadòa* 'in questo momento', *carruzzò* 'ghiacciolo', *cavegna* 'contenitore per la ricotta', *chèmua* 'camola', *chiancadu* 'lastricato', *ciappa* 'lastra di pietra', *ciuncö* 'anchilosato', *ciaffèö* 'pozzanghera con fango', *cravacadùa* 'animale da soma', *crijatù* 'bambino, creatura', *croza* 'teschio', *cruoccö* 'gancio', *cuoffö* 'grossa gerla', *cullau* 'è scomparso, **ma anche** collare', *curpettö* 'gilet', *cursè* 'reggiseno, busto per donna', *damusö* 'voltino di una stanza', *despesà* 'fare a meno', *despezejà* 'perdere la pazienza', *dinchnëssë* 'forzatamente', *dojaduotto* 'fra otto giorni', *duannòa* 'due anni fa', *dubbà* 'saziare', *duè* 'rendersi conto, accorgersi', *dumè* 'doamni', *faàda* 'vampada', *faccifarìa* 'finzione', *fanfaucca* 'frasca', *faragùdu* 'flauto di canna', *fardasu* 'agnello senza corna', *fàuda* 'grembiule', *fazzurë* 'pesante lama per tagliare la carne', *foddàu* 'grembiule', *fegö* 'feudo', *frënza* 'merletto', *fuìja* 'ragnatela', *fùncia*

V

Considerata l'esiguità delle fonti, per la costituzione della base di dati, è stato necessario attingere alla cultura orale mediante una fitta raccolta di etnotesti. Già nel 1968 molti testi erano stati raccolti da G. Tropea nel corso di una campagna di rilevamenti per la Discoteca di Stato. Essi, di cui riporto di seguito l'elenco, sono stati ritrascritti secondo il sistema ortografico da me adoperato, costruito sulla base della descrizione fonologica del dialetto, e sono stati predisposti per le concordanze. Da queste ho ottenuto la distribuzione completa di ogni singolo lemma, con la relativa contestualizzazione e localizzazione (relativa alle numerosi piccole località del territorio novarese):

1. *La parabola del figliol prodigo*
2. *La preparazione del pane*
3. *Piatti della cucina locale*
4. *Pasta preparata in casa*
5. *Dolci locali*
6. *L'allevamento e l'uccisione del maiale*
7. *La granicoltura*
8. *La coltura dell''oliveto*
9. *La viticoltura e la vinificazione*
10. *L'attività del pecoraio*
11. *Il castagneto e la lavorazione del legname di castagno*
12. *L'impianto e la coltura del noccioleto*
13. *La preparazione del carbone*
14. *L'oleificazione*
15. *La coltura e la lavorazione del lino*
16. *Il mulino ad acqua*
17. *La costruzione dell'aratro*

Altre fonti utilizzate sono stati gli etnotesti raccolti nell'ambito della realizzazione dell'Atlante Linguistico della Sicilia e in particolare, quelli raccolti (1999) da S.C. Trovato sulla tradizione ludica infantile a San Basilio a da me sulla cultura alimentare, sempre nella stessa località[20].

Personalmente, poi, ho raccolto numerosi etnotesti attraverso una fitta serie di inchieste sul campo condotte in tutte le frazioni della sinecia novarese. Le inchieste sono state centrate sui diversi settori della cultura materiale, dall'agricoltura, pastorizia e artigianato, alle attività domestiche e agli usi, abitudini e tradizioni popolari di ogni tipo (cultura alimentare, feste, riti, vita sociale ecc.).

Un'operazione preliminare alla raccolta degli etnotesti è stata la verifica, attraverso rilevamenti compiuti in modo capillare, del *continuum* del dialetto su tutto il territorio novarese, frazionato, come ho già avuto modo di dire, in numerosi e isolati quartieri.

A tal fine, ho condotto una fitta serie di inchieste sul campo del tipo domanda in italiano~risposta in dialetto, attraverso il *Questionario* predisposto da O. Parlangeli per la Carta dei Dialetti Italiani[21], che ho somministrato a diversi informatori in tutti i quartieri.

'muso, grugno', *furrizzu* 'sgabello di ferrula', *furnilla* 'bottone per camicia a due fori', *gabbö* 'meraviglia', *gàggia* 'gabbia', *ganguàö* 'mascella', *garbö* 'buca, tana, nascondiglio', *giarnö* 'giallo', *giuccö* 'posto di pernottamento per volatili', *giugnettö* 'luglio', *gragnò* 'grandine', *gröppö* 'nodo', *gualla* 'ernia', *guallennö* 'l'anno scorso', *guastella* 'focaccia', *gueu* 'gufo', *gugliàda* 'bastone appuntito per stimolare i buoi mentre tirano l'aratro', *illa* 'lei, ella', *illu* 'lui, egli', *iuvö* 'giogo', *jazzu* 'giaciglio di animali selvatici', *jìizza* 'giovenca', *jëncö* 'torello', *jocö* 'gioco', *jusu* 'sotto', *lancella* 'contenitore di terracotta per l'acqua', *lappazza* 'schiaffone', *lavùrë* 'messe, grano', *lèggiö* 'piano', *lippö* 'muschio', *lissa* 'luna storta', *luccadùa* 'malavoglia', *luollö* 'stupido', *macàghja* 'magari', *maìsë* 'maggese', *mbraccetta* 'sotto braccio', *mercerë* 'portare sulle spalle', *missiuccö* 'formaggio fresco, toma', *mparëssë* 'all'apparenza', *mpitirruddu* 'insistente', *mprumuadu* 'massacrato, pestato', *muccadurë* 'fazzoletto', *mullùa* 'aria umida con nebbiolina', *mussì* 'museruola', *ncazzalèö* 'portare sulle spalle', *nciacè* 'alla pari', *nciuadö* 'imbambolato', *nfruè* 'dare con forza un colpo', *ngignè* 'usare per la prima volta', *ntappaö* 'ha sbattuto', *nzertà* 'indovinare', *nzuzzà* 'cozzare contro, incornare', *oghj* 'oggi', *parpegnö* 'pugno, cazzotto', *pauorgiö* 'trottola', *pellentèö* 'avaro', *prechëntö* 'scongiuro per operare una guarigione', *preju* 'gioia, allegria', *pruvuazzu* 'polverone', *rasaglia* 'pietrame da riempimento', *ratella* 'piccolo lavoro', *rattilijà* 'svolgere piccoli lavori'....

[20] Nell'un caso e nell'altro informatrice è stata la sig.a Maria Bertolami.

[21] Consiglio Nazionale delle Ricerche, Gruppo di Ricerca per la Dialettologia italiana, *Questionario*, Bari, 1968.

Particolare attenzione è stata dedicata alla scelta degli informanti, selezionati secondo opportuni criteri sociolinguistici: sesso, fascia d'età, titolo di studio, quartiere di residenza, eventuali spostamenti dal paese e dallo stesso quartiere di nascita.

È stato possibile così rilevare una forte variazione in diatopia interna, ma anche una notevole variazione diaginica, dal momento che le donne, meno esposte ai contatti esterni, mostrano di conservare meglio i caratteri originari.

Solo dopo questa verifica preliminare, è stato possibile raccogliere gli etnotesti. Questa delicata operazione è avvenuta nell'ambito di contesti conversazionali tra un informante, di volta in volta selezionato in base alle caratteristiche più adeguate al settore indagato, e il rilevatore. Quest'ultimo – la sottoscritta– si è trasformato per lungo tempo in abitante del luogo, un compaesano ben noto a tutti, al fine di ridurre al minimo gli elementi esterni alla comunicazione quotidiana, concreta e reale, per evitare di condizionare l'informatore dal punto di vista concettuale, ponendolo in una sorta di sudditanza psicologica (cfr. Grassi Sobrero Telmon 2004: 271-308).

Il tentativo è stato quello di utilizzare un approccio metodologico che rientri in una prospettiva *emica* della conoscenza[22].

Per la raccolta degli etnotesti sono stati elaborati questionari semistrutturati a risposta aperta che hanno mirato a fornire un ordine logico-cronologico alla narrazione e una descrizione completa e minuziosa del settore oggetto d'indagine. I questionari sono stati elaborati tendo conto di Plomteux 1980, Scheuermeier 1980, Lo Schiavo 1995 e Romano 1999 relativamente alla cultura materiale. Mi sono anche avvalsa, per i dovuti controlli, dei questionari AIS e ALI, oltre che delle tavole di nomenclatura presenti nei vocabolari della lingua italiana (Palazzi Folena 1993, Dardano 1982, Devoto Oli 1987, Zingarelli 2001), relativamente a strumenti e materiali, azioni e operazioni, prodotti.

I testi, così raccolti, sono stati trascritti in grafia fonetica prima, e successivamente, sulla base dell'analisi fonologica del diasistema delle nostre parlate, in un sistema ortografico appositamente elaborato (cfr. Fonologia §§ 2-5). Così trascritti, i testi sono stati sottoposti al vaglio informatico mediante concordanze per forme. Solo a questo punto ho cominciato la lemmatizzazione.

4. La lemmatizzazione

Le entrate principali sono costituite da lessemi semplici e polirematiche, esse sono distinte in 36 categorie su ciascuna delle quali si tornerà e che qui sono presentate in una prima sintesi (v. le proprietà di selezionabilità (§ 5.3):

1. aggettivo (si intende postnominale variabile e graduabile)
2. aggettivo invariabile
3. aggettivo reciproco
4. aggettivo non graduabile
5. aggettivo distributivo
6. aggettivo prenominale
7. avverbio determinativo temporale
8. avverbio determinativo locativo
9. avverbio distributivo
10. avverbio graduabile
11. avverbio postverbale
12. congiunzione coordinativa
13. congiunzione subordinativa fin.
14. congiunzione subordinata non fin.
15. congiunzione testuale
16. intensificatore
17. intensificatore variabile
18. paraverbo

[22] «Emico – non è inutile ricordarlo – è il modo di conoscere dei membri di una cultura, ma anche di ogni approccio scientifico che cerchi di cogliere la visione del mondo peculiare di una certa realtà culturale e si sforzi di esprimerla e descriverla nei termini della logica interna al sistema di conoscenza della cultura stessa» (Grimaldi 1999: 27).

19. prefissi
20. preposizione
21. preposizione distributiva
22. sostantivo femminile
23. sostantivo femminile temporale
24. sostantivo femminile determinato
25. sostantivo femminile massa
26. sostantivo femminile reciproco
27. sostantivo maschile
28. sostantivo maschile temporale
29. sostantivo maschile determinato
30. sostantivo maschile massa
31. sostantivo maschile reciproco
32. sostantivo plurale
33. suffissi
34. verbo
35. verbo pronominale
36. verbo pronominale procomplementare

I lemmi figurano nella abituale forma di citazione: la forma base più comune per gli invariabili; il singolare maschile per le forme nominali a distinzione di genere; l'infinito presente per le forme verbali non nominali; il plurale per le forme nominali di cui sia possibile solo il plurale; le singole forme per i pronomi personali e per le preposizioni articolate, con rinvio a un'unica trattazione principale al lemma base.

I lemmi sono indicati con iniziale minuscola. Gli omografi sono distinti da un esponente numerico posto alla fine del lemma (a^1, a^2).

Le entrate principali sono ordinate secondo l'abituale ordine delle 26 lettere dell'alfabeto europeo a cui sono stati aggiunti <œ> e <ü>, vocali turbate, che precedono rispettivamente <o> ed <u>. Nella grafia del lemma, inoltre, compaiono accenti e diacritici, necessari a rendere conto della pronuncia dei suoni che, non appartenendo all'italiano, non possono essere indicati con la sola ortografia corrente.

Per l'ordine dei lemmi, relativamente all'uso dei diacritici, si è scelto di attenersi alle seguenti convenzioni: la lettera senza segni diacritici precede generalmente le altre, in dettaglio si ha: <a, â, e, ê, ẹ, ệ, ẹ̱, ệ̱, i, î, j, œ, œ̂, o, ô, ọ, ộ, ü, û̈, u, û>.

5. Struttura delle voci

Ciascun articolo lessicografico è così strutturato:

1. **Esponente**: il lemma d'ingresso, in trascrizione ortografica, è in neretto tondo;
2. trascrizione fonetica: al lemma segue immediatamente la trascrizione fonetica, in tondo chiaro, posta tra parentesi quadre. La parola trascritta è anche divisa in sillabe:

   cucchjara [ku.ˈkçkça.ɹa]
   cummœgliu [kʊ.ˈmmœ.ʎʎʊ]

3. selezionabilità: alla trascrizione fonetica e sillabazione seguono le proprietà di selezionabilità, cioè le classi di parole a cui il lemma appartiene, secondo la categorizzazione seguita nel dizionario (v.§ 5.3), così ad es.:

   ọ̱rdi [ˈor.də] verbo
   crẹ̱tta [ˈkrẹ.tta] sost.femm. massa
   demodocchè [də.mo.ðo.ˈkkɛ] congiunz.sub.fin.

4. flessione: seguono le indicazioni sulla marcatezza flessionale, ad es.:

   degẹ̱mbri [ðə.ˈdʒɛ.mbrɪ] sost.masch. det. solo sing.

5. QF (x): segue un rinvio numerico a un quadro flessionale, tra parentesi tonde, così:

> **adattà** [a.ða.'tta] verbo QF(6)

6. varianti: sezione dedicata all'indicazione dell'eventuale variante fonetica, in trascrizione ortografica, essa è introdotta da VAR:

> **ammuollu** [a'mmwollʊ] avv. QF(4) VAR *ammollu*.
> **ammollu** [a'mmollʊ] avv. QF(4) (NO) → *ammuollu*.

7. quartiere: indicazione della frazione o del quartiere in cui la parola è registrata, indicata attraverso delle sigle: NO (Novara) FO (Fondachelli) SB (San Basilio) (v. siglario):

> **battaęlla** [ba.tta.'e.lla] sost.femm. QF(2) NO → *battaiella*

8. **MO**: introdotta da MO inizia l'area dedicata alla morfologia nella quale si fornisce l'analisi sincronica del lemma.

> **amuro̱su²** [amʊro̱zʊ] agg. QF(3) MO [[amo̱re²]$_N$+ -o̱su]$_A$ monoval. [Agg N] **gustoso**, saporito
>
> **ciaffijà** [tʃa.ffɪ.'ja] verbo QF(6) MO [[ciaffę]$_N$ +-jà]$_V$ **impastare**

9. **Corpo centrale dell'articolo lessicografico**: è composto di n sottolemmi dedicati ad altrettante accezioni:

> **punciuijà** [pʊ.ntʃʊ.i.'ja] verbo QF(6)
> **1.** tr.bival. [sogg V N] **pungere**, trafiggere, bucare con un oggetto acuminato:
> ♦ (No.) *se pigli'u llemüdu e sse cumęnz'a inchji* [*i budęlli*] *de chęlla carni dâ ssossizza. Na aguglia pruonta me se punciuija u budęllu, no̱nca u bbudęllu o̱nscia e a ssosizza non vę̂ bęlla fitta inchjüda* si prende l'imbuto e si comincia a riempire [i budelli] di quella carne preparata per la salsiccia. Con un ago pronto si punge il budello, altrimenti questo gonfia (perché si riempie di aria) e la salsiccia non viene sufficientemente pressata.
> cfr *aguglia*.
> **2.** tr.bival. [sogg V N] **pungolare**, colpire con il pungolo per spronare (restr. sul compl.: solo bestie da lavoro):
> ♦ (SB) *L uomu, quannu llavo̱a, i vacchi i caccia cu na gugliada, a gugliada è un mors'i llęgnu, du mętri e â po̱nta dû bastô de chęlla gugliada c'è un chjœvu e cu stu chjœvu punciuija i vacchi* L'uomo, quando ara, spinge le vacche con un pungolo, il pungolo è un pezzo di legno di due metri, alla punta del bastone di quel pungolo c'è una punta metallica con la quale vengono pungolate le vacche;
> cfr *agugliada*.

e comprende in ordine:

10. proprietà generali di selezione, cioè, le caratteristiche generali prescritte per gli argomenti del lessema;
11. valenza: l'indicazione della valenza espressa tramite le sigle: monoval., bival., trival., quadrival. e
12. **struttura tematico-argomentale** espressa in stringhe, ad es.:

> **punciuijà** [pu.ntʃu.i.'ja] verbo QF(6)
> **1.** tr.bival. [sogg V N]
> **2.** tr.bival. [sogg V N]

13. informazioni pragmatiche, ovvero, le informazioni che il lessema fornisce riguardo al mittente e/o al destinatario e/o al loro rapporto e/o alla situazione comunicativa;
14. varietà a cui è eventualmente ristretta l'accezione;
15. registro a cui è riservato l'uso dell'accezione;

16. traducente italiano o la definizione analitica;
17. esemplificazione, che ha lo scopo di mostrare non solo la lingua in atto, ma anche, sul versante, etnolinguistico, di dare tutte le informazioni possibili in ordine alla cultura locale;
18. relazioni lessicali: l'indicazione di sinonimi, meronimi, olonimi;
19. tavole: il rimando a tavole di approfondimento che possono contenere disegni o foto esplicative;
20. polirematiche esocentriche che contengono il lessema cui è dedicato l'articolo lessicografico (solo se il lessema è un verbo, un nome, un aggettivo, un avverbio o un paraverbo);
21. AIS e ALI: le corrispondenti forme registrate rispettivamente nell'AIS e ALI, che, comparate con la forma di citazione, permettono una immediata valutazione dello stato di conservatività di questo dialetto.

5.1 *Intestazione di lemma e accentazione*

La forma di citazione, selezionata tra le numerose varianti presenti nel dialetto novarese, corrisponde alla variante registrata nella frazione di Fantina, quella che ha conservato meglio i caratteri originari, probabilmente per il maggior isolamento e gli scarsi contatti col siciliano. La forma scelta come esponente, peraltro, è la più vicina a quella etimologica.
Per quanto riguarda l'accentazione, si è seguita la convenzione di considerare tonica la sillaba con vocale marcata da segno diacritico (indipendentemente dal fatto che la parola sia ossitona o parositona), pertanto, essa sarà priva di segnaccento, come ad es. in:

caîglia
crestejêu
traggẹdia
trẹdecci
bastâ
parpagliâ
turtô

Il segnaccento manca sui lemmi che contengono [œ] in quanto la vocale è solo e sempre tonica:

cuadœ
bejadœ
chjantadœ

I dittonghi -ie- e -uo- sono sempre tonici, pertanto su di essi non viene mai messo il segnaccento, ivi incluse le proparossitone:

biertua
bruoccuu
piertega

Sono, invece, marcate da accento grave:
a) le ossitone con sillaba aperta, come:

cumpaì
cunsiglià
cunzà

b) le proparossitone:

càuzzi
chèmiu
cìrcuru

c) le parossitone che presentino, nella penultima o nell'ultima sillaba, due o più segni vocalici (spesso espedienti grafici per indicare una consonante palatale o una semiconsonante) che possono creare ambiguità sulla posizione dell'accento:

bàsgiu
bùsciua
cammìsgia
càscia
tuorchju

5.2 *Trascrizione fonetica e sillabazione*

Per la simbologia della trascrizione fonetica dei lemmi è stato adottato il sistema della Associazione Fonetica Internazionale (AFI). Si è scelta la trascrizione fonetica stretta e non quella fonematica perché, trattandosi di un dizionario bilingue, è sembrato più utile fornire subito, cioè all'interno dell'area del lemma, tutti i fatti relativi alla pronuncia e ai fenomeni fonologici, piuttosto che rimandare ad una trattazione degli stessi in appendice al *Dizionario*.

Peraltro, il lemma trascritto foneticamente è anche diviso in sillabe, ciascuna è separata dall'altra da un punto in basso:

œcchju [ˈœ.kçkçʊ] occhio
oràreju [o.ˈɾa.ɾə.jʊ] orario

Nella sillabazione si è tenuto conto del fatto che nel dialetto novarese sono fonologicamente possibili incipit sillabici caratterizzati dalla sequenza CCV in cui le due consonanti siano uguali, ciò è possibile con le seguenti consonanti:

[p] **ppuggià** [ppʊ.ˈdʒdʒa] 'appoggiare'
[b] **bbo̱ccà** [ˈbbo̱.kka] 'bocca'
[t] **ttaccà** [tta.ˈkka] 'legare'
[k] **ccattà** [kka.ˈtta] 'comprare'
[tʃ] **ccietta** [ˈtʃtʃje.tta] 'accetta'
[dʒ] **ggiuccàresi** [dʒdʒʊ.ˈkka.ɾə.sə] 'abbassarsi'
[f] **ffugà** [ffʊ.ˈɣa] 'affogare'
[s] **ssettà** [ssə.ˈtta] 'sedere'
[l] **llůa** [ˈllỹa] 'luna'
[m] **mmazzà** [mma.ˈtstsa] 'ammazzare', **mmuccià** [mmu.ˈtʃtʃa] 'nascondere'
[n] **nnacà** [nna.ˈka] 'cullare'

Le palatali, [ʎ] [ɲ], e le affricate, [ts] [dz], sono sempre forti nel dialetto novarese, pertanto, si è scelto di trascrivere nel nostro sistema ortografico [ʎ] [ɲ] con un solo grafema <gl> e <gn>: **gliu** [ˈʎʎi.ʊ] 'ghiro'; **gno̱tti** [ˈɲɲo̱.ttə] 'inghiottire' ecc., mentre [ts] [dz] sempre con doppio grafema <zz>: **zze̱mmu** [ˈtstse̱.mmʊ] 'becco', **zzo̱rgu** [ˈdzdzo̱r.gʊ] 'cesta per il pane'.

Inoltre, è ammessa anche la sequenza CCV in cui la seconda consonante dell'incipit sillabico non sia solo [r] o [l], come in italiano (Nespor 1993: 150-155), ma il cui primo elemento sia [m] o [n], pertanto, si ha:

mpastuà [mpas.tʊ.ˈa] 'impastoiare'
mpârâ [mpã.ˈɾã] 'dare la forma ai pani'
ncaglia [ˈŋka.ʎʎa] 'incavo'
ncastà [ŋkas.ˈta] 'incastrare'
ngrârâ [ŋgrã.ˈɾã] 'granire'

5.3 *Proprietà di selezionabilità: le parti del discorso*

Le proprietà di selezionabilità del lessico, secondo la definizione adottata da S. Menza (Menza 2010: 38), definiscono le classi naturali di parole attraverso criteri di tipo sintattico e distribuzionale. È un tentativo per fornire una classificazione morfosintattica del lessico più raffinata e dettagliata di quella tradizionale, che, come è noto, è fondata, invece, su criteri di tipo morfologico e semantico e, come tale, è del tutto insufficiente a definire le classi naturali di parole.

A questo proposito ho potuto utilmente servirmi delle proposte teoriche e metodologiche frattanto elaborate dal gruppo catanese di ricerca per la lessicografia dialettale (Trovato, Sgroi, Menza, Lanaia, Valenti) coordinato dal prof. Trovato[23].

Le proprietà di selezionabilità del lessico stabiliscono da quali elementi la parola in esame può o deve dipendere, ovvero che possono essere selezionate da uno stesso elemento selezionatore, reggente. La qualità (la proprietà), cioè, di essere un sostantivo, piuttosto che un aggettivo o un avverbio è, infatti, il criterio in base al quale tale elemento viene selezionato come complemento sintatticamente adeguato in un dato contesto.

Pertanto, nel *Dizionario*, attraverso le proprietà di selezionabilità, è presentata una classificazione morfosintattica dei lemmi che supera le classiche nove parti del discorso[24] e contempla 36 distinte sottoclassi di parole, le quali sono già state sinteticamente esposte al par. 4 ed ora vengono descritte in dettaglio.

5.3.1 *L'aggettivo*

La categoria di aggettivo è stato suddiviso nelle seguenti sei sottoclassi.

Con la sola sigla agg. si intende un aggettivo postnominale secondo l'odine basico delle parole nel dialetto novarese, variabile e graduabile, ad es.:

> **àccedu**[3] [ˈa.tʃtʃə.ðʊ] agg. QF(3) **acido**, inacidito
> **amuro̱su**[1] [a.mʊ.ˈrọ.zʊ] agg. QF(3) **amoroso**, amorevole

Con agg. inv. si intende un aggettivo privo di flessione, ad es.:

> **â co̱rma** POL agg. inv. nel maggior colmo
> **a po̱nta** POL ESO agg. inv. **a punta**, che termina con una punta

Con agg.recipr. si intende un aggettivo reciproco, ovvero, un aggettivo che esprime una relazione di reciprocità tra due o più soggetti, ad es.:

> **aisa**[2] [a.ˈi.sa] agg.recipr. inv. della stessa altezza o età

Con agg. nongrad. si intende un aggettivo che non è graduabile, cioè che non ammette l'avverbio di grado (es. *più*, *meno*) che può accompagnare i soli aggettivi graduabili, come ad es. in italiano, gli aggettivi *vivo/morto* (**Giovanni è più morto di Luigi*), così nel *Dizionario*:

> **addritta** [a.ˈdɤdɤi.tta] agg. nongrad. inv. QF(4)

[23] V. *Per un Nuovo Vocabolario siciliano*, a cura di Salvatore C. Trovato, Palermo, Biblioteca del Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani, che contiene i saggi di: S.C. TROVATO *Linee programmatiche per* Un nuovo vocabolario siciliano, S.C. SGROI *La formazione delle parole (infine) nella loro sede 'naturale'*, S. MENZA *L'infomazione sintattica*, A. LANAIA *Vocaboli dialettali ed etnolinguistica*, I. VALENTI *Marche d'uso, etimologia, datazione*.

[24] Ad esempio, non tutti gli elementi etichettati semplicemente come sostantivi possono dipendere direttamente da una preposizione come *in*. Infatti, a tal riguardo, ad es., in italiano, i sostantivi come *casa*, *teatro*, *piazza* esibiscono un comportamento diverso rispetto ad altri sostantivi come *palazzo*, *cinema*, *acropoli*, pur se semanticamente assai vicini ai primi. Solo i sostantivi del primo gruppo possono essere selezionati direttamente da *in*: *in casa*, *in teatro*, *in piazza* vs. **in palazzo*, **in cinema*, **in acropoli* (benformate, invece, combinazioni con l'articolo: *nel palazzo*, *nel cinema*, *nell'acropoli*). Pertanto, non è sufficiente etichettarli generalmente come sostantivi. È necessaria una descrizione completa delle proprietà di selezionabilità di tali sostantivi tale da distinguere i due sottoinsiemi, in modo da permettere all'utente del dizionario la previsione delle sole combinazioni possibili.

Con la sigla agg. distr. si intende un aggettivo distributivo che indica la ripartizione di una quantità in singole entità, così ad es.:

> **a** ORD **pe vorta** POL ESO agg. distributivo inv. (il solo numerale ordinale è a selezione libera). Il costrutto italiano equivalente è con preposizione implicita (ord. + per volta)

Con la sigla agg.prenom. si intende aggettivo prenominale, variabile e graduabile:

> **ùrtemu** [ˈur.tə.mʊ] agg. prenom. QF(3) **ultimo**

5.3.2 *L'avverbio*

All'interno della categoria avverbio sono state individuate cinque sottoclassi.
Con la sigla avv.det. temp. si intende un avverbio determinativo (che ha il tratto D, della determinatezza, per cui non ha bisogno di altri determinativi, e, come i nomi propri, gli art. determinativi, i pronomi può ad es. iniziare il soggetto e determinare il soggetto), temp. significa che può costituire da sé un compl. di tempo (es. *il giorno dopo*: *giorno* è temp.):

> **allọa** [a.ˈllọ.a] avv.det.temp. QF(4) **allora**, in quel preciso momento
> **antüa** [a.ˈnty.a] avv.det.temp. QF(4) poco fa, appena un attimo fa

Con la sigla avv.det. locat. si intende un avverbio determinativo che può costituire da sé un compl. di luogo (es. *il giorno dopo*: *giorno* è temp.)

> **cà** [ka] avv.det.locat. QF(4) **qua**, in questo luogo

Con avv.distr. si intende l'avverbio distributivo che indica la ripartizione di una quantità in singole entità, così ad es.:

> **a na vorta** POL ESO avv.distr. insieme, contemporaneamente, in una sola volta.

Con avv.grad. si intende l'avverbio graduabile, preceduto dagli intensificatori (*più/meno*) così ad es.:

> **appriessu** [a.ˈpprje.ssʊ] avv. QF(4) VAR *appręssu* (NO)
> **2.** avv.grad. temp. in seguito, a seguire, poi, subito dopo.

Con avv.postverb. si intende l'avverbio postverbale, così ad es.:

> **aventi** [a.ˈvɛ.ntɪ] avv.postverb.
> **1. avanti**, più in là nella direzione cui si fa riferimento
> ♦ (Fo.) *guarda avente me nọn cade* guarda avanti per non cadere.

5.3.3 *La congiunzione*

All'interno della categoria congiunzione sono state individuate le seguenti quattro sottoclassi:
Con la sigla congiunz. coord. si indicano le congiunzioni coordinative, così ad es.:

> **oppüru** [o.ˈppy.ɾʊ] congiunz.coord. (anche in funzione di congiunz.testuale) VAR *oppuri*. Con valore disgiuntivo-inclusivo, che non esclude necessariamente l'alternativa, congiunge due frasi aventi lo stesso modo verbale, **oppure**, o, ovvero.

Con congiunz.sub.fin. si indica la congiunzione subordinativa che introduce una dipendente con i modi finiti del verbo:

> **a**[4] congiunz.sub.fin. monoval. assieme alla frase con verbo all'indicativo da cui deve essere seguita, è selezionata come complemento obbligatorio dai verbi *ji*, *turnè*, *vegnì* nella loro accezione funzionale (quindi, il soggetto di questi verbi coincide con quello del verbo subordinato, che rimane inespresso → *ji*, *turnè*, *vegnì*).
>
> **appiêrâ** [a.ppjẽ.ɹã] congiunz.sub.fin. monoval. (QF(4) VAR *appêrâ* **appena**, subito dopo che, quasi nello stesso momento in cui (con valore propriamente temporale, introduce una frase temporale con il v. all'ind.)

Con congiunz.sub.nonfin. si indica la congiunzione subordinativa che introduce una dipendente con i modi indefiniti del verbo:

> **a**[5] [a] congiunz.sub.nonfin. monoval. Introduce una subordinata **con verbo all'infinito**. Se la subordinata viene selezionata come complemento, assume la funzione assegnata dallo specifico verbo reggente. Se, invece, tale subordinata costituisce un complemento non obbligatorio, allora costituisce sempre e solo una **proposizione modale** (spesso reduplicata, con valore intensivo e frequentativo).

Con congiunz.test. si indica la congiunzione testuale, cioè la congiunzione che mette in rapporto non due strutture frasali, ma due sequenze di discorso, comunque costituite, all'interno di un testo (ad es. in it. *dunque*, *perciò*, *cioè* ecc.):

> **perciò** [pər.ˈtʃo] congiunz.test. **perciò**, pertanto, quindi.

5.3.4 *Il paraverbo*

Per paraverbo si intende le interiezioni, le profrasi e, in generale, tutti i lessemi in grado di costituire, assieme ai propri argomenti, una frase dotata di forza illocutoria, ma priva di specificazioni di persona, tempo, modo, aspetto ecc. (Menza 2006).

I paraverbi hanno un soggetto a contenuto lessicale fisso: il pronome implicito[25] PRO (*ibid.*). Pertanto, i paraverbi sono stati trattati nel *Dizionario* come polirematiche[26]. Tuttavia, per la descrizione dei paraverbi, vanno specificate alcune altre proprietà di selezione.

I paraverbi, infatti, possono assegnare il ruolo comunicativo ("tema dato" o "rema nuovo") a ciascuno dei propri argomenti; inoltre, è specificato tra le proprietà di ciascun paraverbo anche se il paraverbo è o meno compatibile con il focus fonologico (ivi, pp. 86-90, 110).

Se il complemento del paraverbo deve necessariamente ricevere l'interpretazione di tema, ricorrerà in superficie soltanto a sinistra del paraverbo, nella periferia sinistra dedicata, appunto, a tale interpretazione (*ibid.*).

Analizziamo gli esempi del paraverbo italiano *basta* e di quello novarese *accura* 'attenzione, occhio!'

Il paraverbo, *basta*, è bivalente. Seleziona un argomento (opzionale) cui assegna il ruolo comunicativo di "tema dato": *gelati basta!*, **basta gelati!*

Tale focus fa assumere al paraverbo *BASTA* il ruolo di rema, e, di conseguenza, fa assumere il ruolo di tema al resto della costruzione, e quindi all'argomento *gelato*. Perciò il complemento può ricorrere sia a destra che a sinistra del paraverbo focalizzato, perché entrambe le posizioni sono così compatibili con il ruolo di "tema dato" prescritto dalle proprietà di selezione di *basta*.

Il novarese *accura* seleziona un argomento opzionale introdotto dalla prep. *a* (così in *accura ô caọ̈su* 'attenzione al ragazzo!') cui assegna rigidamente il ruolo di rema. Tale complemento,

[25] Il soggetto PRO sembra fare riferimento, a seconda dei casi, al mittente o al destinatario del messaggio (es. PRO_i *occhio*$_{pV}$ *a* PRO_i non cadere = '(tu) sta' attento a non cadere!': il destinatario è il referente del soggetto implicito dell'infinito *cadere*, necessariamente controllato: il controllore è il soggetto del paraverbo *occhio*, che pertanto seleziona indipendentemente il destinatario del messaggio come proprio referente). Tale soggetto implicito è anche alla base della non subordinabilità dei paraverbi (v. S. Menza, op. cit., § 3.4).

[26] Ciò interpreta, in qualche misura, un'importante osservazione di L. Rizzi circa la natura dei paraverbi, che egli considera come «configurazioni sintattiche con statuto intermedio tra l'idiomatico-lessicale e le strutture pienamente composizionali» (Prefazione a S. Menza, *Il paraverbo*, op. cit., p. V).

dunque, ricorre a destra del paraverbo, in posizione rematica. *Accura*, inoltre, è incompatibile col focus: * *ô caọ̈su ACCURA!*

I paraverbi possono dare vita a diversi tipi di enunciati:

- iussivi: **accura!** È un esempio, ma anche:

  àutru ca POL ESO paraverbo iuss. **altro che** per negare, contraddire, stigmatizzare quanto espresso dal compl. (una frase con verbo all'infinito). Il paraverbo è sempre pronunciato con focus intonativo e il compl. riceve il ruolo di rema, e dunque non può che ricorrere a destra del paraverbo;

- esclamativi:

  ah paraverbo escl. zeroval. **ah, ahi**. Esprime, con intonazioni diverse, sorpresa, sollievo, dolore, dispiacere, rabbia)

- ottativi:

  buôrâruotti paraverbo ottat. monoval. **buonanotte**

- dichiarativi:

  addiu paraverbo dichiar. **addio**.

  a figlia tâ fàscia e a duotta tâ càscia Errore. L'origine riferimento non è stata trovata. paraverbo dichiar. (prov.) zeroval. bisogna cominciare a preparare il corredo per una figlia sin da quando è in fasce).

5.3.5 *La preposizione*

All'interno della categoria "preposizione" sono state individuate due sottoclassi: a) la preposizione, che comprende sia le cosidette preposizioni proprie (*a* 'a', *de* 'di', *cu* 'con', *n* 'in', *ta* 'in' ecc.) che quelle improprie (*daventi* 'davanti', *duoppu* 'dopo', *ṣotta* 'sotto', *sọ̈pra* 'sopra' ecc.) oltre che le polirematiche (*attuornu a* 'intorno a', *daventi a* 'davanti a', *in basi a* 'sulla scorta di' ecc.); b) la preposizione distributiva, come ad es. *a* 'a' che, insieme al nome plurale (anche reduplicato) da cui deve essere obbligatoriamente seguito, ha funzione di attributo, di nome del predicato o di compl. predicativo. Come tale, il costrutto a + sost. (redupl.) pl. si lega ad un sostantivo (reggente), per indicare che il referente di tale sostantivo è costituito da, o diviso, distribuito in tante parti simili al referente del compl. pl. (reduplicato): [*u llêu*] *se scippa, sse ffà a mmazzuêtti* 'il lino si raccoglie, si riunisce in mazzetti', oppure [*a tia*] *se fà a gliommi gliommi* 'la tela si raccoglie in gomitoli' ecc.

5.3.6 *Il sostantivo*

La categoria del sostantivo distingue in 13 sottoclassi. Segue l'elenco con l'esplicitazione delle sigle utilizzate.

Con sost.femm. si indica il sostantivo femminile, come ad es.:

agüglia [aˈɣyʎʎa] sost.femm.
paglięa [paˈʎʎe.a] sost.femm.

Con sost.femm. temp. si indica il sostantivo femminile temporale, come ad es.:

antevegìria [a.ntɪ.vəˈdʒi.ɹja] sost.femm. temp. solo sing. **antivigilia**
vegìria [vəˈdʒi.ɹja] sost.femm. temp. solo sing. **vigilia**

Con sost.femm. det. il sostantivo femminile determinato:

llûrêdì [llõ.ɹɜ̃ˈði] sost.femm. det. solo sing. **lunedì**

e con sost.femm. massa. il sostantivo femminile massa, come ad es.:

crętta [ˈkrẹ.tta] sost.femm. massa solo sing. **creta**
paglia [ˈpa.ʎʎa] sost.femm. massa solo sing. **paglia**

Con sost.masch. si indica il sostantivo maschile, come ad es.:

anemeu [a.nə.ˈmɛ.ʊ] sost.masch. **animale**
bagu [ˈba.ɣʊ] sost.masch. **secchio**

Con sost.masch.temp. il sostantivo maschile temporale e con sost.masch.det. il sostantivo maschile determinato, come ad es.:

a o̱stu [a.ˈo̱s.tʊ] sost.masch.det. solo sing. **agosto**

Con sost.masch.massa si indica il sostantivo maschile massa, ad es.:

odo̱ri [o.ˈðo̱.ɪɪ] sost.masch. massa **odore**
pillu [ˈpi.llʊ] sost.masch. massa agr. **lolla**, pula

E con sost.pl. il sostantivo che solo la flessione plurale, ad es.:

antighi [a.ˈnti.ɣɪ] sost.pl. gli anziani

5.3.7 *Il verbo*

La classe lessicale del verbo è distinta, sulla base delle propietà di selezionabilità, in verbo, verbo pronominale (che, come è noto, si coniuga con la particella pronominale senza assumere significato riflessivo) e procomplementare (che, com'è noto, si usa stabilmente con particelle clitiche procomplementari, così it. *svignarsela* oppure, usato con tali particelle, assume valori specifici, autonomi rispetto al verbo, così it. *sentirsela*, *vedersela*). Qui si indica un esempio per ciascuna sottocategoria (ulteriori distinzioni sono date nelle proprietà generali di selezione del verbo al par. 5.7.1):

addrezzà [a.dɤdɤə.ˈtstsa] verbo **addrizzare**
bbruscàresi [brus.ˈka.ɹə.sə] verbo pronom. **bruciacchiarsi**, abbrustolire
jeresẹnne [ʝə.ɹə.ˈsẹ.nnə] verbo pronom. procompl. **andarsene**

5.4 *Informazioni flessionali*

Nella sezione *flessione* del *Dizionario* sono indicate tutte le informazioni relative alle declinazioni irregolari di sostantivi e aggettivi, alla coniugazione di verbi irregolari (che possono essere indicate anche con il rinvio a un quadro flessionale), e alle forme mancanti per i verbi difettivi.

Con il rimando al quadro flessionale, inoltre, vengono fornite indicazioni sulle variazioni dell'apparato desinenziale. Nella tavola dei quadri flessionali sono fornite sistematicamente, per paradigmi, informazioni sulla morfologia: è indicata la declinazione di nomi e aggettivi e la coniugazione dei verbi regolari.

5.5 *Varianti e loro distribuzione*

Nella sezione varianti, precedute da VAR, sono riportate, in ordine alfabetico, le varianti del lemma, in ortografia, che sono a loro volta lemmatizzate. Si tratta perlopiù di varianti fonetiche che testimoniano della estrema diatopia interna di questo dialetto:

gallîa [ɣa.ˈlĩ.ã] sost.femm. QF(22) VAR *gallêa*, *gallệiâ* **gallina**.
pielli [ˈpje.llɪ] sost.femm. inv. QF(63) VAR *pẹlli* **pelle**, cute.
prumâ [pru.ˈmã] sost.masch. inv. QF(21e) VAR *prumô*, *prumo̱rî purmo̱rî* monoval. **polmone**.

Nella sezione *quartieri* sono riportate indicazioni relative alla distribuzione geografica delle varianti. Questa sezione, con l'indicazione della frazione o del quartiere, è presente solo nelle varianti a lemma, e solo quando sia possibile individuare una ristretta area di diffusione della variante che non sia la sinecia tutta:

gallêa [ɣa.ˈllɛ̃.ã] sost.femm. QF(22) NO → *gallîa*.
gallẹ̈iâ [ɣa.ˈllɛ̤̈.jã] sost.femm. QF(22) FO e SB → *gallîa*.
pẹlli [ˈpɐ.llɪ] sost.femm. inv. QF(63) NO → *pielli*.
prumô [pru.ˈmɔ̃] sost.masc. inv. QF(21d) NO → *prumâ*.
prumộ̈rî [pru.ˈmɔ̤̈.ɾĩ] sost.masc. inv. QF(21g) FO → *prumâ*.

5.6 *Area della morfologia*
Con MO inizia dell'area dedicata alla morfologia, in cui si fornisce l'analisi sincronica, tramite le regole di analisi, della parola – quando essa sia analizzabile – mediante parentesi etichettate, così ad es.:

amurọ̈su² [a.mʊ.ˈɹɔ̤̈.zʊ] agg. QF(3) MO [[amọ̈ri²]$_{N}$+-ọ̈su]$_{A}$ monoval. [N Agg] **gustoso**, saporito.
bancada [ba.ˈŋka.ða] sost.femm. QF(2) MO [[bencu]$_{N}$+-ada]$_{N}$ (la -e- di *bencu* si riduce ad -a- nelle forme complesse, come pure negli alterati, venendosi a trovare fuori d'accento) **banco**, tavolo variamente attrezzato per il servizio dei clienti nelle botteghe e nei locali pubblici.
janchejà [ja.ŋkə.ˈja] verbo QF(31) MO [[jancu]$_{AGG}$ + -jà]$_{V}$) **arroventarsi**, divenire rovente tanto da diventar bianco.
llarghẹ̈zza [llar.ˈgɐ̤̈.tstsa] sost.femm. QF(2) MO [[llargu]$_{AGG}$ +-ẹ̈zza]$_{N}$ **larghezza**.

Sono descritte anche le derivazioni intermedie, in cui, cioè, non sia individuata esclusivamente la base più l'affisso, ma la stessa base – ove sia una forma complessa – è analizzata tramite le regole di formazione di parola. In tal modo si semplifica per il lettore la possibilità di individuare la base, nel caso in cui essa sia frammentata nella rappresentazione strutturale:

pezzegaœa [pə.tstsə.ɣa.ˈœ.a] sost.femm. QF(24) MO [[[pìzzegu]$_{N}$+-à]$_{V}$+-œa]$_{N}$ particolare molletta con le punte frastagliate usata per la decorazione dei dolci.
barbadẹlla [bar.ba.ˈðɐ.lla] sost.femm. QF(2) MO [[*barbada (<it. barbata)]$_{conf.}$ + -ẹlla]$_{N}$ agr. **barbatella**.

All'interno di quest'area sono fornite anche indicazioni relative agli eventuali allomorfi, come nel caso di:

u² pron.clitico.masch.sing. **lo, -lo**. MO è sostituito dall'allomorfo *-lu* quando ricorre legato alla destra di infiniti (*pegliallu* 'prenderlo'), gerundi (*pegliànnelu* 'prendendolo') e imperativi (*pìglelu*! 'prendilo!').

Infine, in questa sezione sono descritti anche gli affissi che selezionano come base il lemma in questione, ad es.:
vẹcchju [ˈvɛ.kçkçʊ] agg. QF(3) MO È compatibile con *-ẹ̈ttu* (*vecchẹ̈ttu*) **vecchio**
pẹ̀gua [ˈpɛ.ɣʊ.a] sost.femm. QF(2) MO È compatibile con *-ẹlla* (*peguẹlla*) **pecora**

5.7 *Area della sintassi*

Il corpo centrale dell'articolo lessicografico è composto da sottolemmi che contengono le accezioni, una o più di una per lemma. Ciascuna accezione è preceduta da un'area della sintassi in cui sono descritte rispettivamente le proprietà generali di selezione, la valenza e la struttura tematico-argomentale del lessema.

In particolare, le proprietà di selezione, insieme alle proprietà di selezionabilità (Menza 2010: 38), sono proprietà intrinseche di ogni parola che indicano con quali altre parole essa può o deve combinarsi (e in che modo) e quale interpretazione semantica riceveranno tali parole nella combinazione.

Le proprietà di selezionabilità, come si è già detto, fanno riferimento alle proprietà che stabiliscono da quali elementi la parola in esame può o deve dipendere, essere retta; mentre le proprietà di selezione coincidono con la *struttura tematico-argomentale*, con la descrizione cioè degli elementi che, in un costrutto ben formato, dipendono dalla parola in esame, i suoi complementi obbligatori, i suoi *argomenti*.

Tali informazioni, dunque, sono indispensabili per la costruzione di qualunque frase benformata, dalla più semplice alla più complessa, e non sono ricavabili da altre entità che non il lessico, appaiono come proprietà idiosincratiche inscritte nel lessico stesso, nello specifico pacchetto di informazioni associato a ciascuna parola.

5.7.1 *Proprietà generali di selezione*

Le proprietà generali di selezione forniscono informazioni utili a descrivere la valenza e la struttura argomentale del lessema, gli elementi che esso richiede obbligatoriamente e la loro qualità. Pertanto, nel *Dizionario*, la classificazione di verbo, nome e aggettivo è ulteriormente affinata rispetto alla classificazione della lessicografia tradizionale[27]. A proposito del verbo, esso è distinto in transitivo, intransitivo, impersonale, e in verbo reciproco e inaccusativo. Ecco alcuni esempi:

> **bbuccà** [bbʊ.ˈkka] verbo tr.bival. [sogg V N] **inclinare**, rovesciare, mettere a testa in giù

> **ballà** [ba.ˈlla] verbo
> **1.** intr. monoval. [sogg V] **ballare**
> **2.** tr. bival. [sogg V N_{det}] eseguire un certo tipo di danza

> **avè** [aˈve] verbo QF(6) impers. bival. assieme ai propri compl., specifica quanto tempo è trascorso dall'evento espresso dal compl. frasale fino al momento presente (al momento, cioè, in cui avviene l'atto linguistico): *avi che nọn te vedìa*! ne è passato di tempo dall'ultima volta che ti ho visto!

Il verbo reciproco, com'e noto, esprime una relazione di reciprocità tra due o più soggetti, può apparire in forma riflessiva (come nell'it. *i due amici si baciarono*), oppure in forma non riflessiva (come in it. *Maria e Gianna dialogano*), così nel nostro dialetto:

> **basgiàresi** [ba.ˈʒa.rə.sə] verbo pronom. QF(5) intr.monoval. recipr. [sogg V] **baciarsi**, scambiarsi baci

Con l'etichetta di verbo inaccusativo o ergativo, com'è noto, si indicano convenzionalmente tutti gli intransitivi che si coniugano con l'ausiliare *essere*, ad es.:

> **bastà** [bas.ˈta] verbo inacc. bival. [sogg V (DAT_{PRON})] [V (N_{DAT}) che-F_{ind}] **bastare**, essere sufficiente (alla persona espressa, facoltativamente, dal compl. dativo o da un nominale introd. da *pe*; il sogg. può essere un nominale o una proposizione introd. da *che* o *de*; marginalmente, il sogg. può anche non concordare col verbo)

Le proprietà generali di selezione sono descritte anche a proposito dei sostantivi e degli aggettivi, per i quali esistono proprietà equiparabili a quelle dei verbi (indicazione del soggetto e dei complementi del nome, distinzione tra nomi attivi e passivi ecc.), nel *Dizionario* si descrive, pertanto, il sostantivo reciproco (**amigu** [aˈmiɣʊ] sost.masch. recipr. **amico**), e l'aggettivo graduabile o meno (per il quale v. § 5.3.1).

[27] Al fine di descrivere le proprietà di selezione dei lessemi, l'indicazione di transitività, intransitività, impersonalità e riflessività dei verbi, presente nella lessicografia tradizionale, è una descrizione parziale e insufficiente, perché, ad es., le classi dei transitivi e degli intransitivi sono molto differenziate al loro interno. Per fare un esempio, la sola etichetta di "transitivo" non è sufficiente a prevedere se oltre al complemento oggetto un dato verbo richieda anche altri complementi (si pensi all'it. *incontrare*, che richiede il solo compl. oggetto, vs. *mettere*, che richiede anche un complemento locativo); lo stesso discorso vale per gli intransitivi: alcuni richiedono il solo soggetto e nessun complemento (cfr. it. *correre*, *piangere*), altri richiedono, invece, uno o più complementi indiretti (cfr. it. *confidare*, *affidare*). La stessa cosa vale anche per il diasistema novarese qui lessicalmente descritto.

5.7.2 *La valenza*

Nel *Dizionario* sono fornite informazioni sulla valenza di tutti i lemmi reggenti (verbo, sost., agg., prep., avv., congiunz. paraverbo), tenendo conto anche degli elementi opzionali (§ 5.7.4). Le sigle convenzionalmente adottate per indicare la valenza sono: zeroval., monoval., bival., trival., quadrival. Ecco alcuni esempi:

mannè[1] [ma.ˈnnɛ] verbo QF(20) tr.quadrival. [sogg V N_{det} *n*-N (*a*[6]-F_{inf})] **mandare**, inviare q. in un luogo per svolgere un'attività (opzionalmente espressa all'infinito introdotta da *a*[6] che può anche restare implicito)

mazzu [ˈma.tstsʊ] sost.masch. QF(1) VAR *mezzu* bival. [(poss/*de*-N) N (*de*-N)] **mazzo**, fascio di fiori o altri vegetali

capaci [ka.ˈpa.tʃɪ] agg. inv. bival. [N Agg de-N_{det}] [N Agg de-F_{inf}] **capace**, in grado (di fare quanto espresso dal compl. opz., introd. da *de*) o che è probabile faccia quanto espresso dal compl.

a rrasgiộrî de POL ESO prep. monoval. [P N] **nella misura di**. Può dipendere da qualunque sostantivo. Il compl. nominale distributivo da cui è seguita specifica il modo in cui è distribuito il referente del sostantivo reggente (*a rrasgiộrî d'un chillu* 'nella misura di un chilo')

ntuornu [ˈntwor.nʊ] avv.locat. QF(4) VAR *ntornu* bival. [V Avv (DAT)] **attorno**, **tutt'attorno** alla persona o all'oggetto indicato dal compl. (un pron. dativo o un nominale introdotto da *a*), che può rimanere implicito se è possibile recuperarne il significato dal cotesto o dal contesto

basta che congiunz.sub.fin. monoval. [C F_{ind}] **purché**, a condizione che. Introduce una subordinata con verbo all'indicativo che costituisce una frase condizionale (complemento obbligatorio)

5.7.3 *La struttura tematico-argomentale*

Le proprietà di selezione, come già detto, coincidono con la *struttura tematico-argomentale dei lessemi*, cioè con la descrizione degli elementi che, in un costrutto ben formato, dipendono dalla parola in esame, i suoi complementi obbligatori, i suoi *argomenti*.

Le proprietà di selezione sono descritte indicando il numero di complementi obbligatori per ciascun lemma e la qualità di tali complementi.

La formalizzazione della struttura tematico-argomentale è espressa mediante una stringa di sigle posta tra parentesi quadre e un inventario di simboli diversi (se ne fornisce una descrizione completa in *Appendice* x). Inoltre, le informazioni di selezione, così indicate con formule, sono descritte anche mediante brevi testi o annotazioni in metalinguaggio per garantire una leggibilità maggiore. Segue una breve esemplificazione della struttura tematico-argomentale dei lemmi.

La struttura tematico-argomentale dei verbi

La formalizzazione della struttura argomentale dei verbi adottata in questo *Dizionario* segue quella introdotta nella lessicografia italiana con il *Dizionario Italiano Sabatini Coletti* (DISC) di F. Sabatini e V. Coletti, migliorata, tuttavia, sulla base delle nuove proposte teoriche di Menza 2010, che totalmente condivido e alle quali mi ispiro nelle considerazioni che seguono. Consideriamo, ad es., la prima accezione del verbo *mmuglià* 'avvolgere, arrotolare' essa è associata alla stringa «[sogg V N_{det} (*a*-N_{det})]». La stringa indica che il verbo *mmuglià* («V») deve essere combinato con un soggetto («sogg»), con un argomento («N_{det}», si tratta in questo caso di un complemento oggetto, un nominale determinato), e da un argomento preposizionale opzionale («*a*-N_{det}»), un sintagma preposizionale, - nel caso di *mmuglià* la preposizione deve essere *a* - che può rimanere implicito purché sia possibile recuperarne il significato dal cotesto.

La struttura tematico-argomentale dei sostantivi

Anche i nomi hanno proprietà di selezione analoghe a quelle dei verbi[28], pertanto, nel *Dizionario* la valenza e la struttura argomentale dei sostantivi è descritta con lo stesso formalismo dei verbi. Si tratta, perlopiù, di sostantivi (deverbativi o meno) che denotano un evento, (azione, situazione, stato o esperienza mentale) che coinvolge più partecipanti (in it. *desiderio*, *partenza*, *scoperta*, *cattura*; in nov. *fiesta* 'festa', *mangiada* 'mangiata', *mẹssa* 'messa'). Nel caso del sostantivo *desiderio*, ad es., i partecipanti all'evento del desiderare sono due (i due argomenti del sostantivo *desiderio*): colui che desidera qualcosa e l'oggetto del desiderio.

In qualche modo paragonabili all'it. *desiderio* sono i nov. *rraggia* 'dispiacere' (*a rraggia*^{II} *de ta maddri*$_1$ *pâ muorti dâ vacca*$_2$ *nọn se pœ dì* 'non immagini quale sia il dispiacere di tua madre per la morte della vacca': il numero romano in apice indica la valenza dell'elemento reggente; il primo argomento, sottolineato e contrassegnato dal numero 1 in pedice, esprime la persona che prova dispiacere; il secondo argomento, sottolineato e contrassegnato dal numero 2 in pedice, indica la causa del dispiacere) e *vìzziju* 'vizio' (*u ta*$_1$ *vìzziju*^{II} *de mbẹve*$_2$ *te sta mmazzennu!* 'il tuo vizio di bere ti sta uccidendo': il primo argomento è realizzato da un possessivo prenominale ed indica colui che mette in atto il comportamento giudicato dannoso o sconveniente, mentre il secondo esprime l'attività desiderata e praticata).

Gli argomenti del sostantivo possono essere espressi da sintagmi preposizionali (SP) e dal possessivo. I SP ricorrono a destra del sostantivo reggente[29], mentre il possessivo ricorre normalmente alla sua sinistra e fa riferimento esclusivamente al partecipante che abbia un ruolo attivo nell'evento (il "soggetto del sostantivo"). Tutti gli argomenti dei sostantivi, a differenza degli argomenti dei verbi possono in genere rimanere non pronunciati.

Inoltre, i SP possono talvolta presentarsi nella forma P+Pron (es. *di lui*, *di me*), ma tale possibilità appare soggetta a restrizioni che dipendono da caratteristiche lessicali del sostantivo reggente. Un'altra restrizione importante, anch'essa legata al sostantivo reggente, riguarda l'argomento POSS. Nello specifico, il SP con pronome (P+Pron.) è ammesso solo se realizza un argomento interno del sostantivo (un partecipante che non ha un ruolo attivo), mentre POSS può realizzare solo un argomento "soggetto" (il partecipante con ruolo attivo) (es. *il mio desiderio di te* = 'io desidero te' vs. *'tu desideri me').

Tale soggetto del nome può anche essere derivato da una posizione di complemento, analogamente a quanto avviene nei verbi passivi (l'argomento precede il sostantivo reggente e ha un ruolo di oggetto nell'evento). In questo caso, il ruolo sintattico rilevante è quello derivato, e i nomi di questo tipo, «inerentemente passivi», realizzano, allora, il proprio argomento come possessivo, ne rigettano la realizzazione come pronome e ammettono, come i verbi passivi, l'espressione di un complemento agentivo (non ammesso da nomi non passivi, come *desiderio*): *la tua cattura*, *la cattura del soldato da parte dei nemici*, **la cattura di te*, **il desiderio di Anna da parte di Mario*. Alla stessa maniera in novarese è possibile individuare nomi passivi, un esempio è quello di *vẹ̀nnetta* 'vendita' (*a vẹ̀nnetta dû carbâ* 'la vendita del carbone', *nọn c'ẹvvi na buôrâ vẹ̀nnetta dê nuccilli anguennu* 'non c'è una buona vendita di nocciole quest'anno': gli argomenti *carbâ* e *nuccilli* indicano entità che subiscono l'atto del vendere). L'argomento di *vẹ̀nnetta*, però, a differenza di quanto si è osservato per l'italiano, non può essere realizzato mediante un possessivo (**a sa*$_1$ *vẹ̀nnetta = a vẹ̀nnetta dû carbâ*$_1$).

Fin qui è possibile individuare tre classi di sostantivi: monovalenti intransitivi (*partenza*), bivalenti transitivi (*desiderio*) e inerentemente passivi (monovalenti per assorbimento di un ruolo: es. *cattura*). A queste tre classi se ne aggiungono almeno altre due, entrambe di nomi monovalenti. Si tratta di nomi deverbativi che derivano da verbi transitivi, ma che conservano il solo argomento agentivo o il solo argomento oggettivo, entrambi nella posizione strutturale di soggetto (posizione prenominale) e non di oggetto (posizione postnominale). Ne sono esempi *scoperta* (solo un argomento agentivo: *la scoperta di Giulia*, *la sua scoperta*) e *protettore* (solo un argomento oggetto). Il fatto che il loro argomento non si trovi in posizione di complemento è dimostrata dalla loro incompatibilità con il SP pronominale (che realizza solo argomenti non soggetto): **il protettore di te*, **la scoperta di te*.

[28] Per le proposte teoriche e metodologiche della valenza dei sostantivi si rimanda ancora a Menza 2010: 46-49.
[29] Cfr. Scalise: 1994 capp. V e VI.

Esiste una sesta categoria costituita dai nomi zerovalenti. È possibile riconoscerli dal fatto che non tollerano il possessivo (che segnala l'esistenza di un argomento soggetto), né un SP pronominale (che segnala la presenza di un argomento interno): **il mio avvenimento*^{0}, **l'avvenimento*^{0} *di te*.

Nel *Dizionario* la struttura tematico-argomentale dei sostantivi, al pari di quella dei verbi, è indicata nel modo appresso indicata. Si consideri il sostantivo *ajudu* 'aiuto, sostegno, appoggio': esso è associato alla stringa «[(poss/*de*-N) N (*a*-N_{det})]». La stringa indica che il nome *ajudu* («N») deve essere combinato con due argomenti, uno che può essere realizzato dal possessivo («poss»), ma che può essere sostituito da un sintagma introdotto dalla prep. *de* («*de*-N») e indica chi aiuta; il secondo compl. («*a*-N_{det}») è un nominale deterninato introdotto dalla preposizione *a*, esso indica chi viene aiutato. Entrambi i compl. possono rimanere impliciti purché sia possibile recuperarne il significato dal cotesto.

Come già detto, anche gli aggettivi hanno proprietà di selezione equiparabili a quelle dei verbi e dei nomi, pertanto, nel *Dizionario* ne è descritta la struttura sintattica. Così, ad es. si consideri l'agg. *addettu* 'analogo, simile, adatto, sostituibile a quanto espresso dal compl.', ad esso è associata la stringa «[N Agg (*a*-N_{det})]». La stringa indica che l'aggettivo *addettu* («Agg») deve essere combinato con un nome («N»), con il quale è concordato, e con un argomento preposizionale opzionale («*a*-N_{det}») un nominale introdotto dalla preposizione *a*, che può rimanere implicito, esso indica l'entità a cui il nome è simile, adatto, sostituibile.

La struttura tematico-argomentale delle congiunzioni

La prima accezione della preposizione *a* 'a' è associata alla stringa «[P N_{det}]». La stringa indica che la prep. *a* («P») deve essere combinata con un argomento («N_{det}») che in questo caso è un nominale determinato. Si precisa, inoltre, con annotazioni in metalinguaggio, che il complemento richiesto, il nominale determinato deve essere rappresentato da: nomi propri di luogo (*Messîrâ* 'Messina', *Funnaghẹllu* 'Fondachelli'), nomi di luogo preceduti da articolo (*a fẹa* 'la fiera', *a chjazza* 'la piazza', *a puosta* 'la posta'), nomi che indicano eventi, in particolare eventi sociali, con articolo (*mẹssa* 'messa'), nomi comuni di luogo reduplicati e preceduti da un (solo) articolo o da un solo dimostrativo (*chẹlla teûda teûda* 'per tutta la tenuta [lett. 'quella tenuta tenuta']' in *llà û uommu ss'u mẹtti ntê bèrtui* [*u frumẹntu*] *e ccû pugnu u ssemêa a chẹlla tteûda tteûda* 'Là un uomo insacca il frumento nelle bisacce e lo semina a spaglio [lett. 'con il pugno'] per tutta la tenuta').

La struttura tematico-argomentale delle congiunzioni e degli avverbi

Alla stessa maniera sono indicate le propietà di selezione delle congiunzioni e degli avverbi. Si consideri, ad es., la congiunzione *ca* 'dato che, dal momento che, **perché**: essa è associata alla stringa «[C F_{ind}]». La stringa indica che la congiunz. *ca* («C») deve essere combinata con un argomento («F_{ind}») che in questo caso è una frase con il verbo all'indicativo.

Infine, a proposito dell'avvervio, si consideri *ntuornu* 'attorno, tutt'attorno' associato alla stringa «[V Avv (DAT)]», essa indica che l'avverbio *ntuornu* («Avv») deve essere combinato con un verbo («C») e con un argomento («DAT») un pron. dativo o un nominale introdotto da *a* che indica la persona o l'oggetto indicato dal compl. e che può rimanere implicito se è possibile recuperarne il significato dal cotesto o dal contesto.

5.7.4 *Aspetti specifici della selezione degli argomenti: opzionalità e restrizioni semantiche*

Alcuni argomenti, pur essendo richiesti dalle proprietà di selezione di un verbo o di un'altra testa lessicale, possono a volte non essere pronunciati.

Tale opzionalità, però, non discende da principi generali della grammatica, non si applica, dunque, genericamente, a qualunque argomento di qualunque elemento reggente, né ad intere classi di parole, ma solo ad alcuni argomenti di specifiche parole, e non è dipendente dal contesto, come è invece il fenomeno generale dell'ellissi.

È necessario distinguere gli argomenti che possono non essere pronunciati, definiti per comodità *argomenti opzionali*, dai complementi mai obbligatori, cioè gli aggiunti (chiamati talvolta anche circostanziali), che non sono, al contrario degli argomenti (anche quelli opzionali) tenuti in considerazione nella descrizione delle proprietà di selezione di un lessema.

La confusione tra argomenti opzionali e aggiunti è dovuta al fatto che sia gli argomenti opzionali, sia gli aggiunti possono essere omessi da una frase benformata senza che la frase perda la propria grammaticalità. Tuttavia, le due entità non coincidono, differiscono per diverse e importanti caratteristiche sintattiche e, soprattutto, semantiche che ne giustificano la disaggregazione e che ne permettono la distinzione. Un argomento opzionale, infatti, si distingue da un aggiunto vero e proprio perché, pur essendo vero che entrambi possono essere omessi, l'aggiunto, a differenza dell'argomento opzionale, è **semanticamente indipendente**.

In genere, le teste reggenti (verbi, sostantivi, aggettivi ecc.) richiedono che i loro argomenti abbiano particolari requisiti dal punto di vista semantico. Ad es. *mangià*, nell'accezione più comune ('ingerire alimenti') richiede un soggetto animato e un complemento concreto (anche se non necessariamente commestibile). Il mancato rispetto di una restrizione semantica può dar luogo ad una costruzione sintatticamente benformata, ma semanticamente malformata.

Nel *Dizionario* si dà notizia in modo sistematico delle restrizioni semantiche dei singoli lessemi (o delle singole accezioni).

5.8 *Definizioni, accezioni, esemplificazioni*

Nella struttura dell'articolo lessicografico, all'area sintattica segue la sezione dedicata alla definizione dei lessemi. Nella maggior parte dei casi, il significato dei lessemi si articola in gruppi diversificati di sensi, dunque, in diverse "accezioni". Alla diversificazione delle accezioni corrispondono definizioni contrassegnate ciascuna da un numero arabo.

Nel definire i significati e le accezioni dei lessemi si è cercato di unire la semplicità definitoria con una certa essenzialità, pertanto, ove possibile, è stato preferito il semplice traducente italiano alla definizione analitica.

cincu ['tʃi.ŋkʊ] agg. num.card. **cinque**
barba ['bar.ba] sost.femm. QF(2)
1. barba, l'insieme dei peli che crescono su guance e mento degli uomini.
2. agr. **barba**, parte filamentosa dei vegetali; apparato radicale.

Alla definizione segue una ricca esemplificazione che ha lo scopo di mostrare non solo la lingua in atto, ma anche, sul versante, etnolinguistico, di dare tutte le informazioni possibili in ordine alla cultura locale, nella convinzione che un lessico dialettale non solo deve proporsi come descrizione dei sistemi dei vari livelli della *langue*, ma anche come documento non secondario della cultura che esso veicola .....

5.9 *Relazioni lessicali*

Al termine delle voci dedicate ai lemmi semplici o anche polirematici si trova in genere una sezione relativa alle relazioni lessicali in cui sono descritti i sinonimi, i meronimi, gli olonimi dell'entrata lessicale in questione o, non di rado, della singola accezione. In questo caso, il riferimento alle relazioni lessicali si trova alla fine del sottolemma che contiene quella accezione. Così, ad es.:

bieccu ['bje.kkʊ] sost.masch. QF(1) VAR *bęccu*
1. becco, prominenza cornea della bocca degli uccelli, di alcuni rettili e dei mammiferi monotremi.
SIN *pizzu*.
2. terminazione a punta di molti oggetti.

brasgę̀ [bra.'ʒe] sost.femm. inv. QF(12) **braciere**
SIN *conca*.

buzzûriêttu [bʊ.dzdzũ.ɹjẽ.ttʊ] sost.masch. QF(1) VAR *buzzurę̂ttu* **ramaiolo**; mestolo dei pecorai.
RL *cuppîrû*

campauôttu [ka.mpã.'wõ.ttʊ] sost.masch. QF(2) VAR *campaôttu* **campanaccio**, piccola campana che si appende al collo delle pecore.

RL *bejadœ, campê, muęgnu.*

6. Le polirematiche

Le unità polirematiche possono essere considerate strutture argomentali speciali in cui, oltre al numero e alla forma (la categoria) degli argomenti, è prescritto anche da quali precise parole uno o più argomenti debbano sempre essere realizzati.

Nella stessa struttura argomentale possono esserci, dunque, sia argomenti dei quali è prescritta la sola categoria d'appartenza (SN, SP ecc.), ovvero dei quali è prescritto solo il possesso di alcune proprietà di selezionabilità (*argomenti a contenuto lessicale libero*), e altri dei quali è prescritta, come si diceva, la precisa scelta delle parole che realizzano l'argomento (*argomento a contenuto lessicale fisso*, o *predefinito* Menza 2002: 72 e § 3.3.11).

Gli elementi a contenuto lessicale fisso non hanno ruolo semantico, non sono associati ad un referente, non hanno significato: il sovrappiù di significato che normalmente si riconosce alla intera costruzione, e, in generale, il significato dell'intero sintagma, vanno, così, considerati come contenuti nella sola testa reggente del sintagma. In tal modo, le polirematiche si configurano come particolari accezioni di una testa (monorematica). Ad es. l'agg. *capace* monorematico richiede come argomento (opzionale) una infinitiva introdotta da *di*, ma tale infinitiva può essere realizzata attingendo dal lessico qualunque verbo all'infinito (a sua volta, eventualmente, seguito dai suoi argomenti, in modo ricorsivo) e può contenere anche degli aggiunti, cioè dei complementi non obbligatori (con selezione lessicale ugualmente libera), coi soli limiti imposti dal componente sintattico e da quello semantico alla generazione di qualunque frase: *capace di volare*, *capace di guidare la macchina*, *quasi capace di saltare su un piede solo e cantare contemporaneamente* ecc. Nell'entrata lessicale di *capace* polirematico (*capace di intendere e di volere*), invece, non solo è stabilito che debba essere accompagnato da una infinitiva introdotta da *di*, ma anche con quali parole, e in modo esclusivo, tale infinitiva debba essere realizzata. L'inserzione lessicale fissa esclude, in genere, anche la ricorsività dei costituenti (**capace di intendere cosa voglia dire la gente e volere che il mondo migliori*).

6.1 *Polirematiche endocentriche ed esocentriche*

Nel *Dizionario*, sono state distinte due tipologie di polirematiche, differenziate in base alla loro struttura interna: le *polirematiche endocentriche* e le *polirematiche esocentriche* Menza 2002: 70-72, in particolare la nota 69.

Le une e le altre hanno, nel loro complesso, la stessa distribuzione della categoria monorematica di cui portano il nome. Ad es., la polirematica aggettivale ha la stessa distribuzione di un aggettivo, la polirematica avverbiale la stessa distribuzione di un avverbio, e così via. Solo le polirematiche endocentriche, però, riproducono, al loro interno, quantunque irrigidita, anche la struttura del sintagma (specificatore, testa, argomenti interni ecc.) della categoria cui appartengono. Riflettono, cioè, oltre alla sintassi esterna (distribuzione), anche quella interna (struttura sintagmatica) della monorematica di cui portano il nome.

Così ad es. *capace/incapace di intendere e di volere*, *matto da legare*; *debole di stomaco*, *armato fino ai denti* sono polirematiche aggettivali endocentriche, perché al loro interno si individua chiaramente un aggettivo monorematico (la testa).

Invece *a conoscenza*, *a croce*, *ad anello*, *alla carbonara* sono polirematiche aggettivali esocentriche, perché al loro interno non è riconoscibile un aggettivo monorematico, non riflettono, cioè, la struttura interna del sintagma aggettivale, ma quella di sintagmi retti da una testa diversa. Pertanto le polirematiche esocentriche riflettono soltanto la sintassi esterna della propria categoria, e non anche la struttura sintagmatica (e sono, dunque, inanalizzabili in costituenti, in sincronia).

Le polirematiche verbali sembrano essere tutte a sintassi interna. Esse, infatti, contengono sempre una testa verbale. Tale testa si flette accordandosi con il soggetto (eventualmente espletivo o nullo, nel qual caso i tratti sono 3ª pers. sing.) della frase di cui la polirematica costituisce il predicato, e portando anche i tratti di tempo e modo, alla stessa maniera dei verbi

non polirematici. La polirematica verbale *tagliare la corda* (‘fuggire’), ad es., contiene la testa *tagliare* e il suo argomento SN a selezione lessicale fissa *la corda* (secondo la struttura argomentale di *tagliare* monorematico). La polirematica proietta, inoltre, un argomento esterno che, al contrario di quello interno, è un SN a contenuto lessicale libero. La testa, come si vede negli esempi seguenti, mostra flessione di persona, numero, tempo e modo: *i ladri tagliarono la corda*; *il professore taglia la corda*; *dicono che le ragazze abbiano tagliato la corda*.

Se la polirematica contiene un argomento aggettivale a contenuto lessicale fisso, ad es. *andare matto* o il nov. *nẹsci pacciu*, normalmente anche tale aggettivo (a meno che non sia invariabile) si flette per concordare col soggetto della frase, e lo stesso avviene ad eventuali participi: *Giovanna va matta per il gelato* / *Mario va matto per la pizza*; *Ssenta nesciu paccia* ‘Santa è impazzita’/ *chẹlli nescîo pacci pe sta cuosa* ‘quelli sono impazziti per questa cosa’.
Andare matto e *nẹsci pacciu* sono verbi polirematici con tre argomenti, di cui due a contenuto lessicale libero (l’argomento esterno: *Giovanna*, *Mario*, *Ssenta*, *chẹlli*; il sintagma preposizionale: *per il gelato*, *per la pizza*, *pe sta cuosa*) e uno a contenuto lessicale fisso: l’aggettivo predicativo *matto/pacciu* coindicizzato con il soggetto (**Giovanna va folle/innamorata per il gelato*, **Mario va mattissimo per la pizza*, *Ssenta nesciu *bestia* ‘stupida’).

Il fatto che il contenuto lessicale di un argomento sia predefinito implica, come è noto, l’impossibilità di sostituire tale elemento con un sinonimo o con un lessema della stessa classe, di modificarlo aggiungendo suffissi valutativi, come si è appena visto, o ancora — se specificato nell’entrata — di modificarlo per flessione, ma non comporta di per sé, coerentemente con i principi del modello linguistico, alcuna restrizione riguardo al movimento dei costituenti e all’inserimento di aggiunti.

7. Lessico inverso

Infine, nel nostro *Dizionario*, vi è un’ultima sezione dedicata al dizionario inverso, generato automaticamente dal sistema di interrogazione-dati DBT. Si è scelto di corredare il lavoro di un indice inverso per facilitare lo studio della morfologia derivazionale del dialetto novarese, oltre che per fornire un utile rimario ai poeti.

I criteri scelti per l’eleborazione dell’indice inverso sono i seguenti: 1. il rigoroso rispetto dell’ordine alfabetico partendo dall’ultima lettera fino alla prima, senza alcuna considerazione dell’accento; 2. gli omografi sono stati ripetuti solo se di etimologia differente; 3. i verbi pronominali sono stati ripetuti anche in foma ‘normalizzata’.

Fonologia

La descrizione fonologica che segue è funzionale alla scelta della ortografia. È noto, infatti, che dietro a ogni sistema ortografico che possa dirsi coerente e razionale, tanto più se elaborato a tavolino e, per di più, da linguisti, stia la comprensione piena del sistema fonologico della lingua oggetto di studio. Pertanto, accanto ad ogni fonema descritto nei suoi tratti pertinenti, è indicato il grafema prescelto a rappresentare quel fonema. La trascrizione fonetica, oltre quella fonologica, rende conto, in più degli allofoni, anche questi descritti nell'analisi fonologica del dialetto della nostra «sinecia».

1. Il sistema fonologico

Il sistema fonologico del galloitalico di Novara e Fondachelli-Fantina viene descritto secondo il metodo di individuazione delle opposizioni classico, quello della commutazione all'interno di coppie minime. Per ogni coppia sono riportati i due membri in trascrizione ortografica e fonologica con la relativa traduzione in italiano. La notazione {...} segnala le coppie subminime. Qualora non sia possibile produrre alcuna coppia, è comunque indicata l'opposizione dei fonemi, senza esemplificazione.

2. Fonemi e grafemi del vocalismo tonico: vocali orali e nasali

Il sistema vocalico della sinecia novarese è piuttosto complesso e articolato, in quanto Novara, - il centro storicamente più importante della sinecia e maggiormente esposto ai contatti con l'esterno - presenta un sistema vocalico diverso da quello degli altri centri.

Il sistema vocalico novarese è /i ĩ e̯ ẽ̯ e ẽ ɛ ɛ̃ a ã œ œ̃ o õ o̯ õ̯ y ỹ/
quello degli altri centri è /i ĩ e̯ ẽ̯ e ẽ ɛ ɛ̃ a ã œ œ̃ o̯ õ̯ y ỹ/.

Un rapido confronto mostra subito la presenza di due fonemi in più nel sistema novarese /o/ e /õ/, essi sono in parte legati ad un'altra peculiarità esclusiva di Novara, cioè, l'assenza dei dittonghi ascendenti /je/ e /wo/ (e dei loro corrispondenti nasali) in sillaba chiusa, o più esattamente, davanti a nessi consonantici. I dittonghi sono, invece, registrati in tutte le frazioni della sinecia (cfr. § 4.2).

A Novara, nei contesti in cui mancano /je/ e /wo/ si registrano rispettivamente /e/ e /o/.

Descrivo ora il sistema vocalico, tenendo conto della presenza dei diasistemi. La notazione {...} segnala le coppie subminime.

<i> = /i/ vocale anteriore, alta, aprocheila, come in *figliu* ['fiʎʎʊ] 'figlio', *maidu* [ma'iðʊ] 'marito', *rridi* ['rriðə] 'ridere', *vida* ['viða] 'vite', *zinziga* [dzın'dziɣa] 'gengiva' ecc.

/i/ si distingue da /e̯/
frisca /'friska/ 'fischia' vs. *fre̯sca* /'fre̯ska/ 'fresca'
misi /'misi/ 'io misi' vs. *me̯si* /'me̯si/ 'mese'
pisciu /'piʃʃu/ 'io urino' vs. *pe̯sciu* /'pe̯ʃʃu/ 'pesce'
{*jinchji* /'ɟinkçi/ 'riempire' vs. *je̯ncu* /'ɟe̯nku/ 'giovenco'}

/i/ si distingue da /œ/
sia /'sʿia/ 'sera' vs. *sœa* /'sʿœa/ 'suola'
figlia /'fʿiʎʎa/ 'figlia' vs. *fœglia* /'fʿœʎʎa/ 'foglia'

/i/ si distingue da /e/
pìgua /'piɣua/ 'civetta' vs. *pè̯gua* /'peɣua/ 'pecora'
pizzu /'pʿitstsu/ 'becco' vs. *pe̯zzu* /'pʿe͡tst͡su/ 'pezzo'
spicchiu /'spikçkçu/ 'spicchio' vs. *spe̯cchiu* /'spekçkçu/ 'specchio'
migliu /'miʎʎu/ 'miglio' vs. *me̯gliu* /'meʎʎu/ 'meglio'

/i/ si distingue da /a/
stippu /'stippu/ 'stipo' vs. *stappu* /'stappu/ 'io stappo'

piru /ˈpiru/ ‘pero’ vs. *paru* /ˈparu/ ‘pianeggiante’
picciu /ˈpitʃtʃu/ ‘piagnisteo’ vs. *pacciu* /ˈpatʃtʃu/ ‘pazzo’
/i/ si distingue da /o/[1] e da /wo/
zzitta /ˈtstsitta/ ‘fidanzata’ vs. $\frac{No}{Fa-Fo}\ \frac{zotta}{zzuotta}\ \frac{/\,tstsotta\,/}{/\,tstswotta\,/}$ [2] ‘frustino’
rricca /ˈrrikka/ ‘ricca’ vs. $\frac{No}{Fa-Fo}\ \frac{rrocca}{rruocca}\ \frac{/\,rrokka\,/}{/\,rrwokka\,/}$ ‘rocca; roccia’
/i/ si distingue da /o̟/
cincu /ˈtʃinku/ ‘cinque’ vs. *cio̟ncu* /ˈtʃo̟nku/ ‘zoppo; paralizzato’
misca /ˈmʳiska/ ‘colpisce’ vs. *mo̟sca* /ˈmʳo̟ska/ ‘mosca’
/i/ si distingue da /y/
llippu /ˈllippu/ ‘muschio’ vs. *llüppu* /ˈllyppu/ ‘lupo’
llimmi /ˈllimmi/ ‘aggiunte di acqua’ vs. *llümmi* /ˈllymmi/ ‘luci’

<î> = /ĩ/ vocale anteriore, alta, aprocheila nasale, come in *cuîgliu* [kʊˈĩʎʎʊ] ‘coniglio’ *gallîa* [ɣaˈlĩa] ‘gallina’, *veggîu* [vəˈdʒdʒĩʊ] ‘vicino’ ecc.
/ĩ/ si oppone a /i/[3]
NO *cusgêu* /kʊˈʒɛ̃u/ ‘cugino’
FA *cusgîu* /kuˈʒĩu/ ‘cugino’ vs. *cusgiu* /kuˈʒiu/ ‘è cotto’
FO *cusgệiû* /kuˈʒẹ̟̃jũ/ ‘cugino’
/ĩ/ si distingue da /ɛ̃/
mmazzêo /mmatsˈtsɛ̃o/ ‘hanno ammazzato’ vs. *mazzîo* /matsˈtsĩo/ ‘(essi) bastonano’

<ẹ̈> = /ẹ̟/ vocale anteriore, medioalta, aprocheila: *aggẹ̈du* [aˈdʒdʒẹ̟ðʊ] ‘aceto’, *baghẹ̈gnu* [baˈgẹ̟ɲɲʊ] ‘luogo umido e non esposto al sole’, *llẹ̈gnu* [ˈllẹ̟ɲɲʊ] ‘legno’, *nẹ̈rgu* [ˈnẹ̟rgʊ] ‘nero’, *vẹ̈gna* [ˈvẹ̟ɲɲa] ‘vigna’ ecc.
/ẹ̟/ si distinuge da /i/
rrẹ̈di /ˈrrẹ̟di/ ‘le reti’ vs. *rridi* /ˈrridi/ ‘tu ridi’
frẹ̈sca /ˈfrẹ̟ska/ ‘fresca’ vs. *frisca* /ˈfriska/ ‘fischia’
mẹ̈si /ˈmẹ̟si/ ‘mese’ vs. *misi* /ˈmisi/ ‘io misi’
pẹ̈sciu /ˈpẹ̟ʃʃu/ ‘pesce’ vs. *pisciu* /ˈpiʃʃu/ ‘io urino’
/ẹ̟ /si distingue da /œ/
nẹ̈vi /ˈnẹ̟vi/ ‘neve’ vs. *nœvu* /ˈnœvu/ ‘nuovo’
/ẹ̟/ si distingue da /e/
cẹ̈ntu /ˈtʃẹ̟ntu/ ‘cinto’ vs. *cẹntu* /ˈtʃentu/ ‘cento’
jẹ̈nnu /ˈɟẹ̟nnu/ ‘arcolaio’ vs. *jẹnnu* /ˈɟennu/ ‘gennaio’
/ẹ̟/ si distingue da /a/
sẹ̈ccu /ˈsʳẹ̟kku/ ‘secco’ vs. *saccu* /ˈsʳakku/ ‘sacco’
stẹ̈lla /ˈstẹ̟lla/ ‘stella’ vs. *stalla* /ˈstalla/ ‘panna’
pẹ̈nna /ˈpʳẹ̟nna/ ‘penna’ vs. *panna* /ˈpʳanna/ ‘panna’
/ẹ̟/ si distingue da /o/
mẹ̈ssa /ˈmẹ̟ssa/ ‘messa’ vs. $\frac{No}{Fa-Fo}\ \frac{mossa}{muossa}\ \frac{/\,mossa\,/}{/\,mwossa\,/}$ ‘mossa’
pẹ̈su /ˈpẹ̟su/ ‘io trebbio’ vs. $\frac{No}{Fa-Fo}\ \frac{posu}{puosu}\ \frac{/\,posu\,/}{/\,pwosu\,/}$ ‘io poso’
/ẹ̟/ si distingue da /o̟/
sẹ̈gnu /ˈsʳẹ̟ɲɲu/ ‘segno’ vs. *so̟gnu* /ˈsʳo̟ɲɲu/ ‘io sono’
crẹ̈sta /ˈkrẹ̟sta/ ‘cresta’ vs. *cro̟sta* /ˈkro̟sta/ ‘crosta’
/ẹ̟/ si distingue da /y/

[1] Sulla base della descrizione del sitema vocalico novarese esposto sopra, è ovvio che l’opposizione di /o/ con /i/, come con tutte le altre vocali, sia funzionale solo nel sistema novarese, poiché in tutte le altre frazioni vale l’opposizione con /wo/.
[2] In questo caso, come in tutti quelli in cui sono compresenti esiti divergenti tra Novara e le atre frazioni della sinecia, adotto questo espediente grafico indicando contemporaneamente le forme diverse, nella parte superiore è indicata quella novarese, in quella inferiore l’esito degli altri centri.
[3] Per lo sviluppo di -Ī- in contesto nasale, cfr. § 4.6.

mẹ̈cciu /ˈmʳe̞ʈʃtʃu/ ‘stoppino’ vs. *mmücciu* /ˈmmytʃtʃu/ ‘io nascondo’
crẹ̈du /ˈkre̞du/ ‘io credo’ vs. *crüdu* /ˈkrydu/ ‘crudo’
pẹ̈gni /ˈpʳe̞ɲɲi/ ‘pigne’ vs. *pügni* /ˈpʳyɲɲi/ ‘pugni’

<ẽ̞> = /ẽ̞/ vocale anteriore, medioalta, aprocheila, nasale: *frẽ̞u* [ˈfrẽ̞ʊ] ‘fieno’, *nfẽ̞u* [ˈɱfẽ̞ʊ] ‘fino’, *nfrẹ̈nza* [ˈɱfrẽ̞ntsa] ‘frangia’, *pezzuẽ̞ttu* [pətstsʊˈẽ̞ttʊ] ‘piccolo pezzo’ ecc.
/ẽ̞/ si oppone a /i/
{*vẽ̞a* /ˈvẽ̞a/ ‘vena’ vs. *via* /ˈvia/ ‘via, strada’}
/ẽ̞/ si oppone a /ẽ/
frẽ̞u /ˈfrẽ̞u/ ‘fieno’ vs. *frẽu* /ˈfrẽu/ ‘freno’

<œ> = /œ/ vocale anteriore mediobassa arrotondata: *cœsgi* [ˈkœʒɪ] ‘cuocere’, *cœri* [ˈkœɹɪ] ‘cuore’, *fasgœa* [faˈʒœa] ‘fagioli’, *fœgu* [ˈfʿœɣʊ] ‘fuoco’, *fœa* [ˈffœa] ‘fuori’, *nœvu* [ˈnœvʊ] ‘nuovo’, *nœvi* [ˈnœvɪ] ‘nove’, *nœa* [ˈnœa] ‘nuora’, *œcchju* [ˈœkçkçʊ] ‘occhio’, *œji* [ˈœʝɪ] ‘oggi’, *œgliu* [ˈœʎʎʊ] ‘olio’, *œvu* [ˈœvʊ] ‘uovo’, *pumadœru* [pʊmaˈðœɹʊ] ‘pomodoro’, *rrusignœ* [rruziˈɲɲœ] ‘usignolo’, *scœra* [ˈʃkœɹa] ‘scuola’, *ssœ* [ssœ] ‘sorella’, *stœmegu* [ˈstœməɣʊ] ‘stomaco’ ecc.
/œ/ si distingue da /i/
sœa /ˈsʳœa/ ‘suola’ vs. *sia* /ˈsʳia/ ‘sera’
fœglia /ˈfʿœʎʎa/ ‘suola’ vs. *sia* /ˈsʳia/ ‘sera’
/œ/ si distingue da /e̞/
nœvi /ˈnœvi/ ‘nuovi’ vs. *nẹ̈vi* /ˈne̞vi/ ‘neve’
/œ/ si distingue da /e/
œvi /ˈœvi/ ‘uova’ vs. *e̞vi* /ˈevi/ ‘è’
jœkka /ˈʝœkka/ ‘egli gioca’ vs. *je̞kka* /ˈʝekka/ ‘egli getta’
/œ/ si distingue da /a/
œgliu /ˈœʎʎu/ ‘olio’ vs. *agliu* /ˈaʎʎu/ ‘aglio’
mœri /ˈmʳœri/ ‘egli muore’ vs. *mari* /ˈmʳari/ ‘male; mare’
/œ/ si distingue da /o̞/
scœa /ˈskœa/ ‘scuola’ vs. *scọ̈a* /ˈsko̞a/ ‘scola’
{*sœnnu* /ˈsʳœnnu/ ‘sonno’ vs. *sọ̈gnu* /ˈsʳo̞ɲɲu/ ‘io sono’}
{*cœri* /ˈkʳœɹi/ ‘cuore’ vs. *cọ̈rri* /ˈkʳo̞rri/ ‘io corro’}
/œ/ si distingue da /y/
cœsgiu /ˈkʳœʒu/ ‘io cuocio’ vs. *cüsgiu* /ˈkʳyʒu/ ‘io cucio’
mœ /ˈmʳœ/ ‘more’ vs. *mü* /ˈmʳy/ ‘mulo’

<œ̃> = /œ̃/ vocale anteriore mediobassa arrotondata nasale: *ncavallœ̃a* [ŋkavaˈllœ̃a] ‘egli accavalla, sovrappone’.

<e> = /e/ vocale anteriore media aprocheila: *mẹri* [ˈmeɹɪ] ‘miele’, *fẹri* [ˈfeɹɪ] ‘fiele’, *fẹa* [ˈfea] ‘fiera’, *mẹdi* [ˈmeðɪ] mietere’, *pẹdi* [ˈpeðɪ] ‘piede’, *pẹtra* [ˈpetɐa] ‘pietra’, *llẹpru* [ˈlleprʊ] ‘lepre’, *nẹsci* [ˈneʃʃɪ] ‘uscire’, *tẹsci* [ˈteʃʃɪ] ‘tessere’, *tẹgnu* [ˈteɲɲʊ] ‘tengo’, *vẹgnu* [ˈveɲɲʊ] ‘vengo’, *nẹglia* [ˈneʎʎa] ‘nebbia’, *pèggua* [ˈpeɣua] ‘pecora’, *llèvettu* [ˈllevətʊ] ‘lievito’ ecc.
/e/ si distingue da /i/
pẹzzu /ˈpetstsu/ ‘pezzo’ vs. *pizzu* /ˈpitstsu/ ‘becco’
spẹcchiu /ˈspekçkçu/ ‘specchio’ vs. *spicchiu* /ˈspikçkçu/ ‘spicchio’
/e/ si oppone a /e̞/
cẹntu /ˈtʃentu/ ‘cento’ vs. *cẹ̈ntu* /ˈtʃe̞ntu/ ‘cinto’
jẹnnu /ˈʝennu/ ‘genero’ vs. *jẹ̈nnu* /ˈʝe̞nnu/ ‘arcolaio’
/e/ si distingue da /œ/
mẹri /ˈmʳeri/ ‘miele’ vs. *mœri* /ˈmʳœri/ ‘egli muore’
e̞ssi /ˈessi/ ‘essere’ vs. *œssi* /ˈœssi/ ‘ossa’
/e/ si distingue da /a/
nẹsci /ˈneʃʃi/ ‘uscire’ vs. *nasci* /ˈnaʃʃi/ ‘nascere’
llẹtti /ˈlletti/ ‘letti’ vs. *llatti* /ˈllatti/ ‘latte’

bẹllu /ˈbˌɛllu/ ‘bello’ vs. *ballu* /ˈbˌallu/ ‘ballo’
spẹttu /ˈspettu/ ‘io aspetto’ vs. *spattu* /ˈspattu/ ‘sfatto’
/e/ si distingue da /o/ e da
bẹllu /ˈbˌɛllu/ ‘bello’ vs. $\frac{No}{Fa-Fo}$ $\frac{bollu}{buollu}$ $\frac{/\,bollu\,/}{/\,bwollu\,/}$ ‘bollo’
$\frac{No}{Fa-Fo}$ $\frac{erba}{ierba}$ $\frac{/\,erba\,/}{/\,jerba\,/}$ ‘erba’ vs. $\frac{No}{Fa-Fo}$ $\frac{orba}{uorba}$ $\frac{/\,orba\,/}{/\,worba\,/}$ ‘cieca’
/e/ si distingue da /o̱/
mẹnti /ˈmˌɛnti/ ‘mente’ vs. *mo̱nti* /ˈmo̱nti/ ‘monte’
bẹccu /ˈbˌɛkku/ ‘becco’ vs. *bo̱ccu* /ˈbˌo̱kku/ ‘buco’/ˈbˌollu/
/e/ si distingue da /y/
pẹzza /ˈpˌɛtsta/ ‘pezza’ vs. *püzza* /ˈpytstsa/ ‘puzza’

<ệ> = /ẽ/ vocale anteriore media aprocheila nasale: *terrệu* [teˈrrẽʊ] ‘terreno’, *frệu* [ˈfrẽʊ] ‘fieno’ ecc.
/ẽ/ si distingue da /ẽ̱/
frệu /ˈfrẽu/ ‘freno’ vs. *frẹ̈u* /ˈfrẽ̱u/ ‘fieno’

<e> = /ɛ/ vocale anteriore mediobassa aprocheila: *ameru* [aˈmɛɹʊ] ‘amaro’, *bienza* [bɪˈɛntsa] ‘bilancia’, *campè* [kaˈmpɛ] ‘campana’, *campegna* [kaˈmpɛŋŋa] ‘campagna’, *chè* [ˈkɛ̃] ‘cane’, *chjenca* [ˈkçɛŋka] ‘macelleria’, *dumè* [dʊˈmɛ] ‘domani’, *ennu* [ˈɛnnʊ] ‘anno’, *maettu* [maˈɛttʊ] ‘malato’, *penza* [ˈpɛndza] ‘pancia’ ecc.
/ɛ/ si distingue da /ẹ̱/
jencu /ˈɟɛnku/ ‘bianco’ vs. *jẹ̈ncu* /ˈjẹ̱nku/ ‘giovenco’
sengu /ˈsɛngu/ ‘sangue’ vs. *sẹ̈ngu* /ˈsẹ̱ngu/ ‘io segno’
tentu /ˈtɛntu/ ‘tanto’ vs. *tẹ̈ntu* /ˈtẹ̱ntu/ ‘cattivo’
femmi /ˈfɛmmi/ ‘fame’ vs. *fẹ̈mmeji*/ˈfẹ̱mmiɟi/ ‘femmine’
pè /ˈpˌɛ/ ‘pane’ vs. /ˈpˌẹ̈/ ‘peli’
/ɛ/ si distingue da /e/
ssenti /ˈssɛnti/ ‘i santi’ vs. *ssẹnti* /ˈssenti/ ‘(egli) sente’
penza /ˈpˌɛntsa/ ‘pancia’ vs. *pẹnza* /ˈpˌentsa/ ‘(egli) pensa’
/ɛ/ si distingue da /a/
chè /ˈkˌɛ/ ‘cane’ vs. *cà* /ˈkˌa/ ‘qua’
llè /ˈllɛ/ ‘lana’ vs. *llà* /ˈlla/ ‘là’
pè /ˈpˌɛ/ ‘pane’ vs. *pà* /ˈpˌa/ ‘padre’
campè /kamˈpˌɛ/ ‘campane’ vs. *campà* /kamˈpˌa/ ‘campare’
/ɛ/ si distingue da /o/
ghemma /ˈɣɛmma/ ‘gamba’ vs. $\frac{No}{Fa-Fo}$ $\frac{gomma}{guomma}$ $\frac{/\,gomma\,/}{/\,gwomma\,/}$ ‘gomma, pneumatico’
/ɛ/ si distingue da /o̱/
enni /ˈɛnni/ ‘anni’ vs. *o̱nni* /ˈo̱nni/ ‘dove’
/ɛ/ si distingue da /y/
chè /ˈkˌɛ/ ‘cane’ vs. *cü* /ˈkˌy/ ‘culo’

<ê> = /ɛ̃/ vocale anteriore mediobassa aprocheila nasale: *êo* [ˈɛ̃o] ‘(essi) hanno’, *sêo* [ˈsɛ̃o] ‘(essi sanno)’, *sêrû* [ˈsɛ̃ɹʊ̃] ‘sano’ ecc.
/ɛ̃/ si distingue da /e/
campêri /kaˈmpɛ̃ri/ ‘campane’ vs. *campẹ̈ri* /kaˈmperi/ ‘campiere’
sêo /ˈsˌɛ̃o/ ‘(essi) sanno’ vs. *sẹ̈u* /ˈsˌeu/ ‘siero’
sêrû /ˈsɛ̃rũ/ ‘sano’ vs. *sẹ̈u* /ˈsˌeu/ ‘siero’
{*êo* /ˈɛ̃o/ ‘(essi) hanno’ vs. *ẹ̈u* /ˈeu/ ‘io’}
/ɛ̃/ si distingue da /ĩ/
mmazzêo /mmatsˈtsɛ̃o/ ‘hanno ammazzato’ vs. *mazzîo* /matsˈtsĩo/ ‘(essi) bastonano’

<a> = /a/ vocale a massima apertura: *basgià* [baˈʒa] ‘baciare’, *fara* [ˈfara] ‘vampata’, *gattu* [ˈgattu] ‘gatto’, *sartu* [ˈsartu] ‘sartu’, *stalla* [ˈstalla] ‘stalla’ ecc.
/a/ si distingue da /i/
fara /ˈfara/ ‘vampata di calore’ vs. *fira* /ˈfira/ ‘sottile’
pacciu /ˈpatʃtʃu/ ‘pazzo’ vs. *picciu* /ˈpitʃtʃu/ ‘piagnisteo’
/a/ si distingue da /ẹ/
braschi /ˈbraski/ ‘smania’ vs. *brẹ̈schi* /ˈbrẹski/ ‘favi’
saccu /ˈsakku/ ‘sacco’ vs. *sẹ̈ccu* /ˈsẹkku/ ‘secco’
panna /ˈpˑanna/ ‘panna’ vs. *pẹ̈nna* /ˈpˑẹnna/ ‘secco’
/a/ si distingue da /œ/
agliu /ˈaʎʎu/ ‘aglio’ vs. *œgliu* /ˈœʎʎu/ ‘olio’
mari /ˈmˑaɹi/ ‘male; mare’ vs. *mœri* /ˈmˑœɹi/ ‘egli muore’
/a/ si distingue da /e/
tasta /ˈtasta/ ‘egli assaggia’ vs. *tẹsta* /ˈtesta/ ‘testa’
ballu /ˈbˑallu/ ‘ballo’ vs. *bẹllu* /ˈbˑellu/ ‘bello’
/a/ si distingue da /o/
tastu /ˈtastu/ ‘io assaggio’ vs. $\frac{No}{Fa-Fo}\ \frac{tostu}{tuostu}\ \frac{/\,tostu\,/}{/\,twostu\,/}$ ‘monello’
partu /ˈpartu/ ‘io parto’ vs. $\frac{No}{Fa-Fo}\ \frac{portu}{puortu}\ \frac{/\,portu\,/}{/\,pwortu\,/}$ ‘io porto’
/a/ si distingue da /ọ/
mangiu /ˈmandʒu/ ‘io mangio’ vs. *mọ̈ngiu* /ˈmọndʒu/ ‘io spremo’
batti /ˈbˑatti/ ‘battere’ vs. *bọtti* /ˈbˑọtti/ ‘botte’
mannu /ˈmanna/ ‘io mando’ vs. *mọ̈nnu* /ˈmọnnu/ ‘io sbuccio’
/a/ si distingue da /y/
dà /da/ ‘dare’ vs. *dü* /dy/ ‘due’
fammi /ˈfammi/ ‘fame’ vs. *fümmi* /fymmi/ ‘fumo’

<â> = /ã/ vocale a massima apertura nasale: *pâ* [pã] ‘papà, padre’ (alloc.) ecc.
/ã/ si distingue da /a/
FA *pâ* /ˈpã/ ‘pane’ vs. *pâ* /ˈpa/ ‘papà, padre’
FA *llâ* /ˈllã/ ‘lana’ vs. *llà* /ˈlla/ ‘là, in quel luogo’
FA *ssâ* /ˈssã/ ‘(essi) sono’ vs. *ssœ* /ˈssœ/ ‘sorella’

<o> = /o/ vocale posteriore, media, procheila. Il fonema è presente solo nel sistema novarese, nel resto della sinecia si registra /wo/: *cornu* [ˈkornʊ] ‘corno’, *ortu* [ˈortʊ] ‘orto’, *ossu* [ˈossʊ] ‘osso’, *porta* [ˈporta] ‘porta’ ecc.
/o/ si distingue da /i/
$\frac{No}{Fa-Fo}\ \frac{zzotta}{zzuotta}\ \frac{/\,tstsotta\,/}{/\,tstswotta\,/}$ ‘frusta’ vs. *zzitta* /ˈtstsitta/ ‘fidanzata’
$\frac{No}{Fa-Fo}\ \frac{rrocca}{rruocca}\ \frac{/\,rrokka\,/}{/\,rrwokka\,/}$ ‘roccia’ vs. *rricca* /ˈrrikka/ ‘ricca’
/o/ si distingue da /ẹ/
$\frac{No}{Fa-Fo}\ \frac{mossa}{muossa}\ \frac{/\,mossa\,/}{/\,mwossa\,/}$ ‘mossa’ vs. *mẹ̈ssa* /ˈmˑẹssa/ ‘messa’
$\frac{No}{Fa-Fo}\ \frac{posu}{puosu}\ \frac{/\,posu\,/}{/\,pwosu\,/}$ ‘io poso’ vs. *pẹ̈su* /ˈpˑẹsu/ ‘io trebbio’
/ /o/ si distingue da /a/
$\frac{No}{Fa-Fo}\ \frac{tostu}{tuostu}\ \frac{/\,tostu\,/}{/\,twostu\,/}$ ‘monello’ vs. *tastu* /ˈtastu/ ‘io assaggio’
/o/ si distingue da /ọ/
$\frac{No}{Fa-Fo}\ \frac{rrocca}{rruocca}\ \frac{/\,rrokka\,/}{/\,rrwokka\,/}$ ‘roccia’ vs. *rrọ̈cca* /ˈrrọkka/ ‘conocchia’
$\frac{No}{Fa-Fo}\ \frac{botti}{buotti}\ \frac{/\,botti\,/}{/\,bwotti\,/}$ ‘fuochi d’artificio’ vs. *bọ̈tti* /ˈbọtti/ ‘botte’
/o/ si distingue da /y/

No	*llottu*	*/ llottu /*
Fa – Fo	*lluottu*	*/ llwottu /*

‘lotto’ vs. *llüttu* /ˈllyttu/ ‘lutto’

<ô> = /õ/ vocale posteriore, media, procheila nasale: *bôrû* [ˈbõɹũ] ‘buono’, *ssô* [ssõ] ‘(essi) sono’, *sôrû* [ˈsõɹũ] ‘suono’, *trôrû* [ˈtɾõɹũ] ‘tuono’ ecc.
/õ/ si distingue da /o/
{*Ntôrî* /ˈntõrĩ/ ‘Toni’ vs. *tori* /ˈtori/ ‘tori’}
/õ/ si distingue da /œ/
ssô /ˈssõ/ ‘essi sono’ vs. *ssœ* /ˈssœ/ ‘sorella’

<o̱> = /o̱/ vocale posteriore, medioalta, procheila: *bo̱tti* [ˈbo̱ttɪ] ‘botte’, *mo̱sca* [ˈmo̱ska] ‘mosca’, *rro̱ssu* [ˈrro̱ssʊ] ‘rosso’, *so̱ri* [ˈso̱ɹɪ] ‘sole’ ecc.
/o̱/ si distingue da /i/
mo̱nna /ˈmo̱nna/ ‘egli sbuccia’ vs. *minna* /ˈminna/ ‘mammella’
mo̱sca /ˈmo̱ska/ ‘mosca’ vs. *mmisca* /ˈmˈiska/ ‘egli mischia’
cio̱ncu /ˈtʃo̱nku/ ‘paralizzato’ vs. *cincu* /ˈtʃinku/ ‘cinque’
/o̱/ si distingue da /e̱/
so̱gnu /ˈso̱ŋŋu/ ‘io sono’ vs. *se̱ngu* /ˈse̱ngu/ ‘io segno’
cro̱sta /ˈkro̱sta/ ‘crosta’ vs. *cre̱sta* /ˈkre̱sta/ ‘cresta’
/o̱/ si distingue da /œ/
so̱gnu /ˈso̱ŋŋu/ ‘io sono’ vs. *sœnnu* /ˈsœnnu/ ‘sonno’
/o̱/ si distingue da /e/
to̱rri /ˈto̱rri/ ‘torre’ vs. *te̱rra* /ˈterra/ ‘terra’
mo̱nti /ˈmo̱nti/ ‘monte’ vs. *me̱nti* /ˈmenti/ ‘mente’
/o̱/ si distingue da /a/
jo̱ncu /ˈɟo̱nku/ ‘giunco’ vs. *jancu* /ˈɟanku/ ‘bianco’
co̱nta /ˈko̱nta/ ‘egli conta’ vs. *canta* /ˈkanta/ ‘egli canta’
/o̱/ si distingue da /o/
rro̱cca /ˈrro̱kka/ ‘conocchia’ vs. | *No* | *rrocca* | */ rrokka /* | ‘roccia’
|---|---|---|---|
| | *Fa – Fo* | *rruocca* | */ rrwokka /* | |

bo̱tti /ˈbo̱tti/ ‘botte’ vs. | *No* | *botti* | */ botti /* | ‘fuochi d’artificio’
|---|---|---|---|
| *Fa – Fo* | *buotti* | */ bwotti /* | |

/o̱/ si distingue da /y/
rro̱ttu /ˈrro̱ttu/ ‘rotto’ vs. *rrüttu* /ˈrryttu/ ‘rutto’
gro̱ppu /ˈgro̱ppu/ ‘nodo’vs. *grüppu* /ˈgryppu/ ‘gruppo’

<õ̱> = /õ̱/ vocale posteriore, medioalta, procheila nasale: *bastô̱rî*[4] [basˈtõ̱ɹĩ] ‘bastone’, *merõ̱rî* [məˈɹõ̱ɹĩ] ‘cocomero’, *perdõ̱rû* [pərˈdõ̱ɹũ] ‘perdono’, *sabbõ̱rî* [saˈbbõ̱ɹĩ] ‘sapone’ ecc.
/õ̱/ si distingue da /o̱/
sabbõ̱rî /saˈbbõ̱rĩ/ ‘sapone’ vs. *sabbo̱ri* /saˈbbo̱ri/ ‘sapore’

<ü> = /y/ vocale anteriore, alta, arrotondata: *brüttu* [ˈbryttʊ] ‘brutto’, *hiümi* [ˈçymɪ] ‘fiume’, *llüppu* [ˈllyppʊ] ‘lupo’, *llüggi* [ˈllydʒdʒɪ] ‘luce’ ecc. La presenza di questo fonema è in lenta, ma continua regressione, sostituito da [u] in cui è soprattutto una variante generazionale. Spesso anche tra gli anziani le due forme si alternano in variazione libera. Diatopicamente Fantina è l’unico centro che conserva con una certa stabilità il fonema.

/y/ si distingue da /i/
llüppu /ˈllyppu/ ‘lupo’ vs. *llippu* /ˈllippu/ ‘muschio’
llümma /ˈllyma/ ‘accendi’ vs. *llimma* /ˈllimma/ ‘piccola aggiunta di acqua’
/y/ si distingue da /e̱/
mmücciu /ˈmmytʃtʃu/ ‘io nascondo’ vs. *me̱cciu* /ˈmˈe̱tʃtʃu/ ‘stoppino’
crüdu /ˈkrydu/ ‘crudo’ vs. *cre̱du* /ˈkre̱du/ ‘io credo’

[4] Cfr. Gli esiti di parole in -ŌNE al paragrafo 4.7

/y/ si distingue da /œ/
cüsgiu /ˈkʏʒu/ ‘io cucio’ vs. *cœsgiu* /ˈkˑœʒu/ ‘io cuocio’
mü /ˈmʏ/ ‘mulo’ vs. *mœ* /ˈmˑœ/ ‘more’
/y/ si distingue da /e/
püzza /ˈpʏtʃtʃa/ ‘puzza’ vs. *pẹzza* /ˈpˑetʃtʃa/ ‘pezza’
/y/ si distingue da /a/
dü /ˈdy/ ‘due’ vs. *dà* /ˈda/ ‘dare’
chjüppu /ˈkçyppu/ ‘pioppo’ vs. *chjappa* /ˈkçappa/ ‘piccia; cladodio’
/y/ si distingue da /o/
llüttu /ˈllyttu/ ‘lutto’ vs. $\frac{No}{Fa-Fo}$ $\frac{llottu}{lluottu}$ $\frac{/\,llottu\,/}{/\,llwottu\,/}$ ‘lotto’
/y/ si distingue da /o̰/
rrüttu /ˈrryttu/ ‘rutto’ vs. *rro̰ttu* /ˈrro̰ttu/ ‘rotto’

<û> = /ỹ/ vocale anteriore, alta, arrotondata nasale: *carcadûˆ* [karkaˈðỹ] ‘qualcuno’, *llûˆa* [ˈllỹa] ‘luna’, *teûˆda* [təˈỹða] ‘tenuta’ *ûˆ*. [ỹ] ‘uno’. Il fonema è a bassa frequenza e sue le opposizioni sono a basso rendimento funzionale.

3 Fonemi e grafemi del vocalismo atono

In protonia e postonia ricorrono i seguenti fonemi: /i a o u/.
<i> = /i/ in atonia si realizza come:
- <e> = [ə] in posizione protonica e postonica, ma non in sillaba finale: *ceppo̰lla* [tʃəˈppo̰lla] ‘cipolla’, *rràdega* [ˈrraðəɣa] ‘radice’ ecc.;
- <i> = [ɪ] in posizione postonica finale: *facci* [ˈfatʃtʃɪ] ‘faccia’, *llatti* [ˈllattɪ] ‘latte’, *mẹri* [ˈmeɹɪ] ‘miele’ ecc. e all’interno di parola, come nei verbi *addrizzà* [adɤdɤɪˈtstsa] ‘addrizzare’; *masgiê* [maʒɪˈɛ̃] ‘macinare’ ecc.

<a> = /a/: *caniglia* /kaˈɪʎʎa/ ‘crusca’ vs. *cuniglia* / kuˈɪʎʎa / ‘coniglia’
<o> = /o/: il fonema è a bassa frequenza e le sue opposizioni a basso rendimento funzionale. /o/ si distingue da /u/ nella coppia /muˈɪu/ ‘mulino’ vs. /muˈɪo/ ‘(essi) morirono’.
<u> = /u/ in atonia si realizza come [ʊ] in posizione protonica e postonica e in posizione finale: *buttẹga* [bʊˈttẹɣa] ‘bottega’, *figliu* [ˈfiʎʊ] ‘figlio’ *nidu* [ˈniðʊ] ‘nido’ ecc.

4. Esiti fonetici in diacronia e diatopia

La eccezionale condizione di isolamento del territorio novarese, ma soprattutto la sua estrema frammentazione hanno favorito una forte varietà diatopica, soprattutto negli sviluppi vocalici. Segue un breve quadro.

4.1 Sviluppi di A
A > ɛ
La A tonica originaria del latino nella sinecia novarese tende alla palatalizzazione in contesto nasale. Il fenomeno è esteso a tutte le frazioni, ma non è sistematico.

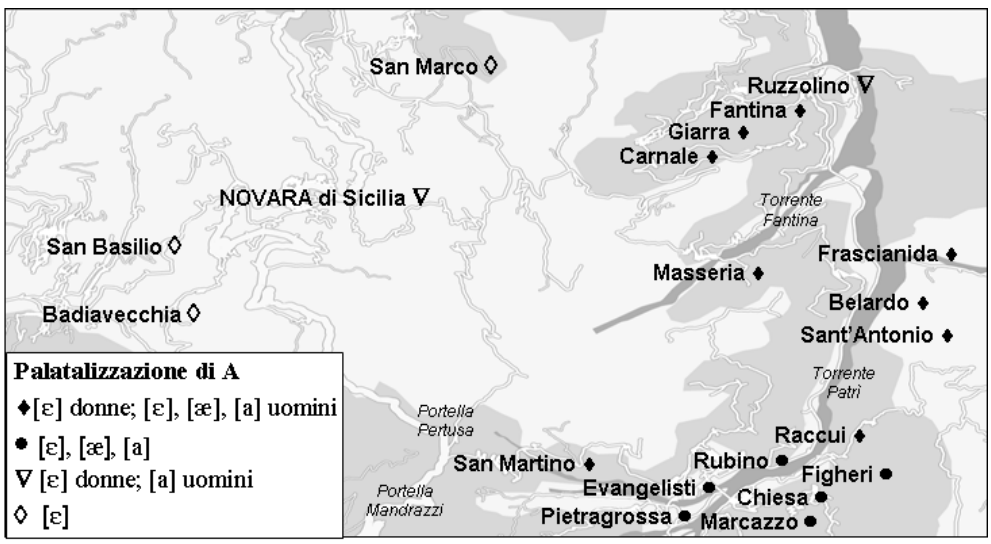
La A pronunciata come [ɛ] più o meno nasalizzata occorre in tutte le posizioni: in fine di parola e all’interno, davanti a nasale, prima e dopo palatale, dopo consonante forte, davanti a nesso consonantico. Ad esempio:
[aˈmɛɹʊ] ‘amaro’, [bəˈɛntsa] ‘bilancia’, [kaˈmpɛ] ‘campana’, [kaˈmpɛŋŋa] ‘campagna’ [ˈkɛ̃] ‘cane’, [ˈkçɛŋka] ‘macelleria’, [dʊˈmɛ] ‘domani’, [ˈɛnnʊ] ‘anno’, [ˈfɛmmɪ] ‘fame’, [ʝɪˈnnɛʊ] ‘gennaio’, [ˈɣɛmma] ‘gamba’, [ˈʎʎɛnna] ‘ghianda’, [ˈmɛ̃õ] ‘mano’, [naˈntɛɛnnʊ] ‘l’anno prossimo’, [ˈnɛzʊ] ‘naso’, [odʒdʒaˈllɛnnu] ‘l’anno scorso’, [pɛ], [pɛ̃] e [ˈpɛ̃ɲĩ] ‘pane’, [ˈpɛntsa] ‘pancia’, [ˈsˑɛŋgʊ] ‘sangue’, [ˈsɛ̃ɹõ] ‘sano’, in tutti gli infiniti in *-are* preceduti da nasale come: [kçaˈmɛ] ‘chiamare’, [maˈnnɛ] ‘mandare’ ecc. Anche [ˈʝjɛŋkʊ] ‘bianco’ che non è una parola latina.

Il fenomeno è tipico dell'Italia settentrionale, presente in testi dell'antico romagnolo e negli odierni dialetti della Romagna, inoltre, è diffuso in diverse zone della Lombardia – a nord-ovest di Milano, tra i laghi di Lugano e di Como[5] –.

Nella sinecia novarese il fenomeno è marcato diatopicamente e presenta una distribuzione molto articolata tra i villaggi. In particolare, a Fantina solo nel quartiere Ruzzolino la palatalizzazione della A è sistematica e arriva ad [ɛ] nelle donne, mentre negli uomini è limitata e irregolare. Nelle altre frazioni – Carnale, Giarra, Fantina Chiesa, Baghigno - la situazione è diagenicamente stratificata: la palatalizzazione della A è completa e regolare nelle donne, mentre negli uomini convivono forme con [ɛ], accanto ad altre debolmente palatalizzate con [æ] e persino forme con [a], in variazione libera. Condividono questa alternanza alcuni quartieri di Fondachelli, nello specifico Frascianida, Belardo, Sant'Antonio, Martino e Raccui.

Negli altri quartieri di Fondachelli – Chiesa, Figheri, Marcazzo, Rubino, Evangelisti, Pietragrossa – la distribuzione è ancora più articolata e non sempre prevedibile: uno stesso parlante, non importa se uomo o donna, usa forme con [ɛ], con [æ], accanto ad altre che sono del tutto prive della palatalizzazione, in variazione libera.

A Novara la palatalizzazione di A è completa nella lingua delle donne, è del tutto assente negli uomini.



Infine, nelle frazioni del comune di Novara in particolare a San Marco, San Basilio e Badiavecchia la palatalizzazione di A è completa ed in genere sistematica in ogni posizione e in tutti i parlanti.

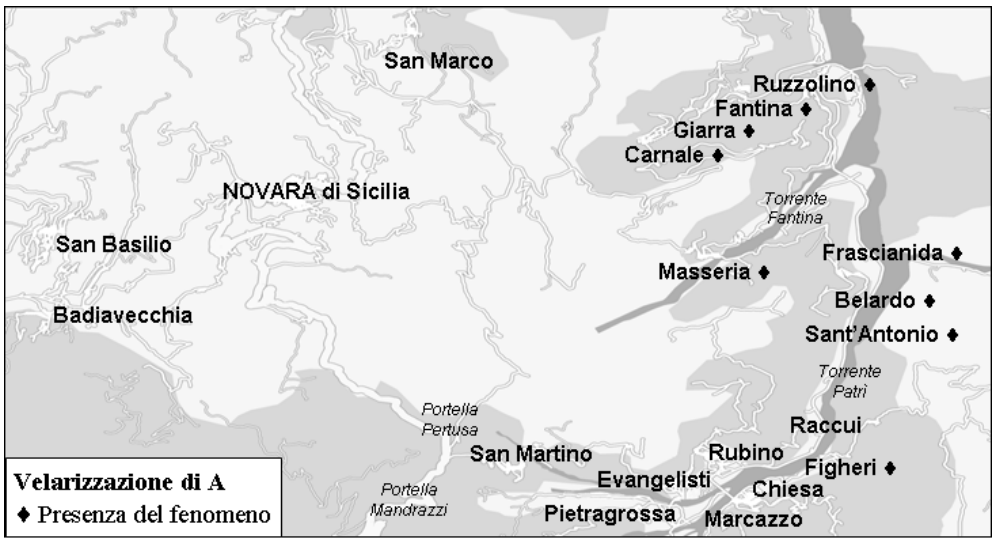
A > ɑ

Un fenomeno esclusivo di Fantina – e di alcuni quartieri di Fondachelli non distanti da Fantina: Frascianida, Belardo, Sant'Antonio e l'isolato Figheri – diffuso solo nella parlata delle donne è la velarizzazione di A tonica (> [ɑ]), in qualunque posizione tranne in contesto nasale: ['pɑrtɪ] 'partire', ['kɑza] 'casa', ['nt͡sɑzɪ] 'entrare' ecc.

Il tratto è ligure, oltre che piemontese. Nota infatti Canepari che «la coinè di tipo ligure è caratterizzata da un /a/ generalmente arretrato, soprattutto in sillaba tonica aperta: *pane*, *fango* ['pɑ·ne, 'fɑ̃ŋgo]»[6].

Inoltre Rohlfs afferma che nei dialetti italiani, in genere, il passaggio di A a [o] è relativamente raro; le zone in cui esso è più esteso sono il Piemonte sud-occidentale e certe parti della Liguria[7]. In Sicilia è presente nella parlata parzialmente galloitalica di Bronte (CT)[8].

[5] Rohlfs 1966: 23.
[6] Canepari 1979: 206.
[7] Rohlfs, 1966: 18.
[8] Trovato 1998: 547.



4.2 Sviluppi di Ĕ ed Ŏ

Ĕ ed Ŏ del latino evolvono rispettivamente nei dittonghi [je] e [wo] e rappresentano la marca di galloitalicità più consistente e decisiva delle parlate settentrionali di Sicilia. La dittongazione di Ĕ ed Ŏ avviene generalmente in sillaba libera e davanti a nessi consonantici e nasale. Il fenomeno, non sistematico, nell'area di studio in questione è marcato diatopicamente.
Ĕ > [je] in sillaba libera[9]:

a. davanti a [-ɹ-] primaria e secondaria (< -n-):
['bjɛ̃ɹ̃] 'bene'; ['mjɛ̃ɹõ] 'meno', ['pjɛ̃ɹã] 'pena'; ['vjeɹʊ] 'vero'[10]; la parola [ma'njeɹa] 'maniera' non latina e qualche altro;

b. davanti a consonante forte, ma non in modo regolare:
['pjeppɪ] 'Peppe', ['fjetstsa] 'feccia'[11], ma accanto a ['petstsa] 'pezza'; [krʊ'vjekçkçʊ] 'coperchio', [sʊr'vjekçkça] 'soverchia', [tʃər'njekkʊ] 'cirneco'[12] in cui la forte è secondaria; parole non latine: [karra'tʃjeffa] 'culbianco' (cfr. sic. *carracèfula* 'cuculo' VS[13] I 598), ['ʃʃjekkʊ] 'asino' e anche ['ddjebbʊrʊ] 'debole' prestito colto mediato dal sic. *ddèbburu* in cui la forte iniziale, la mancata caduta della postonica e il mancato sviluppo di -BL- parlano di prestito colto; accanto a queste occorrono le forme senza dittongo: ['vekçkçʊ] 'vecchio', ['spekçkçʊ] 'specchio ecc.

c. -rr- in modo sistematico ['fjerrʊ] 'ferro', ['sjerra], 'sega; segheria', ['tjerra] 'terra', anche ['mjerrʊ] 'merlo';

d. davanti a [-ll-] in modo irregolare:
[ã'ɹjɛ̃llʊ] 'anello', [a'ʃʃjella] 'ascella', ['bjellua] 'donnola', [kʊkçkça'jella] 'piccolo cucchiaio', ['fjella] 'fetta', [mʊ'ɹjellʊ] 'morello', ['pjellɪ] 'pelle'; e anche: [ga'bbjella] 'gabella', [tʃava'jella] 'capretta', [tʃantʃa'jɛ̃lla] 'sonaglio', [tʃaɹa'mjella] 'cornamusa' che non sono latine. Accanto a queste occorrono anche le forme non dittongate: [a'ɲɲellʊ] 'agnello', [tʃər'vellʊ] 'cervello', [və'ttellʊ] 'vitello', [kʊ'ttellʊ] 'coltello', [o'tʃtʃellʊ] 'uccello' ecc.[14]

[9] Si precisa qui nella definizione di sillaba libera si tiene conto del fatto che la sillabazione nel dialetto novarese è diversa da quella dell'italiano, infatti, sono fonologicamente possibili incipit sillabici caratterizzati dalla sequenza CCV in cui le due consonanti siano uguali, a riguardao v. paragrafo 5.2 sulla trascrizione fonetica e sillabazione. Si precisa, inoltre, che nel *Dizionario* è fornita la divisione in sillabe sempre.
[10] Le forme ['mjɛ̃ɹõ], ['pjɛ̃ɹã], ['vjeɹʊ] presuppongono i corrispondenti siciliani *menu*, *pena*, *veru* che a loro volta sono prestiti.
[11] Qui e in altre parole il dittongo AE si sviluppa allo stesso modo di Ĕ.
[12] V. nota precedente.
[13] Con questa sigla cito il *Vocabolario siciliano*.
[14] Anche nel dialetto di Randazzo la dittongazione di Ĕ (e di Ŏ) davanti a *-ll-* non è sistematica. Così, accanto a *pielli*, *aniellu* si hanno *murellu*, *fella*, *ciaramella*, *cucchiarella* ecc.

e. davanti a [-tt-], irregolarmente:
[ˈsjettɪ] ‘sette’, e poi le parole non latine: [bʊˈffjetta] ‘tavolo da pranzo’, [ˈtʃjetta] ‘accetta’, [dʒʊˈɲɲjettʊ] ‘luglio’, [naˈvjetta] ‘navetta del telaio’; anche in parole di probabile origine sic.[15]: [fʊˈɹjettʊ] ‘furetto’, [ˈmjettɪ] ‘mettere’, [prʊˈmjettɪ] ‘promettere’, [ntɐaˈmjettɪ] ‘intromettere’, [kaˈʃʃjetta] ‘cassetta’, [friʃkaˈɹjettʊ] ‘spiffero di vento’, [ʃkʊˈbbjetta] ‘fucile’; anche il prestito moderno [praˈɹjetta] ‘sorte, destino’. Accanto a queste forme dittongate quelle prive di dittongo: [ˈpettʊ] ‘petto’, [ˈlettʊ] ‘letto’, [ˈspettʊ] ‘(io) aspetto’ e le parole: [aˈrrettʊ] ‘dietro’ e [ˈfettʊ] ‘fetore’ per le quali cfr. sic. *arretu* e *fetu*.

f. davanti a -m-/-mm-
[sə mpʊˈstjemma] ‘si suppura’[16].

Ĕ > [je] davanti a nesso consonantico:
a. davanti a -r- + C[17]:
[ˈjerba] ‘erba’, [ˈnjervʊ] ‘nervo’, [ˈɱfjernʊ] ‘inferno’, [ˈmpjernʊ] ‘inverno’, [ˈpjerdɪ] ‘perdere’, [ˈpjergʊa] ‘pergola’, [ˈvjermʊ] ‘verme’, [ˈpjersəɣʊ] ‘pesca’, [ˈsjerva] ‘serva’[18]; anche [aˈtʃtʃjernʊ] ‘fiammifero’[19];

b. davanti a -s- + C, ma non in modo sistematico:
[ˈfjesta] ‘festa’, [õˈɹjẽstʊ] ‘onesto’, [ˈrrjestʊ] ‘(io) resto’, anche [ˈlljestɪ] ‘finire’ di origine non latina; accanto alle forme non dittongate: [ˈtesta] ‘testa’, [ˈtestʊ] ‘teglia dai bordi bassi’, [ˈnnestʊ] ‘innesto’[20] e altre[21];

La sinecia di Novara sembra condividere questo sviluppo con alcune aree della Liguria; infatti, lo sviluppo del dittongo [je] < Ĕ è ben attestato nei testi genovesi del XIV secolo e, anche se i dialetti liguri moderni in generale non lo conoscono, resti della sua presenza sono conservati in un’area isolata della Liguria, punto 179 dell’AIS, Rovegno, nel territorio del Monte Antola[22]: [pyẹ́lẹ] ‘pelle’ (AIS I, c. 91), [vyẹ́ṣpa] ‘vespa’ (AIS III, c. 463), [tyẹ́sta] ‘testa’ (AIS I, c. 93) ecc. L’esistenza del dittongo nel genovese è testimoniata, inoltre, dalla colonia genovese di Bonifacio, dove, al posto del dittongo, si rileva [i][23], prodottasi per chiusura di un precedente [je]: *pia* ‘piede’, *nivu* ‘nipote’, *pigua* ‘pecora’, *pitəni* ‘pettine’ ecc. Peraltro, in Liguria il dittongo si sviluppa davanti a palatale, più di rado in sillaba libera o in sillaba chiusa[24].

Come già detto, il fenomeno non è presente in modo sistematico nella sinecia e ha una distribuzione complessa. Il dittongo [je] è diffuso in modo costante a Fantina e in tutti i villaggi che le fanno corona; è altresì presente in modo sistematico nelle frazioni che ruotano attorno a Novara: San Basilio, Badiavecchia e San Marco. A Novara, invece, il dittongo è assente, e vi è invece diffuso [e], come ad es. in [ˈferʊ] ‘ferro’, [ˈterra] ‘terra’ ecc.

Il dittongo è presente anche nei quartieri di Fondachelli, ma in modo meno compatto. È cioè sistematicamente presente nei quartieri più vicini a Fantina: Frascianida, Belardo, Sant’Antonio e Figheri, ma tende a indebolirsi e a ridursi a [ʲe] negli altri.

Peraltro, le condizioni in cui dittongano Ĕ ed Ŏ nell’area novarese sono eccezionali nei dialetti galloitalici di Sicilia e solo in parte condivise in alcune regioni della Liguria (v. *infra*).

[15] Ovviamente per il particolare sviluppo della vocale tonica: /ɛ/ nel sic. (sicuramente da Ĕ) di contro a /e/ dell’it. (< Ĭ).

[16] Cfr. sic. *mpustimari* (ind. pres. 3ª: *mpustema*) ‘id.’ ← *pustema* ‘ascesso’, altro prestito.

[17] Eccezioni è: [ˈtʃernɪ] ‘cernere’.

[18] Anche [ˈfjermʊ] ‘fermo’, cfr. sic. *fermu* che certamente non postula FĪRMU(M) del latino classico, ma FĔRMU(M).

[19] Cfr. sic. *accerni* dal lat. class. ACCĔNDĔRE.

[20] Cfr. sic. *nnestu* ‘io innesto’ che non presuppone certo la forma INĪNSĪTĀRE.

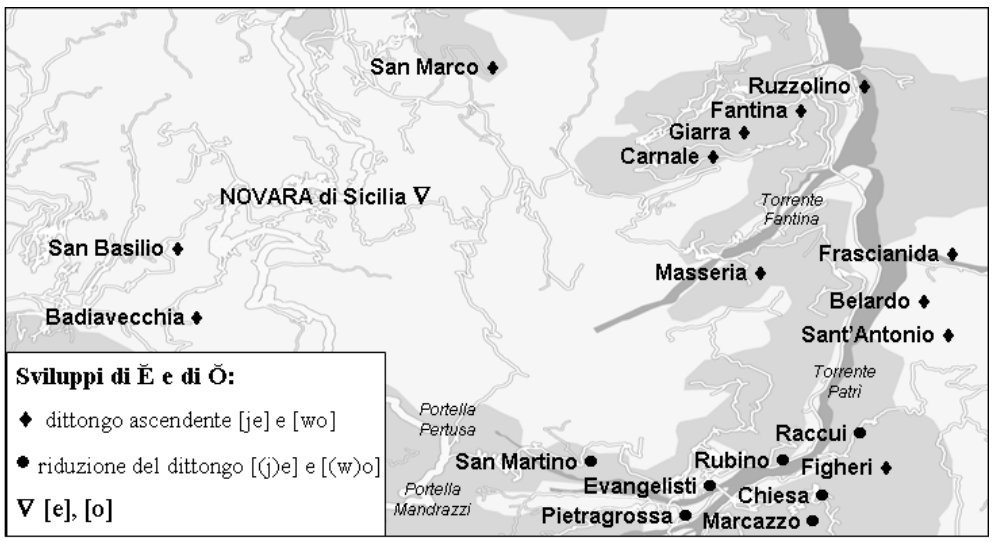
[21] Analoga oscillazione si osserva nel dialetto galloitalico di Randazzo, dove accanto a forme dittongate (*liestiri*, *tiesta*, *viesti* ‘vestito’) si trovano forme senza dittongo (*bestia* ‘animale’, *ffesta*, *nnestu*, *rrestu*).

[22] Rohlfs 1966: 90.

[23] Peraltro, lo stesso sviluppo è presente nel dialetto di Aidone: *niv* ‘nipote’, *pìcene* ‘pettine’, *pìura* ‘pecora’ (Trovato 1998: 545).

[24] Rohlfs 1966: 90; Bottiglioni 1928: 26.

Ĕ > [e] medioalta in sillaba libera[25]. Ad esempio:
[ˈjeɹʊ] ‘gelo’, [ˈmeɹɪ] ‘miele’, [ˈfeɹɪ] ‘fiele’, [ˈfea] ‘fiera’, [ˈmeðɪ] mietere’, [ˈpeðɪ] ‘piede’, [ˈpetsa] ‘pietra’, [ˈlleprʊ] ‘lepre’, [ˈneʃʃɪ] ‘uscire’, [ˈteʃʃɪ] ‘tessere’, [ˈteɲɲʊ] ‘tengo’, [ˈveɲɲʊ] ‘vengo’, [ˈneʎʎa] ‘nebbia’, [ˈpeɣua] ‘pecora’, [ˈllevətʊ] ‘lievito’, [ˈmeðɪɣʊ] ‘medico’ ecc.
Tale sviluppo è condiviso sistematicamente da tutti i centri.
Inoltre, la Ĕ latina davanti a nasale + C, tende a chiudersi in [ę], come ad es. in:
[ˈdęntʊ] ‘dente’, [frʊˈmęntʊ] ‘frumento’, [ʃʃarˈmęntʊ] ‘tralcio’, [ˈdʒęntɪ] ‘gente’, [ˈllęntʊ]



‘lento’, [ˈnęntɪ] ‘niente’, [ˈsęntʊ] ‘sento’, [ˈtęmpʊ] ‘tempo’, [mpəðɪˈmęntʊ] ‘impedimento, [səˈttęmbrɪ] ‘settembre’, anche in parole come [ˈmęndzʊ] ‘mezzo’ e [ˈpęntɪ] ‘pettine’ ecc.
La chiusura di [e] tonica in sillaba chiusa da consonante nasale – oltre che in sillaba aperta – è propria di alcuni dialetti settentrionali, in particolare il fenomeno è presente in Lombardia, Piemonte e anche nel Canton Ticino e Alto Adige[26].

Ŏ > [wo] in sillaba libera:

a. davanti a [-ɹ-] anche secondaria (< -n-):
[ˈbwõɹõ] ‘buono’, [ˈntwõɲ̃] ‘Toni’, [ˈswõɹõ] ‘suono’, [ˈtswõɹõ] ‘tuono’ ecc.

b. davanti a /-mm-
[ˈɣwommətʊ] ‘vomito’ e [ˈwommʊ] ‘uomo’, [ˈʎʎwommʊ] ‘gomitolo’ ecc.

c. davanti a consonante forte:
[ˈbrwokkui] ‘broccolo’, [ˈbwotstsa] ‘gonfiore’, [ˈkwoppua] ‘coppola’, [ˈkwotʃtʃʊ] ‘chicco, foruncolo’, [ˈkwotstsʊ] ‘nuca’, [ˈfwossa] ‘fossa’, [gaˈrwoffʊ] ‘garofano’ con [-ff-] secondario, [ˈgrwossʊ] ‘grosso’, [ˈtrwoffa] ‘cespuglio’, [ˈwossʊ] ‘osso’; anche nelle parole: [ˈbrwotʃtʃa] ‘forchetta’, [karˈtʃwoffʊ] ‘carciofo’, [ˈkwoffʊ] ‘cesto grande’, [ˈrrwobba] ‘roba’, [ˈrrwobbʊ] ‘rubo’ che non sono di origine latina; di probabile mediazione siciliana sono, invece: [oˈttwobbrɪ] ‘ottobre’, [fəˈwõkçkçʊ] ‘finocchio’, [ʝəˈwõkçkçʊ] ‘ginocchio’[27];

d. davanti a [-ll-]:
[ˈkwollʊ] ‘collo’; [eʊ mə ˈmwollʊ] ‘io vado sott’acqua’, [ˈŋkwollʊ] ‘(io) incollo’;

e. davanti a [-tt-]:

[25] Non è inutile ricordare che i dialetti liguri moderni non conoscono il dittongo e da Ĕ sviluppano a volte [e] medioalta, a volte [ɛ] mediobassa (Rohlfs 1966: 90).
[26] Sobrero 2003: 106.
[27] V. nota precedente.

[ˈkwottʊ] ‘cotto’, [ˈnwottɪ] ‘notte’, [rrəˈkwotta] ‘ricotta’; nelle forme di origine non latina: [ˈbwotta] ‘botta’, [bʊrdʒɪˈzwotta] ‘brogiotto, varietà di fico’, [ˈtstswotta] ‘frusta’; qui anche la forma dotta mediata dal sic. [ˈddwottɪ] ‘dote’[28];

Ŏ > [wo] davanti a nesso consonantico in modo sistematico:
a. davanti a -r- + C
[ˈkwornʊ] ‘corno’, [ˈkworpʊ] ‘colpo’, [ˈdwormɪ] ‘dormire’, [ˈfwortɪ] ‘forte’, [ˈmworsʊ] ‘boccone’, [ˈmwortʊ] ‘morto’, [ˈworbʊ] ‘orbo’, [ˈwortʊ] ‘orto’, [ˈpworta] ‘porta’, [ˈstwortʊ] ‘storto’, [ˈsworbʊ] ‘sorba’; nelle forme metatetiche [ˈkrwovʊ] ‘corvo’, [ˈfrwovətʃɪ] ‘forbici’; anche [ˈʝjwornʊ] ‘giorno’, [ˈllwordʊ] ‘sporco’,[29];
b. davanti a -rr-:
[ˈworrʊ] ‘orlo’ che presuppongono una forma sic.

Anche qui la sinecia novarese sembra condividere questo sviluppo con la Liguria, dove il dittongo è presente in un’area isolata – la stessa che conserva il dittongo [je] da Ĕ (punto 179 dell’AIS, Rovegno, nel territorio del Monte Antola) –. A Rovegno, peraltro, la dittongazione avviene in particolari condizioni fonetiche, cioè davanti a *r* seguita da consonante[30], come in [wǫ́rbu̯] ‘cieco’ (AIS I, c. 188), [pʷǫ́rtę] ‘porta’ (AIS V, c. 880) ecc.
La distribuzione del dittongo nei centri della sinecia segue in modo parallelo quello della serie palatale, infatti, [wo] è presente a Fantina e in tutti i suoi quartieri in modo costante, nelle frazioni di Novara, San Basilio, Badiavecchia e San Marco. A Novara, invece, non c’è traccia del dittongo e al suo posto compare l’[o] medioalto: [ˈortʊ] ‘orto’, [ˈossʊ] ‘osso’, [ˈporta] ‘porta’ ecc.

A Fondachelli il dittongo è presente nei quartieri di Frascianida, Belardo, Sant’Antonio e Figheri, negli altri centri si registra l’indebolimento del dittongo in [ʷo].

Ŭ > [œ] in sillaba libera, come in:
[ˈkœʒɪ] ‘cuocere’, [ˈkœɹɪ] ‘cuore’, [faˈʒœa] ‘fagioli’, [ˈfˑœɣʊ] ‘fuoco’, [ˈffœa] ‘fuori’, [ˈnœvʊ] ‘nuovo’, [ˈnœvɪ] ‘nove’, [ˈnœa] ‘nuora’, [ˈœkçkçʊ] ‘occhio’, [ˈœʝɪ] ‘oggi’, [ˈœʎʎʊ] ‘olio’, [ˈœvʊ] ‘uovo’, [pʊmaˈðœɹʊ] ‘pomodoro’, [rruziˈɲɲœ] ‘usignolo’, [ˈʃkœɹa] ‘scuola’ [ssœ] ‘sorella’ [ˈstœməɣʊ] ‘stomaco’ [tːɾəˈppœðʊ] ‘treppiede’, [ˈvœta] ‘volta’; anche in [ˈbrœðʊ] ‘brodo’ di origine non latina e in [aŋˈkœa] ‘ancora’ che presuppone il sic. *ancora* con /ɔ/.
La vocale anteriore mediobassa arrotondata [œ] è presente in tutti i centri della sinecia in modo sistematico e, nella madrepatria, trova riscontro nei dialetti liguri moderni soprattutto in sillaba libera, davanti a palatale e più di rado in sillaba chiusa[31].

4.3 Sviluppi di Ē ed Ĭ

Nel dialetto della sinecia Ē ed Ĭ evolvono generalmente in [ę], come ad esempio in:
[aˈdʒdʒę̙ðʊ] ‘aceto’, [ˈkę̙llʊ] ‘quello’, [ˈkrę̙ðʊ] ‘(io) credo’, [ˈkrę̙ʃʃʊ] ‘(io) cresco’, [ˈę̙llʊ] ‘egli/lui’, [ˈfrę̙ddʊ] ‘freddo’, [ˈnę̙rgʊ] ‘nero’, [ˈfę̙ndʒɪ] ‘fingere’, [oˈę̙kçkça] ‘orecchio’, [ˈpę̙ʃʃʊ] ‘pesce’, [ˈsse̙ða] ‘seta’, [ˈsse̙ðɪ] ‘sete’, [ˈtę̙ntʊ] ‘cattivo’, [ˈvę̙rdʊ] ‘verde’ ecc.
Accanto a questo sviluppo non è raro quello in [-i-] in singole parole come:
[kaˈnnia] ‘candela’, [ˈtʃia] ‘cera’, [ˈsˑia] ‘sera’, [ˈtˑia] ‘tela’, [ˈpippɪ] ‘peperone’, [ˈpˑiʊ] ‘pelo’, e [kaˈðĭã], ma anche [kaˈðę̆jã], [kaˈðɛ̆ã] ‘catena’, [ˈkçĭõ], [ˈkçę̆jõ], [ˈkçɛ̆õ] ‘pieno’ (cfr. § 2.1.6), ecc.

Lo sviluppo di Ē ed Ĭ in [-i-] è condiviso da diverse zone dell’Italia settentrionale: in Lombardia ad esempio, e nel dialetto bergamasco in cui la *i* ha una grande regolarità. In altri dialetti, invece, è diffusa in singole parole, come ad es. in: *sira* ‘sera’ e *sira* ‘cera’ che si

[28] V. nota 33.
[29] Ovviamente per il particolare sviluppo della vocale tonica: /ɔ/ nel sic. (sicuramente da Ŏ) di contro a /o/ dell’it. (< Ō/Ŭ).
[30] Rohlfs 1966: 111.
[31] Rohlfs 1966: 111.

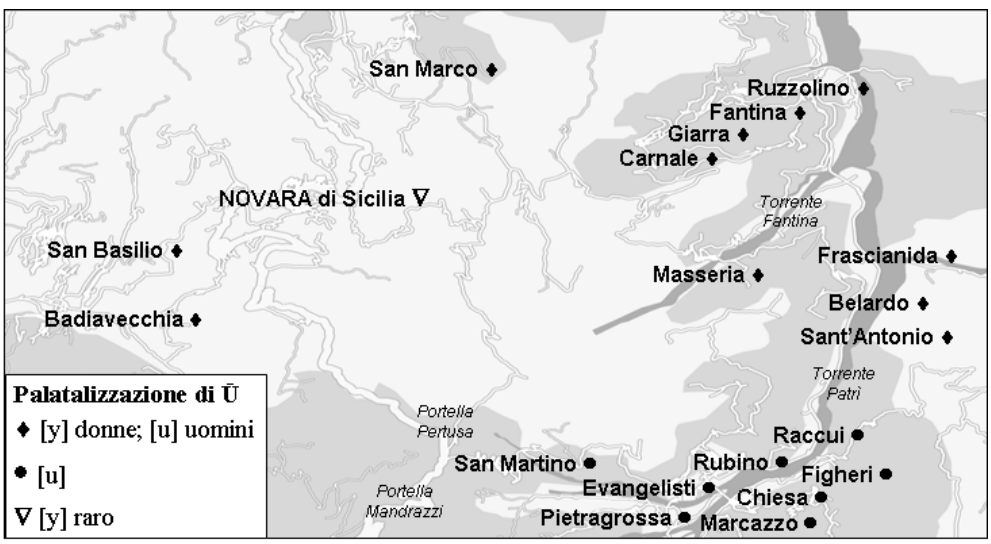
estendono dalla Romagna fino al Canton Ticino, così anche in *pĩ* e *pìn* < PLĒNU che si estendono dalla Romagna fino al Piemonte, e in Liguria nella forma *cìn̩*[32].

4.4 Sviluppi di Ō ed Ŭ

Nella sinecia novarese Ō ed Ŭ toniche del latino si continuano come [o̞]:
[aˈɣo̞stʊ] ‘agosto’, [aˈmo̞ɹɪ] ‘amore’, [ˈbo̞kka] ‘bocca’, [tʃəˈppo̞lla] ‘cipolla’, [ˈkro̞dʒdʒɪ] ‘croce’, [ˈko̞ða] ‘coda’, [kʊˈɹo̞ɹɪ] ‘colore’, [ˈɣo̞rpɪ] ‘volpe’, [ˈɣo̞dʒdʒɪ] ‘voce’, [ˈfo̞rnʊ] ‘forno’, [ˈço̞ɹa] ‘fiore’, [ˈmo̞ska] ‘mosca’, [ˈmo̞stʊ] ‘mosto’, [ˈno̞dʒdʒɪ] ‘noce’, [ˈrro̞ssʊ] ‘rosso’, [ˈso̞ɹɪ] ‘sole’, [ˈso̞ɹʊ] ‘solo’, [sʊˈðo̞ɹɪ] ‘sudore’, [ˈso̞rdʊ] ‘sordo’, [ˈto̞ssɪ] ‘tosse’ ecc.

4.5 Palatalizzazione di Ū

Lo sviluppo della Ū tonica nella sinecia è [y], vocale anteriore alta arrotondata, come ad es. in:
[ˈðyɹʊ] ‘duro’, [ˈçymɪ] ‘fiume’, [ləˈɣymɪ] ‘legumi’, [ˈllỹã] ‘luna’, [ˈllyppʊ] ‘lupo’, [my] ‘mulo’, [ˈnyllʊ] ‘nessuno’, [pərˈdyðʊ] ‘perduto’, [pʊˈtyzʊ] ‘buco’, [ˈpryʒa] ‘pulce’, [ˈpytstsa] ‘puzza’, [ˈsyɣʊ] ‘succo’, [ˈʃʃyttʊ] ‘asciutto’, [ty] ‘tu’, [ˈtyttʊ] ‘tutto’, [ˈyzʊ] ‘usanza; (io) uso’, [vəˈllyðʊ]



‘velluto’ ecc.

Tale sviluppo è caratteristico della Liguria, oltre che del Piemonte e della Lombardia[33].
Nella sinecia novarese [y] non presenta una distribuzione sistematica nei villaggi.
A Fantina e nei suoi quartieri, come pure a San Basilio, Badiavecchia e San Marco la [y] è generalmente presente nelle donne, mentre negli uomini è piuttosto rara.
Fondachelli non sembra conoscere questo sviluppo, neppure tra gli informanti più anziani. Fanno eccezione i tre quartieri geograficamente più vicini a Fantina, Frascianida, Belardo e Sant’Antonio in cui solo le donne conoscono la [y].

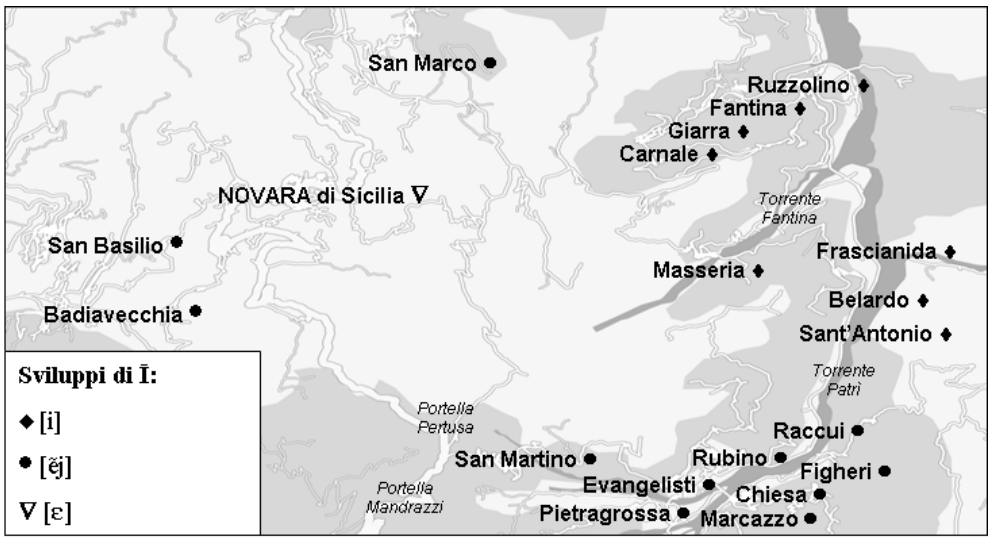
Infine, a Novara lo sviluppo è presente solo in alcuni informanti, anche uomini, senza sistematicità.

4.6 Sviluppi di Ī in contesto nasale

Lo sviluppo di Ī tonica in contesto nasale è condizionato dal dileguo della nasale in posizione intervocalica e dalla conseguente nasalizzazione delle vocali contigue[34] (v. § 2.2.5): nei contesti

[32] Rohlfs 1966: 56.
[33] Rohlfs 1966: 35.
[34] Al plurale, nei contesti *-ini* e *-ine* lo sviluppo di Ī è invece sempre [-ɛ̃-], come in [ɣaˈllɛ̃] ‘galline’, [lʊˈppɛ̃] ‘lupini’, [mədəˈʒɛ̃] ‘medicine’, [prʊˈʒɛ̃] ‘pulcini’, [spɛ̃] ‘spine’ ecc.

-ino e *-ina* Ī tende all'apertura e presenta tre diverse soluzioni geograficamente circoscritte nella maniera che segue:
a. mantenimento di [i]:
[faˈĩã] 'farina', [ɣaˈlĩã] 'gallina', [ˈlĩõ] 'lino', [mʊˈĩõ] 'mulino', [ˈspĩã] 'spina',



[vɪˈdʒdʒĩõ] 'vicino', [ˈvĩõ] 'vino' ecc. Il fenomeno è diffuso a Fantina e in tutti i suoi quartieri; nella zona di Fondachelli solo a Frascianida, Belardo e Sant'Antonio;
b. sviluppo in [e̯] con inserzione di [j]:
[faˈe̯jã], [ɣaˈlle̯jã], [ˈlle̯jõ], [mʊˈe̯jõ], [ˈspe̯jã], [vɪˈdʒdʒe̯jõ], [ˈve̯jõ] ecc. Questo sviluppo caratterizza le parlate di Fondachelli, San Basilio, Badiavecchia e San Marco;
c. apertura in [ɛ], come in:
[faˈɛ̃ã], [ɣaˈllɛ̃ã], [ˈllɛ̃õ], [mʊˈɛ̃õ], [ˈspɛ̃ã], [vɪˈdʒdʒɛ̃õ], [ˈvɛ̃õ] ecc., esclusivo di Novara centro.
«La mutazione di *ī* in *e* davanti a nasale» è propria dei dialetti emiliano, romagnolo e, in epoca più antica, di vasti territori della Lombardia, oggi è alquanto diffusa nei dialetti lombardi orientali[35].

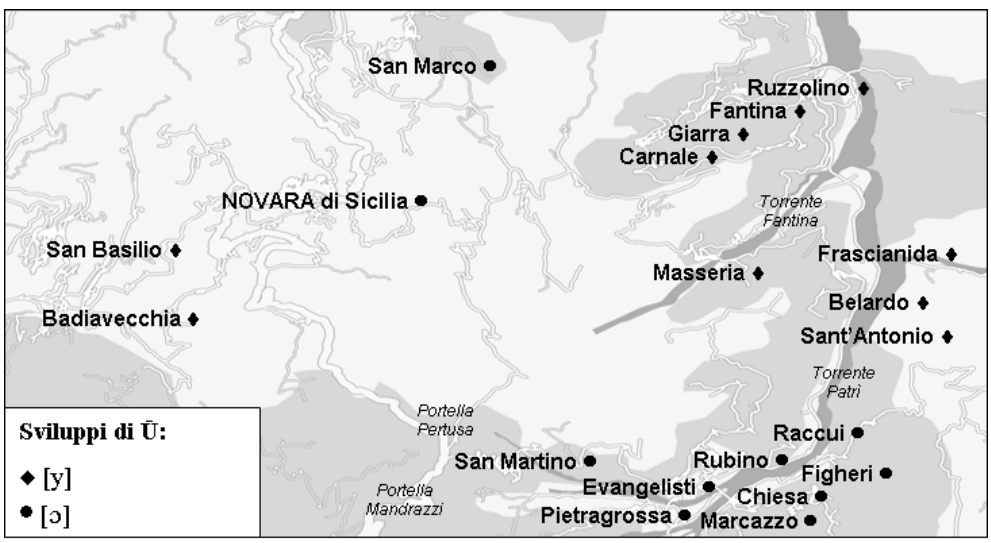
4.7 Sviluppi di parole in -ŌNE

Gli sviluppi di -ŌNE sono principalmente tre, così distribuiti nella sinecia:
a. > [-ã́] :
[basˈtã] 'bastone', [karˈbã] 'carbone', [parpaˈʎʎã] 'farfalla notturna' (cfr. sic. *parpagghjuni*), [paˈtɛ̝ã] 'padrone', [prʊˈmã] 'polmone' ecc[36]. Lo sviluppo è diffuso a Fantina e nei suoi quartieri.
Già Tropea notava come -ŌNE fosse pronunciato [-ãũ] nei quartieri di Carnale, Giarra e Rajù, [-ã] con una leggera velarizzazione nei restanti quartieri di Fantina[37].
b. > [-ṍ]:
[basˈtõ], [karˈbõ], [parpaˈʎʎõ], [paˈtɛ̝õ], [prʊˈmõ] a Novara, San Basilio e San Marco;
c. > [-õ̯ñ]:
[basˈtõ̯ñ], [karˈbõ̯ñ], [parpaˈʎʎõ̯ñ], [paˈtɛ̝õ̯ñ], [prʊˈmõ̯ñ] a Fondachelli. Tuttavia, dietro sollecitazione, alcuni informanti anziani hanno confermato di aver sentito in bocca ai propri genitori [basˈtã], [karˈbã], [parpaˈʎʎã], [paˈtɛ̝ã], [prʊˈmã] ecc.

[35] Rohlfs 1966: 30.
[36] L'alternanza occorre anche nelle seguenti forme: [bʊˈʃʃã] 'angolo', [kʊpɪˈʎʎã] 'arnia', [kʊˈtstsã] 'piccoli pani di granoturco', [fotʃɪˈʎʎã] 'piccola falce', [mʊʃkɪˈʎʎã] 'moscerino', [mʊtstsɪˈɣã] 'pizzico', [pʊndʒɪˈʎʎã] 'pungiglione', [rrɪˈŋŋã] 'rene' ecc.
[37] Tropea 1966: nota 128:14.

4.8 Sviluppi di Ū in contesto nasale

Lo sviluppo di Ū tonica in contesto nasale e in fine di parola è parallelo a quello della Ī, condizionato dagli sviluppi di -n- e marcato diatopicamente. In particolare gli sviluppi sono due:
a. > [y]:
[ðəˈjỹ] ‘digiuno’, [yn] ‘uno’, [ˈllỹã] ‘luna’ ecc. Il fenomeno è diffuso a Fantina e in tutti i suoi quartieri; a San Basilio e Badiavecchia; nella zona di Fondachelli solo a Frascianida, Belardo e Sant’Antonio;
b. > [ɔ]:
[ðəˈjɔ̃], [jɔ̃], [ˈllɔ̃ã] ecc.
Tale sviluppo è proprio di Novara centro e delle parlate di Fondachelli e San Marco. Esso trova riscontro nei dialetti emiliano e romagnolo[38].



5. Fonemi e grafemi consonantici

Il dialetto novarese conta 29 fonemi consonantici: /p t k b d g ts tʃ tʂ kç dz dʒ dʐ f s ʃ ç ʂ v ʒ ʐ r rr l ʎ m n ɲ j̰/, tranne che a Novara dove non è registrato /ç/ sostituito ovunque da /ʃ/.

Le opposizioni consonantiche, come quelle vocaliche, sono illustrate ordinando le coppie minime e presentando in trascrizione fonologica, come già per il vocalismo, i membri della coppia seguiti dalla traduzione in italiano.

La notazione {...} segnala le coppie subminime. Qualora non sia possibile produrre alcuna coppia, è comunque indicata l’opposizione dei fonemi, senza esemplificazione.

<p> = /p/, occlusiva bilabiale sorda, rimane inalterato in posizione iniziale, ma, perlopiù, geminato in posizione interna intervocalica: *appa* [ˈappa] ‘ape’, *llappo̱su* [llaˈppo̱zʊ] ‘acre’, *cappì* [kaˈppi] ‘capire’, *ceppo̱lla* [tʃəˈppo̱lla] ‘cipolla’, *llüppu* [ˈllyppʊ] ‘lupo’, *neppütti* [nəˈppytɪ] ‘nipote’, *pippi* [ˈpippɪ] ‘peperone’, *pe̱nna* [ˈpe̱nna] ‘penna’, *prüsgia* [ˈpryʒa] ‘pulce’, *rrappa* [ˈrrappa] ‘rapa’ ecc.

/p/ si distingue da /t/
paglia /ˈpaʎʎa/ ‘paglia’ vs. *taglia* /ˈtaʎʎa/ ‘egli taglia’
/p/ si distingue da /k/
pattu /ˈpʻattu/ ‘patto’ vs. *ccattu* /ˈkʻattu/ ‘io compro’

[38] Rohlfs 1966.: 37.

/p/ si distingue da /b/
palla /ˈpalla/ ‘palla’ vs. *balla* /ˈballa/ ‘egli balla’
/p/ si distingue da /d/
pannu /ˈpannu/ ‘panno’ vs. *dannu* /ˈdannu/ ‘danno’
/p/ si distingue da /g/
pattu /ˈpattu/ ‘patto’ vs. *gattu* /ˈgattu/ ‘gatto’
/p/ si distingue da /ts/
chjappa /ˈkçappa/ ‘cladodio’ vs. *chjazza* /ˈkçatstsa/ ‘piazza’
/p/ si distingue da /tʃ/
ncuppuê /nkuppuˈẽ/ ‘coprire totalmente’ vs. *chjazza* /nkutʃtʃuˈẽ/ ‘avvicinarsi’
/p/ si distingue da /tz/
paccia /ˈpatʃtʃa/ ‘pazza’ vs. *traccia* /ˈtzatʃtʃa/ ‘grosso foruncolo’
{*pecciâ* /piˈtʃtʃã/ [pəˈtʃtʃã] ‘piccione’ vs. *trecciœ* /tzi̯ˈtʃtʃœ/ [tzəˈtʃœ] ‘cetriolo’}
/p/ si distingue da /kç/
paru /ˈparu/ ‘paio; pari’ vs. *chjaru* /ˈkçaru/ ‘chiaro’
/p/ si distingue da /dʒ/
parra /ˈpʳarra/ ‘egli parla’ vs. *giarra* /ˈdʒdʒarra/ ‘giara’
/p/ si distingue da /dɤ/
pittu /ˈpʳittu/ ‘io pitto’ vs. *drittu* /ˈdɤdɤittu/ ‘dritto’
/p/ si distingue da /f/
piu /ˈpiu/ ‘pelo’ vs. *fiu* /ˈfiu/ ‘filo’
/p/ si distingue da /s/
partu /ˈpartu/ ‘io parto’ vs. *sartu* /ˈsartu/ ‘sarto’
/p/ si distingue da /ʃ/
parrà /pʳaˈrra/ ‘parlare’ vs. *sciarrà* /ʃʃaˈrra/ ‘litigare’
/p/ si distingue da /ƨ/
llüppu /ˈllyppu/ ‘lupo’ vs. *llüstru* /ˈllyƨu/ ‘luce’
/p/ si distingue da /v/
pẹ̈gna /ˈpẹ̈ɲɲa/ ‘pigna’ vs. *vẹ̈gna* /ˈvẹ̈ɲɲa/ ‘vigna’
/p/ si distingue da /rr/
paglia /ˈpʳaʎʎa/ ‘paglia’ vs. *rraglia* /ˈrraʎʎa/ ‘raglia’
/p/ si distingue da /l/
pẹttu /ˈpʳettu/ ‘petto’ vs. *llẹttu* /ˈllettu/ ‘letto’
/p/ si distingue da /ʎ/
{*pippi* /ˈpʳippi/ ‘pepe’ vs. *pigliu* /ˈpiʎʎu/ ‘prendo’}
/p/ si distingue da /m/
pẹdi /ˈpʳedi/ ‘piede’ vs. *mẹdi* /ˈmedi/ ‘mietere’
/p/ si distingue da /n/
pẹnti /ˈpʳenti/ ‘pettine’ vs. *nẹnti* /ˈnenti/ ‘niente’
/p/ si distingue da /ɲ/
llappọ̈su /llaˈppọ̈su/ ‘aspro’ vs. *llagnọ̈su* /llaˈɲɲọ̈su/ ‘piagnucoloso’

<t> = /t/, occlusiva dentale sorda, rimane inalterato in posizione iniziale, ma perlopiù geminato in posizione interna intervocalica: *abẹ̈ttu* [aˈbẹ̈ttʊ] ‘abete’, *cr̈etta* [ˈkrẹ̈tta] ‘creta’, *cürtu* [ˈkyrtʊ] ‘corto’, *nepputtẹlla* [nəppʊˈttella] ‘nepitella’, *vettẹllu* [vəˈttellʊ] ’vitello’ ecc.
/t/ si distingue da /p/
tẹ̈gna /ˈtẹ̈ɲɲa/ ‘calvizie; testa pelata’ vs. *pẹ̈gna* /ˈpẹ̈ɲɲa/ ‘pigna’
/t/ si distingue da /k/
tuornu /ˈtwornu/ ‘io ritorno’ vs. *cuornu* /ˈkwornu/ ‘corno’
/t/ si distingue da /b/
tastà /tasˈta/ ‘assaggiare’ vs. *bastà* /basˈta/ ‘bastare’
/t/ si distingue da /d/
tacci /ˈtatʃtʃi/ ‘bullette’ vs. *dacci* /ˈdatʃtʃi/ ‘dacci’
/t/ si distingue da /g/

taglia /ˈtaʎʎa/ ‘taglia’ vs. *gaglia* /ˈgaʎʎa/ ‘di capra dal vello bianco e nero’
/t/ si distingue da /ts/
tia /ˈtia/ ‘tela’ vs. *zia* /ˈtsia/ ‘zia’
/t/ si distingue da /tʃ/
fatti /ˈfatti/ ‘maturi’ vs. *facci* /ˈfatʃtʃi/ ‘faccia’
/t/ si distingue da /tz/
tattu /ˈtattu/ ‘tatto’ vs. *trattu* /ˈtzattu/ ‘unità di misura’
/t/ si distingue da /kç/
tazza /ˈtatstsa/ ‘tazza’ vs. *chjazza* /ˈkçatstsa/ ‘piazza’
/t/ si distingue da /dʒ/
tiru /ˈtiru/ ‘tiro’ vs. *giru* /ˈdʒiru/ ‘giro’
/t/ si distingue da /dɤ/
tettu /ˈtettu/ ‘tetto’ vs. *drittu* /ˈdɤittu/ ‘dritto’
/t/ si distingue da /f/
tẹsta /ˈtesta/ ‘testa’ vs. *fẹsta* /ˈfesta/ ‘festa’
/t/ si distingue da /s/
taju /ˈtaɟu/ ‘fango’ vs. *saju* /ˈsaɟu/ ‘saio’
/t/ si distingue da /ʃ/
tẹtti /ˈtetti/ ‘tetti’ vs. *tẹsci* /ˈteʃʃi/ ‘tessere’
/t/ si distingue da /ç/
ttakka /ˈttakka/ ‘attacca’ vs. *hiacca* /ˈççakka/ ‘fenditura’
/t/ si distingue da /z/
llüttu /ˈllyttu/ ‘lutto’ vs. *llüstru* /ˈllyzzu/ ‘luce’
/t/ si distingue da /v/
tacca /ˈtakka/ ‘ferita’ vs. *vacca* /ˈvakka/ ‘vacca’
/t/ si distingue da /r/
patti /ˈpatti/ ‘patti’ vs. *parri* /ˈparri/ ‘pali’
/t/ si distingue da /rr/
pattu /ˈpattu/ ‘patto’ vs. *parru* /ˈparru/ ‘(io) parlo’
/t/ si distingue da /l/
tuoccu /ˈtʷokku/ ‘tocco’ vs. *lluoccu* /ˈllwokku/ ‘stupido’
/t/ si distingue da /ʎ/
fittu /ˈfittu/ ‘fitto’ vs. *figliu* /ˈfiʎʎu/ ‘figlio’
/t/ si distingue da /m/
taglia /ˈtaʎʎa/ ‘egli taglia’ vs. *maglia* /ˈmaʎʎa/ ‘maglia di lana’
/t/ si distingue da /n/
tuocchi /ˈtʷokki/ ‘rintocchi’ vs. *nuocchi* /ˈnʷokki/ ‘fiocchi’
/t/ si distingue da /ɲ/
{*sọtta* /ˈssọtta/ ‘sotto’ vs. *sọgnu* /ˈssọɲɲu/ ‘sono’}

<c> + a, œ, o, ọ, ü
<ch> + e, ẹ, ę, i
<q> + u = /k/, occlusiva velare sorda, rimane inalterato in posizione iniziale, ma perlopiù geminato in posizione interna intervocalica, così: *juccà* [ɟʊˈka] ‘giocare’, *jœccu* [ˈɟœkʊ] ‘gioco’, *nacca* [ˈnakka] ‘culla’ e *bücca* [ˈbykka] ‘buca’ ecc.
/k/ si distingue da /p/
cattu /ˈkattu/ ‘secchio’ vs. *pattu* /ˈpattu/ ‘patto’
/k/ si distingue da /t/
custà /kusˈta/ ‘costare’ vs. *tustà* /tusˈta/ ‘tostare’
/k/ si distingue da /b/
cascia /ˈkaʃʃa/ ‘cassa’ vs. *bascia* /ˈbaʃʃa/ ‘bassa’
/k/ si distingue da /d/
cuotti /ˈkwotti/ ‘cotti’ vs. *duotti* /ˈdwotti/ ‘dote’
/k/ si distingue da /g/

cattu /ˈkattu/ ‘secchio’ vs. *gattu* /ˈgattu/ ‘gatto’
/k/ si distingue da /ts/
cuotta /ˈkwotta/ ‘cotta’ vs. *zuotta* /ˈtstswotta/ ‘frusta’
/k/ si distingue da /tʃ/
saccu /ˈsakku/ ‘sacco’ vs. *sacciu* /ˈsatʃtʃu/ ‘io so’
/k/ si distingue da /tƶ/
canni /ˈkanni/ ‘canne’ vs. *tranni* /ˈtƶanni/ ‘tranne’
/k/ si distingue da /kç/
caccia /ˈkatʃtʃa/ ‘caccia’ vs. *traccia* /ˈtƶatʃtʃa/ ‘grosso foruncolo’
/k/ si distingue da /dz/
cagaẹlla /ˈkagaˈella/ ‘diarrea’ vs. *zagaẹlla* /ˈdzagaˈella/ ‘erba spontanea’
/k/ si distingue da /f/
càuci /ˈkawtʃi/ ‘calce’ vs. *fàuci* /ˈfawtʃi/ ‘falce’
/k/ si distingue da /s/
cœgli /ˈkœʎʎi/ ‘raccogliere’ vs. *sœgli* /ˈsœʎʎi/ ‘soglie’
/k/ si distingue da /ʃ/
callu /ˈkallu/ ‘callo’ vs. *sciallu* /ˈʃʃallu/ ‘scialle’
/k/ si distingue da /ç/
cascu /ˈkasku/ ‘cado’ vs. *hiascu* /ˈçasku/ ‘fisco’
/k/ si distingue da /ƶ/
nuocca /ˈnwokka/ ‘fiocco’ vs. *nuostra* /ˈnwoƶƶa/ ‘nostra’
/k/ si distingue da /v/
casca /ˈkaska/ ‘egli cade’ vs. *vasca* /ˈvaska/ ‘vasca’
/k/ si distingue da /r/
caru /ˈkaru/ ‘caro’ vs. *rraru* /ˈrraru/ ‘raro’
/k/ si distingue da /rr/
paccu /ˈpakku/ ‘pacco’ vs. *parru* /ˈparru/ ‘(io) parlo’
/k/ si distingue da /l/
ccatti /ˈkkatti/ ‘tu compri’ vs. *llatti* /ˈllatti/ ‘latte’
/k/ si distingue da /ʎ/
picca /ˈpikka/ ‘poco’ vs. *piglia* /ˈpiʎʎa/ ‘prendi’
/k/ si distingue da /m/
caîglia /ˈkaĩʎʎa/ ‘crusca’ vs. *maîglia* /ˈmaĩʎʎa/ ‘maniglia’
/k/ si distingue da /n/
canna /ˈkanna/ ‘canna’ vs. *nanna* /ˈnanna/ ‘nonna’
/k/ si distingue da /ɲ/
grẹcca /ˈgrekka/ ‘greca’ vs. *grẹgna* /ˈgreɲɲa/ ‘covone’

<b> = /b/, occlusiva bilabiale sonora, può trovarsi geminato anche in posizione iniziale: *brusgià* [brʊˈʒa] ‘bruciare’, *buglüdu* [bʊˈʎʎyðʊ] ‘bollito’, *bevüda* [bəˈvyða] ‘bevuta’, *cabbu* [ˈkabbʊ] ‘capo’, *mbẹ̈vi* [ˈmbɐ̯̈və] ‘bere’, *sabbè* [ssaˈbbɛ] ‘sapere’, *sabbô* [ssaˈbbɔ̃] ‘sapone’, *tabbüttu* [taˈbbyttʊ] ‘cassa da morto’ ecc.
/b/ si distingue da /p/
basci /ˈbaʃʃi/ ‘bassi’ vs. *pasci* /ˈpaʃʃi/ ‘pascere’
/b/ si distingue da /t/
basta /ˈbasta/ ‘basta’ vs. *tasta* /ˈtasta/ ‘assaggia’
/b/ si distingue da /k/
bascia /ˈbaʃʃa/ ‘bassa’ vs. *cascia* /ˈkaʃʃa/ ‘cascia’
/b/ si distingue da /d/
buoccia /ˈbwotʃtʃa/ ‘boccia’ vs. *duoccia* /ˈdwotʃtʃa/ ‘doccia’
/b/ si distingue da /g/
battu /ˈbattu/ ‘io batto’ vs. *gattu* /ˈgattu/ ‘gatto’
/b/ si distingue da /ts/
buotta /ˈbʷotta/ ‘botta’ vs. *zzuotta* /ˈtstswotta/ ‘frusta’

/b/ si distingue da /tɤ/
bavagliu /baˈvaʎʎu/ ‘bavaglio’ vs. *travagliu* /tɤaˈvaʎʎu/ ‘lavoro’
/b/ si distingue da /kç/
banca /ˈbanka/ ‘banca’ vs. *chjanca* /ˈkçanka/ ‘macelleria’
/b/ si distingue da /dʒ/
ballu /ˈballu/ ‘ballo’ vs. *giallu* /ˈdʒallu/ ‘giallo’
/b/ si distingue da /f/
battu /ˈbattu/ ‘batto’vs. *fattu* /ˈfattu/ ‘fatto’
/b/ si distingue da /s/
bẹlla /ˈbɛlla/ ‘bella’ vs. *sẹlla* /ˈsɛlla/ ‘sella’
/b/ si distingue da /ʃ/
ballu /ˈbʿallu/ ‘ballo’ vs. *sciallu* /ˈʃʃallu/ ‘scialle’
/b/ si distingue da /ç/
bancu /ˈbanku/ ‘banco’ vs. *hiancu* /ˈçanku/ ‘fianco’
/b/ si distingue da /v/
bbẹntu /ˈbʿɛntu/ ‘quiete’ vs. *vẹntu* /ˈvɛntu/ ‘vento’
/b/ si distingue da /rr/
balli /ˈballi/ ‘palle’ vs. *rralli* /ˈrralli/ ‘sudiciume’
babba /ˈbabba/ ‘stupida’ vs. *barra* /ˈbarra/ ‘barra’
/b/ si distingue da /l/
gabbu /ˈgabbu/ ‘burla; scherzo’ vs. *gallu* /ˈgallu/ ‘gallo’
/b/ si distingue da /ʎ/
banna /ˈbʿanna/ ‘lato’ vs. *glianna* /ˈʎʎanna/ ‘pascere’
/b/ si distingue da /m/
bọffa /ˈbɔ̟ffa/ ‘rospo’ vs. *mọffa* /ˈmɔ̟ffa/ ‘muffa’
/b/ si distingue da /n/
banna /ˈbanna/ ‘lato’ vs. *nanna* /ˈnanna/ ‘nonna’
/b/ si distingue da /ɲ/
bọtti /ˈbɔ̟tti/ ‘botte’ vs. *gnọtti* /ˈɲɲɔ̟tti/ ‘ingoiare’

<d> = /d/, occlusiva dentale sonora, rimane generalmente inalterato, tranne in posizione intervocalica in cui si realizza come [ð], fricativa interdentale sonora: *aggẹdu* [aˈdʒdʒɛ̟ðʊ] ‘aceto’, *bevüda* [bəˈvyða] ‘bevuta’, *cugnadu* [kʊˈɲɲaðʊ] ‘cognato’, *fradi* [ˈfraðɪ] ‘fratello, *frettada* [frəˈttaða] ‘frittata’, *hiadà* [çaˈða] ‘fiatare’, *lladu* [ˈllaðʊ] ‘lato’, *maidu* [maˈiðʊ] ‘marito’ ecc.
/d/ si distingue da /p/
düru /ˈdyru/ ‘duro’ vs. *püru* /ˈpyru/ ‘pure’
/d/ si distingue da /t/
dacci /ˈdatʃtʃi/ ‘dacci, da’a noi’ vs. *tacci* /ˈtatʃtʃi/ ‘bullette’
/d/ si distingue da /k/
duotti /ˈdwotti/ ‘dote’ vs. *cuotti* /ˈkwotti/ ‘cotti’
/d/ si distingue da /b/
dẹntu /ˈdentu/ ‘dente’ vs. *bẹntu* /ˈbentu/ ‘quiee’
/d/ si distingue da /g/
lardu /ˈlardu/ ‘lardo’ vs. *largu* /ˈlargu/ ‘largo’
/d/ si distingue da /ts/
pẹdi /ˈpɛdi/ ‘piede’ vs. *pẹzzi* /ˈpɛtstsi/ ‘pezze’
/d/ si distingue da /tʃ/
dẹntu /ˈdentu/ ‘dente’ vs. *cẹntu* /ˈtʃentu/ ‘cento’
/d/ si distingue da /tɤ/
duoppu /ˈdwoppu/ ‘dopo’ vs. *truoppu* /ˈtɤwoppu/ ‘troppo’
/d/ si distingue da /dʒ/
düru /ˈdyru/ ‘duro’ vs. *giüru* /ˈdʒyru/ ‘pure’
/d/ si distingue da /dɤ/

{*dẹ̈ttu* /ˈdẹ̈ttu/ ‘detto’ vs. *drittu* /ˈdɤittu/ ‘dritto’}
/d/ si distingue da /f/
demmi /ˈdɛmmi/ ‘dammi’ vs. *femmi* /ˈfɛmmi/ ‘fame’
/d/ si distingue da /s/
dẹggi /ˈdedʒdʒi/ ‘dieci’ vs. *sẹggi* /ˈsedʒdʒi/ ‘sedie’
/d/ si distingue da /ʃ/
demmi /ˈdɛmmi/ ‘dammi’ vs. *sciemmi* /ˈʃʃɛmmi/ ‘sciami’
/d/ si distingue da /ɾ/
demmi /ˈdɛmmi/ ‘dammi’ vs. *stremmi* /ˈɾɾɛmmi/ ‘strani’
/d/ si distingue da /v/
dẹntu /ˈdentu/ ‘dente’ vs. *vẹntu* /ˈventu/ ‘vento’
/d/ si distingue da /ɹ/
cadi /ˈkadi/ ‘cadere’ vs. *cari* /ˈkari/ ‘cari’
/d/ si distingue da /rr/
desija /diˈsiɟa/ [dəˈziɟa] ‘egli desidera’ vs. *resija* /rriˈsiɟa/ [rrəˈziɟa] ‘invidia’
/d/ si distingue da /l/
dẹntu /ˈdentu/ ‘dente’ vs. *llẹntu* /ˈllentu/ ‘lento’
/d/ si distingue da /ʎ/
denni /ˈdɛnni/ ‘danni’ vs. *glienni* /ˈʎʎɛnni/ ‘ghiande’
/d/ si distingue da /m/
düru /ˈdyru/ ‘duro’ vs. *müru* /ˈmyru/ ‘muro’
/d/ si distingue da /n/
dẹnti /ˈdenti/ ‘dente’ vs. *nẹnti* /ˈnenti/ ‘niente’
/d/ si distingue da /ɲ/

<g> + a, œ, o, ọ, y
<gh> + e, ẹ, ẹ̈, i = /g/, occlusiva velare sonora, rimane inalterato in nesso e in posizione preconsonantica; in posizione iniale, prevocalica, intervocalica si realizza come [ɣ] fricativa velare sonora: *amigu* [aˈmiɣʊ] ‘amico’, *artiga* [arˈtiɣa] ‘ortica’, *dumẹ̈ga* [ðʊˈmẹ̈ɣa] ‘domenica’, *fœgu* [ˈfœɣʊ] ‘fuoco’, *frummiga* [frʊˈmmiɣa] ‘formica’, *gallu* [ˈɣallʊ] ‘gallo’, *gattu* [ˈɣattʊ] ‘gatto’, *gruossu* [ˈgrwossʊ] ‘grosso’, *magu* [ˈmaɣʊ] ‘manico’, *mulliga* [mʊˈlliɣa] ‘mollica’ ecc.
/g/ si distingue da /p/
gattu /ˈgattu/ ‘gatto’ vs. *pattu* /ˈpattu/ ‘patto’
/g/ si distingue da /t/
gaglia /ˈgaʎʎa/ ‘di capra dal vello bianco e nero’ vs. *taglia* /ˈtaʎʎa/ ‘taglia’
/g/ si distingue da /k/
gatta /ˈgatta/ ‘gatto’ vs. *ccatta* /ˈkkattu/ ‘compro’
/g/ si distingue da /b/
gattu /ˈgattu/ ‘gatto’ vs. *battu* /ˈbattu/ ‘batto’
/g/ si distingue da /d/
largu /ˈlargu/ ‘largo’ vs. *lardu* /ˈlardu/ ‘lardo’
/g/ si distingue da /ts/
gallu /ˈgallu/ ‘gallo’ vs. *zallu* /ˈtsallu/ ‘villano’
/g/ si distingue da /tʃ/
paga /ˈpaga/ ‘paga’ vs. *paccia* /ˈpatʃtʃa/ ‘pazza’
/g/ si distingue da /tɾ/
gattu /ˈgattu/ ‘gatto’ vs. *trattu* /ˈtɾattu/ ‘unità di misura’
/g/ si distingue da /kç/
gattu /ˈgattu/ ‘gatto’ vs. *chjattu* /ˈkçattu/ ‘piatto’
/g/ si distingue da /dʒ/
gallu /ˈgallu/ ‘gallo’ vs. *giallu* /ˈdʒallu/ ‘giallo’
/g/ si distingue da /f/
gattu /ˈgattu/ ‘gatto’ vs. *fattu* /ˈfattu/ ‘fatto’

/g/ si distingue da /s/
gǫ̈rdu /ˈgǫ̱rdu/ ‘poco socievole’ vs. *sǫ̈rdu* /ˈsǫ̱rdu/ ‘sordo’
/g/ si distingue da /ʃ/
gallu /ˈgallu/ ‘gallo’ vs. *sciallu* /ˈʃʃallu/ ‘scialle’
/g/ si distingue da /v/
gara /ˈgara/ ‘gara’ vs. *vara* /ˈvara/ ‘fercolo’
/g/ si distingue da /r/
maghi /ˈmagi/ ‘maniche’ vs. *mari* /ˈmari/ ‘male’
/g/ si distingue da /rr/
gaggia /ˈgadʒdʒa/ ‘gabbia’ vs. *rraggia* /ˈrradʒdʒa/ ‘rabbia’
/g/ si distingue da /l/
gatti /ˈgatti/ ‘gatti’ vs. *llatti* /ˈllatti/ ‘latte’
/g/ si distingue da /ʎ/
paga /ˈpaga/ ‘paga’ vs. *paglia* /ˈpaʎʎa/ ‘paglia’
/g/ si distingue da /m/
gara /ˈgara/ ‘gara’ vs. *mara* /ˈmara/ ‘sventurata’
/g/ si distingue da /n/
gǫ̈ggi /ˈgǫ̱dʒdzi/ ‘voce’ vs. *nǫ̈ggi* /ˈnǫ̱dʒdʒi/ ‘noci’
/g/ si distingue da /ɲ/

<zz> = /ts/, affricata dentale sorda, tendenzialmente forte in posizioone iniziale e intervocalica: *ziu* [ˈtstsiʊ] ‘zio’, *chjazza* [ˈkçatstsa] ‘piazza’, *cuozza* [ˈkwotstsa] ‘cozza’, *zǫ̈mma* [ˈtstsǫ̱mma] ‘gioco della cavallina’ ecc.
/ts/ si distingue da /p/
chjazza /ˈkçatstsa/ ‘piazza’ vs. *chjappa* /ˈkçappa/ ‘cladodio’
/ts/ si distingue da /t/
zǫ̈mma /ˈtstsǫ̱mma/ ‘gioco della cavallina’ vs. *tǫ̈mma* /ˈtǫ̱mma/ ‘formaggio fresco’
/ts/ si distingue da /k/
zuotta /ˈtstswotta/ ‘frusta’ vs. *cuotta* /ˈkwotta/ ‘cotta’
/ts/ si distingue da /b/
zuotta /ˈtstswotta/ ‘frusta’ vs. *buotta* /ˈbʷwotta/ ‘botta’
/ts/ si distingue da /d/
pẹ̈zzi /ˈpetstsi/ ‘pezze’ vs. *pẹ̈di* /ˈpedi/ ‘piede’
/ts/ si distingue da /g/
zallu /ˈtstsallu/ ‘villano’ vs. *gallu* /ˈgallu/ ‘gallo’
/ts/ si distingue da /tʃ/
zuotta /ˈtstswotta/ ‘frusta’ vs. *ciuotta* /ˈtʃʷwotta/ ‘tazza bassa senza manico’
/ts/ si distingue da /tɤ/
zuccu /ˈtstsukku/ ‘ceppo’ vs. *truccu* /ˈtɤukku/ ‘trucco; stratagema’
/ts/ si distingue da /kç/
zappa /ˈtstsappa/ ‘zappa’ vs. *chjazza* /ˈkçappa/ ‘cladodio’
/ts/ si distingue da /dʒ/
zallu /ˈtstsallu/ ‘villano’ vs. *giallu* /ˈdʒallu/ ‘giallo’
/ts/ si distingue da /dɤ/
llazzu /ˈllatstsu/ ‘laccio’ vs. *lladru* /ˈlladɤu/ ‘ladro’
/ts/ si distingue da /f/
ziu /ˈtstsiu/ ‘zio’ vs. *fiu* /ˈfiu/ ‘filo’
/ts/ si distingue da /s/
zẹ̈cca /ˈtstsẹ̱kka/ ‘zecca’ vs. *sẹ̈cca* /ˈsẹ̱kka/ ‘secca’
/ts/ si distingue da /ʃ/
zallu /ˈtstsallu/ ‘villano’ vs. *sciallu* /ˈʃʃallu/ ‘scialle’
ts/ si distingue da /ç/
zaccu /ˈtstsakku/ ‘recinto per ovini’ vs. *hiaccu* /ˈçakku/ ‘io fendo’

/ts/ si distingue da /ʑ/
{*mmazzu* /ˈmmatstsu/ ‘ammazzo’ vs. *mastru* /ˈmaʑʑu/ ‘mastro’}
/ts/ si distingue da /v/
{*chjazzi* /ˈkçatstsi/ ‘piazze’ vs. *chjavi* /ˈkçavi/ ‘chiave’}
/ts/ si distingue da /r/
pazza /ˈpatstsa/ ‘pazza’ vs. *para* /ˈpara/ ‘pala’
/ts/ si distingue da /l/
ẓẹ̈cca /ˈtstsẹ̱kka/ ‘zecca’ vs. *llẹ̈cca* /ˈllẹ̱kka/ ‘egli lecca’
/ts/ si distingue da /ʎ/
ziu /ˈtstsiu/ ‘zio’ vs. *gliu* /ˈʎʎiu/ ‘ghiro’
/ts/ si distingue da /m/
zaccu /ˈtstsakku/ ‘recinto per ovini’ vs. *maccu* /ˈmakku/ ‘crema di fave’
/ts/ si distingue da /n/
zaccu /ˈtstsakku/ ‘recinto per ovini’ vs. *nnaccu* /ˈnnakku/ ‘io cullo’
/ts/ si distingue da /ɲ/

<c> + e, ẹ, ẹ̈, i
<ci> + a, œ, o, o̱, y = /tʃ/, affricata mediopalatale sorda, tende a realizzarsi come forte all’interno di parola, in posizione intervocalica: *cẹntu* [ˈtʃentʊ] ‘cento’, *cẹ̈ngia* [ˈtʃẹ̱ndʒa] ‘cinghia’, *facciada* [faˈtʃtʃaða] ‘facciata’, *faucegliâ* [fawtʃəˈʎʎɑ̃] ‘piccola falce’ ecc.
/tʃ/ si distingue da /p/
ncucciuê /nkutʃtʃuˈẽ/ ‘avvicinarsi’ vs. *ncuppuê* /nkuppuˈẽ/ ‘coprirsi totalmente’
/tʃ/ si distingue da /t/
facci /ˈfatʃtʃi/ ‘faccia’ vs. *fatti* /ˈfatti/ ‘maturi’
/tʃ/ si distingue da /k/
sacciu /ˈsatʃtʃu/ ‘io so’ vs. *saccu* /ˈsakku/ ‘sacco’
/tʃ/ si distingue da /d/
cẹntu /ˈtʃentu/ ‘cento’ vs. *dẹntu* /ˈdentu/ ‘dente’
/tʃ/ si distingue da /g/
paccia /ˈpatʃtʃa/ ‘pazza’ vs. *paga* /ˈpaga/ ‘paga’
/tʃ/ si distingue da /ts/
fàuci /ˈfawtʃi/ ‘falce’ vs. *fàuzi* /ˈfawtsi/ ‘falsi’
/tʃ/ si distingue da /tʑ/
cippu /ˈtʃtʃippu/ ‘ceppo’ vs. *trippu* /ˈtʑippu/ ‘io ballo’
/tʃ/ si distingue da /dz/
cẹru /ˈtʃeru/ ‘cielo’ vs. *zẹru* /ˈdzeru/ ‘zero’
/tʃ/ si distingue da /dʒ/
cẹntu /ˈtʃentu/ ‘cento’ vs. *gẹntu* /ˈdʒentu/ ‘gente’
/tʃ/ si distingue da /dɤ/
pacci /ˈpatʃtʃi/ ‘pazzi’ vs. *padri* /ˈpadɤi/ ‘padre’
/tʃ/ si distingue da /f/
cia /ˈtʃia/ ‘cera’ vs. *fia* /ˈfia/ ‘fila’
/tʃ/ si distingue da /s/
cẹstu /ˈtʃestu/ ‘cesto’ vs. *sẹstu* /ˈsestu/ ‘sesto’
/tʃ/ si distingue da /ʃ/
facci /ˈfatʃtʃi/ ‘faccia’ vs. *fasci* /ˈfaʃʃi/ ‘fasce’
/tʃ/ si distingue da /ʑ/
acciu /ˈatʃtʃu/ ‘sedano’ vs. *astru* /ˈaʑʑu/ ‘astro’
/tʃ/ si distingue da /v/
facci /ˈfatʃtʃi/ ‘faccia’ vs. *favi* /ˈfavi/ ‘fave’
/tʃ/ si distingue da /r/
{*accia* /ˈatʃtʃa/ ‘sedano’ vs. *ara* /ˈara/ ‘ala’}
/tʃ/ si distingue da /rr/
paccia /ˈpatʃtʃa/ ‘pazza’ vs. *parra* /ˈparra/ ‘(egli) parla’

/tʃ/ si distingue da /l/
paccia /ˈpatʃtʃa/ ‘pazza’ vs. *palla* /ˈpalla/ ‘palla’
/tʃ/ si distingue da /ʎ/
paccia /ˈpatʃtʃa/ ‘pazza’ vs. *paglia* /ˈpaʎʎa/ ‘paglia’
/tʃ/ si distingue da /m/
facci /ˈfatʃtʃi/ ‘faccia’ vs. *fammi* /ˈfammi/ ‘fame’
/tʃ/ si distingue da /n/
paccia /ˈpatʃtʃa/ ‘pazza’ vs. *panna* /ˈpanna/ ‘panna’
/tʃ/ si distingue da /ɲ/
{*occẹllu* /oˈtʃtʃellu/ ‘uccello’ vs. *agnẹllu* /aˈɲɲellu/ ‘paga’}

<tr> = /tɾ/, affricata alveolare sorda, come in *mẹtru* [ˈmetɾʊ] ‘metro’, *patri* [ˈpatɾɪ] ‘padre’, *traccia* [ˈtɾatʃtʃa] ‘grosso foruncolo’, *trattu* [ˈtɾattʊ] ‘unità di misura per legname’, *tremà* [tɾəˈma] ‘tremare’, *trẹ̈zza* [ˈtɾë̞tstsa] ‘treccia’, *truvà* [tɾʊˈva] ‘trovare’ ecc.
/tɾ/ si distingue da /p/
traccia /ˈtɾatʃtʃa/ ‘grosso foruncolo’ vs. *paccia* /ˈpatʃtʃa/ ‘pazza’
/tɾ/ si distingue da /t/
trattu /ˈtɾattu/ ‘unità di musura’ vs. *tattu* /ˈtattu/ ‘tatto’
/tɾ/ si distingue da /k/
tranni /ˈtɾanni/ ‘tranne’ vs. *carni* /ˈkarni/ ‘carne’
/tɾ/ si distingue da /b/
travagliu /tɾaˈvaʎʎu/ ‘lavoro’ vs. *bavagliu* /baˈvaʎʎu/ ‘bavaglio’
/tɾ/ si distingue da /d/
truoppu /ˈtɾwppu/ ‘troppo’ vs. *duoppu* /ˈdwoppu/ ‘dopo’
/tɾ/ si distingue da /ɡ/
trattu /ˈtɾattu/ ‘unità di misura’ vs. *gattu* /ˈgattu/ ‘gatto’
/tɾ/ si distingue da /ts/
{*trüccu* /ˈtɾykku/ ‘trucco’ vs. *zzọ̈ccu* /ˈtstsọ̞kku/ ‘ceppo’}
/tɾ/ si distingue da /tʃ/
{*trippu* /ˈtɾippu/ ‘io ballo’ vs. *cẹ̈ppu* /ˈtʃë̞ppu/ ‘ceppo’}
/tɾ/ si distingue da /kç/
cọ̈tra /ˈkọ̞tɾa/ ‘coltre’ vs. *cọ̈cchja* /ˈkọ̞kçkça/ ‘coppia’
/tɾ/ si distingue da /dɹ/
quattru /ˈkwatɾtɾu/ ‘quattro’ vs. *quadru* /ˈkwadɹu/ ‘quadro’
/tɾ/ si distingue da /f/
travi /ˈtɾavi/ ‘trave’ vs. *favi* /ˈfavi/ ‘fave’
/tɾ/ si distingue da /s/
travi /ˈtɾavi/ ‘trave’ vs. *savi* /ˈsavi/ ‘egli sa’
/tɾ/ si distingue da /ʃ/
trippà /tɾiˈppa/ ‘ballare’ vs. *scippà* /ʃʃiˈppa/ ‘strappare’
/tɾ/ si distingue da /ɾ/
{*mẹtru* /ˈmetɾu/ ‘metro’ vs. *mastru* /ˈmatɾu/ ‘mastro’}
/tɾ/ si distingue da /v/
trẹ̈glia /ˈtɾë̞ʎʎa/ ‘triglia’ vs. *vẹ̈glia* /ˈvë̞ʎʎa/ ‘veglia’
/tɾ/ si distingue da /ʒ/
{*cọ̈tri* /ˈkọ̞tɾi/ ‘coltri’ vs. *cüsgi* /ˈkyʒi/ ‘tu cuci’
/tɾ/ si distingue da /r/
patri /ˈpatɾi/ ‘padre’ vs. *para* /ˈpara/ ‘pala’
/tɾ/ si distingue da /rr/
trọ̈ssu /ˈtɾọ̞ssu/ ‘torsolo’ vs. *rrọ̈ssu* /ˈrrọ̞ssu/ ‘rosso’
/tɾ/ si distingue da /l/
trẹnta /ˈtɾenta/ ‘trenta’ vs. *llẹnta* /ˈllenta/ ‘lenta’
/tɾ/ si distingue da /m/
trẹnta /ˈtɾenta/ ‘trenta’ vs. *mẹnta* /ˈmenta/ ‘menta’

/tɘ/ si distingue da /n/
quattru /ˈkwatɘtɘu/ ‘quattro’ vs. *quannu* /ˈkwannu/ ‘quando’
/tɘ/ si distingue da /ɲ/
vẹ̈tri /ˈvẹ̈tɘi/ ‘vetro’ vs. *vẹ̈gni* /ˈvẹ̈ɲɲi/ ‘vigne’

<chj> = /kç/, affricata postpalatale sorda, generalmente forte in posizione intervocalica, come in *chjaccu* [ˈkçakkʊ] ‘cappio’, *chjazza* [ˈkçatstsa] ‘piazza’, *oẹ̈cchja* [oˈẹ̈kçkça] ‘orecchio’ ecc.
/kç/ si distingue da /p/
chjaru /ˈkçaru/ ‘chiaro’ vs. *paru* /ˈparu/ ‘paio’
/kç/ si distingue da /t/
chjazza /ˈkçatstsa/ ‘piazza’ vs. *tazza* /ˈtatstsa/ ‘tazza’
/kç/ si distingue da /k/
chjara /ˈkçara/ ‘chiara’ vs. *cara* /ˈkara/ ‘cara’
/kç/ si distingue da /b/
chjattu /ˈkçattu/ ‘piatto’ vs. *battu* /ˈbattu/ ‘io batto’
/kç/ si distingue da /d/
{*chjọ̈ppu* /ˈkçọ̈ppu/ ‘pioppo’ vs. *duoppu* /ˈdwoppu/ ‘dopo’}
/kç/ si distingue da /g/
chjattu /ˈkçattu/ ‘piatto’ vs. *gattu* /ˈgattu/ ‘gatto’
/kç/ si distingue da /ts/
chjappa /ˈkçappa/ ‘cladodio’ vs. *zappa* /ˈtstsappa/ ‘zappa’
/kç/ si distingue da /tɘ/
cọ̈cchja /ˈkọ̈kçkça/ ‘coppia’ vs. *cọ̈tra* /ˈkọ̈tʳɘa/ ‘coltre’
/kç/ si distingue da /dʒ/
chjiru /ˈkçiru/ ‘pieno’ vs. *giru* /ˈdʒiru/ ‘giro’
/kç/ si distingue da /dɤ/
{*chjatta* /ˈkçatta/ ‘piatta’ vs. *dritta* /ˈdɤitta/ ‘dritta’}
/kç/ si distingue da /f/
chjavi /ˈkçavi/ ‘chiave’ vs. *favi* /ˈfavi/ ‘fave’
/kç/ si distingue da /s/
chjaccu /ˈkçakku/ ‘cappio’ vs. *saccu* /ˈsakku/ ‘sacco’
/kç/ si distingue da /ʃ/
chjamu /ˈkçamu/ ‘chiamo’ vs. *sciamu* /ˈʃʃamu/ ‘sciame’
/kç/ si distingue da /ɤ/
chjazza /ˈkçatstsa/ ‘piazza’ vs. *strazza* /ˈɤɤatstsa/ ‘strappa’
/kç/ si distingue da /v/
{*oẹ̈cchja* /oˈẹ̈kçkça/ ‘orecchio’ vs. *oiva* /oˈiva/ ‘oliva’}
/kç/ si distingue da /r/
{*vẹ̈cchju* /ˈvekçkçu/ ‘vecchio’ vs. *vẹ̈ru*/ˈveru/ ‘vero’}
/kç/ si distingue da /rr/
chjîu /ˈkçĩu/ ‘pieno’ vs. *rrîu* /ˈrrĩu/ ‘rene’
{*occhjîu* /ˈokçkçu/ ‘occhio’ vs. *uorru* /ˈworru/ ‘orlo’}
/kç/ si distingue da /l/
chjatti /ˈkçatti/ ‘piatti’ vs. *llatti* /ˈllatti/ ‘latte’
/kç/ si distingue da /ʎ/
{*chjọ̈mmu* /ˈkçọ̈mmu/ ‘piombo’ vs. *gliuommu* /ˈʎʎwommu/ ‘gomitolo’}
/kç/ si distingue da /m/
chjanca /ˈkçanka/ ‘macelleria’ vs. *manca* /ˈmanca/ ‘sinistra’
/kç/ si distingue da /n/
chjaccu /ˈkçakku/ ‘cappio’ vs. *naccu* /ˈnakku/ ‘io cullo’
/kç/ si distingue da /ɲ/
{*vẹ̈cchja* /ˈvekçkça/ ‘vecchia’ vs. *vẹ̈gna* /ˈvẹ̈ɲɲa/ ‘vigna’}

<z> = /dz/, affricata dentale sonora, tendenzialmente forte, *zinziga* [dzɪnˈdziɣa] ‘gengiva’, *zagọ̈rdu* [dzaˈɣọ̈rdʊ] ‘zotico’, *llazzaœ* [lladzdzaˈœ] ‘lazzeruolo’, *stazzà* [staˈdzdza] ‘assaggiare’

ecc. Il fonema è a bassa frequenza e le sue opposizioni sono a basso rendimento funzionale, tuttavia, è possibile individuare alcune opposizioni:

/dz/ si distingue da /k/
zagaẹlla /dzaga'ella/ ‘erba spontanea’ vs. *kagaella* /kaga'ella/ ‘diarrea’
/dz/ si distingue da /tʃ/
zẹru /'dzeru/ ‘zero’ vs. *cẹru* /'tʃeru/ ‘cielo’
/dz/ si distingue da /kç/
zo̱mmu /'dzdzo̱mmu/ ‘pompon’ vs. *chjo̱mmu* /'kço̱mmu/ ‘piombo’
/dz/ si distingue da /v/
zẹru /'dzeru/ ‘zero’ vs. *vẹru* /'veru/ ‘vero’

<g> + e, ẹ, ḛ, i
<gi> + a, œ, o, o̱, y = /dʒ/, affricata medio palatale sonora, generalmente forte in posizione intervocalica, come in *gẹdi* ['dʒeðɪ] ‘bietole’, *giarnu* ['dʒarnʊ] ‘giallo’, *giœgliu* ['dʒœʎʎʊ] *rro̱ggia* ['rro̱dʒdʒa] ‘ruggine’ ecc.

/dʒ/ si distingue da /p/
giarra /'dʒarra/ ‘giara’ vs. *parra* /'parra/ ‘egli parla’
/dʒ/ si distingue da /t/
giru /'dʒiru/ ‘giro’ vs. *tiru* /'tiru/ ‘tiro’
/dʒ/ si distingue da /k/
{*giügnu* /'dʒyɲɲu/ ‘giugno’ vs. *co̱gnu* /'ko̱ɲɲu/ ‘cuneo’}
/dʒ/ si distingue da /b/
giallu /'dʒallu/ ‘giallo’ vs. *ballu* /'ballu/ ‘ballo’
/dʒ/ si distingue da /d/
giüru /'dʒyru/ ‘io giuro’ vs. *düru* /'dyru/ ‘duro’
/dʒ/ si distingue da /g/
giallu /'dʒallu/ ‘giallo’ vs. *gallu* /'gallu/ ‘gallo’
/dʒ/ si distingue da /ts/
giallu /'dʒallu/ ‘giallo’ vs. *zzallu* /'tstsallu/ ‘villano’
/dʒ/ si distingue da /tʃ/
gẹntu /'dʒentu/ ‘tizio’ vs. *cẹntu* /'tʃentu/ ‘cento’
/dʒ/ si distingue da /kç/
{*giru* /'dʒiru/ ‘giro’ vs. *chîrû* /'kçĩrũ/ ‘pieno’}
/dʒ/ si distingue da /f/
gigliu /'dʒiʎʎu/ ‘giglio’ vs. *figliu* /'fiʎʎu/ ‘figlio’
/dʒ/ si distingue da /s/
rro̱ggia /'rro̱dʒdʒa/ ‘ruggine’ vs. *rro̱ssa* /'rro̱ssa/ ‘rossa’
/dʒ/ si distingue da /ʃ/
giallu /'dʒallu/ ‘giallo’ vs. *sciallu* /'ʃʃallu/ ‘scialle’
/dʒ/ si distingue da /ç/
giacca /'dʒakka/ ‘giacca’ vs. *hiacca* /'çakka/ ‘fenditura’
/dʒ/ si distingue da /v/
giacca /'dʒakka/ ‘giacca’ vs. *vacca* /'vakka/ ‘vacca’
/dʒ/ si distingue da /ʒ/
/dʒ/ si distingue da /rr/
giallu /'dʒallu/ ‘giallo’ vs. *rrallu* /'rrallu/ ‘sporcizia’
/dʒ/ si distingue da /l/
gẹntu /'dʒentu/ ‘tizio’ vs. *llẹntu* /'llentu/ ‘lento’
/dʒ/ si distingue da /m/
ggiuccadœ /dʒukka'dœ/ ‘saltatoio’ vs. *mmuccadœ* /mmukka'dœ/ ‘fazzoletto’
/dʒ/ si distingue da /n/
gẹnti /'dʒenti/ ‘gente’ vs. *nẹnti* /'nenti/ ‘niente’
/dʒ/ si distingue da /ɲ/

<dr> = /dɤ/, affricata alveolare sonora, come in *drittu* ['dɤittʊ] ‘dritto’, *lladru* ['lladɤʊ] ‘ladro’, *maddri* ['madɤdɤɪ] ‘madre’, *quadru* ['kwadɤʊ] ‘quadro’ ecc.

/dɤ/ si distingue da /p/
drittu /'dɤittu/ ‘dritto’ vs. *pittu* /'pittu/ ‘io pitto’
/dɤ/ si distingue da /t/
{*drittu* /'dɤittu/ ‘dritto’ vs. *ṭettu* /'ṭettu/ ‘tetto’}
/dɤ/ si distingue da /d/
{*drittu* /'dɤittu/ ‘dritto’ vs. *ḍettu* /'ḍeṭtu/ ‘detto’}
/dɤ/ si distingue da /ts/
drittu /'dɤittu/ ‘dritto’ vs. *zittu* /'tsittu/ ‘fidanzato’
/dɤ/ si distingue da /tʃ/
padri /'padɤi/ ‘padre’ vs. *pacci* /'patʃtʃi/ ‘pazzi’
/dɤ/ si distingue da /tɤ/
quadru /'kwadɤu/ ‘quadro’ vs. *quattru* /'kwatɤtɤu/ ‘quattro’
/dɤ/ si distingue da /kç/
{*dritta* /'dɤitta/ ‘dritta’ vs. *chjatta* /'piatta/ ‘piatta’}
/dɤ/ si distingue da /f/
drittu /'dɤittu/ ‘dritto’ vs. *fittu* /'fittu/ ‘fitto’
/dɤ/ si distingue da /s/
quadri /'kwadɤi/ ‘quadri’ vs. *quasi* /'kwasi/ ‘quattro’
/dɤ/ si distingue da /ɤ/
maddri /'madɤdɤi/ ‘madri’ vs. *mastri* /'maɤɤi/ ‘mastri’
/dɤ/ si distingue da /ʒ/
/dɤ/ si distingue da /r/
quadri /'kwadɤi/ ‘quadri’ vs. *quari* /'kwari/ ‘quale’
/dɤ/ si distingue da /rr/
maddri /'madɤdɤi/ ‘madre’ vs. *parri* /'parri/ ‘tu parli’
/dɤ/ si distingue da /l/
padri /'padɤdɤi/ ‘padre’ vs. *palli* /'palli/ ‘palle’
/dɤ/ si distingue da /m/
dramma /'dɤdɤamma/ ‘dramma’ vs. *mamma* /'mamma/ ‘mamma’
/dɤ/ si distingue da /n/
quadru /'kwadɤu/ ‘quadro’ vs. *quannu* /'kwannu/ ‘quando’

<f> = /f/, fricativa labiodentale sorda, come in *figliu* ['fiʎʎʊ] ‘figlio’, *fiu* ['fiʊ] ‘filo’, *uoffri* ['woffrə] ‘offrire’, *nfiu* ['ɱfiʊ] ‘fino’, *rrunfà* [rrʊ'ɱfa] ‘russare’ ecc.

/f/ si distingue da /p/
figlià /fi'ʎʎa/ ‘figliare’ vs. *piglià* /pi'ʎʎa/ ‘pigliare’
fọngiu /'fọndʒu/ ‘fungo’ vs. *pọngiu* /'pọndʒu/ ‘pungo’
/f/ si distingue da /t/
{*fiu* /'fiu/ ‘filo’ vs. *tia* /'tia/ ‘tela’}
/f/ si distingue da /k/
fàuda /'fawda/ ‘tasca del grembiule’ vs. *càuda* /'kawda/ ‘calda’
/f/ si distingue da /b/
fattu /'fattu/ ‘fatto’ vs. *battu* /'battu/ ‘io batto’
/f/ si distingue da /d/
fiu /'fiu/ ‘filo’ vs. *Diu* /'diu/ ‘Dio’
/f/ si distingue da /g/
fattu /'fattu/ ‘fatto’ vs. *gattu* /'gattu/ ‘gatto’
/f/ si distingue da /ts/
fu /'fiu/ ‘filo’ vs. *ziu* /'tsiu/ ‘zio’
/f/ si distingue da /tʃ/
{*fẹa* /'fẹa/ ‘piccola quantità’ vs. *cia* /'tʃia/ ‘cera’}
/f/ si distingue da /tɤ/

favi /ˈfavi/ ‘fave’ vs. *travi* /ˈtɾavi/ ‘trave’
/f/ si distingue da /kç/
favi /ˈfavi/ ‘fave’ vs. *chjavi* /ˈkçavi/ ‘chiave’
/f/ si distingue da /dʒ/
figliu /ˈfiʎʎu/ ‘figlio’ vs. *gigliu* /ˈdʒiʎʎu/ ‘giglio’
/f/ si distingue da /s/
fuorti /ˈfworti/ ‘forte’ vs. *suorti* /ˈsworti/ ‘sorte’
/f/ si distingue da /ʃ/
fammi /ˈfammi/ ‘fame’ vs. *sciammi* /ˈʃʃammi/ ‘sciame’
/f/ si distingue da /ç/
fümi /ˈfymi/ ‘tu fumi’ vs. *hümi* /ˈçymi/ ‘fiume’
/f/ si distingue da /ʒ/
fazzu /ˈfatstsu/ ‘faccio’ vs. *strazzu* /ˈʂʒatstsu/ ‘straccio’
/f/ si distingue da /v/
fœglia /ˈfœʎʎa/ ‘foglia’ vs. *vœglia* /ˈvœʎʎa/ ‘voglia’
/f/ si distingue da /rr/
femmi /ˈfɛmmi/ ‘fame’ vs. *rremi* /ˈrrɛmmi/ ‘rami’
/f/ si distingue da /l/
favi /ˈfavi/ ‘fave’ vs. *llavi* /ˈllavi/ ‘tu lavi’
/f/ si distingue da /ʎ/
fiu /ˈfiu/ ‘filo’ vs. *gliu* /ˈʎiu/ ‘ghiro’
/f/ si distingue da /m/
fœa /ˈfœa/ ‘fuori’ vs. *mœa* /ˈmœa/ ‘mola’
/f/ si distingue da /n/
fasci /ˈfaʃʃi/ ‘fasce’ vs. *nasci* /ˈnaʃʃi/ ‘nascere’
/f/ si distingue da /ɲ/
fǫ̈tti /ˈfo̱tti/ ‘fottere’ vs. *gnǫ̈tti* /ˈɲɲo̱tti/ ‘inghiottire’

<s> = /s/, sibilante dentale, si realizza come;
- sonora [z] in posizione intervocalica e quando precede una consonante sonora: *casa* [ˈkaza] ‘casa’, *pe̱su* [ˈpe̱zʊ] ‘peso’, *sbatti* [ˈzbattə] ‘sbattere’, *svidà* [zvɪˈða] ‘svitare’ ecc.
- sorda [s]
  a) in posizone iniziale davanti a vocale, dove può realizzarsi per lo più in enfasi, come forte [s:]: *se̱da* [ˈse̱ða] ‘seta’, *ssia* [ˈsia] ‘sera’, *sœnnu* [ˈsœnnʊ] ‘sonno’ ecc.
  b) davanti a consonanti sorde: *scurdà* [skʊrˈda] ‘scordare’, *stœmegu* [ˈstœməɣʊ] ‘stomaco’, *stuttà* [stʊˈtta] ‘spegnere’ ecc.
  c) quando si trova dopo *-n-*: *nse̱du* [ˈnse̱ðʊ] ‘innesto’, *nsîu* [ˈnsĩʊ] ‘sino’, *pensà* [pəˈnsa] ‘pensare’ ecc.
  d) in posizione intervocalica quando è forte: *gruossu* [ˈgrwossʊ] ‘grosso’, *rrǫ̈ssu* [ˈrro̱ssʊ] ‘rosso’, *uossu* [ˈwossʊ] ‘osso’ ecc.
  /s/ si distingue da /p/
  sartu /ˈsartu/ ‘sarto’ vs. *partu* /ˈpartu/ ‘io parto’
  /s/ si distingue da /k/
  cœgli /ˈkœʎʎi/ ‘cogliere’ vs. *sœgli* /ˈsœʎʎi/ ‘soglie’
  /s/ si distingue da /b/
  suôrû /ˈswõrũ/ ‘suono’ vs. *buôrû* /ˈbwõrũ/ ‘buono’
  /s/ si distingue da /d/
  se̱ggi /ˈsedʒdʒi/ ‘sedie’ vs. *de̱ggi* /ˈdedʒdʒi/ ‘dieci’
  /s/ si distingue da /g/
  sǫ̈rdu /ˈso̱rdu/ ‘sordo’ vs. *gǫ̈rdu* /ˈgo̱rdu/ ‘poco socievole’
  /s/ si distingue da /ts/
  se̱cca /ˈsᵊe̱kka/ ‘secca’ vs. *zze̱cca* /ˈtstse̱kka/ ‘zecca’
  /s/ si distingue da /tʃ/
  sia /ˈsia/ ‘sera’ vs. *tia* /ˈtia/ ‘tela’

/s/ si distingue da /tɕ/
savi /ˈsˑavi/ ‘egli sa’ vs. *travi* /ˈtɕavi/ ‘trave’
/s/ si distingue da /kç/
saccu /ˈsˑakku/ ‘sacco’ vs. *chjaccu* /ˈkçakku/ ‘cappio’
/s/ si distingue da /dʒ/
sẹntu /ˈsentu/ ‘io sento’ vs. *gẹntu* /ˈdʒentu/ ‘tizio’
/s/ si distingue da /dʑ/
quasi /ˈkwasi/ ‘quasi’ vs. *quadri* /ˈkwadʑi/ ‘quadro’
/s/ si distingue da /ç/
sọ̈ri /ˈsọ̈ri/ ‘sole’ vs. *hiọ̈ri* /ˈçọ̈ri/ ‘fiore’
/s/ si distingue da /ʑ/
nasu /ˈnasu/ ‘naso’ vs. *nastru* /ˈnaʑʑu/ ‘nastro’
/s/ si distingue da /v/
sœglia /ˈsœʎʎa/ ‘soglia’ vs. *vœglia* /ˈvœʎʎa/ ‘voglia’
/s/ si distingue da /r/
casa /ˈkasa/ ‘cara’ vs. *cara* /ˈkara/ ‘cara’
/s/ si distingue da /rr/
uossu /ˈwossu/ ‘osso’ vs. *uorru* /ˈworru/ ‘orlo’
/s/ si distingue da /l/
sẹ̈ggia /ˈsˑedʒdʒa/ ‘sedia’ vs. *llẹ̈ggia* /ˈlledʒdʒa/ ‘vuota’
/s/ si distingue da /ʎ/
passa /ˈpassa/ ‘egli passa’ vs. *palla* /ˈpalla/ ‘palla’
/s/ si distingue da /m/
sari /ˈsari/ ‘sale’ vs. *mari* /ˈmari/ ‘male’
/s/ si distingue da /n/
sœa /ˈsœa/ ‘suola’ vs. *nœa* /ˈnœa/ ‘nuora’
/s/ si distingue da /ɲ/
sọ̈ri /ˈsọ̈ri/ ‘sole’ vs. *gnọ̈ri* /ˈɲɲọ̈ri/ ‘signore’

<sc> + e, ẹ, ẹ̈, i
<sci> + a, œ, o, ọ̈, y = /ʃː/, fricativa palatale sorda forte, come in *ascia* [ˈaʃʃa] ‘ascia’, *bascia* [ˈbaʃʃa] ‘bassa’, *cascia* [ˈkaʃʃa] ‘cassa’, *sciallu* [ˈʃʃallʊ] ‘scialle’ *scippà* [ʃʃɪˈppa] ‘strappare’ ecc.
/ʃ/ si distingue da /p/
sciarrà /ʃʃaˈrra/ ‘litigare’ vs. *parrà* /paˈrra/ ‘parlare’
/ʃ/ si distingue da /b/
sciallu /ˈʃʃallu/ ‘scialle’ vs. *ballu* /ˈballu/ ‘ballo’
/ʃ/ si distingue da /g/
sciallu /ˈʃʃallu/ ‘scialle’ vs. *gallu* /ˈgallu/ ‘gallo’
/ʃ/ si distingue da /ts/
sciallu /ˈʃʃallu/ ‘scialle’ vs. *zzallu* /ˈtstsallu/ ‘villano’
/ʃ/ si distingue da /tʃ/
fasci /ˈfaʃʃi/ ‘fasce’ vs. *facci* /ˈfatʃtʃi/ ‘faccia’
/ʃ/ si distingue da /tɕ/
scippà /ʃʃiˈppa/ ‘strappare’ vs. *trippà* /tɕiˈppa/ ‘ballare’
/ʃ/ si distingue da /kç/
sciammu /ˈʃʃammu/ ‘sciame’ vs. *chjammu* /ˈkçammu/ ‘io chiamo’
/ʃ/ si distingue da /dʒ/
sciallu /ˈʃʃallu/ ‘scialle’ vs. *giallu* /ˈdʒallu/ ‘giallo’
/ʃ/ si distingue da /f/
sciammi /ˈʃʃammi/ ‘sciami’ vs. *fammi* /ˈfammi/ ‘fame’
/ʃ/ si distingue da /ʑ/
sciammu /ˈʃʃammu/ ‘sciame’ vs. *strammu* /ˈʑʑammu/ ‘strano (lett. ‘strambo’)’
/ʃ/ si distingue da /v/
fasci /ˈfaʃʃi/ ‘fasce’ vs. *favi* /ˈfavi/ ‘fave’
/ʃ/ si distingue da /ʒ/

basciu /ˈbaʃʃu/ ‘basso’ vs. *basgiu* /ˈbaʒu/ ‘io bacio’
/ʃ/ si distingue da /rr/
fasciu /ˈfaʃʃu/ ‘fascio’ vs. *farru* /ˈfarru/ ‘farro’
/ʃ/ si distingue da /r/
{*casca* /ˈkaʃʃa/ ‘cassa’ vs. *cara* /ˈkara/ ‘cara’}
/ʃ/ si distingue da /l/
sciüttu /ˈʃʃyttu/ ‘asciutto’ vs. *llüttu* /ˈllyttu/ ‘lutto’
/ʃ/ si distingue da /m/
fasci /ˈfaʃʃi/ ‘fasce’ vs. *fammi* /ˈfammi/ ‘fame’
/ʃ/ si distingue da /ɲ/
bascia /ˈbaʃʃa/ ‘bassa’ vs. *bagna* /ˈbaɲɲa/ ‘egli bagna’

<h> + e, ẹ, ḛ, i
<hi> + a, œ, o, ọ, y = /ç/, fricativa palatale sorda, come in *hiümmi* [ˈçymmɪ] ‘fiume’, *hiacca* [ˈçakka] ‘fenditura’, *hiannacca* [çaˈnnakka] ‘collana’ *hio̱ri* [ˈçọɹɪ] ‘fiore’ ecc.
/ç/ si distingue da /p/
{*hiümmi* /ˈçymmi/ ‘scialle’ vs. *po̱mmi* /ˈpọmmi/ ‘mele’}
/ç/ si distingue da /t/
hiacca /ˈçakka/ ‘fenditura’ vs. *tacca* /ˈtakka/ ‘macchia’
/ç/ si distingue da /k/
hiascu /ˈçasku/ ‘fiasco’ vs. *cascu* /ˈkasku/ ‘casco’
/ç/ si distingue da /b/
hiancu /ˈçanku/ ‘fianco’ vs. *bancu* /ˈbanku/ ‘banco’
/ç/ si distingue da /d/
{*hio̱ri* /ˈçọri/ ‘fiore’ vs. *düri* /ˈdyri/ ‘duri’}
/ç/ si distingue da /dʒ/
hiacca /ˈçakka/ ‘fenditura’ vs. *giacca* /ˈdʒakka/ ‘giacca’
/ç/ si distingue da /f/
hiümmi /ˈçymmi/ ‘fiume’ vs. *fümmi* /ˈfymmi/ ‘fumi’
/ç/ si distingue da /s/
hio̱ri /ˈçọri/ ‘fiore’ vs. *so̱ri* /ˈsọri/ ‘sole’
/ç/ si distingue da /v/
hiacca /ˈçakka/ ‘fenditura’ vs. *vacca* /ˈvakka/ ‘vacca’
/ç/ si distingue da /rr/
hiuocca /ˈçwokka/ ‘chioccia’ vs. *rruocca* /ˈrrwokka/ ‘rocca’
/ç/ si distingue da /l/
hiuocca /ˈçwokka/ ‘chioccia’ vs. *lluocca* /ˈllwokka/ ‘stupida’
/ç/ si distingue da /m/
hiancu /ˈçanku/ ‘fianco’ vs. *mancu* /ˈmanku/ ‘neanche’
/ç/ si distingue da /n/
hiacca /ˈçakka/ ‘fenditura’ vs. *nacca* /ˈnakka/ ‘culla’
/ç/ si distingue da /ɲ/

<str> = /ʂ/, fricativa alveopalatale sorda, generalmente forte: *astru* [ˈaʂʂʊ] ‘astro’, *strada* [ˈʂʂaða] ‘strada’, *stre̱ttu* [ˈʂʂe̱ttʊ] ‘stretto’, *mastru* [ˈmaʂʂʊ] ‘mastro’ ecc.
/ʂ/ si distingue da /p/
llüstru /ˈllyʂʂu/ ‘luce’ vs. *llüppu* /ˈllyppu/ ‘lupo’
/ʂ/ si distingue da /t/
llüstru /ˈllyʂʂu/ ‘luce’ vs. *llüttu* /ˈllyttu/ ‘lutto’
/ʂ/ si distingue da /k/
nuostra /ˈnwoʂʂa/ ‘nostra’ vs. *nuokka* /ˈnwokka/ ‘fiocco’
/ʂ/ si distingue da /d/
stre̱ttu /ˈʂʂe̱ttu/ ‘stretto’ vs. *de̱ttu* /ˈde̱ttu/ ‘detto’
/ʂ/ si distingue da /ts/

mastru /ˈmaʂʂu/ ‘mastro’ vs. *mazzu* /ˈmatstsu/ ‘mazzo’
/ʂ/ si distingue da /tʃ/
astru /ˈaʂʂu/ ‘stella’ vs. *acciu* /ˈatʃtʃu/ ‘sedano’
/ʂ/ si distingue da /tʂ/
{*mastru* /ˈmaʂʂu/ ‘mastro’ vs. *mętru* /ˈmetʂu/ ‘metro’}
/ʂ/ si distingue da /kç/
strazza /ˈʂʂatstsa/ ‘strappa’ vs. *chjazza* /ˈkçatstsa/ ‘piazza’
/ʂ/ si distingue da /dʐ/
mastri /ˈmaʂʂi/ ‘mastri’ vs. *madri* /ˈmadʐi/ ‘madri’
/ʂ/ si distingue da /f/
strazzu /ˈʂʂatstsu/ ‘strappo’ vs. *fazza* /ˈfatstsa/ ‘faccia’
/ʂ/ si distingue da /ʃ/
strammu /ˈʂʂammu/ ‘strano (lett. ‘strambo’)’ vs. *sciammu* /ˈʃʃammu/ ‘sciame’
/ʂ/ si distingue da /s/
nastru /ˈnaʂʂu/ ‘nastro’ vs. *nasu* /ˈnasu/ ‘naso’
/ʂ/ si distingue da /v/
strîa /ˈʂʂ̃ia/ ‘strenna’ vs. *vîa* /ˈvĩa/ ‘vena’
/ʂ/ si distingue da /l/
strappu /ˈʂʂappu/ ‘strappo’ vs. *llazzu* /ˈllatstsu/ ‘laccio’
/ʂ/ si distingue da /ʎ/
astru /ˈaʂʂu/ ‘stella’ vs. *agliu* /ˈaʎʎu/ ‘aglio’
/ʂ/ si distingue da /m/
strazzà /ʂʂaˈtstsa/ ‘strappare’ vs. *mazzà* /maˈtstsa/ ‘ammazzare’
/ʂ/ si distingue da /n/
astru /ˈaʂʂu/ ‘astro’ vs. *annu* /ˈannu/ ‘anno’
/ʂ/ si distingue da /ɲ/

<v> = /v/, fricativa labiodentale sonora, come in *sveglià* [zvəˈʎʎa] ‘svegliare’, *vęru* [ˈveɹʊ] ‘vero’, *vitta* [ˈvitta] ‘vita’, *vœtta* [ˈvœtta] ‘volta’ ecc.
/v/ si distingue da /p/
vḛgna /ˈveɲɲa/ ‘vigna’ vs. *pḛgna* /ˈpeɲɲa/ ‘pigna’
/v/ si distingue da /t/
vacca /ˈvakka/ ‘vacca’ vs. *tacca* /ˈtakka/ ‘tacca’
/v/ si distingue da /k/
vasca /ˈvaska/ ‘vasca’ vs. *casca* /ˈkaska/ ‘casca’
/v/ si distingue da /b/
vęntu /ˈventu/ ‘vento’ vs. *bęntu* /ˈbentu/ ‘quiete’
/v/ si distingue da /d/
vęntu /ˈventu/ ‘vento’ vs. *dęntu* /ˈdentu/ ‘dente’
/v/ si distingue da /g/
vara /ˈvara/ ‘fercolo’ vs. *gara* /ˈgara/ ‘gara’
/v/ si distingue da /ts/
chjavi /ˈkçavi/ ‘chiave’ vs. *chjazzi* /ˈkçatstsi/ ‘piazze’
/v/ si distingue da /tʃ/
favi /ˈfavi/ ‘fave’ vs. *facci* /ˈfatʃtʃi/ ‘faccia’
/v/ si distingue da /tʂ/
vḛglia /ˈveʎʎa/ ‘veglia’ vs. *trḛglia* /ˈtʂeʎʎa/ ‘triglia’
/v/ si distingue da /kç/
{*oiva* /oˈiva/ ‘oliva’ vs. *oḛcchja* /oˈekçkça/ ‘orecchio’}
/v/ si distingue da /dz/
vęru /ˈveru/ ‘vero’ vs. *zęru* /ˈdzeru/ ‘zero’
/v/ si distingue da /dʒ/
vacca /ˈvakka/ ‘vacca’ vs. *giacca* /ˈdʒakka/ ‘giacca’
/v/ si distingue da /f/

vœglia /ˈvœʎʎa/ ‘voglia’ vs. *fœglia* /ˈfœʎʎa/ ‘foglia’
/v/ si distingue da /ʃ/
favi /ˈfavi/ ‘fave’ vs. *fasci* /ˈfaʃʃi/ ‘fasce’
/v/ si distingue da /ç/
vacca /ˈvakka/ ‘vacca’ vs. *hiacca* /ˈçakka/ ‘fenditura’
/v/ si distingue da /s/
vœglia /ˈvœʎʎa/ ‘voglia’ vs. *sœglia* /ˈsœʎʎa/ ‘soglia’
/v/ si distingue da /ɤ/
vîa /ˈvĩa/ ‘vena’ vs. *strîa* /ˈɤɤ̃ĩa/ ‘strenna’
/v/ si distingue da /r/
cavu /ˈkavu/ ‘cavo’ vs. *caru* /ˈkaru/ ‘caro’
/v/ si distingue da /rr/
vasca /ˈvaska/ ‘vasca’ vs. *rrasca* /ˈrraska/ ‘egli raschia’
/v/ si distingue da /l/
vampu /ˈvampu/ ‘vampata’ vs. *llampu* /ˈllampu/ ‘lampo’
/v/ si distingue da /m/
vai /ˈvaɪ̯/ ‘vai’ vs. *mai* /ˈmaɪ̯/ ‘mai’
/v/ si distingue da /n/
vasca /ˈvaska/ ‘vasca’ vs. *nasca* /ˈnaska/ ‘naso’
/v/ si distingue da /ɲ/

<sg> + e, ẹ, ę, i
<sgi> + a, œ, o, o̱, y = /ʒ/, fricativa mediopalatale sonora, come in *basgià* [baˈʒa] ‘baciare’, *cœsgi* [ˈkœʒə] ‘cuocere’, *disgi* [ˈdiʒɪ] ‘tu dici’ ecc.
/ʒ/ si distingue da /d/
{*cüsgi* /ˈkyʒi/ ‘cucire’ vs. *co̱di* /ˈko̱di/ ‘code’}
/ʒ/ si distingue da /tɤ/
{*cüsgi* /ˈkyʒi/ ‘cucire’ vs. *co̱tri* /ˈko̱tɤi/ ‘naso’}
/ʒ/ si distingue da /ʃ/
basgiu /ˈbaʒu/ ‘bacio’ vs. *basciu* /ˈbaʃʃu/ ‘basso’
/ʒ/ si distingue da /r/
cœsgi /ˈkœʒi/ ‘cuocere’ vs. *cœri* /ˈkœri/ ‘cuore’
/ʒ/ si distingue da /l/
basgiu /ˈbaʒu/ ‘bacio’ vs. *ballu* /ˈballu/ ‘ballo’
/ʒ/ si distingue da /ʎ/
basgiu /ˈbaʒu/ ‘bacio’ vs. *bagliu* /ˈbaʎʎu/ ‘baglio, cortile’
/ʒ/ si distingue da /m/
{*cœsgiu* /ˈkœʒu/ ‘cuocio’ vs. *cuomu* /ˈkwomᵾ/ ‘come’}
/ʒ/ vs. /ɲ/
basgia /ˈbaʒa/ ‘bacia’ si distingue da *bagna* /ˈbaɲɲa/ ‘bagna’

<r> = /r/, vibrante alveolare lene, si realizza come:
- [r] in posizione iniziale davanti a vocale e in nesso prima e dopo consonante, come in *raru* [ˈraɹʊ] ‘raro’, *carni* [ˈkarnɪ] ‘carne’, *crabba* [ˈkrabba] ‘capra’, *go̱rpi* [ˈɣo̱rpɪ] ‘volpe’, *gruossu* [ˈgrwossʊ] ‘grosso’, *nẹ̱rgu* [ˈnẹ̱rgʊ] ‘nero’ ecc.
- [ɹ], approssimante postalveolare, in posizione intervocalica come in *ameru* [aˈmɛɹʊ] ‘amaro’, *ara* [ˈaɹa] ‘ala’, *cœri* [ˈkœɹɪ] ‘cuore’, *para* [ˈpaɹa] ‘pala’ ecc.
/r/ si distingue da /p/
{*ara* /ˈara/ ‘ala’ vs. *appa* /ˈappa/ ‘ape’}
/r/ si distingue da /t/
{*caru* /ˈkaru/ ‘caro’ vs. *cattu* /ˈkattu/ ‘secchio’}
/r/ si distingue da /k/
raru /ˈraru/ ‘raro’ vs. *chjaru* /ˈkçaru/ ‘chiaro’
/r/ si distingue da /b/

{*cari* /ˈkari/ ‘cari’ vs. *cabbi* /ˈkabbi/ ‘capi’}
/r/ si distingue da /d/
cari /ˈkari/ ‘cari’ vs. *cadi* /ˈkadi/ ‘cadere’
/r/ si distingue da /ɡ/
raggia /ˈradʒdza/ ‘rabbia’ vs. *gaggia* /ˈgadʒdza/ ‘gabbia’
/r/ si distingue da /ts/
{*mara* /ˈmara/ ‘cattiva’ vs. *mazza* /ˈmatstsa/ ‘mazza’}
/r/ si distingue da /tʃ/
{*ara* /ˈara/ ‘ala’ vs. *accia* /ˈatʃtʃa/ ‘sedano’}
/r/ si distingue da /kç/
{*œru* /ˈœru/ ‘oro’ vs. *œcchju*/ˈœkçkçu/ ‘occhio’}
/r/ si distingue da /dʒ/
sǫ̈ri /ˈsǫ̣ri/ ‘sole’ vs. *sǫ̈ggiu* /ˈsǫ̣dʒdʒu/ ‘topo’
ara /ˈara/ ‘ala’ si distingue da *adra* /ˈadɤa/ ‘altra’
/r/ si distingue da /f/
ara /ˈara/ ‘ala’ vs. *afa* /ˈafa/ ‘afa’
/r/ si distingue da /rr/
para /ˈpara/ ‘pala’ vs. *parra* /ˈparra/ ‘(egli) parla’
pari /ˈpari/ ‘pali’ vs. *parri* /ˈparri/ ‘(tu) parli’
mara /ˈmara/ ‘cattiva’ vs. *marra* /ˈmarra/ ‘zappa’
/r/ si distingue da /ʎ/
ari /ˈari/ ‘ali’ vs. *agli* /ˈaʎʎi/ ‘agli’
/r/ si distingue da /m/
sǫ̈ra /ˈsǫ̣ra/ ‘sola’ vs. *sǫ̈ma* /ˈsǫ̣ma/ ‘(egli) alza’
/r/ si distingue da /ɲ/
œri/ˈœri/ ‘ori’ vs. *œgni* /ˈœɲɲi/ ‘ogni’

<rr> = /rː/, vibrante alveolare forte, come in *rremma* [ˈrrɛmma] ‘ramo’, *parrà* [paˈrra] ‘parlare’, *rresija* [rrəˈziʝa] ‘invidia’ ecc.
/rr/ si distingue da /r/
parra /ˈparra/ ‘(egli) parla’ vs. *para* /ˈpara/ ‘pala’
parri /ˈparri/ ‘(tu) parli’ vs. *pari* /ˈpari/ ‘pali’
marra /ˈmarra/ ‘zappa’ vs. *mara* /ˈmara/ ‘sventura’
/rr/ si distingue da /p/
rraglia /ˈrraʎʎa/ ‘raglia’ vs. *paglia* /ˈpaʎʎa/ ‘paglia’
/rr/ si distingue da /t/
rrastu /ˈrrastu/ ‘cattivo odore’ vs. *tastu* /ˈtastu/ ‘assaggio’
/rr/ si distingue da /k/
marra /ˈmarra/ ‘zappa’ vs. *maccu* /ˈmakku/ ‘minestra di fave’
/rr/ si distingue da /b/
rralli /ˈrralli/ ‘sudiciume’ vs. *balli* /ˈballi/ ‘palle’
/rr/ si distingue da /d/
rresija /ˈrriˈsiʝa/ [rrəˈziʝa] ‘invidia’ vs. *desija* /ˈdəˈsiʝa/ [dəˈziʝa] ‘egli desidera’
/rr/ si distingue da /ts/
{*rricca* /ˈrrikka/ ‘ricca’ vs. *zzę̈cca* /ˈtstsę̣kka/ ‘zecca’}
/rr/ si distingue da /tɤ/
rrǫ̈ssu /ˈrrǫ̣ssu/ ‘rosso’ vs. *trǫ̈ssu* /ˈtɤǫ̣ssu/ ‘torsolo’
/rr/ si distingue da /kç/
rrappa /ˈrrappa/ ‘rapa’ vs. *chjappa* /ˈkçappa/ ‘piccia’
/rr/ si distingue da /dʒ/
rrallu /ˈrrallu/ ‘sudiciume’ vs. *giallu* /ˈdʒallu/ ‘giallo’
/r/ si distingue da /dɤ/
parri /ˈparri/ ‘parli’ vs. *paddri* /ˈpadɤdɤi/ ‘padre’
rrappu /ˈrrappu/ ‘grappolo’ si distingue da *drappu* /ˈdɤappu/ ‘drappo’
/r/ si distingue da /f/

/r/ si distingue da /l/
rruocca /ˈrrwokka/ ‘rocca’ vs. *lluocca* /ˈllwokka/ ‘stupida’
/r/ si distingue da /ʎ/
parra /ˈparra/ ‘parlare’ vs. *paglia* /ˈpaʎʎa/ ‘paglia’
mara /ˈmara/ ‘cattiva’ vs. *maglia* /ˈmaʎʎa/ ‘maglia’
/r/ si distingue da /m/
{*rro̱ssu* /ˈrro̱ssu/ ‘rosso’ vs. *myssu* /ˈmʏssu/ ‘muso’}
/r/ si distingue da /n/
rruocca /ˈrrwokka/ ‘rocca’ vs. *nuocca* /ˈnʏwokka/ ‘fiocco’
/r/ si distingue da /ɲ/
{*puru* /ˈpuru/ ‘pure’ vs. *pügnu* /ˈpyɲɲu/ ‘pugno’}

<ll> = /lː/, liquida laterale apicodentale forte, come in *ballu* [ˈballʊ] ‘ballo’, *bẹllu* [ˈbɛllʊ] ‘bello’, *gallu* [ˈɣallʊ] ‘gallo’, *llasegni* [llaˈzɛɲɲɪ] ‘lasagne’ ecc.
/l/ si distingue da /p/
llüppu /ˈllyppu/ ‘lupo’ vs. *püppu* /ˈpyppu/ ‘pupazzo’
/l/ si distingue da /t/
lluoccu /ˈllwokku/ ‘stupido’ vs. *tuoccu* /ˈtwokku/ ‘tocco’
/l/ si distingue da /k/
llatti /ˈllatti/ ‘latte’ vs. *ccatti* /ˈkkatti/ ‘tu compri’
/l/ si distingue da /b/
gallu /ˈgallu/ ‘gallo’ vs. *gabbu* /ˈgabbu/ ‘burla’
/l/ si distingue da /d/
llẹntu /ˈllentu/ ‘lento’ vs. *dẹntu* /ˈdentu/ ‘dente’
/l/ si distingue da /g/
llatti /ˈllatti/ ‘latte’ vs. *gatti* /ˈgatti/ ‘gatti’
/l/ si distingue da /ts/
lluotta /ˈllwotta/ ‘lotta’ vs. *zzuotta* /ˈtstswotta/ ‘frusta’
/l/ si distingue da /tʃ/
palla /ˈpalla/ ‘palla’ vs. *paccia* /ˈpatʃtʃa/ ‘pazza’
/l/ si distingue da /tɐ/
llẹnta /ˈllenta/ ‘lenta’ vs. *trẹnta* /ˈtɐenta/ ‘trenta’
/l/ si distingue da /kç/
llatti /ˈllatti/ ‘latte’ vs. *chjatti* /ˈkçatti/ ‘piatti’
/l/ si distingue da /dʒ/
llacca /ˈllakka/ ‘lacca’ vs. *giacca* /ˈdʒakka/ ‘giacca’
/l/ si distingue da /dɤ/
palli /ˈpalli/ ‘palle’ vs. *padri* /ˈpadɤi/ ‘padre’
/l/ si distingue da /f/
llavi /ˈllavi/ ‘tu lavi’ vs. *favi* /ˈfavi/ ‘fave’
/l/ si distingue da /ʃ/
llüttu /ˈllyttu/ ‘lutto’ vs. *sciüttu* /ˈʃʃyttu/ ‘asciutto’
/l/ si distingue da /ç/
lluocca /ˈllwokka/ ‘stupida’ vs. *hiuocca* /ˈçwokka/ ‘chioccia’
/l/ si distingue da /s/
llẹggia /ˈlledʒdʒa/ ‘vuota’ vs. *sẹggia* /ˈsedʒdʒa/ ‘sedia’
/l/ si distingue da /v/
llampu /ˈllampu/ ‘lampo’ vs. *vampu* /ˈvampu/ ‘vampata’
/l/ si distingue da /rr/
lluocca /ˈllwokka/ ‘stupida’ vs. *rruocca* /ˈrrwokka/ ‘rocca’
/l/ si distingue da /ʒ/
ballu /ˈballu/ ‘ballo’ vs. *basgiu* /ˈbaʒu/ ‘bacio’
/l/ si distingue da /ʎ/
llanna /ˈllanna/ ‘latta’ vs. *glianna* /ˈʎʎanna/ ‘ghianda’
/l/ si distingue da /m/

lladri /ˈlladʐi/ ‘ladri’ vs. *madri* /ˈmadʐi/ ‘madre’
/l/ si distingue da /n/
llanna /ˈllanna/ ‘latta’ vs. *nanna* /ˈnanna/ ‘nonna’
/l/ si distingue da /ɲ/
ballu /ˈballu/ ‘ballo’ vs. *bagnu* /ˈbaɲɲu/ ‘bagno’

<gli> = /ʎ/, laterale palatale forte, come in *gliu* [ˈʎiʊ] ‘ghiro’, *figliu* [ˈfiʎʎʊ] ‘figlio’, *gigliu* [ˈdʒiʎʎʊ] ‘giglio’, *glienna* [ˈʎʎɛnna] ‘ghianda’ ecc.
/ʎ/ si distingue da /p/
{*gliu* /ˈʎiu/ ‘ghiro’ vs. *p̱eu* /ˈpe̯u/ ‘pelo’}
/ʎ/ si distingue da /t/
figliu /ˈfiʎʎu/ ‘figlio’ vs. *fittu* /ˈfittu/ ‘fitto’
/ʎ/ si distingue da /k/
piglia /ˈpiʎʎa/ ‘tu prendi’ vs. *picca* /ˈpikka/ ‘pocp’
/ʎ/ si distingue da /b/
glianna /ˈʎʎanna/ ‘ghianda’ vs. *banna* /ˈbanna/ ‘lato’
/ʎ/ si distingue da /d/
glianni /ˈʎʎanni/ ‘ghiande’ vs. *danni* /ˈdanni/ ‘danni’
/ʎ/ si distingue da /g/
paglia /ˈpaʎʎa/ ‘paglia’ vs. *paga* /ˈpaga/ ‘paga’
/ʎ/ si distingue da /ts/
gliu /ˈʎʎiu/ ‘ghiro’ vs. *zziu* /ˈtstsiu/ ‘zio’
/ʎ/ si distingue da /tʃ/
paglia /ˈpaʎʎa/ ‘paglia’ vs. *paccia* /ˈpatʃtʃa/ ‘pazza’
/ʎ/ si distingue da /kç/
{*gliuommu* /ˈʎʎwommu/ ‘gomitolo’ vs. *chjo̱mmu* /ˈkço̱mmu/ ‘piombo’}
/ʎ/ si distingue da /dʒ/
{*figli* /ˈfiʎʎi/ ‘figli’ vs. *fe̱ggi* /ˈfe̱dʒdʒi/ ‘io feci’}
/ʎ/ si distingue da /f/
gliu /ˈʎʎiu/ ‘ghiro’ vs. *fiu* /ˈfiu/ ‘filo’
/ʎ/ si distingue da /s/
paglia /ˈpaʎʎa/ ‘paglia’ vs. *passa* /ˈpassa/ ‘egli passa’
/ʎ/ si distingue da /r/
maglia /ˈmaʎʎa/ ‘maglia’ vs. *mara* /ˈmara/ ‘cattiva’
/ʎ/ si distingue da /rr/
maglia /ˈmaʎʎa/ ‘maglia’ vs. *marra* /ˈmarra/ ‘zappa’
/ʎ/ si distingue da /ʒ/
bagliu /ˈbaʎʎu/ ‘cortile’ vs. *basgiu* /ˈbaʒu/ ‘bacio’
/ʎ/ si distingue da /ʑ/
agliu /ˈaʎʎu/ ‘aglio’ vs. *astru* /ˈaʑʑu/ ‘stella’
/ʎ/ si distingue da /l/
piglia /ˈpiʎʎa/ ‘egli prende’ vs. *pillu* /ˈpillu/ ‘pula’
/ʎ/ si distingue da /m/
glianna /ˈʎʎanna/ ‘ghianda’ vs. *manna* /ˈmanna/ ‘egli manda’
/ʎ/ si distingue da /n/
agliu /ˈaʎʎu/ ‘aglio’ vs. *annu* /ˈannu/ ‘annu’
/ʎ/ si distingue da /ɲ/
bagliu /ˈbaʎʎu/ ‘baglio’ vs. *bagnu* /ˈbaɲɲu/ ‘bagno’

<m> = /m/, nasale bilabiale, generalmente inalterato in posizione iniziale e all’interno di parola (*me̱se* [ˈme̱zɪ] ‘mese’, *mastru* [ˈmaʑʑʊ] ‘mastro’, *amigu* [aˈmiɣʊ] ‘amico’ *famiglia* [faˈmiʎʎa] ‘famiglia’ ecc.), ma in posizione intervocalica postonica è generalmente forte (*femmi* [ˈfɛmmɪ] ‘fame’, *hiümmi* [ˈçymmɪ] ‘fiume’ ecc.)
/m/ si distingue da /p/
madri /ˈmadʐi/ ‘madre’ vs. *padri* /ˈpadʐi/ ‘padre’

/m/ si distingue da /t/
maglia /ˈmaʎʎa/ ‘maglia’ vs. *taglia* /ˈtaʎʎa/ ‘egli taglia’
/m/ si distingue da /k/
maîglia /ˈmaˈɪʎʎa/ ‘maniglia’ vs. *caîglia* /ˈkaˈɪʎʎa/ ‘crusca’
/m/ si distingue da /b/
manca /ˈmanka/ ‘sinistra’ vs. *banca* /ˈbanka/ ‘banca’
/m/ si distingue da /d/
müru /ˈmyru/ ‘muro’ vs. *düru* /ˈdyru/ ‘duro’
/m/ si distingue da /g/
mara /ˈmara/ ‘cattiva’ vs. *gara* /ˈgara/ ‘gara’
/m/ si distingue da /ts/
mmaccu /ˈmmakku/ ‘ammacco’ vs. *zzaccu* /ˈtstsakku/ ‘recinto per ovini’
/m/ si distingue da /tʃ/
fammi /ˈfammi/ ‘fame’ vs. *facci* /ˈfatʃtʃi/ ‘faccia’
/m/ si distingue da /tɐ/
muoffa /ˈmwoffa/ ‘schiaffo’ vs. *truoffa* /ˈtɐwoffa/ ‘cespuglio’
/m/ si distingue da /kç/
manca /ˈmanka/ ‘sinistra’ vs. *chjanca* /ˈkçanka/ ‘macelleria’
/m/ si distingue da /dʒ/
mmuccadœ /mmukkaˈdœ/ ‘fazzoletto’ vs. *ggiuccadœ* /dʒdʒukkaˈdœ/ ‘bagno’
/m/ si distingue da /dɤ/
mamma /ˈmamma/ ‘mamma’ vs. *dramma* /ˈdɤamma/ ‘dramma’
/m/ si distingue da /f/
mœa /ˈmœa/ ‘mola’ vs. *fœa* /ˈfœa/ ‘fuori’
/m/ si distingue da /ʃ/
fammi /ˈfammi/ ‘fame’ vs. *fasci* /ˈfaʃʃi/ ‘fasce’
/m/ si distingue da /ç/
mancu /ˈmanku/ ‘neppure’ vs. *hiancu* /ˈçanku/ ‘fianco’
/m/ si distingue da /s/
mẹnzu /ˈmentsu/ ‘mezzo’ vs. *sẹnsu* /ˈsensu/ ‘senso’
/m/ si distingue da /v/
mmaccau /ˈmakkau/ ‘ha ammaccato’ vs. *vaccau* /ˈvakkau/ ‘vaccaro’
/m/ si distingue da /r/
sǫma /ˈsǫ̣ma/ ‘(egli) alza’ vs. *sǫra* /ˈsǫ̣ra/ ‘sola’
/m/ si distingue da /rr/
{*müssu* /ˈmyssu/ ‘muso’ vs. *rrǫssu* /ˈrrǫ̣ssu/ ‘rosso’}
/m/ si distingue da /ʒ/
{*cuommu* /ˈkwommu/ ‘come’ vs. *cœsgiu* /ˈkœʒu/ ‘cuocio’}
/m/ si distingue da /ɐ/
mmazza /ˈmmatstsa/ ‘egli ammazza’ vs. *strazza* /ˈɐɐatstsa/ ‘egli strappa’
/m/ si distingue da /l/
madri /ˈmadɤi/ ‘madre’ vs. *lladri* /ˈlladɤi/ ‘ladri’
/m/ si distingue da /ʎ/
manna /ˈmanna/ ‘egli manda’ vs. *glianna* /ˈʎʎanna/ ‘ghianda’
/m/ si distingue da /n/
mœa /ˈmœa/ ‘mola’ vs. *nœa* /ˈnœa/ ‘nuora’
/m/ si distingue da /ɲ/
{*pǫmmu* /ˈpǫ̣mmu/ ‘mela’ vs. *pügnu* /ˈpyɲɲu/ ‘pugno’}

<n> = /n/, nasale alveolare, si trova in posizione iniziale e in posizione interna in nesso, mentre in posizione intervocalica è generalmente forte: *ennu* [ˈɛnnʊ] ‘anno’, *nennu* [ˈnɛnnʊ] ‘nonno’, *nẹnti* [ˈnentɪ]‘niente’, *nǫggi* [ˈnǫ̣dʒdʒi] ‘noce’, *pẹnti* [ˈpenti] ‘pettine’ ecc.
/n/ si distingue da /p/
nẹnti /ˈnenti/ ‘niente’ vs. *pẹnti* /ˈpenti/ ‘pettine’
/n/ si distingue da /t/

nasca /ˈnaska/ ‘naso’ vs. *tasca* /ˈtaska/ ‘tasca’
/n/ si distingue da /k/
nanna /ˈnanna/ ‘nonna’ vs. *nacca* /ˈnakka/ ‘culla’
/n/ si distingue da /b/
nanna /ˈnanna/ ‘nonna’ vs. *banna* /ˈbanna/ ‘lato’
/n/ si distingue da /d/
nannu /ˈnannu/ ‘nonno’ vs. *dannu* /ˈdannu/ ‘danno’
/n/ si distingue da /g/
nǫ̈ggi /ˈnǫ̣dʒdʒi/ ‘noce’ vs. *gǫ̈ggi* /ˈgǫ̣dʒdʒi/ ‘voce’
/n/ si distingue da /ts/
nnaccu /ˈnnakku/ ‘io cullo’ vs. *zzaccu* /ˈtstsakku/ ‘recinto per ovini’
/n/ si distingue da /tʃ/
canna /ˈkanna/ ‘canna’ vs. *caccia* /ˈkatʃtʃa/ ‘caccia’
/n/ si distingue da /tʂ/
quannu /ˈkwannu/ ‘quando’ vs. *quattru* /ˈkwatʂtʂu/ ‘quattro’
/n/ si distingue da /kç/
nnaccu /ˈnnkku/ ‘io cullo’ vs. *chjaccu* /ˈkçakku/ ‘cappio’
/n/ si distingue da /dʒ/
nacca /ˈnakka/ ‘culla’ vs. *giacca* /ˈdʒdʒakka/ ‘giacca’
/n/ si distingue da /dʐ/
quannu /ˈkwannu/ ‘quando’ vs. *quadru* /ˈkwadʐu/ ‘quadro’
/n/ si distingue da /f/
nasci /ˈnaʃʃi/ ‘nascere’ vs. *fasci* /ˈfaʃʃi/ ‘fasce’
/n/ si distingue da /ç/
nnuocca /ˈnnwokka/ ‘fiocco’ vs. *hiuocca* /ˈçwokka/ ‘chioccia’
/n/ si distingue da /s/
nœa /ˈnœa/ ‘nuora’ vs. *sœa* /ˈsœa/ ‘suola’
/n/ si distingue da /v/
nẹnti /ˈnenti/ ‘niente’ vs. *vẹnti* /ˈventi/ ‘i venti’
/n/ si distingue da /rr/
nnuocca /ˈnnwokka/ ‘fiocco’ vs. *rruokka* /ˈrrwokka/ ‘rocca’
/n/ si distingue da /ʑ/
annu /ˈannu/ ‘anno’ vs. *astru* /ˈaʑʑu/ ‘stella’
/n/ si distingue da /l/
nanna /ˈnanna/ ‘nonna’ vs. *llanna* /ˈllanna/ ‘latta’
/n/ si distingue da /ʎ/
annu /ˈannu/ ‘anno’ vs. *agliu* /ˈaʎʎu/ ‘aglio’
/n/ si distingue da /m/
nœa /ˈnœa/ ‘nuora’ vs. *mœa* /ˈmœa/ ‘mola’
/n/ si distingue da /ɲ/
llavanna /llaˈvanna/ ‘lavanda’ vs. *lavagna* /llaˈvaɲɲa/ ‘lavagna’

<gn> = /ɲː/, nasalel palatale forte, come in *campegna* [kaˈmpɛɲɲa] ‘campagna’, *gnǫ̈tti* [ɲɲǫ̣ttə] ‘inghiottire’, *sǫ̈gna* [sǫ̣ɲɲa] ‘strutto’, *vẹ̈gna* [ˈvẹ̣ɲɲa] ‘vigna’ ecc.
/ɲ/ si distingue da /p/
llagnǫ̈su /llaˈɲɲǫ̣su/ ‘piagnucoloso’ vs. *llappǫ̈su* /llaˈppǫ̣su/ ‘aspro’
/ɲ/ si distingue da /t/
{*llẹ̈gnu* /ˈllẹ̣ɲɲu/ ‘legno’ vs. *llẹttu* /ˈllettu/ ‘letto’}
/ɲ/ si distingue da /k/
{*pẹ̈gnu* /ˈpẹ̣ɲɲu/ ‘pino’ vs. *pikka* /ˈpikka/ ‘poco’}
/ɲ/ si distingue da /b/
gnǫ̈tti /ˈɲɲǫ̣tti/ ‘ingoiare’ vs. *bǫ̈tti* /ˈbǫ̣tti/ ‘botte’
/ɲ/ si distingue da /tʃ/
{*agnẹllu* /ˈaɲɲellu/ ‘agnello’ vs. *occẹllu* /ˈotʃtʃellu/ ‘uccello’}
/ɲ/ si distingue da /tʂ/

vḛgni /ˈveɲɲi/ ‘vigne’ vs. *vḛtri* /ˈveʈɜi/ ‘vetri’
/ɲ/ si distingue da /kç/
{*vḛgna* /ˈveɲɲa/ ‘vigna’ vs. *vḛcchja* /ˈvekçkça/ ‘vecchia’}
/ɲ/ si distingue da /f/
gnọ̈tti /ˈɲɲoʈti/ ‘ingoiare’ vs. *fọ̈tti* /ˈfoʈti/ ‘fottere’
/ɲ/ si distingue da /ʃ/
bagna /ˈbaɲɲa/ ‘egli bagna’ vs. *bascia* /ˈbaʃʃa/ ‘bassa’
/ɲ/ si distingue da /ç/

/ɲ/ si distingue da /s/
gnọ̈ri /ˈɲɲoʈi/ ‘signore’ vs. *sọ̈ri* /ˈsoʈi/ ‘sole’
/ɲ/ si distingue da /v/
/ɲ/ si distingue da /r/
{*pügnu* /ˈpyɲɲu/ ‘pugno’ vs. *püru* /ˈpyru/ ‘pure’}
/ɲ/ si distingue da /rr/
bagna /ˈbaɲɲa/ ‘egli bagna’ vs. *barra* /ˈbarra/ ‘barra’
/ɲ/ si distingue da /ʒ/
bagna /ˈbaɲɲa/ ‘egli bagna’ vs. *basgia* /ˈbaʒa/ ‘egli bacia’
/ɲ/ si distingue da /l/
bagnu /ˈbaɲɲu/ ‘bagno’ vs. *ballu* /ˈballu/ ‘ballo’
/ɲ/ si distingue da /ʎ/
bagnu /ˈbaɲɲu/ ‘bagno’ vs. *bagliu* /ˈbaʎʎu/ ‘baglio’
/ɲ/ si distingue da /m/
{*pügnu* /ˈpyɲɲu/ ‘pugno’ vs. *pọ̈mmu* /ˈpoʈmmu/ ‘mela’}
/ɲ/ si distingue da /n/
lavagna /llaˈvaɲɲa/ ‘lavagna’ vs. *llavanna* /llaˈvanna/ ‘lavanda’

<j> = /ʝ/, fricativa palatale sonora, come in: *aja* [ˈaʝa] ‘aia, spazio per trebbiare’, *fegadḛnnija* [fəɣaðḛnnɪʝa] ‘ficodindia’, *juccà* [ʝuˈkka] ‘giocare’, *juornu* [ˈʝwornʊ] ‘giorno’ ecc. Il fonema è a bassa frequenza e le sue opposizioni sono a basso rendimento funzionale; è possibile distinguere, comunque, distinguere *aja* [ˈaʝa] ‘aia’ vs. *ara* [ˈaɹa] ‘ala’.

6. Sviluppi consonantici in diacronia

6.1 Lenizione

Sistematica è nel dialetto della sinecia novarese la lenizione o sonorizzazione delle occlusive intervocaliche e di [-S-]. Il fenomeno è importante perché rappresenta, com’è noto, l’isoglossa che separa la Romània orientale dalla occidentale e che, per conseguenza, insieme al vocalismo, distingue dal siciliano i dialetti galloitalici della Sicilia.

-P-:
a. > [-bb-]:
[ˈkabbʊ] ‘capo’, [ssaˈbbɛ] ‘sapere’, [ssaˈbbɔ̃] ‘sapone’, [sabbʊˈɹyðʊ] ‘saporito’, [ˈʃkọbba] ‘scopa’, [ʃkọˈbba] ‘scopare’, [ˈtjɛbbəðʊ] e [ˈtɛbbəðʊ] ‘tiepido’, le forme metatetiche [ˈkrabba] ‘capra’ e [kraˈbbjettʊ] e [kraˈbbɛttʊ] ‘capretto’ ecc.;
b. > [-v-]:
[aˈvjertʊ] e [aˈvertʊ] ‘aperto’, [kʊˈvjertʊ] ‘coperto’ e [kʊvərˈtyɹa] ‘copertura del tetto’, [ʃkʊˈvjertʊ] ‘terrazzo’, [krʊˈvjekçkçʊ] ‘coperchio’ e [ŋkrʊvəˈkçkça] ‘coperchiare’;
c. > [-pp-]:
in un limitato gruppo di parole [ˈappa] ‘ape’, [kaˈppi] ‘capire’, [tʃəˈppọlla] ‘cipolla’, [ˈllyppʊ] ‘lupo’, [nəˈpputɪ] ‘nipote’, [ˈpippɪ] ‘peperone’, [ˈrrappa] ‘rapa’. Queste forme sono verosimilmente condizionate dal siciliano, dall’italiano o sono addirittura dei prestiti.

-T-:
a. > [-ð-]:
[aˈdʒdʒe̯ðu] ‘aceto’, [bəˈvyða] ‘bevuta’, [kaˈðĩã], [kaˈðẽ̯jã] e [kaˈðɛ̃ã] ‘catena, [kʊˈɲɲaðu] ‘cognato’, [ˈfraðɪ] ‘fratello, [frəˈttaða] ‘frittata’, [ça'ða] ‘fiatare’, [ˈllaðu] ‘lato’, [maˈiðu] ‘marito’, [məˈɹyðu] ‘minuto’, [ˈnaðɪɣa] ‘natica’, [naˈða] ‘nuotare’, [nʊˈttaða] ‘nottata, [nsaˈɹaða] ‘insalata’, [parˈtiða] ‘partita’, [ˈrre̯ða] ‘rete’, [ˈrrœða] ‘ruota’, [saˈbbo̯ˈɹyðu] ‘saporito’, [ssaɹʊˈða] ‘salutare, [ssaˈɹyðɪ] ‘salute’, [ssɪˈaða] ‘serata’, [ˈsse̯ða] ‘seta’, [ˈsse̯ðɪ] ‘sete’, [sõ̯ˈãða] ‘sonata’, [spʊˈða] ‘sputare’, [stʊˈfaðu] ‘stufato’, [laˈðiɹʊ] ‘buono nel suo genere’ cfr. sic. *latinu* ‘id.’ (VS II 452). Anche nelle forme non latine: [faˈãða] ‘fiammata’ cfr. sic. *fanata* ‘intenso calore che emana dal forno’ (VS II 15), [manˈtʃaðɪ] ‘manciate’;
la lenizione interessa inoltre tutti i participi passati come:
[bʊˈʎʎyðu] ‘bollito’, [kça'maðu] ‘chiamato’, [kʊnˈdzaðu] ‘condito’, [laˈvaðu] ‘lavato’, [nkça'ppaðu] ‘di fico secco disposto in coppia’ cfr. sic. *nchiappari* ‘fare le picce dei fichi secchi’ (VS III 67), [ɱfo̯ˈɣaðu] ‘cotto a fuoco lento’ cfr. sic. *ffocari* ‘id.’ (VS II 55), [ordəˈnaðu] ‘ordinato’, [paˈssaðu] ‘passato’, [prəfəˈɹuðu] ‘preferito’, [saˈaðu] ‘salato’, [ʃkʊrˈdaðu] ‘scordato, [ʃkoˈpryðu] ‘scoperto’, [sseˈttaðu] ‘seduto’ [terroɹɪˈdzdzaðu] ‘terrorizzato’ ecc.;
b. > il dileguo della dentale occorre raramente, ad es. nel verbo *potere* in cui forme lenite come [pʊˈðe̯mmu] ‘potevamo’ alternano nel paradigma con altre con dileguo come [pʊˈia] ‘poteva’;
c. > [-tt-] nelle forme verosimilmente condizionate dall’italiano:
[aˈbe̯ttu] ‘abete’, [ˈkre̯tta] ‘creta’, [nəpʊˈttella] ‘nepitella’, [vəˈttellu] ’vitello’ e, ancora più evidente, in [brʊstoˈlittu] accanto a [brʊsˈkaðu] ‘brustolito’ e [maˈattu] accanto a [maˈaðu] ‘malato’.

-K- (+A, O, U):
a. > [-ɣ-]:
[aˈmiɣu] ‘amico’, [arˈtiɣa] ‘ortica’, [kʊˈɣo̯tstsa] ‘pianta e frutto della zucca’ cfr. sic. *cucuzza* ‘id.’ (VS I 806), [karriˈɣa] ‘caricare’ e [ʃkarriˈɣa] ‘scaricare’, [ðʊˈme̯ɣa] ‘domenica’, [ˈfiɣa] ‘fico’, [ˈfœɣu] ‘fuoco’, [fʊɣʊˈaʊ] ‘focolare’, [frʊˈmmiɣa] ‘formica’, [ˈmaɣu] ‘manico’, [mastəˈɣa] ‘masticare’, [mʊˈlliɣa] ‘mollica’, [ɱfo̯ˈɣaðu] ‘cotto a fuoco lento’, [ˈppeɣʊa] ‘pecora’ e [ppəɣʊˈaʊ] ‘pastore di pecore’, [pədəˈɣo̯llu] ‘peduncolo’ cfr. sic. *pidicuḍḍu* ‘id.’, [ˈpjersəɣu] e [ˈpersəɣu] ‘pesca’ cfr. sic. *persicu* ‘id.’ (VS III 678) e [pərsɪˈɣaʊ] ‘albero di pesco’, [ˈpertəɣa] ‘bure’, [ˈrradəɣa] ‘radice’, [rəɣʊrˈda] ‘ricordare’, [saˈmmyɣu] ‘sambuco’, [səˈɣo̯nnu] ‘secondo, [ˈstœməɣu] ‘stomaco’, [ˈsyɣu] ‘succo’; anche nel prestito recente [ˈprastəɣa] ‘plastica’ e nella forma non latina [fʊnnaˈɣellu] ‘Fondachelli’;
b. > [-k-]/[-kk-]:
in forme condizionate dall’it. e/o dal sic., o addirittura prestiti come [ɟʊˈka] ‘giocare’, [ˈɟœku] ‘gioco’, [ˈnakka] ‘culla’ e [ˈbukka] ‘buca’ che coesiste accanto a [pʊrtˈyzʊ] ‘buco’.

-S- > [-z-]. Il fenomeno è diffuso in modo omogeneo e compatto in tutti i parlanti, tanto da essere sistematicamente trasferito nell’italiano regionale del luogo.

6.2 Assibilazione
Come è noto, l’assibilazione riguarda lo sviluppo in sibilante di C-/-C- e G-/-G- davanti a vocali palatali. A Novara e nei centri della sinecia il fenomeno è limitato alla posizione intervocalica e si ferma allo stato intermedio di affricata mediopalatale sonora /dʒ/ e di fricativa mediopalatale sonora /ʒ/.

C- + E, I > [ts] solo in [tsəˈvettʊa] ‘civetta; ragazza vanitosa e frivola’, molto probabilmente prestito dal sic. *zzivìttula* ‘id.’ (VS V 1298).

-C- + E, I:
a. > [-dʒdʒ-] nelle parole patrimoniali e [-dʒ-] nei prestiti italiani:
[aˈdʒdʒe̯ðu] ‘aceto’, [ˈkro̯dʒdʒɪ] ‘croce’, [dəˈdʒdʒe̯mbrɪ] ‘dicembre’, [ˈdedʒdʒɪ] ‘dieci’, [ˈɣodʒdʒɪ] ‘voce’, [ˈllydʒdʒɪ] ‘fuoco’, [ˈno̯dʒdʒɪ] ‘noce’, [ˈpe̯dʒdʒɪ] ‘pece’, [ˈsœdʒdʒia] ‘suocera’, [vəˈdʒdʒĩĩõ], [vəˈdʒdʒẽ̯jõ] e [vəˈdʒdʒɛ̃õ] ‘vicino’, [pjaˈdʒdʒɛ] ‘piacere’, [ˈfe̯dʒdʒɪ] ‘feci’ ecc.;

b. > [-dʒ-]:
[dəˈdʒɪ̃ĩã], [dəˈdʒɛ̰̃jã] e [dəˈdʒɛ̃ã] ‘decina’, [ddəffəˈdʒiɹə] ‘difficile’, [faˈdʒɐ̰nna] ‘faccenda’, [fʊrˈnadʒɪ] ‘fornace’, [naˈidʒɪ] ‘narici’, [ˈspedʒɪ] ‘specie’, [proˈðydʒɪ] ‘produce’;
c. > /ʒ/:
[bəɹəˈdiʒɪ] ‘benedire’, [ˈtʃimɪʒa] ‘cimice’, [ˈkœʒɪ] ‘cuocere’, [ˈdiʒɔ] ‘dicono’, [ˈfrɐ̰ʒa] ‘felce’, [maˈʒellʊ] ‘macello’, [mədəˈʒɛ̃] ‘medicine’, [pərˈniʒa] ‘pernice’, [ˈpryʒa] ‘pulce’, [prʊˈʒɪ̃ĩõ], [prʊˈʒɛ̰̃jõ] e [prʊˈʒɛ̃õ] ‘pulcino’; Anche [arˈbaʒʊ] ‘orbace’ che non è di origine latina.

G-/-G- + E, I > [d͡z] Lo sviluppo è poco presente, si può ricordare la forma [dzənˈdziɣa] ‘gengiva’ forse modellata sul sic. *zzïnzìca* ‘id.’ di diffusione prettamente messinese (VS II 238) e, in posizione mediana, anche [staˈdzdza] ‘assaggiare’ < **statà* (forma metatetica di *tastá* da confrontare con sic. *tastari*) e **sazzà* [saˈdzdza] (da confrontare col nic. *nsazzè* [nsaˈdzdzɛ])[39].

6.3 Sviluppi di R

Nella sinecia gli sviluppi di R-/-R- sono articolati:
a. R- > [rr-] in posizione iniziale, come ad esempio in:
[ˈrradəɣa] ‘radice’, [ˈrrɐ̰ða] ‘rete’, [ˈrrœða] ‘ruota’, [ˈrrjestʊ] ‘(io) resto’, [rrəˈkwotta] ‘ricotta’, [ˈrrn̰mpɪ] ‘rompere’ [rraˈdʒdʒɪ̃ã], [rraˈdʒdʒɛ̰̃jã] e [rraˈdʒdʒɛ̃ã] ‘uva’ ecc.
b. -RR- in posizione mediana si conserva:
[ˈfjerrʊ] ‘ferro’, [ˈsjerra] ‘sega; segheria’, [ˈsfjerrʊ] ‘(io) sferro’ [ˈstjerrʊ] ‘sterro; (io) sterpo’, [ˈtjerra] ‘terra’, ecc.
c. -R- > Ø in posizione intervocalica, quasi sempre, come in:
[aˈaðʊ] ‘aratro’, [aˈɐ̰] ‘ieri’, [aˈllɐ̰a] ‘allora’, [ˈtʃia] ‘cera’, [ˈtʃɐ̰nnɪ] ‘cenere’, [tʃɾˈaza] ‘ciliegia’, [faˈɪ̃ã], [faˈɛ̰̃jã] e [faˈɛ̃ã] ‘farina’, [ˈfœa] ‘fuori’, [ˈllau] ‘alloro’, [maˈiðʊ] ‘marito’, [mʊˈi] ‘morire’, [mʊˈatstsʊ] ‘muro’, [ˈnœa] ‘nuora’, [oˈɐ̰kçkça] ‘orecchio’, [paˈwolla] ‘parola’, [ˈppeɣʊa] ‘pecora’, [ˈssia] ‘sera’, [sœ] ‘sorella’, [ˈsœdʒdʒiʊ] ‘suocero’. Nelle forme di infiniti delle varie coniugazioni cade insieme all’-E finale, come in: [zbʊˈa] ‘volare’, [ʃkʊnˈtɜa] ‘incontrare’, [ˈdwormɪ] ‘dormire ecc.
d. -R- > [ɹ] approssimante postalveolare in posizione intervocalica, ad esempio in:
[aˈmɛɹʊ] ‘amaro’, [aˈmɐ̰ɹɪ] ‘amore’, [ˈkœɹɪ] ‘cuore’, [kʊˈɹɐ̰ɹɪ] ‘colore’, [ˈðyɹʊ] ‘duro’, [ˈçɐ̰ɹɪ] ‘fiore’, [ˈœɹʊ] ‘oro’, [pʊmaˈðœɹʊ] ‘pomodoro’, [sʊˈðɐ̰ɹɪ] ‘sudore’ ecc.
Il dileguo di -R- è un fenomeno proprio della massima parte dei dialetti liguri, verificatosi a partire dal XVII secolo, attraverso la fase intermedia di una *r* non vibrata, che si incontra ancora nei dialetti montani della Liguria e nella fascia meridionale del Piemonte[40]. Sull’epoca del dileguo di -R- in Liguria dovrebbe far riflettere il dileguo di cui in c. del presente paragrafo: quanto il modello latino (o italiano) ha contribuito al prolungarsi del mantenimento di *-r-* nelle scritture?

6.4 Sviluppi di L

Nella sinecia novarese, gli sviluppi della laterale L-/-L- sono vari:
a. L- > [-ll-] in posizione iniziale ad es. in:
[llanˈtʃjella] ‘brocca’, [ˈllattɪ] ‘latte’, [ˈllɐ̰ŋgwa] ‘lingua’, [ˈllettʊ] ‘letto’, [ˈllɐ̰ɲɲʊ] ‘legno’, [ˈlɪ̃ĩõ], [ˈllɛ̰̃jõ] e [ˈllɛ̃õ] ‘lino’, [ˈllỹã] e [ˈllɔ̃ã] ‘luna’, [ˈllwollʊ] ‘stupido’[41], [ˈllwordʊ] ‘sporco’, [llʊˈdʒjertʊ] ‘ramarro’, [ˈllyppʊ] ‘lupo’ ecc.
Lo sviluppo è proprio dell’Italia settentrionale in cui L- era pronunciata con una articolazione di energia pari a quella di -ll- in posizione mediana. Oggi il fenomeno non è più visibile per lo scempiamento che ha colpito tutte le consonanti doppie, tuttavia, di esso rimane traccia in

[39] Trovato 1998: 549.
[40] Rohlfs 1966: 224.
[41] Da una base **loll-* di origine espressiva per il DEI III: 2265.

Liguria, in cui il risultato di L- non corrisponde a quello di -L- intervocalica (> -r-), bensì a quello di -LL- > l-[42].
b. -LL- si conserva anche in posizione mediana, come ad esempio in:
['bjellua] 'donnola', [tʃə'ppo̯lla] 'cipolla', ['kwollʊ] 'collo' ['pjellɪ] 'pelle', [ʃka'zellʊ][43] 'spavento'. Anche nella forma [ga'bbjella], [tʃava'jellʊ] 'capretto', [tʃaɹa'mjella] 'cornamusa';
c. -L- > [ɹ] approssimante postalveolare in posizione intervocalica, come in:
['aɹa] 'ala', ['feɹɪ] 'fiele', ['fraɣʊɹa] 'fragola', ['jeɹʊ] 'gelo', ['meɹɪ] 'miele', ['paɹa] 'pala', ['piɹa] 'pila', ['kwaɹɪ] 'quale', ['saɹɪ] 'sale', ['ʃkaɹa] 'scala', ['ʃkœɹa] 'scuola', ['se̯mʊɹa] 'semola', ['so̯ɹɪ] 'sole' e nel prestito it. ['veɹʊ] 'velo', ecc.
d. -L- > Ø[44] (allo stesso modo della -R- etimologica), ad esempio in:
[bə'ẽntsa] 'bilancia', ['ffiʊ] 'filo', [fi'a] 'filare', [ma'attʊ] 'malato', ['mœa] 'mola', [my] 'mulo', [mʊ'ʊĩõ], [mʊ'ʊe̯jõ] e [mʊ'ʊẽõ] 'mulino', ['nevʊa] 'nuvola', [o'iva] 'oliva', ['paʊ] 'palo', [zbʊ'a] 'volare', ['sœa] 'suola', [tə'aʊ] 'telaio', ['tia] 'tela' ecc.
e. -L- preconsonantico > [-r-] come in:
['kworpʊ] 'colpo', ['ɣo̯rpɪ] 'volpe', ['marva] 'malva', [sar'va] 'conservare', nelle forme metatetiche [prʊ'mɜ̃] 'polmone', ['pryʒa] 'pulce', ['fre̯ʒa] 'felce', anche nei prestiti [sar'vjetta] 'salvietta', [sar'vadʒdʒʊ] 'selvaggio' ecc.

La rotacizzazione di -L-, e il successivo dileguo, è un fenomeno prevalente del ligure[45] ed è attestato già nell'antico genovese. Inoltre, precisa Rohlfs, questo suono si è conservato nei dialetti montani della Liguria come una [r] poco energica, debolmente vibrata con limitata elevazione della lingua verso i denti[46].

Il mantenimento di L ed LL nelle parole della sinecia novarese[47] e l'assenza dell'alveolare sonora /ɖɖ/ < L-/ -LL- è indizio non secondario della scarsa interferenza col siciliano e le parlate del gruppo qui analizzato, tanto più se si considera che il fenomeno è presente nelle altre colonie di origine settentrionale, come San Fratello, Nicosia (con Sperlinga), Piazza Armerina e Aidone, centri per la maggior parte più popolosi e di notevole prestigio sociale ed economico in cui la presenza siciliana dovette essere numerosa e condizionante fin dalle origini. Nelle forme nicosiane, peraltro, ['ɖɖe̯ɲɲo̯] 'legno' e [ɖɖuna] 'luna', il [ɖɖ], frutto di ipersicilianizzazione, presuppone la [ll-] italiana settentrionale conservatasi nel novarese.

6.5 Sviluppi di -N- intervocalico

Uno sviluppo singolare nella sinecia novarese è quello di -N- in posizione intervocalica. In alcune parole, infatti, la -N- dilegua nasalizzando le vocali viciniori – soprattutto quella tonica – in altri casi essa persiste nella forma di [ɹ] e sempre con la nasalizzazione delle vocali adiacenti.
-N- > Ø in parole come:
[bas'tã] e [bas'tɜ̃] 'bastone', [kãĩʎʎa] 'lett. caniglia' ma 'crusca', [ka'mpɛ] 'campana', [kɛ̃] 'cane', [krəstə'ɟɛ̃õ] 'lett. cristiano' ma 'persona', [kõĩʎʎʊ] 'coniglio', [fə'ẽʑʑa] 'finestra', [fə'wõkço] 'finocchio', [ɣa'llĩã], [ɣa'llɛ̃jã] e [ɣa'llɛ̃ã] 'gallina', [ɟə'ẽʑʑa] 'ginestra', [ɟə'wõkço] 'ginocchio', ['lĩĩõ], ['llɛ̃jõ] e ['llɛ̃õ] 'lino', ['llỹã] e ['llɜ̃ã] 'luna', ['mɛ̃õ] 'mano', [pa'tʑã]

[42] Rohlfs 1966:159.
[43] Derivato da [ʃkazə'lla] 'spaventarsi' (lett. 'scasellarsi'), parasintetico dalla base [ka'zella] 'casella'.
[44] Il fenomeno è diffuso anche nelle colonie di area messinese come San Piero Patti e Montalbano Elicona e nei centri parzialmente galloitalici di Roccella Valdemone e Santa Domenica Vittoria. In provincia di Catania è presente a Randazzo (ma anche nei centri di Maletto e Bronte). In provincia di Siracusa si ritrova a Cassaro e a Ferla (Rohlfs 1966: 221 e Trovato 1998: 549).
[45] Esteso anche al Piemonte meridionale, alla parte meridionale della provincia di Piacenza, alla provincia di Novara e al territorio di confine toscano della Lunigiana (Rohlfs 1966: 221) e anche alla Lombardia, all'Emilia occidentale, oltre che alla Toscana nord-occidentale e alla Provenza (Tullio 1992: 7).
[46] Di questa antica [r] debolmente vibrata è rimasta traccia anche nel dialetto genovese di Bonifacio, centro colonizzato nel XIII secolo dai Genovesi nell'estremità meridionale della Corsica che ha conservato bene il dialetto ligure (Bottiglioni 1966: 132; Rohlfs 1966: 221).
[47] Ma anche in altri centri galloitalici: nelle montagne del messinese a San Piero Patti, Montalbano Elicona e Roccella Valdemone; sul versante nord-occidentale dell'Etna a Randazzo, Bronte, Maletto; ancora a Caltagirone (CT) e Ferla (SR) (Trovato 1988: 549).

‘padrone’, [pɛ̃] ‘pane’, [ˈspĩã], [ˈspɛ̰̃jã] e [ˈspɛ̃ã] ‘spina’, [fĩĩʌʎa] ‘coltello dell’aratro’, [ˈvĩõ], [ˈvɛ̰̃jõ] e [ˈvɛ̃õ] ‘vino’; anche nella forma non latina [kʊffĩˈɛ̃lla] ‘corba’ ecc.
Si badi, però, che accanto alle suddette forme convivono anche:
[ãˈɹjɛ̃llʊ] ‘anello’, [basˈtɔ̰̃ɹĩ] ‘bastone’, [ˈbwõɹõ] ‘buono’, [ˈfĩɹõ] ‘fino, [ˈllɛ̃ɹã] ‘lana’, [ˈmwõɲĩka] ‘monaca’, [məˈɹỹðʊ] ‘minuto’, [paˈtɜɔ̰̃ɹĩ] ‘padrone’, [ˈpɛ̃ɹĩ] ‘pane’, [ˈpjɛ̃ɹã] ‘pena’, [ˈsɛ̃ɹõ] ‘sano’, [ˈswõɹõ] ‘suono’, [ˈtrwõɹõ] ‘tuono’, [ˈstwõɹõ] ‘stonatura’ e ‘stono’, [ˈũɹõ] accanto a [yn] ‘uno’, [ˈvɛ̰̃ɹã] ‘vena’, anche la forma non latina [lləˈmɔ̰̃ɹĩ] ‘limone’ ecc.
Qui [-ɹ-] ha sostituito [-n-] ormai dileguata, come pure, in altre parole, ha rimpiazzato -R- ed -L-, dileguate anch’esse (cfr. § 2.2.3, 2.2.4). Questa tendenza alla ristorazione dell’elemento consonantico attraverso [ɹ] era stata già osservata dal prof. Tropea[48] il quale aveva notato che il novarese non conoscendo queste consonanti (poiché originariamente cadute, tranne -r- in alcuni casi) ripristina per imitazione di forme sic. e/o it. il grado zero (< *-r-*, *-l-*, *-n-*) con un unico fonema e cioè l’approssimante [ɹ], la quale, peraltro, sostituisce anche *-n-* intervocalica in parole (anche recenti) come [ˈbjɛ̃ɹĩ] ‘bene’, [kamə̃ˈɹjɛttʊ] ‘caminetto’, [ˈmjɛ̃ɹõ] ‘meno’, [õˈɹjẽstʊ] ‘onesto’, [ˈpjɛ̃ɹã] ‘pena’. In tal modo si giustificano anche i doppioni: [basˈtã]/[basˈtɔ̃] accanto a [basˈtɔ̰̃ɹĩ] ‘bastone’, [pɛ̃] accanto [ˈpɛ̃ɹĩ] ‘pane’ e anche [yn] accanto a [ˈũɹõ]‘uno’ ecc.

6.6 Sviluppi di -SJ-

Lo sviluppo normale di -SJ- è la fricativa mediopalatale sonora /ʒ/:
[baˈʒa] ‘baciare’ e [baˈʒaða] ‘bacio’, [ˈbraʒa] ‘brace’, [brʊˈʒa] ‘bruciare’, [kaˈmmiʒa] ‘camicia’, [faˈʒœa] ‘fagioli’, nella parola [ˈgriʒʊ] ‘grigio’, anche [baʒəɹəˈkɔ] ‘basilico’, [ˈkuʒɪ] ‘cucire’, ecc.
Convergente con questo sviluppo è quello del nesso -TJ- in [staˈʒɔ̃] ‘estate; stagione’, ad esempio, e in [rraˈʒɔ̃] ‘ragione’, sviluppo in linea con le tendenze generali dei dialetti settentrionali e dell’antico ligure[49].

6.7 Sviluppi di -LJ-

Lo sviluppo di -LJ- è la laterale palatale [ʎ], come ad es. in:
[ˈaʎʎʊ] ‘aglio’, [faˈmiʎʎa] ‘famiglia’, [ˈfœʎʎa] ‘foglia’, [ˈfiʎʎʊ] ‘figlio’, [ˈmeʎʎʊ] ‘meglio’, [mʊˈʎʎɛ] ‘moglie’, [ˈœʎʎʊ] ‘olio’, [ˈpaʎʎa] ‘paglia’[50] ecc.

La palatalizzazione del nesso -LJ- coincide con lo sviluppo originario dell’Italia settentrionale, che è successivamente evoluto in [j]. Tracce dell’antica [ʎ] sono tuttavia rimaste solo in qualche piccola zona dell’Italia settentrionale e, tra queste, nelle montagne liguri, a Rovegno (punto 179 dell’AIS), in modo specifico, nel territorio del Monte Antola[51]. Il punto, peraltro, condivide con il dialetto galloitalico novarese lo sviluppo del dittongo [je] < Ĕ e [wo] < Ŏ, ed è, inoltre, l’unica località in cui la dittongazione avviene anche in sillaba chiusa e preferibilmente davanti a *r* + C.

Il mantenimento di [ʎ] in queste forme è una testimonianza preziosa degli scarsi contatti intercorsi tra la sinecia novarese e i centri siciliani viciniori, poiché l’esito comune nel dialetto sic. di -LJ- è /g͡ʝ/. Peraltro, lo sviluppo tipicamente siciliano è, invece, diffuso nelle altre colonie di origine settentrionale in Sicilia, come San Fratello, Nicosia, Sperlinga, Piazza Armerina e Aidone.

[48] Tropea 1966: 11.
[49] Rohlfs 1966: 290.
[50] Lo stesso sviluppo è in [ʎʎɛnna] ‘ghianda’, [ˈʎʎiʊ] ‘ghiro’ [ˈʎʎwommʊ] ‘gomitolo’, [ʎʎʊmmaˈʝja] ‘avvolgere’, [ʎʎʊmmaˈʝjaða] ‘raggomitolata’, [a ˈʎʎwotta] ‘a ghiotta’, ancora, in [raˈʎʎa] ‘ragliare’, [ˈtɐʎʎa] ‘ciascuna delle strisce in cui si divideva la pelle del vitello che serviva per allacciare i *zampitti i pilu* (rudimentali scarpe dei pastori)’, anche in [ˈneʎʎa] ‘nebbia’.
[51] Rohlfs 1966: 280.

7. Processi fonologici

La coarticolazione dei suoni, pur tra la discretezza dei fonemi, è responsabile di alcuni processi fonologici che descrivo in questo paragrafo.

Peraltro, è noto che «non sempre si ha corrispondenza biunivoca tra fonemi ed elementi fonetici, nel senso che ad uno stesso fonema nella rappresentazione mentale, o astratta, possono corrispondere, in casi specifici, due o più elementi della realtà fisica» (cfr. Nespor 1994: 73).

7.1 Assimilazione

L'assimilazione «è un processo fonologico per cui un segmento assume lo stesso valore, per uno o più tratti, di un segmento adiacente diventa cioè più simile ad esso» (Nespor 1994: 75).

Tale fenomeno, come ho già detto, è essenzialmente dovuto alla coarticolazione. Scrive a tal proposito la Nespor: «durante la produzione di un suono alcuni organi dell'apparato vocale anticipano l'articolazione di un suono che segue, assumendone uno o più tratti ["assimilazione anticipatoria"], o prolungano l'articolazione di un suono che precede assumendone, anche in questo caso, alcune caratteristiche ["assimilazione perseverativa"]» (Nespor 1994: 75). Si parla, invece, di assimilazione bidirezionale quando «un segmento cambia sotto l'influenza congiunta di due suoni, uno che lo precede e uno che lo segue» (Nespor 1994: 75).

Nel dialetto novare si ha: l'*assimilazione parziale anticipatoria*:

a. sonorizzazuone della sibilante /s/ in [z] davanti a consonante sonora seguente [b v d g m]: *sbafà* [zbaˈfa] 'sbafare'; *svidà* [zviˈða] 'svitare'; *sdegn̥osu* [sdəˈɲn̥ozʊ] 'che sdegna'; *sgruttà* [zgruˈtta] 'ruttare'; *smulligà* [zmulliˈɣa] 'sbriciolare';
b. adeguamento della nasale [n] in: [ŋ]: *nfiernu* [ˈŋfjernʊ] 'inferno' e *nventà* [ŋvəˈnta] 'inventare'; in [ŋ]:*ancœa* [aˈŋkœa] 'ancora' e *llẹngua* [lleŋgwa] 'lingua'; in [m]: *un basgiu* [umˈbaʒʊ] 'un bacio' e *un pẹzzu* [umˈpetstsʊ] 'un pezzo'. Il fenomeno si osserva anche in sandhi: *un kè* [uŋˈkɛ] 'un cane' ma *u kè* [uˈkɛ] 'il cane'; *un grẹccu* [uŋˈgrekkʊ] 'un greco' ma *u grẹccu* [ugrekkʊ] 'il greco'; *un füsu* [uŋˈfyzʊ] 'un fuso' ma *u füsu* [uˈfyzʊ] 'il fuso'; *un vẹcchju* [uŋˈvekçkçʊ] 'un vecchio' ma *u vẹcchju* [uˈvekçkçʊ] 'il vecchio'.

L'a*ssimilazione bidirezionale* riguarda la sonorizzazione di /s/ seguita e preceduta da vocale: *nasu* [ˈnazʊ] 'naso'; *nuvarẹsi* [nuvaˈɹẹzɪ] 'novarese'; *Quarẹ̀sima* [kwaˈɹẹzəma] 'Quaresima' ecc.

7.2 Cancellazione e inserzione

Il processo di inserzione si ha in tutte quelle parole in cui, sul piano diacronico, si era verificata la caduta della consonante nasale in posizione intervocalica. In queste parole, infatti, in sincronia si registra spesso l'inserzione di [ɹ]: *pêrî* [ˈpɛ̃ɹ̃ĩ] 'pane', *bastn̥̂rî* [basˈtñ̥ɹ̃ĩ] 'bastone' ecc. (a proposito v. § 6.5).

Altro caso di inserzione consonantica non etimologica è quello di [ɟ] in iato all'interno di parole come: *aja* [ˈaɟa] 'aia', *magaja* [maˈɣaɟa] 'anche', *buijà* [buiˈɟa] 'ventilare il grano', *faccijà* [fatʃtʃiˈɟa] 'squadrare la legna' ecc., e, in parole come *gallệiâ* [ɣaˈllẹ̃jã] 'gallina', *veggệiû* [vədʒdʒẽ̞jõ] 'vicino' (cfr. § 4.6)

7.3 Coalescenza

Il processo di coalescenza porta alla fusione di due segmenti in un unico segmento, quest'ultimo può condividere tratti con ognuno dei due segmenti originari, oppure è specificato con tutti i tratti di uno solo dei due segmenti, ma porta traccia dell'atro segmento nella lunghezza (Nespor 1994: 89).

Dal punto divista diacronico, il fenomeno di coalescenza fra vocale e consonante, più tipicamente novarese, è la nasalizzazione delle vocali all'interno della sequenza vocale-nasale-vocale, dove la nasale, fondendosi col segmento vocalico che lo precede o lo segue, produce una vocale fortemente nasalizzata (quella tonica, nasalizzando, tuttavia, anche se in misura inferiore, quella atona viciniore): *spîa* [ˈspĩã] 'spina', *gallîa* [ɣaˈlʟ̃ã] 'gallina', *feệstra* [fə̃ˈẽʑʑa] 'finestra', *parpagliâ* [parpaˈʎʎã] 'farfalla' ecc.

Processo di coalescenza fra vocali si ha nelle preposizioni articolate: *â* [aː] 'alla', *ô* [oː] 'allo', *tâ* [taː] 'nella', *tô* [toː] 'nello' ecc.

7.4 Processi di riduzione

I processi di riduzione all'interno del sistema novarese riguardano le vocali e le consonanti.

Nel dialetto novarese si registra come processo di riduzione vocalica la *centralizzazione*, o passaggio a schwa [ə], delle vocali [i] ed [ɛ] in posizione protonica e postonica: *nevẹ̈cca* [nəˈvẹ̈kka] 'nevica', *cervẹllu* [tʃɐrˈvellʊ] 'cervello', *giọ̈vêrî* [ˈdʒọ̈və̃ɹĩ] 'giovane', *rràdega* [ˈrraðəɣa] 'radice' ecc.

Un altro processo di riduzione vocalico è rappresentato dall'abbassamento del punto di articolazione delle vocali non accentate in posizione postonica e in fine di parola [u] e [i] rispettivamente in [ʊ] e [ɪ]: *frumẹ̈ntu* [fruˈmentʊ] 'frumento', *nidu* [ˈniðʊ] 'nido', *càudu* [ˈkawðʊ] 'caldo' ecc. e *mẹ̈ri* [ˈmɛɹɪ] 'miele', *pẹ̈di* [ˈpeðɪ], *addrizzà* [adɤdɤɪˈtstsa] 'raddrizzare' ecc.

In ambito consonantico, invece, in diacronia, si registra la lenizione delle occlusive sorde intervocaliche (v. § 6.1).

7.5 Processi di rafforzamento

Geminazione

Un processo di rafforzamento del dialetto novarese è la geminazione sia delle occlusive sorde intervocaliche, quando non subiscono lenizione (v. § 6.1): (*nevẹ̈cca* [nəˈvẹ̈kka] 'nevica', *cappì* [kaˈppi] 'capire', *ceppọ̈lla* [tʃəˈppọ̈lla] 'cipolla', *llüppu* [ˈllyppʊ] 'lupo', *neppütti* [nəˈpputɪ] 'nipote', *pippi* [ˈpippɪ] 'peperone', *rrappa* [ˈrrappa] 'rapa' ecc.).

Inoltre, il suomo [m] si rafforza quando fa parte dell'incipit sillabico della sillaba atona a cui appartiene: *fümmi* [ˈfymmɪ] 'fumo', *rremmu* [ˈrrɛmmʊ] 'ramo', *primmu* [ˈprimmʊ] 'primo'.

Questo processo fa supporre che in questo caso la sillaba tonica trovi forza non nella lunghezza della vocale, come avviene di norma, ma chiudendosi in sillaba pesante.

Raddoppiamento fonosintattico

Come nell'italiano comune e nelle varietà dialettali del Centro e del Meridione, alcune voci del novarese provocano il raddoppiamento della consonante iniziale della parola seguente. La consonante raddoppiata si presenta foneticamente identica, per luogo e modo di articolazione, alla corrispondente scempia. Di questo non si dà conto nel lessico. I monosillabi che hanno effetto raddoppiante sono: *a* 'a', *cu* 'con', *pe* 'per', *è* 'è', *sô* 'sono (6^{a} p.)', *che* 'che (pron. interr.)', *trẹ̈* 'tre', ad es., *sarudau a-mmẹ̈ja* [saɹuˈðawaˈmmẹ̈ɟa] 'ha salutato me'; *nọ̈n se pò-ffà* [nọ̈nseˈpoffa] 'non si può fare'; *aju a-nnẹsci* [ˈaɟuaˈnneʃʃɪ] 'devo/sto per uscire'.

SIGLE

Le sigle, che precedono le varianti, indicano la frazione, o il quartiere, in cui una forma è stata raccolta.

No.	il centro Novara
SB	la frazione San Basilio
SM	la frazione San Marco
Fo.	la frazione intera Fondachelli
Fr.	il quartiere Frascianida
Ev.	il quartiere Evangelisti
Ru.	il quartiere Rubino
Fi.	il quartiere Figheri
Mar.	il quartiere Marcazzo
Ch.	il quartiere Chiesa
Pi.	il quartiere Pietragrossa
SM	il quartiere San Martino
Ra.	il quartiere Raccui
Be.	il quartiere Belardo
SA	il quartiere Sant'Antonio
Fa.	il quartiere Fantina
Gi	il quartiere Giarra
Ca.	il quartiere Carnale
Ru.	il quartiere Ruzzolino
Se.	il quartiere Serro
Ba.	il quartiere Baghigno
Mas.	il quartiere Masseria
Ra.	il quartiere Rajù

La sigla No. indica Novara centro e le sue frazioni; indica tutti i quartieri che appartengono alla frazione e anche i quartieri di Fondachelli Frascianida, Belardo e Sant'Antonio. Infine Fo. indica tutti i quartieri della frazione ad esclusione di quelli inclusi nella sigla Fa.

Quadri flessionali

1. Sostantivi[52]

Maschili numerabili

Quadro	*desinenza*	*esempio*
QF(1)	-u, -i	*aadu*, *aadi* ‘aratro’
QF(11)	-àu, -à	*aranciau*, *arancià* ‘arancio’
QF(7)	-èu,-è	*anemèu*, *anemè* ‘animale’
QF(7a)	-âu, -â	*muiâu*, *muiâ* ‘mulinaio’
QF(55)	-îu, -ê	*muîu*, *muê* ‘mulino’
QF(55a)	-êu, -ê	*muêu*, *muê* ‘mulino’
QF(55b)	-e̱iû, -ê	*mue̱iû*, *muê* ‘mulino’
QF(65)	-e̱u, -e̱	*pe̱u*, *pe̱* ‘pelo’

Invariabili

Quadro	*desinenza*	*esempio*
QF(12)	-è	*chè* ‘cane’
QF(21)	-ì	*barrì* ‘barile’
QF(21a)	-i	*me̱si* ‘mese’
QF(21b)	-ü	*mü* ‘mulo’
QF(21c)	-œ	*begliadœ* ‘campanaccio’
QF(21d)	-ô	*muntô* ‘montone’
QF(21e)	-â	*bastâ* ‘bastone’
QF(21f)	-à	*orevà* ‘olivo’
QF(21g)	-o̱rî	*maccarro̱rî* ‘maccherone’
QF(21h)	-o̱ri	*struncado̱ri* ‘sega’

Singularia tantum

QF(14) comprende i sostantivi solo singolari (compresi i nomi massa).

Femminili numerabili

Quadro	*desinenza*	*esempio*
QF(2)	-a, -i	*aastra*, *aastri* ‘ginestrella’
QF(22)	-îa, -e̱	*bugliachîa*, *bugliache̱* ‘erba spontanea’
QF(22a)	-êa, -ê	*bugliachêa*, *bugliachê*

[52] In questo, come nei paragrafi successivi, la colonna a sinistra indica il numero del quadro flessionale, quella centrale le desinenze morfologiche e quella a destra contiene alcuni esempi. Tra l’altro nella colonna centrale, quella che contiene i morfemi fllessivi, la prima forma indicata è sempre quella del singolare, la seconda quella del plurale.

QF(22b)	-e̱iâ, -ê	*bugliachê̱iâ*, *bugliachê̱*
QF (24)	-œa, -œ	*cazzaœa cazzaœ* ‘pentola’
QF (28)	-ẹ̀a,-ẹ̀	*cruggẹ̀a*, *cruggẹ̀* ‘crociera del mulino’
QF(48)	-üa, -ü	*mesüa*, *mesü* ‘misura’
QF(49)	-ôa, -ô	*sacchettôa*, *sacchettô* ‘sacchetto a tracolla’
QF(62)	-êa, -ê	*parruhhêa*, *parruhê* ‘cliente’
QF(64)	-o̱râ, -o̱rî	*persô̱râ*, *persô̱rî* ‘persona’

Invariabili

QF (23)	-è	*campè* ‘campana’
QF (25)	-à	*ceasà* ‘ciliegio’, *nucellà* ‘nocciolo’
QF(63)	-i:	*parti* ‘parte’

Singularia tantum
QF(13) comprende i sostantivi femminili che hanno solo la forma singolare, comprende anche i nomi massa: *acqua* ‘acqua’, *faîa* ‘farina’, *bo̱ffera* ‘bufala’ ecc.

Pluralia tantum

QF(8)	-i	*antighi* ‘gli amtichi’,
QF(8a)	-ê	*deê* ‘denaro’
QF(8b)	-œ	*llavœ* ‘piantine di frumento’
QF(8c)	-ji	*spuiji* ‘strisce di terra da coltivare’
QF(8d)	-ê̱	*strangugliaparrê* ‘strozzapreti’

Composti
QF (27) comprende ii nomi composti entrambi flessi *cuosaducia cuosidücci* ‘dolci’, *fegadinneja*, *feghedinneji* ‘fichi d’India’
QF (27a) nomi composti invariabili

2. Aggettivi

Declinabili

QF(3)	-u,-a, -i	*àccedu*, *àcceda, àccedi* ‘acido’
QF(3b)	-êu, -êa, -ê	*suprêu, suprêa*, *suprê* ‘superiore’
QF(3a)	-êa, -ê (solo femm.)	*prêa*, *prê* ‘gravida’
QF(3c)	-a, -i, (solo femm.)	*tardija*, *tardiji* ‘che partorisce dopo’

Invariabili

QF(37)	-i	*fuorti* ‘forte’, *nustrari* ‘nostrale’

3 Verbi

I verbi sono stati suddivisi in base alla variazione della vocale radicale, quando, in sillaba tonica, è colpita da accento. Così si è distinto nel *Dizionario*:

Verbi di I coniugazione in -à/-è

Quadro	*vocale tonica*	*esempio*
QF(38)	-a-	*grattà* (*grattu*) ‘grattare’
QF(20)	-a-	*bagnè* (*begnu*) ‘bagnare’
QF(20a)	-e- (preceduta da nasale)	*mmardà* (*mmardu*) ‘sellare’
QF(44)	-e- (seguita da nasale)	*llanchjà* (*llenchju*) ‘distendere’
QF(31)	-ẹ̈-	*dentà* (*dẹ̈ntu*) ‘mordere’
QF(46)	-ẹ-	*llevà* (*llẹvu*) ‘togliere’
QF(41)	-ie-	*jeccà* (*jieccu*) ‘gettare’
QF(41a)	-ie-	*piegà* ‘piegare’
QF(6)	-i-	*addrizzà* (*addrizzu*) ‘raddrizzare’
QF(6a)	-i-	*cammiê* (*cammîu*) ‘camminare’
QF(6b)	-i-	*masgiâ* (*masgîu*) ‘macinare’
QF(50)	-œ-	*lugà* (*llœgu*) ‘assumere lavoratori’
QF(30)	-uo-	*cunzà* (*cuonzu*) ‘condire’
QF(45)	-o̱-	*mbusà* (*mbo̱su*) ‘ricoprire di sterco l’aia’
QF(45a)	-ô̱-	*scarbuê* **(**scarbô̱u) ‘scarbonare’
QF(33)	-ü-	*duà* (dü) ‘durare’
QF(33a)	-ü-	*mûûzzà* (muûzzu) ‘sminuzzare’
QF(72)	-au-	*scaudà* (*scàudu*) ‘scaldare’

Verbi pronominali di I coniugazione

Quadro	*vocale tonica*	*esempio*
QF(5)	-a-	*adattàresi* (*me adattu*)‘adattarsi’
QF (26)	-a- (in contesto nasale)	*chjammèresi* (*me chjemmu*) ‘chiamarsi’
QF(46a)	-ẹ-	*strallevetàresi* (*me strallẹ̀vettu*) ‘lievitarsi’
QF(31a)	-ẹ̈-	*seccaresi* (*me sẹ̈ccu*)
QF(41c)	-ie-	*settàresi* (*me siettu*) ‘sedersi’
QF(6c)	-i-	*addrizzàresi* (mi addrizzu) ‘raddrizzarsi’
QF(50a)	-œ-	*truvàresi* (*me trœvu*) ‘trovarsi’
QF (69)	-uo-	*rregurdàresi* (*me rreguordu*) ‘ricordarsi’
QF (67)	-o̱-	*puggiàresi* (*me ppuoggiu*) ‘appoggiarsi’
QF(43)	-ü-	

Verbi di II coniugazione in -i

Quadro	*vocale tonica*	*esempio*
QF(10)	-a-	*nasci* ‘nascere’ *ardi* ‘ardere’
QF(56)	-ẹ-	*mẹdi* ‘mietere’
QF(66)	-ẹ̀-	*piaggẹ̀* ‘piacere’
QF(10c)	-ẹ̈-	*mpẹ̈nni* ‘appendere’
QF(10b)	-ie-	*mietti* ‘mettere’

QF(10e)	-i-	*rresisti* ‘resistere’
QF(10d)	-œ-	*rrecœgli* ‘raccogliere’
QF(70a)	-o-	*rressorvi* ‘risolvere’
QF(10a)	-o̱-	*jo̱nci* ‘aggiungere’
QF(70)	-uo-	*rressuorvi* ‘risolvere’
QF(57)	-ü-	*nchjüdi* ‘chiudere’

Verbi pronominali di II coniugazione in -i

Quadro	*vocale tonica*	*esempio*
QF(15)	-a-	*perdè̱resi* ‘perdersi’
QF(56a)	-e̱-	*trattè̱gnese* ‘trattenersi’
QF(71a)	-o-	*rressòrvesi* ‘riolversi’
QF(71)	-uo-	*rressuorvesi* ‘riolversi’

Verbi di III coniugazione in -i

Quadro	*vocale tonica*	*esempio*
QF(9)	-a-	*aprì* ‘aprire’
QF(59)	-e̱-	*ne̱sci* ‘uscire’
QF(73)	-e̱-	*ve̱di* ‘vedere’
QF(47)	-ie-	*lliesti* ‘finire’
QF(68)	-i-	*jinchji* ‘riempire’
QF(54bis)	-œ-	*mœri* ‘morire’
QF(60)	-o̱-	*o̱rdi* ‘ordire’
QF(58)	-ü-	*nduì* ‘indurire’

Verbi pronominali di III coniugazione in -i

Quadro	*vocale tonica*	*esempio*
QF(39)	-i-	*ìnchjisi* ‘riempirsi’

Irregolari
QF(51) -sco-
QF(32) dì ‘dire’
QF(42) ji ‘andare’

QF(17) *avè* ausiliare
QF (18) *avè* lessicale
QF(35) *e̱ssi* ausiliare
QF(36) *e̱ssi* lessicale
QF(34) *fà*
QF(74) *dè*

Lessico

Galloitalico - italiano

A

a[1] [a] art.det.f.sing. **1a.** Si combina con le preposizioni *de*, *a*, *n*, *nta*, *ta*, *sina a*, *sọpra*, *sọpra de*, *sọtta*, *davente*, *cu* e *pe*, dando vita rispettivamente alle preposizioni articolate (non facoltative): *dâ* (*de*+*a*), *â* (*a*prep.+*a*art.) e *adâ* (*a*prep.+-d-inserzione+*a*prep.+*a*art.), *nâ* (*n*prep.+a), *ntâ* (*nta*+*a*), *tâ* (*ta*+*a*), *sọprâ* (*sọpra*+*a*), *sọpra dâ* (*sọpra de*+*a*), *sọttâ* (*sọtta*+*a*), *daventâ* (*davente*+*a*), *câ* (*cu*+*a*) e *pâ* (*pe*+*a*). MO è sostituito da l e ll (→ l[1]) quando precede vocale (es. *l àire* 'l'aria' e non **a àire*).

1. rende determinato (e dunque disponibile a fungere da soggetto, o da compl. di preposizioni e di altri elementi che richiedano un nome determinato, v. ad es. a[3] 1, 2, 3) il nominale femm. sing. da cui deve obbligatoriamente essere seguito. L'entità cui tale nominale si riferisce, inoltre, è intesa come già nota a chi ascolta e/o già nominata all'interno del testo (l'art. indet. *na*[1], al contrario, precede nomi il cui referente è ancora ignoto all'interlocutore):

♦ (SB) *L uomu, quannu llavọa, i vacchi i caccia cu na gugliada, a gugliada è un mors'i llẹgnu, du mẹtri e â pọnta dû bastô de chẹlla gugliada c'è un chjœvu* L'uomo quando ara con le vacche, le spinge sollecitandole con un pungolo, il pungolo è un pezzo di legno, lungo due metri e alla punta del bastone di quel pungolo c'è un chiodo;

La distinzione noto/ignoto non riguarda, però, i nomi che non ammettono l'articolo indet. in contesti non marcati, come ad es. i nomi massa, e così l'art. det. si usa anche quando un referente viene nominato per la prima volta in un discorso: es. *cœglie a grasciüa* ma non **cœglie na grasciüa* *raccogliere uno stallatico.

AS Precede obbligatoriamente i nomi comuni femm. sing. in posizione di soggetto di frase a verbo finito (*a caọsa rrẹde* la ragazza ride) e in dipendenza da preposizioni che richiedono di essere seguite da un nominale determinato (in particolare, → a[3] 2 e 3, e ta).

Può facoltativamente precedere, inoltre, i nomi massa non numerabili femm. sing. in posizione di complemento: *se remêa __ faêa e zzüccuru e œvi* si mescolano insieme farina, zucchero e uova; *scẹnnu a majilla e cruvuu a faêa* scendo la madia e setaccio la farina; *i sacchi de __ faêa* i sacchi (pieni) di farina, *i sacchi dâ faêa* i sacchi destinati al trasporto e conservazione della farina.

L'art. det. precede i possessivi (*a ma casa* la mia casa, *a ta cammisgia* la tua camicia), anche quando il possessivo è usato con funzione di predicato (*sta crabba è a mẹia* questa capra è la mia). I nomi di parentela preceduti da possessivo, invece, non possono essere preceduti dall'art. det.: *(*a) ma nenna ia na bẹlla fẹmmia* mia nonna era una bella donna; *a Natare (*a) sa sœ fa i cassatẹlli* a Natale sua sorella prepara le cassatelle. Inoltre, con tali nomi l'art. det. può svolgere la funzione dell'aggettivo possessivo, in assenza di quest'ultimo: *œji nọn puozzu vê – ce disse u figliu â memma (= a sa memma)* oggi non posso venire, disse il figlio alla madre (=a sua madre).

In realtà, i nomi di parentela sono sempre accompagnati da complementi, espliciti (realizzati mediante possessivo o compl. preposizionale) o impliciti, che indicano la persona con cui è stabilita la relazione di parentela. Dunque, nell'esempio citato sopra, *ce disse u figliu â memma*, il nome madre è seguito da un compl. implicito che risponde alla domanda «di chi?», che, come un pronome, individua un antecedente (=la risposta alla domanda) nel primo sostantivo che si trova a sinistra di *madre*, e cioè, appunto, *figliu*.

2. precede cognomi per indicare persona di sesso femminile (*a Paffumi*, *a Schiattarreggia*, *a Munafò*), precede titoli, ad eccezione di *suor*, *ssenta* 'santa', del paranobiliare *donna* (*a cumere Ssenta*, *a signọra Maria*, *a dottoressa Pettinato*), precede soprannomi ed etnici (*a Darmaiglia*, *a Mbaravallôa*, *a Zzappẹtta*, *a Nuvarẹsa*).

3. ha valore dimostrativo, se interposta tra un nome di persona e un aggettivo che indichi una qualifica o costituisca un soprannome (*Ssenta a sarta* Santa la sarta, *Maricchja a cucca* Marichia la civetta, *Turilla a llôa* Salvatrice la luna, *Nîa a rrusîa* Nina la rosina); quando segue una relativa restrittiva (*a ceasa che cuglesti ẹvi bọzza* la ciliegia che hai raccolto è acerba; *a crabba c'accattasti â fẹa ẹvvi maatta* la capra che hai comprato al mercato è malata); in frasi esclamative (*guàrdela, a sfacciata!* Guardala, la sfacciata!). Inoltre, ha il valore dell'aggettivo dimostrativo *chẹlla* quando è sottinteso un nome (*a fegadinneja nuvarẹsi, a funnaghelluotta e a fanteẹsa sô i cchjù buôrî dâ zona* il ficodindia novarese, il fondachellese e il fantinese sono i più gustosi della zona).

4. precede toponimi che siano nomi di città (*a Nuè* Novara), nomi di strade, monumenti, quartieri (*a via vẹnti settẹmbri, a Giarra* il quartiere Giarra, *a Batìa* il quartiere Badiavecchia):

♦ (No.) *Ccà â Nuè na vœtta sse usava ffà llemp'e ttruôrî* qua a Novara una volta si usava cucinare un piatto di legumi chiamato «lampi e tuoni»;

♦ (Fa.) *a Giarra ẹvvi settuada sọtta dû Carnè* [il quartiere] Giarra è situato sotto [il quartiere] Carnale;

5. precede nomi comuni sing. femm. di tempo selezionati da una preposizione non pronunciata, realizzando così complementi di tempo che appaiono introdotti dall'art.det.:

♦ (Fo.) *a dumega ẹu e ma figlia jẹmmu sẹmpri â mẹssa* la domenica io e mia figlia andiamo sempre a messa

♦ (No.) *A mattêa ẹu cu mme maidu, comu me rreddügiu, mmardu a sciecca e nn'i nchjârêmmu â mendra* la mattina io e mio marito, appena finisco la faccende, bardo l'asina e saliamo all'ovile.

RL na[1].

CFR u, i, l[1].

a[2] [a] pron.clitico.femm.sing. **la, -la.** MO è sostituito dall'allomorfo -la quando ricorre legato alla destra di infiniti (*pigliela* prenderla), gerundi (*pegliẹnnela* prendendola) e imperativi (*pẹgliela*! prendila!).

Si lega, come pronome compl. ogg., immediatamente a sinistra dei verbi di modo finito (*a vẹste â chjẹsa* la vidi in chiesa) e dell'infinito negativo (*a* si colloca tra la negazione e l'infinito; nessun elemento sintattico può interrompere la sequenza negazione+a+infinito: *pe n'a vẹde chjü* per non vederla più):

1. ha funzione di complemento oggetto rispetto al nome che procede o segue in funzione anaforica o cataforica:

♦ (No.) *vaju ô muêu, me ffà a ffaêa, a pportu â casa* vado al mulino, mi prepara la farina, la porto a casa;

♦ (SB) *dœpu pegliamu chẹlla fœglia e a ndugiemu* dopo prendiamo quella foglia [di pasta fresca] e la pieghiamo;

♦ (Fo.) *œji vẹsti a Ssunta, ma n'a puotti sarudà* oggi ho visto Assunta, ma non l'ho potuta salutare;

♦ (Fa.) *ci'a puorti tü a faîa a ta cusgîa*? gliela porti tu la farina a tua cugina?

♦ (Fo.) *se te piaggi sta vesti, accattetilla!* se ti piace questo vestito, compratelo;

♦ (Fa.) *ọnni ẹvvi ta sœ? chjàmela!* dov'è tua sorella? Chiamala!

2. ha funzione di oggetto neutro in locuzioni correnti, combinandosi anche con altri pronomi:

♦ (Fo.) *ci'a fêrîsci?* la smetti?

♦ (Fo.) *m'a fẹggi ta l œcchji*! me l'ha fatta sotto il naso.

3. si usa in segno di rispettosa cortesia rivolgendosi a persona, sia di sesso maschile sia femminile, con cui non si è in familiarità (sempre come compl. ogg.):

♦ (SB) *duttọri, a rrengrazziu assai assai*! dottore, la ringrazio molto;

4. è normalmente presente, come pronome di ripresa o di anticipazione del tema, nelle frasi segmentate:

♦ (No.) *A gostẹlla, quenn'a mẹtt'ô rẹttu, a ppigliu, a sbannûrû ssuprê mmêu e a schicciu* La focaccia, quando la metto sul letto, la prendo, la distendo allargandola sulle mani e la schiaccio.

a[3] [a] prep. si combina con gli articoli determinati *u*, *a* ed *i* dando vita alle prep. articolate (non facoltative) *ô* (*a*+*u*), *â* (*a*$_{prep.}$+*a*$_{art.}$) ed *ê* (*a*+*i*). Esprime il rapporto di «destinazione del punto o della linea di arrivo di un'azione».

1. a, introduce un complemento di termine:

Può dipendere dai cosiddettti verbi del "dire" e del "dare" (*ci'u dọgnu a Carmẹllu* glielo do a Carmelo, *daccẹllu a ta sœ* diglielo a tua sorella); da verbi causativi (in espressioni del tipo *fa fà na cuosa a ûrû* far fare una cosa a qualcuno); da verbi e aggettivi che denotano utilità, favore, danno (la relazione di termine assume valore di vantaggio e svantaggio):

♦ (No.) *Dœpu che llẹsti u frumẹntu de masgeâ, u mugnêu ce dumann'â parruscêa s'u paga chî deâ oppuru se paga cu a muatua* Dopo che il frumento da macinare finisce, il mugnaio chiede alla cliente se lo paga con denari oppure con il grano molito;

♦ (No.) *Un paddri avìa ddu figli. Na vœtta u cchjù ppeccẹttu de ẹlli cce dissi a sso paddre: paddri, ddèddemi a parti dâ rrobba che me ttocca* Un padre aveva due figli. Una volta il più piccolo di loro disse a suo padre: «padre, dammi la parte di patrimonio che mi spetta»;

♦ (Fo.) *ci'a dọgnu a ta sœ quannu a vẹdu* gliela do a tua sorella quando la vedo;

♦ (Fo.) *Ll ommu cce ddộa nentra bẹlla pestadẹtta a cchẹlla veêzza chî ppẹdi e ppœi a strẹnci, a rreccœgli tutt'a mmunzẹllu e ffà u ccuonzu* L'uomo esercita una forte pigiatura su quella vinaccia con i piedi e poi la spreme, la raccoglie tutta alla rinfusa e prepara il *cuonzu*;

♦ (Fa.) *a recuotta ẹu a fazzu, ma nọn m'a menciu, a mia non me piaggi* la ricotta io la preparo, ma non la mangio, non mi piace;

♦ (Fo.) *a pegnurada, ẹu n'a puotti fà e ci'a fẹggi fà a Maria* la pignolata, io non l'ho potuta preparare e l'ho fatta fare a Maria;

♦ (Fa.) *ta figliu te fẹggi fà na bẹlla cumpassa!* tuo figlio ti ha fatto fare una figuraccia [lett. 'bella figura']!

♦ (Fo.) *te', camadœa a meja non me siervi* prendi, adesso a me non serve;

♦ (Fo.) *u vẹiu a ta padri ce fa dennu, non ce ne dè* il vino fa male a tuo padre, non gliene dare.

1a. *a* non dativa, come complemento obbligatorio di alcuni verbi, come *pensà*:

♦ (Fo.) *Giuvenni pẹnsa sẹmpri a zzita e non travaglia* Giovanni pensa sempre alla fidanzata e non lavora;

2. locat. introduce un complemento di stato in luogo:

Può dipendere da qualunque verbo (*u scuntrai a Fantîa* l'ho incontrato a Fantina, *jœcca a casa* gioca a casa) o da qualunque nome di azione (*bẹlla fu a fiesta â Nuè* bella è stata la festa a Novara), e richiede come proprio complemento un nominale che abbia tutte le seguenti caratteristiche:

1) che sia determinato. Sono determinati i sintagmi nominali costituiti da:

a) nomi propri di luogo (*u vẹste a Messîrâ, a Funnaghẹllu* l'ho visto a Messina, a Fondachello):

♦ (No.) *Â Nuè sse fà ppuru a mulligada e i frascàtui* a Novara [lett. 'alla Novara'] si prepara anche la *mulligada* e la farinata;

♦ (Fo.) *tô mbiernu ma figliu stavi a Messîrâ, tâ stadi â Nuè* in inverno mio figlio vive a Messina, in estate a Novara [lett. 'alla Novara'];

♦ (SB) *A San Masì fagẹmmu bediemma dâ faîa i llasegni* A San Basilio con la farina facciamo pure le lasagne;

b) nomi di luogo preceduti da articolo (*u vẹste â fea, â chjazza, â puosta, â scœa* l'ho visto alla fiera degli animali, in piazza, alla posta, a scuola [lett. 'alla posta', 'alla scuola']):

♦ (No.) *Pœi i ddu menzê ddû maiau i mẹttu ntô cuoffu e mm'i portu â casa; â casa, ddœppu cc'a carni à rrefeddadu, sse ppiglia e sse sdossa* Poi le due metà del maiale le metto in una sporta e le porto a casa; a casa, dopo che si è lasciata riposare la carne, la si prende e la si disossa;

♦ (SB) *Adâ sia sẹ, cincu, sẹi tọmmi, a segọnnu a müa o ievi sciecca, e se carrija* [*u frumẹntu*] *pâ casa fi'a quannu lliesti e â casa u tonn'a rrudujem-*

mu, u mettęmmu tê sacchi La sera sei, cinque, sei «tǫmmi»[di frumento], a seconda che [a trasportarli] è una mula o un'asina, vengono trasportati a casa fino alla fine e a casa il frumento viene voltolato e messo nei sacchi;

♦ (No.) *I puorto a ll aja* [*i cavallǫ̂rî*], *llà* <u>*a ll aja*</u> *i męnto tutti a munzęllu* [le biche] le portano all'aia, là sull'aia le accatastano;

♦ (No.) *A rreccuotta, quar'a vennęmmu e quari nne rriesta. Chęlla che ne rriesta, cce mettęmmu na picca i ssa[re], a vachemmu ssǫpra na tavuęlla e a tegnęmm'ô sǫri* La ricotta, una parte la vendiamo, l'altra ci rimane. Su quella che rimane mettiamo un po' di sale, la voltiamo su una piccola tavola e la teniamo al sole;

c) nomi che indicano eventi, in particolare eventi sociali, con articolo: *sǫgnu* <u>*â męssa*</u> sono a messa [lett. 'alla messa'];

d) nomi comuni di luogo (o di oggetti disposti in una certa area, per indicare metonimicamente tale area), reduplicati e preceduti da un (solo) articolo, eventualmente incorporato alla preposizione *a*, o da un solo dimostrativo. I reduplicati denotano un'area o un insieme su cui l'azione deve intendersi distribuita pressoché uniformemente (in italiano, un significato simile si può rendere, in alcuni casi, usando le preposizioni *tra*, *di tra* (letter.), o *in mezzo a*, seguiti dal nome non reduplicato, oppure usando *tutto*, *dappertutto* e sim.):

♦ (No.) *A ll endumêrî matêu* [*u frumęntu*] *se mętti ntô saccu o ntê bętrui, se męnti sǫprâ scęcca e sse puorta ntâ tteûda ǫnni è cche ss'av'a ssemeê. Llà û uommu ss'u mętti ntê bętrui e ccû pugnu u ssemêa a chęlla* <u>*tteûda tteûda*</u> l'indomani mattina si mette [il frumento] nel sacco o nelle bisacce, lo si carica sull'asina e lo si porta alla tenuta, dove bisogna seminarlo. Là un uomo lo mette nelle bisacce e lo semina a spaglio per tutta la tenuta [lett. 'a quella tenuta, tenuta'].

2) che sia compatibile con *a*[3]1. Sono compatibili tutti i toponimi che possono ricorrere senza articolo in posizione di soggetto di frase (es. i già visti *Messîrâ* e *Funnaghęllu*: *Messîrâ*$_{sogg.}$ *ięve grenna* Messina è grande), e un certo numero di nomi di luogo (anche i reduplicati) che necessitano, invece, dell'articolo (es. il già visto *a Nuè*). La disponibilità di questi ultimi nomi ad essere selezionati come complemento di *a*[3], non essendo prevedibile in base ad alcun criterio generale, è esplicitamente specificata in ciascuno dei lemmi dedicati alla descrizione di tali nomi.

2a. come complemento obbligatorio, lo stesso costrutto a + nominale assume la funzione assegnata dallo specifico verbo reggente. Tale funzione può essere o quella già descritta di complemento di stato in luogo, quella di moto a/per luogo:

♦ (Fo.) *stà* <u>*a Messîrâ*</u>, <u>a casa</u> stare a Messina, a casa;

♦ (Fo.) *ęvvi* <u>*â buttęga*</u>, <u>*â męssa*</u>, è alla bottega, alla messa;

♦ (Fo.) *ma fradi Enciu ǫnni è? settadu* <u>*â banchętta*</u> mio fratello Angelo dov'è? Seduto al banco da calzolaio;

♦ (Fo.) *stavi* <u>*a du passi*</u> *i ccà, ce pœ ji a pędi* abita a due passi da qui, puoi andarci a piedi;

♦ (Fo.) *u Rrusignœ ęvvi* <u>*a cincucęntu mętri*</u> [il ristorante] l'Usignolo è a cinquecento metri;

(*stà* 'stare', *ssettà* 'sedersi' e *ęsse* 'essere' assegnano la funzione di stato in luogo e di prossimità/distanza).

♦ (No.) *I puorto* <u>*a ll aja*</u> [*i cavallǫ̂rî*], *llà a ll aja i męnto tutti a munzęllu* le portano all'aia [le biche], là sull'aia le accatastano;

♦ (SB) *Dœpu che* [*u llîu*] *devęnta sęccu se piglia e se smazza a semęnza cu na mazzœa de llęgnu e se fà a semęnza dû llęu. Dœpu tutta a semęnza dê llęu allüa se puorta* <u>*ô hiümi*</u> Dopo che [il lino] è essiccato si prende e si batte con una mazza di legno e si ricava la semente. Dopo aver ottenuto i semi di lino, allora [il lino] si porta al fiume;

♦ (No.) *Quannu* [*u fœgu*] *rriva* <u>*â pianu*</u> *de tęrra, pœi se sęnti l odǫri dû fœgu, fummi nǫn ne ffà cchjù* quando [il fuoco] arriva al livello più basso [della carbonaia], poi si sente l'odore del fuoco, fumo non ne fuoriesce più;

(*purtà* 'portare' *rrevà* 'arrivare' assegnano la funzione di moto a luogo);

SIN ta[1], che può combinarsi con più parole rispetto ad a[3] 1, e che dunque è anche di uso più frequente.

IPO ta[2]. La prep. *a*, infatti, ha un significato locativo più generale, mentre *ta* indica, più specificamente, l'interno di un luogo o di un oggetto: *â palestra*, *â puosta* indicano sia l'interno della palestra o della posta, sia i dintorni dell'edificio; *tâ palestra*, *tâ puosta*, invece, indicano solo l'interno dell'edificio.

3. introduce un complemento di tempo determinato:

Può dipendere da qualunque verbo (<u>*rrevau*</u> *a menzanuotte* arrivò a mezzanotte) o da qualunque nome di azione (*ce fǫ na* <u>*fiesta*</u> *a menzujuornu* ci fu una festa a mezzogiorno) e richiede come complemento obbligatorio un sostantivo che possa essere interpretato come indicazione temporale, e che sia compatibile con *a*[3] 2; tra *a*[3] e il nome interviene, se il nome lo consente o lo richiede, un numerale (se il sostantivo indica un'ora del giorno), un dimostrativo o l'articolo (incorporato nella prep. art.). La disponibilità di un nome ad essere selezionato come complemento di *a*[3] 2, non essendo prevedibile in base ad alcun criterio generale, è esplicitamente specificata in ciascuno dei lemmi dedicati alla descrizione di tali nomi.

♦ (Fo.) *a buttęga apri* <u>*all uottu*</u> la bottega apre alle otto;

♦ (No.) *Â Nuè ppî festi sse usa i cosaddüci: a* <u>*Natari*</u> *i mustazzœ e i ccassatęlli,* <u>*a ccarruvà*</u> *i rravejœ* A Novara per le feste si usa preparare i dolci: a Natale i *mustazzœ* e le cassatelle, a Carnevale i ravioli;

♦ (No.) <u>*a ssettembri*</u> *ccumęnza i ffighi e cce dǫgnu* [*ô maiau*] *i ffighi, scorci dde ffegheddinneji, ffegheddinneji* a settembre comincia la produzione di fichi e do [al maiale] fichi, bucce di fichidindia, fichidindia;

♦ (No.) *pœi na vœtta,* <u>*a ll èbecca*</u> *de na vœtta, invęci ddê œvi, i llanchjavo commu na fœglia i llasegni, i ttagliavo ttǫnni, cce mettiv'i nǫgi llaintra* poi una volta, in passato [lett. 'al tempo di una volta'], invece delle uova, sulla pasta delle lasagne stesa in uno strato sottile, tagliata in piccoli cerchi, dentro si mettevano le noci;

♦ (No.) *Ogni ennu* <u>*a jenneu*</u> *vaiu â fęa, me vai'a ccatt'u maiau.* <u>*A Natari*</u> *u mazzemmu, ppe usu de ccasa* Ogni anno, a gennaio, vado alla fiera del bestiame, vado a comprarmi il maiale. A Natale lo macelliamo per consumarlo in famigla;

♦ (No.) *U llardu, a panzętta, u cabbuccuollu e u bbuccuau sse piglia un bagu e sse męnto llaintra: na cappa dde ssari e na cappa ddû llardu;* <u>*a ll uottu jorna*</u> *sse nnęscio* Il lardo, la pancetta, il capocollo e il guanciale, si prende un *bagu* e si conservano là dentro: uno strato di sale alternato ad uno di lardo; dopo otto giorni si tirano fuori;

♦ (No.) *Quennu l aja è na pecchętta sciütta, a* <u>*l indumêrê*</u>*, ppiglia e cce jett'i gregni* Quando l'aia è piuttosto asciutta, all'indomani, vi si sparpagliano i covoni;

♦ (No.) <u>*Â mattêa*</u> *ęu cu mme maidu, comu me rreddügiu, mmardu a sciecca e nn'i nchjârêmmu â mendra* Alla mattina io con mio marito, appena sono pronta, bardo l'asina e saliamo all'ovile.

RL ta[n].

3. introduce un complemento oggetto: la preposizione *a* è il contrassegno della funzione di oggetto del pronome o nome di persona:

♦ (Fo.) *u chiamasti a ma fradi Enciu?* l'hai chiamato mio fratello Angelo?

♦ (Fo.) *vẹsti a Maria â scœa* ho visto Maria a scuola;

♦ (No.) *vestìddemi a stu ffigliu, mettìdecci un pau de scarpi e mmentìdecci ô jẹdetu l anẹllu* vestitemi questo figlio, mettetegli un paio di scarpe e l'anello al dito;

4. nel costrutto "avere+a+infinito" ha valore di futuro deontico ed epistemico:

♦ (No.) *ddumê m'aja a fà u pê* domani mi devo fare/farò il pane;

♦ (No.) *A ll endumêrî matêu* [*u frumẹntu*] *se mẹtti ntô saccu o ntê bẹrtui, se mẹnti sọprâ scẹcca e sse puorta ntâ tteûda ọnni è cche ss'av'a ssemeê*. L'indomani mattina, si mette [il frumento] nel sacco o nelle bisacce, si carica sopra l'asina e si porta nella tenuta dove si deve seminare/si seminerà;

♦ (No.) *Ddœpu ddu uri scenüo u ppurtusu d'onni è c'av'a nesci u mmostu e scenni tutt'u mmostu* dopo due ore, stappo il foro da cui deve fuoriuscire/fuoriuscirà il mosto e fuoriesce;

♦ (No.) *chẹstu* [*castagnẹdu*] *ch'ẹvi chjantadu s'av'a ttravaglià, s'av'a ppurezzejà, carchevœtta maccari che nọn se zzappuja, ma s'av'a purezzejà ll ẹrbi* questo [castagneto] che è piantato deve essere lavorato/sarà lavorato, deve essere pulito/sarà pulito, anche se qualche volte non viene zappato, deve essere scerbato/sarà scerbato;

♦ (SB) *stu llîu se mẹtti lladintra nta l acqua. L acqua av'a ẹssi no de chẹlla che scẹnni dû hümi, av'a ẹssi che rresọrgi lladintra stẹssu* [*tô fuossu*]. *Quannu à statu uottu jorni s'av'a nẹsci de i to fuossu* questo lino si mette nell'acqua. L'acqua non deve essere quella del fiume corrente, ma deve essere stagnante nello stesso [fosso]. Quando è stato otto giorni immerso nell'acqua, si deve tirar fuori dal fosso.

5. POL **a**, **a forma di**; **a guisa di**. Insieme al nominale da cui deve essere obbligatoriamente seguito, ha funzione di attributo, di nome del predicato o di compl. predicativo. Come tale, il costrutto a+nominale si lega ad un sostantivo (reggente) che può anche essere reduplicato. In tal modo, la prep. *a* mette in relazione due sostantivi, quello da cui è preceduta e quello da cui è seguita (N_1 a N_2: *bescuotti*$_{N1}$ *a gattu*$_{N2}$ biscotti a gatto), esprimendo che il referente del primo (N_1) ha una forma simile a quella del referente del secondo (N_2).

♦ (No.) *ddœppu cche ssô mpastadi* [*i mustazzœ*], *sse schêrô, se fêo a llulluetti* dopo che [*i mustazzœ*] sono impastati, si spianano, si fanno a forma di piccoli filoni;

♦ (No.) *Ddœppu ch'è mpastada* [*a faêa cu l acqua*], *nọn dura e nọn molla, a ppiglia e a ffà a llulluetti llonghi llonghi, ffîrî ffîrî* dopo che [la farina con l'acqua] è stata impastata, e ha la compattezza giusta [lett. 'non dura e non molle'], la si prende e si fa a forma di filoncini molto lunghi, sottili;

♦ (No.) *Ddœppu ch'è bbẹlla scârêda* [*a pasta dê maccarrô*], *ch'è remorbiduda na picca ssuttê mêu, allua ppiglia e sse fà a llulluetti llulluetti* dopo che [la pasta dei maccheroni] è ben lavorata, dopo che è resa ben soffice impastata a mano, allora, si prende e si fa a forma di filoncini;

♦ (No.) *Ddumê mmattêu me arzu, me mẹnt'u ffodau i ddaventi, me mẹtt'u fazzurẹttu a rrudella, scẹnn'a majilla e ccruvuu a faêa* Domani mattina mi alzo, indosso il grembiule metto la pezzuola da testa legato dietro la nuca, tiro fuori la madia e staccio la farina;

♦ (No.) *A panzẹtta, se llenchja tutta bẹlla puritta com'ẹvi sdussada, se mẹtti na feẹtta de pippi, nentri trẹ ccucceẹcchji i ssari, se mmugliaija ttütta bẹlla a gliummaellu fettìssema, se ttacca, se mẹnti ntô fœgliu i carta oreada e sse mpeccica medẹma* la pancetta, si distende tutta appena è disossata, si mette un po' di pepe, altri tre pizzichi di sale, si avvolge, tutta bene a gomitolo, si mette in un foglio di carata oleata e si appende anche;

♦ *(SB) C'ẹvi u jọvu, un pastuâ ch'ẹv'un morsu de llẹgnu fîrû, se spœga cû llüggi e se nturciuija a ciurnigliu, se ttacca cu u jọvu e pœi se mpecciga â piertega* c'è il giogo, [e c'è] un *pastuâ* che è un pezzo di legno sottile, si riscalda con il fuoco (per renderlo duttile e malleabile) e si attorciglia a mo' d vaglio; si attacca al giogo e poi si collega alla bure;

Anche il sostantivo *fuorma* può essere selezionato come compl. di *a* in questa accezione, seguito da *de* e da un altro sostantivo (es. *fuorma de cœre*).

♦ (No.) [*i mustazzœ*] *sse ffêo a lulluẹtti, a forma dde peccellatti o nọnca a forma dde ẹssi o a forma dde ffatt'a mârûzzi* [i *mustazzœ*] si fanno a forma di piccoli pani, a forma di ciambella oppure di esse o a forma di manine;

♦ (No.) *U ppeccellattu, rreccœgl'i mmullighi c'un mursẹtt'i ppasta dû ppêrê, u schêrû bastenti, ppœi u ppigliu e u turciuiju e u ntravaccu ûrû cu ll àutri, i ddu punti, me vẹ u bucu, bbẹllu purtusu tô mẹnzu a fforma d'u arẹllu* Il *peccellattu*, raccolgo le briciole con un pezzo di pastone, lo lavoro a sufficienza con le mani, poi lo prendo, lo attorciglio e sovrappongo le due punte una sull'altra affinché si formi un buco al centro, a forma di un anello;

♦ (No.) [*i paọmmi*] *quennu ssô scaêdi, sse mẹnto ntô busciô dâ majilla, sse piglia a mmursẹtti mmursẹtti, sse schêrâ ccû llasagnadœ e se ffà a ffuormi ffuormi: a ffuorma d'un gattu, na ffœglia, u ccœri, u ttreffœgliu, un piru o arengiu o n pọmu, u ppuresgeẹttu, u gallu, u ppẹsciu, a terzanida, ttenti fformi dde cchẹssi* quando [gli ingredienti per le colombe] sono ben lavorati resi una pasta omogenea e duttile, si mettono in un angolo della madia, si prende la pasta in piccoli pezzi, si spiana con il matterello e si taglia in forme: a forma di un gatto, una foglia, un cuore, un trifoglio, una pera o arancia o mela, un piccolo pulcino, un gallo, un gallo, il geco, tante forme come queste;

6. prep.distr. Insieme al nome plurale (anche reduplicato) da cui deve essere obbligatoriamente seguito, ha funzione di attributo, di nome del predicato o di compl. predicativo. Come tale, il costrutto a + sost. (redupl.) pl. si lega ad un sostantivo (reggente), per indicare che il referente di tale sostantivo è costituito da, o diviso, distribuito in tante parti simili al referente del compl. pl. (reduplicato):

♦ (No.) [*u llêu*] *se scippa, sse ffà a mmazzuêtti non tanti granni e sse mẹtti addritta* [il lino] si sdradica, si riunisce in mazzetti non tanto grandi e si mette in piedi;

♦ (No.) *Dœpu che ce fà sta llescìa* [*â tia*], *sẹllu ch'evi jenca, a llassa, se nọn è jenca, ce ne fà ancœa nèutra, fententu che devẹnta jenca, quannu devẹnta jenca se sciüga se fà a gliommi gliommi e se puorta â casa* Dopo che si fa il ranno [alla tela tessuta al telaio], se è bianca si lascia stare, se non è bianca se ne fa un'altra ancora, fintanto che non diventa bianca. Quando è sbiancata si raccoglie in gomitoli e si porta a casa;

♦ (No.) [*i paọmmi*] *quennu ssô scaêdi, sse mẹnto ntô busciô dâ majilla, sse piglia a mmursẹtti*

mmursetti, sse schêrâ ccû llasagnadœ e se ffà a ffuormi ffuormi quando [gli ingredienti per le colombe] sono ben lavorati resi una pasta omogenea e duttile, si mettono in un angolo della madia, si prende la pasta a pezzi, si spiana con il matterello e si taglia in forme;

♦ (SB) *i maccarrô, se fà un pęzzu de pasta, se llassa tutta sêrâ, allǫa, pœi se piglia a mulleghicchji mulleghicchji picca e se scârâ sǫtta de jędeti* i maccheroni, si prepara un pezzo di pasta, lo si lascia tutto intero, poi, si prende in pezzetti piccoli e si lavora sotto le dita;

♦ (SB) *pegliamu chęlla fœglia e a ndugiemu e pœi ne mettęmmu cû cutęllu dâ tàvua e i tagliemmu a mursetti mursetti fêrîssimi* prendiamo quel foglio di pasta e la pieghiamo e poi con il coltello a tavola lo tagliamo in piccoli pazzi sottilissimi;

7. a. Assieme al nome d'azione plurale da cui deve essere obbligatoriamente seguita, introduce un complemento di modo.

Così, la preposizione esprime la simultaneità e un nesso di causalità tra due azioni, quella espressa dall'elemento verbale da cui la prep. dipende e quella espressa dal nominale che la prep., a sua volta, seleziona come complemento (V a $N_{causa/modo}$): *mazzà*$_V$ *a pügni*$_N$ ammazzare a pugni (il dare pugni è causa o modalità dell'ammazzare).

♦ (SB) *Se semęa, se sô tierri nęrghi se ce jetta majuorca, frumęntu chjù llęggiu, frumęntu ch'i spighi sô chjù peccętti che se fà chjù buôrû; se sô tierri jenchji se semęa a curcętta, a atri semęnzi chjù gruossi* si semina, se sono *terre forti* si sparge maiorca, frumento più vuoto del quale, cioè, le spighe sono più piccole e cresce meglio; se sono terre *bianche* si semina la *curcętta*, o altri semi più grossi;

♦ (SB) *Dœpu squagliadu* [*u crescęnte*] *ce mettęmmu l acqua a picca a picca nfîâ c'u puęmmu, che faîa nǫn se ne vędi chjù, c'u puęmmu stręngi, appoi tentu u ncarchemu a pügna, a ncarcà, mettęnnu na bezzętta de acqua, u mpastemmu* dopo che [il lievito naturale] è sciolto, aggiungiamo l'acqua, un po' per volta, fino a che possiamo, fino a che la farina ha assorbito del tutto l'acqua [lett. 'fino a quando la farina non si vede più'] fino a che possiamo restringere [il pastone], poi, tanto lo schiacciamo a pugni, a premere, aggiungiamo un po' di acqua e lo impastiamo.

8. la preposizione *a* prende parte ad un processo produttivo di composizione (a + quantificatore: a + düe$_{quant.}$ → *a düe) e successiva reduplicazione (*a düe → a düe a düe) che infine dà vita ad un aggettivo numerale (o anche indefinito) distributivo inv.

Tale aggettivo composto e reduplicato ($A_{c.red}$) si lega ad un sostantivo plurale (N_{pl}) (es. i caǫsi$_{Npl}$ a due a due$_{Ac.red}$ traso), ricoprendo, perlopiù, la funzione di complemento predicativo.

$A_{c.red}$ esprime che i referenti di N_{pl} prendono parte all'evento distribuiti in gruppi costituiti da un numero di elementi pari al valore del quantificatore coinvolto nella composizione di $A_{c.red}$. La distribuzione può implicare, a seconda dell'azione indicata dal verbo reggente, che i gruppi vengano coinvolti nell'azione necessariamente in sequenza, e non simultaneamente.

♦ (No.) *Ll œvi bbugliüdi, bbęlli rrǫssi, culluradi e sse męnto llassǫpra* [*sǫpra i paǫmmi*] *a ûr'a ûrû* le uova bollite, ben rosse, colorate, si mettono la sopra [sopra le colombe] a uno a uno;

♦ (No.) *Â mattêa ęu cu mme maidu nn'i nchjârêmmu â mendra, commu rrevemmu llà, cce aprimm'u passu, vuttemmu i ppęgui ô mungidœ ttô zzaccu e ccommu vêu passennu i vaju mungęnnu e i mungęmmu a iôa a iôa* La mattina io e mio marito saliamo all'ovile, appena arriviamo là, apriamo l'ingresso dell'ovile, facciamo girare le pecore verso il luogo in cui vengono munte, e man mano che passsano le mungiamo una per volta;

♦ (No.) *Sse piglia sti sporti, sse llinchjo de nòzzua e sse vęo mętto a ûr'a ûrâ ssǫtta u torchju* si prendono questi fiscoli, si riempiono di sansa e si dispongono singolarmente sotto il torchio;

♦ (SB) *Dœppu che* [*u llîu*] *se scęppa accussì, allǫa, se mietti a ventîa a ventîa e se fà, comu desgęmu, un cavallô* dopo che [il lino] si sradica in questo modo, allora, si raggruppa a gruppi di venti e si fa, come abbiamo detto, una bica.

9. POL *a cuomu* **in base a come**, **in base a quanto**. La prep. seleziona come compl. idiom. la proforma di avverbio *cuomu* (che a sua volta richiede di essere seguita da una frase priva di un avverbio o, più in generale, di un compl. di modo). Il complesso che ne risulta equivale ad una proposizione limitativa:

♦ (No.) *quennu* [*a pasta de ravejœ*] *è bęlla ffîrâ scârêda cû llasagnadœ, ppiglia e sse ttaglia, a ccommu a vœ taglià, a ccìrcoli ttǫnni, cû piattîrû ttǫnnu, e a mętti ttutta de parti* quando [la pasta dei ravioli] è ben spianata con il matterello, si taglia, in base a come la vuoi tagliare, a cerchi tondi, con un piattino rotondo, e la si mette tutta da parte;

♦ (SB) *I rràdeghi* [*dû llîu sceppadu*] *rriesto cchjü cürta e chjü llonga a ccomu sô* le radici [del lino divelto] restano nel terreno ad altezza diversa [lett. "più basse, più alte"] in base a come si trovano [dopo il raccolto].

POL→ *a caccia, a cap'a capa, a fuorma de, a feęttu a feęttu, a l antiga, a ll indialetto, a mârû a mârû, a œcchju, a picca a picca* (*a pecchętta a pecchętta*), *a rasgiǫrî de, a segǫnnu.*

POL END semeê a spuigli spuigli

a[4] [a] congiunz.sub.fin. monoval. assieme alla frase con verbo all'indicativo da cui deve essere seguita, è selezionata come complemento obbligatorio dai verbi *ji*, *turnè*, *vegnì* nella loro accezione funzionale (quindi, il soggetto di questi verbi coincide con quello del verbo subordinato, che rimane inespresso → *ji*, *turnè*, *vegnì*):

♦ (No.) *vejaddu, jid'a ppeggliadi i męgliu rrobbi e vestìddemi a stu ffigliu* presto, andate a prendere i vestiti migliori e vestitemi questo figlio;

♦ (No.) *Ogni ennu, a jenneu, vai'a ffęa, me vai'a ccatt'u maiau* Ogni anno , a gennaio, vado alla fiera del bestiame e mi vado a comprare il maiale;

♦ (No.) *Vaju a ppigliu na rrema i frasca, e mpeccic'u fǫrnu* vado a prendere un ramo di ginestrella e accendo il forno;

♦ (No.) *scarrigo cchęlla rruddûrâ e, sse cce n'à rrestadu cchjù, torno ancœa* [*a ll aja*], *e vêo a ppiglio l àutra* scaricano quei *rruddûrâ* e, se ne sono rimasti altri, tornano ancora [all'aia] e vanno a prendere gli altri;

♦ (No.) *Quannu* [*i castagnè*] *s'êo tagliadi, ęlli tonn'a sboccio, tonn'a sboccio e jętto* quando sono stati tagliati [i castagni], loro ricominciano a gemmare, gemmano di nuovo e mettono le gemme;

♦ (SB) [*u llîu*] *bǫgli du uri, trę uri, dœpu che se bǫgli i chęlla manęra se nęsci e se v'a llava* [il lino] si lascia bollire per due ore, dopo che viene bollito in questo modo, si tira fuori e si va a lavare;

♦ (SB) *Tô męsi de ttuovu se semîa u llęu, prima se zzappa a tierra pœi se tuorna a zappa nàutra vœtta* nel mese di ottobre si semina il lino, prima si

zappa la terra, poi si riprende a zappare un'altra volta;

♦ (SB) *i llasegni, se tonn'a llenchjo soprô llettu, se mietti a pegnatta e i bugliemmu* le lasagne, si distendono nuovamente sul letto, si mette la pentola sul fornello e si fanno bollire;

♦ (SB) *Adâ sia se, cincu, sei tommi, a segonnu a müa o ievi sciecca, e se carrija pâ casa fi'a quannu* [u frumentu] *lliesti e a casa u tonn'a rrudujemmu* la sera, sei, cinque *tommi*, dipende dalla bestia da soma se è una mula o un'asina, e si trasporta a casa fino a quando [il frumento] non finisce, e a casa riprendiamo a farlo ruotare nel crivello.

a[5] [a] congiunz.sub.nonfin. monoval. Introduce una subordinata **con verbo all'infinito**. Se la subordinata viene selezionata come complemento, assume la funzione assegnata dallo specifico verbo reggente:

♦ (No.) *tta chellu paesi cce ffu na gren carestia e ellu cumenzau a stazzà a femme. Alloa partìu e sse nne jiu a ttravaglià onni ûrû de chellu ppaesi cc'u manneu* [n] *campegna a gguardà i porci* in quel paese ci fu una gran carestia e lui cominciò a provar la fame. Allora partì e andò a lavorare presso uno di quel paese che lo mandò in campagna a guardare i porci;

♦ (No.) *Pœi jid'a ppeglià u vettellu grassu, e u mmazzadi* Poi andate a prendere il vitello grasso e ammazzatelo;

♦ (No.) *ma ia giustu a ffà na sciarada e a ffà festa, perchè ssu to fradi ia mmortu e rressurgìu* ma era giusto fare una bisboccia e fare festa, perché questo tuo fratello era morto ed è risorto;

♦ (No.) *Ddœppu cche sse ggira* [u pê], *sse torn'a mett'a cchjappa ddû ffornu e, ddœppu nentru quartu dd'ura, sse ttorn'a ttaija sse cci'à ccarad'a ssegonna rrusada, me non se brusgia* Dopo che si gira [il pane], si mette di nuovo il chiusino e, dopo un altro quarto d'ora, si controlla nuovamente se il pane si è ben colorito in superficie, affinché non si bruci;

♦ (No.) *Pœi u nsegnu a mangià* poi lo educo nel mangiare;

♦ (No.) *ppœi* [*dœppu dâ tosa*] *pegliem'a llê, a vuttemu d'un llad'e ll àutru, a fagemu bell'a ttorca, ppegliemu ddu fi i venca e a ttacchemu, e se sarva, appœi se ûrû ttrœva a vènnell'a venne* poi [dopo la tosatura delle pecore] prendiamo la lana, la giriamo da una parte all'altra, la arrotoliamo, prendiamo due fili di vinca e la leghiamo, e si conserva, poi se capita di venderla si vende;

♦ (No.) [*Cu*] *stu llazzu fêo sti senghi e sseguita a serrà* con questo filo [di lana colorato di rosso] fanno dei segni [sul tronco da serrare] e si continua a serrare;

♦ (No.) *Quannu l acqua cumenza a spezzechellejà, sse ppiglia u rremmêâdœ e sse cumenz'a rremeê a ffaêa* quando l'acqua comincia a fare le bolle in superficie,a bollire, si prende il mestolo e si comincia a girare la farina;

♦ (No.) [*u ddurrœtua*] *u scenni a ccentru de stu teêllu, u fà scenni a sfiorà ll œgliu e u ffà da llinchji lleggiu lleggiu ddurrœtua* lo si scende al centro di questo tinello, lo si fa scendere fino a sfiorare l'olio, e lo si fa riempire lentamente;

♦ (SB.) *Dœpu che* [*u llîu llavdadu câ liscia*] *deventa jencu, alloa, ün u sciüga e quann'è ua se cumenz'a mietti u teau* dopo che [il lino lavato con il ranno] diventa bianco, allora, lo si lascia asciugare e al momento opportuno si comincia ad armare il telaio.

â [a] prep.art. [a] formata da a[3] (→) + a[1] (→) **alla**. VAR adâ.

aadu [a.ˈa.ðʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [(poss/*de*-N) N] **aratro**:

♦ (SB) *L aadu u fagemu accussì: pegliemu n morsu i llegnu de rrovu, de favu, basta che evi a godemu ch'evi a üsu ncurvadu* l'aratro lo costruiamo così: prendiamo un pezzo di legno di rovere, di faggio, purché sia a gomito cioè come se fosse curvo.

♦ (SB) *l aadu u fagemmu de na benna a pponta e ce mettemmu a guomua, a guomua è fatta dô furgiau, pezzüda* l'aratro lo facciamo a punta da una parte e ci mettiamo il vomere, il vomere è fatto dal fabbro, a punta.

♦ (SB) *quannu pœi lliestu de lavuà spaju i vacchi, l aadu u lassu onni se trœva e pœ stà de ennu a ennu* quando poi finisco di arare, libero le vacche dal giogo, l'aratro lo lascio lì dove si trova e può stare da un anno all'altro.

[AIS VII 1434 l aáddu l aádu]; [ALI 3545 aádu]

àbberu [ˈa.bbə.ɹʊ] sost.masch. QF(1) → *àrburu*.

abbettu [a.ˈbbe̤.ttʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [(poss/*de*-N) N]

1. bot. com. **abete bianco** (*Abies alba*):

♦ (No.) *a majilla evvi fatta de tàvui o de castagnè o d'abbettu* la madia è fatta di tavole di castagno o di abete.

2. legno di abete:

♦ (Fo.) *stu muobberi evvi fattu d'abbettu* Questo mobile è fatto d'abete.

[Ali 6079 abítᵗu]

a cavallu POL ESO avv.pred. locat. bival. [V N Avv.pred] deitt. **a cavallo**, a cavalcioni, sul dorso di una cavalcatura nominata nel cotesto o presente nel contesto.

àccedu[1] [ˈa.tʃtʃə.ðʊ] sost.masch. solo sing. QF(14) monoval. [N con N compl. realizzato da verbo reggente] **acidità di stomaco**:

Colui che sperimenta lo stato di acidità è espresso solo come soggetto o compl. di un verbo cui *àccedu* si lega, ad es. *avè, vegnì, fè*.

♦ (Fo.) *a rrecuotta me fiu àccedu* la ricotta mi ha provocato acidità.

POL *nchjaê ll àccedu* (→ *nchjaê*).

àccedu[2] [ˈa.tʃtʃə.ðʊ] sost.masch.massa QF(14) monoval. [(poss/de-N$_{det}$) N] **acido**, sostanza acida, usata ad es. per la pulizia del metallo prima della stagnatura:

♦ (Fo.) *ll àccedu se manciau tutt'i cauzzi* la sostanza acida ha corroso buona parte dei pantaloni.

àccedu[3] [ˈa.tʃtʃə.ðʊ] agg. QF(3) monoval. [N Agg] (Restr. sul sost. reggente: solo alimenti pronti o in preparazione) **acido**, inacidito:

♦ (SB) *u pê, quannu l am'a fà arrettu, ne llassemmu ün, ün chjù grennu, ün chjù peccettu: s'eve ta l està u llassemmu chjù peccettu, perchè nonca vê truoppu llievetu, se stralieveta e vê àccedu; sennonca ne llassemmu ün ta lu mbiernu, ün chjù grennu, che nonca non llevetta* per preparare il pane la volta successiva, lasciamo da parte un pane, uno più grande, uno più piccolo: in estate, lo lasciamo più piccolo altrimenti lievita troppo, si slarga per eccessiva lievita-

tura e diventa acido; invece in inverno un pane più grande altrimenti non lievita.

acciada [a.ˈtʃtʃa.ða] sost.femm.massa solo sing. QF(13) VAR *llacciada* monoval. [(poss/de-N_{det}) N] **scotta**, siero che resta nella caldaia dopo che ne è stato tolto il formaggio e da cui si ricava la ricotta; siero del latte:

♦ (No.) *Pœi u tonna mettęmmu sǫpprô fœgu; commu stavi cincu merûdî cc'è u llatti che sse llęva ppâ rreccuotta, cchjamamu llatti dâ rreccuotta, sse mętti, sse mętti e sse stavi nautra picca, rremeênnu rremeênnu, nsciurisci a rreccuotta, sse vędi llaintra comu bbullętti de ffaêa ta chęll'acciada, cce mettęmm'u fegau* Poi lo mettiamo nuovamente sul fuoco, dopo che sta cinque minuti è pronto il latte per la ricotta, [lo] chiamiamo 'latte della ricotta', si mette sul fuoco e sta un altro po', rimestandolo in continuazione coagula la ricotta; si vede là dentro che formano come dei grumi di farina in quella lacciata e si introduce un rametto di fico;

♦ (No.) *Aventi, me padri fagìa u frumeggi'a maiurchêu tâ gàrbua ccû pentaœ, u spremìumu, ce fagìum'i purtüsa e cce nescìa tutt'a llacciada, faggìummu purtüsa e cce nescì'a llacciada fêa a ttentu che sse ddeventava bbęllu sciüttu; e pœi a l ürtemu puru u scodava ccussì, e chęllu non se gostava mai* Prima, mio padre faceva il formaggio maiorchino nel contenitore apposito, con il punteruolo lo spremiamo, gli facciamo una serie di buchi da cui fuoriesce la scotta fin tanto che non diventa ben asciutto, e poi, alla fine veniva scaldato così (nuovamente, nella caldaia) e quello non si rovinava mai.

accussì[1] [a.kkʊ.ˈssi] avv. e intens QF(4) VAR *adaccussì*, *cussì*

1. avv. monoval. [V Avv] deitt. **così**, in questo modo, con riferimento a quanto detto subito prima o subito dopo:

♦ (No.) *Ccà â Nuè sse üsa, sse fà a pasta dde n casa: stranguliepparrê e llasegni. I stranguliepparrê sse ffêo accussì: sse ppiglia na ffia dde orgiu, sse ppurezzija, sse pport'ô muêu e sse masgêa* qua a Novara si usa, si fa la pasta in casa: strozzapreti e lasagne. Gli strozzapreti si fanno così: si prende un po' di orzo, si pulisce, si porta al mulino e si macina;

1a. con riferimento a circostanze che si osservano nella situazione o si descrivono con un gesto:

♦ (SB) [durante la panificazione, dopo che il pane è stato infornato] *Dœpu un pezzuêttu nęsce a fumadętta attuornu a ciappa, pegliemmu e u scuppuêmmu, se vedęmmu ch'ęve buôrû [u pê], ce llevemmu chęlla feętta i brasgia, u ferrejemmu tǫnnu, u geremmu cû zaccò,* [...], *cû zzaccò de llęgnu e u geremmu, quannu vedęmmu ch'è accussì u llassemmu stà nantru pezzuêttu* dopo un po' di tempo esce del vapore d'attorno al chiusino, a questo punto togliamo via il chiusino; se vediamo che [il pane] è cotto, togliamo quella piccola quantità di brace che [era stata messa davanti alla bocca del forno], rigiriamo il pane, lo rigiriamo col "zaccò", col rastrello di legno e lo giriamo, quando vediamo che è così (e cioè ormai alla fine della cottura), lo lasciamo stare ancora un pochino nel forno chiuso.

♦ (SB) *quannu u llęu è in hiǫre, se scierba, dœppu che se scierba rriva l orariu che se sceppa, quannu ęve matüru comu è frumęntu, se sceppa stu llęu, se piglia sempre cu a tęsta, se sceppa sempre cussì a üsu... e se mętte de tęsta sempre paru de ssǫpra* quando il lino è in fiore, si scerba, dopo che si scerba, arriva il momento in cui si raccoglie, quando è maturo come è il frumento, si sradica questo lino, si prende sempre dalla parte superiore, si raccoglie sempre così, alla maniera... e si sistema uno stelo sopra l'altro in modo uniforme.

1b. introduce nel discorso un'attenuazione o una riserva:

♦ (SB) *Dœpu dâ lleâzza, dœpu che* [*u llęu*] *se passa a stu carduottu, allǫa se piglia na spàdua e se fà cu chęlla spàdua a un pezzu de o n bencu o a na buffietta, na cuosa, desgęmmu cussì, na cuosa de chęsti cà antighi sęmpre; allǫa cu chęlla spàdua se dǫa tenti cuorpi* dopo il capecchio, dopo che [il lino appena divelto] si passa a questo scardasso, allora si prende una scotola e si lavora con quella scotola su un banco o un tavolo qualsiasi, su qualcosa, diciamo così, su qualcosa di queste qua antiche sempre; allora con quella scotola si danno tanti colpi.

♦ (SB) [*cû llęu ffeadu*] *se fà trę partidi de stǫppa, a lleâzza, a stǫppa e u llęu che se fà i cosi fîrî: i tuvagli, i cosi de biancheria, a rrobba de llęu, desgęmmu cussì* [con il lino filato] si fanno tre tipi di stoppa: il capecchio, la stoppa e il lino con cui si fanno le tele di qualità: le tovaglie, i capi della biancheria, la roba di lino, diciamo così.

1c. così, nello stesso modo (in correlazione con *cuomu* può avere come compl. la frase reggente di una similitudine):

♦ (Fo) *cuomu te crescęsti u primmu figliu accussì ti cręsci u segǫnnu* come hai allevato il primo figlio, così allevi anche il secondo.

2. in funzione di connessione testuale, deitt. grazie a ciò, a seguito di ciò.

3. intens. tanto, talmente (precede gli agg. graduabili e può avere come compl. una consecutiva):

♦ (Fo) *accussì tardu è? Me n'ai'a ji, nnǫnca ma maidu si seddija* Così tardi è? Me ne devo andare, altrimenti mio marito si arrabbia.

♦ (Fo) *chjœvi accussì fuorti ca nǫn se pœ nęsce mencu pe ji a męssa stasia* piove così forte che non si può uscire neppure per andare a messa stasera.

a chęlli tęmpi POL ESO avv. deitt. monoval. [V Avv] **a quei tempi**:

♦ (fonte) esempio traduzione dell'esempio traduzione dell'esempio traduzione dell'esempio traduzione dell'esempio

(coda del lemma) tav apgen || POL ESO polirematiche esocentriche

a chǫmmu POL ESO avv.pred. bival. [V N Avv.$_{pred.}$] **a piombo**, perpendicolarmente:

♦ (No.) *ddœppu ch'è masgeêda sta oiva, vê nsaccada ttê sporti. I sporti sse porto ǫnni cc'ęvi u torchju. Sse carrigo una ssupra i nantru e cce ne va ddǫdecci o ttrędecci sporti. Ddœppu cche sô męssi bbęlli a chǫmmu ssestemadi, allǫa sse stręnci stu mangaêllu* dopo che si macina questa oliva, viene insaccata nei fiscoli. I fiscoli vengono portati dove c'è il torchio, vengono sovrapposte fino a dodici o tredici. Dopo che sono sistemati perfettamente a piombo, allora si stringe questo *mangaêllu* (argano a vite del torchio).

â cǫrma POL ESO agg. inv. QF(2) monoval. [N Agg] (restr. sul sost.: solo recipienti aperti superiormente) nel maggior colmo, riempito oltre l'orlo, in modo che una certa quantità emerga dal recipiente:

♦ (No.) *A mesüa dâ muatua ìa a cozza e u mugnêu a fagìa sẹmpri <u>â cọrma</u>* La misura della molitura era la cozza e il mugnaio la faceva sempre nel maggior colmo.

acqua [ˈa.kkwa] sost.femm.massa QF(4)

1. monoval. [(poss./*de*-N) N] **acqua,** liquido trasparente incolore, inodore e insapore, abbondante in natura e indispensabile alla vita:

♦ (No.) [*primma de nfurnè u pêrî*] *ppigliu a scọbba bbagneda dde <u>acqua</u> e scọbb'u ffọrnu ppurittu* [prima di infornare il pane] prendo la scopa bagnata con acqua e scopo il forno pulito;

♦ (No.) [*primma de jinchji i budẹlli*] *sse llava i bbudẹlli purittìssemi, ccû <u>acqua</u>, ssari e llemộrî* [prima di riempire i budelli di carne] si lavano i budelli pulitissimi con acqua, sale e limone.

2. zeroval. estens. **pioggia**:

3. monoval. [N (*de*-N)] estens. massa, estensione di acqua:

♦ (Fo) *l <u>acqua</u> i tô hümi ẹvvi trùbbua* l'acqua nel fiume è limacciosa.

4. zeroval. umore naturale o patologico dell'organismo:

♦ (Fo) *u duttọri ci truvau l <u>acqua</u> tê spalli* il dottore gli ha diagnosticato la pleurite [lett. gli ha trovato l'acqua nelle spalle].

5. monoval. [(poss/*de*-N) N] colloq. **orina**:

♦ (Fo) *vaju a fà conticchja de <u>acqua</u>* vado a fare un po' di acqua

6. monoval. [(poss/*de*-N) N] **decotto**:

♦ (No.) [*a stuffada se fà cu*:] *ddu ffœglˈi cceasà, du ffœglˈi nnuggià, du ffœglˈi ppersegau, un pọmmu cuttọgnu, carrubbi, ddu cchjappi dde ffighi ssẹcchi, na fia dde veêzza. Sse bbọglio ttutti ppe na ppara dde uri, ppœi se scua chẹlla <u>acqua</u>, e buglienti se mẹtti ttê bbọtti* [il decotto per lavare le botti si prepara con:] due foglie di ciliegio, di noci, di pesco, una mela cotogna, carrube, due picce di fichi secchi, un po' di vinaccia. Si fa bollire il tutto per due ore, poi quel decotto si scola e ancora bollente si versa nelle botti.

7. monoval. [N (*de*-N)] estens. **acqua vegetale** residui liquidi ad es. della molitura delle olive:

♦ (No.) [*Ddœpu che à llestudu dde masgeê l orevà*] *sse ppiglia ttutti sta rressìdui cche ccˈẹvi tta l infẹrnu chˈẹvvi ssagnìa, œgliu, nsomma, ttutta sta <u>acqua</u> e ccû bagu, un cattu, sse va llenchjennu sti sporti, prima de nòzzua e ppœi de tutta stˈ<u>acqua</u>* [dopo la spremitura delle olive] si prendono tutti questi residui della spremitura che ci sono nell'«inferno», nella vasca inferiore, che sono sansa, olio, insomma, tutti questi residui e con un secchio si riempiono i fiscoli, prima di nòccioli e poi di tutta questa acqua vegetale.

[AIS V 1037 ắkwa]; [ALI 1021 ákkụa]

a crûrâ POL ESO agg. monoval. [N Agg] **a corona**:

♦ (SB) *U llẹ̄u va mettudu de nantra rrọcca, enveci de ẹssi una rrọcca a cûruôchja ẹvi na rrọcca, comu se disgi, un pẹzzu de llẹgnu <u>a crûrâ</u> avi na forma de comu n pataccu* Il lino va messo in un'altra rocca, non è una rocca a conocchia, è una rocca, come si dice, un pezzo di legno a forma di corona, ha la forma quasi di una patata.

CFR cuôa.

a cûruôcchja POL ESO agg. monoval. [N Agg] **a conocchia**:

♦ (SB) *Dœpu che se fà tüttu tütti sti sti cuosi allọa se piglia cu nun füsu comˈun vinti centìmetri llongu, na rrọcca chjamada a <u>cûruôcchja</u> sẹmpri a lleâzza se mẹtti lladintra ta chẹlla rrọcca e se fia cu stu füsu* Dopo che si fanno tutte queste cose, allora si prende con un fuso, lungo circa un venti centimetri, una rocca chiamata a conocchia, sempre il capecchio si mette là dentro, in quella rocca e si fila con questo fuso;

♦ (SB) *U stẹssu a stọppa e u stẹssu u llẹ̄u chˈẹvi u chjü fîrû. U llẹ̄u va mettudu de nantra rrọcca, enveci de ẹssi una rrọcca a <u>cûruôcchja</u> ẹvi na rrọcca, comu se disgi, un pẹzzu de llẹgnu a crûrâ avi na forma de comu n pataccu* Il lino va messo in un'altra rocca, non è una rocca a conocchia, è una rocca, come si dice, un pezzo di legno a forma di corona, ha la forma quasi di una patata.

adâ [ˈa.ða] prep.art.femm.sing. → *â*.

adaccussì [a.ða.kkʊ.ˈssi] → *accussì*.

adattàresi [a.ða.ˈtta.ɹə.sə] verbo pronom. QF(5) MO [[*addettu]A+-a-]V intr. bival. [sogg V (*a*-Ndet)] **adattarsi**, adeguarsi alla persona o alla situazione espressa dal compl. (introd. dalla prep. *a*) che può restare anche inespresso:

♦ (SB) *chjù aventi <u>nˈadattammu</u> accussì tô nuostru paẹ̄si, perchè pasta nọn ce nˈia, llasegni e maccarrô* in passato ci adattavamo così nel nostro paese, perché pasta confezionata non ce n'era, [usavamo] lasagne e maccheroni [pasta fatta in casa].

addiu [a.ˈddi.ʊ] paraverbo dichiar.

1. intr. zeroval. **addio**, **arrivederci**.

♦ (Fo.) *<u>Addiu</u> ne vedẹmmu all àutru ennu* Arrivederci, ci vediamo l'anno prossimo

2. tr. monoval. [PRO pV (Ndet)] **addio**. Esprime il cattivo esito di una attività o il deperimento, il danno, la perdita, l'interruzione di quanto riferito dal compl. nominale, che può anche rimanere implicito (purché sia inferibile dal cotesto o dal contesto): [N Agg]

♦ (Fo.) *cu tutta stˈacqua anguennu, <u>addiu</u> vẹgna!* Con tutta questa pioggia: quest'anno addio vigna!

addritta [a.ˈdɤdɤi.tta] agg. nongrad. inv. QF(4) VAR *a dritta*

1. monoval. [N Agg] (restr. sul sost.: solo persone) **in piedi**, alzato:

♦ (No.) *Tturnannu â serradêâ ddê cchjanchi, primma cce vœ u scau. Ssu scau è: ssˈavˈa fà na fuossa fọnna ccirca un mẹtru, un mẹtru e ccenquanta in modu cche ll uomu dde ssọtta stavi quasˈ<u>addritta</u>, perchè sọpra cce vê na ttravẹrsa de legnami e ppœi sọprˈancœa cce vê sta chjenca*

Riprendendo a parlare dell'attività di segare i tronchi: per prima cosa bisogna preparare il cantiere. Questo cantiere si realizza così: si deve scavare una fossa profonda circa un metro, un metro e cinquanta, in modo che l'uomo che è dentro la buca stia quasi in piedi, perché sopra si pone una traversa di legname e poi, sopra ancora, questo tronco [che deve essere segato].

2. monoval. [N Agg] **alzato**, eretto:

♦ (No.) *ll agnẹlli vejadu se mẹtto <u>addritta</u>* gli agnelli presto si mettono in piedi.

3. monoval. [N Agg] (restr. sul sost.: oggetti) **in verticale**,

all'insù, in piedi:

♦ (No.) [*u llêu*] *sse scippa, sse ffà a mmazzuệtti non tanti granni e sse mẹtti addritta, sse llassa sseccà na cchẹlla de jorna* [il lino] si sdradica, si riunisce in mazzetti non tanto grandi e si mette in piedi, si lascia seccare un paio di giorni.

addrizzà [a.dɤdɤɪ.ˈtstsa] verbo QF(6) tr. bival. [sogg V N_{det}] (restr. sul compl.: solo oggetti) **addrizzare** ciò che è storto, renderlo dritto:

♦ (No.) *sẹllu ch'ẹvi storta* [*a chjanca*], *nọn è che ûrû nne pœffa ûrâ dde quattru mẹtri tutta storta, ccẹrca dde falla cchjù ccürta î modu cche ss'addrizza stu llegnammi* se [il tronco] è tutto storto, [segandolo] non conviene ricavare una tavola unica di quattro metri tutta storta, si cerca di farla più corta, in modo che questo legno venga raddrizzato.

adru [ˈa.dɤʊ]→ *àutru*[1] e *àutru*[2].

a figlia tâ fàscia e a duotta tâ càscia ERRORE. L'ORIGINE RIFERIMENTO NON È STATA TROVATA. paraverbo dichiar. (prov.) zeroval. bisogna cominciare a preparare il corredo per una figlia sin da quando è in fasce.

a firu a firu POL ESO avv. un filo dopo l'altro:

♦ (No.) *A rrọcca ẹvvi un pẹzzu de llẹgnu llongu ccirca un mẹttru e ttâ cima de stu llẹgnu vệ spaccadu, spaccadu iavi un vacanti, rrobba de na tẹsta d'un crestejêu; cchẹlla tẹsta d'un crestejêu vacchenti vệ cchîrâ de sta llârâ, de sta llêrâ va nnescẹnnu a feettu a feettu* La rocca è un pezzo di legno lungo circa un metro la cui estremità viene spaccata, spaccandola si crea una parte vuota pari alla testa di una persona, quella testa di persona vuota viene riempita con questa lana; da questa lana esce a filo a filo

agnẹllu [a.ˈɲɲe.llʊ] sost.masc. QF(1) monoval. [(poss/*de*-N) N] **agnello**, il piccolo della pecora fino all'età di un anno:

♦ (No.) *Ccà â Nuè ttâ meju i muntô ccurrijo i ppègui e stêo prê ssẹ mẹsi. Ê ssẹ mẹsi figlio, ffêo l agnẹlli, quare i scannemmu e quare i llassemmu pe crẹscere* Qua a Novara a maggio i montoni prendono le pecore, e restano gravide per sei mesi. Dopo sei mesi partoriscono gli agnelli, di questi alcuni li scanniamo e altri li lasciamo crescere.

♦ (No.) *pœi â giügnu tunnem'i ppègui e ppuru l agnelli, che ssô nsẹmpra* poi a giugno tosiamo le pecore e pure gli agnelli che sono insieme.

[AIS VI 1071 l añẹ́llu; l -ẹ́lli]; [ALI 4266 TER aññillítᵘu *dimin.*]

agọstu [a.ˈɣọs.tʊ] sost.masch. det. solo sing. QF(14) → *aọstu*.

agüglia [a.ˈɣy.ʎʎa] sost.femm. QF(2F)

1. monoval. [(poss/*de*-N) N] **ago**, sottile asticciola spec. di acciaio appuntita e forata a una estremità usata per cucire:

♦ (No.) *se piglia u llemüdu e sse cumẹnz'a jinchji* [*u bbudẹllu*] *de chẹlla carni dâ ssossizza; na agüglia pronta me se punciuija u bbudẹllu, nọnca u bbudẹllu ùnscia e a ssosizza non vệ bẹlla fitta inchjüda* si prende l'imbuto e si comincia a rimpire [il budello] di carne di salsiccia; un ago pronto per pungere il budello, altrimenti gonfia e la salsiccia non viene compatta.

2. POL *agüglia i cozzietta* **ago da calza**:

♦ (SB) [*i maccarrô se fêo cu*] *nu mursẹttu i fierru, agüglia i cozzietta nuatre chjamemu, ch'i fagẹmmu de umbrẹlla, de de barẹstra de umbrẹlla, e fagẹmmu ste maccarrô* [i maccheroni si preparano allungando dei pezzetti di pasta con] una sottile stanghetta di ferro, ago da calza noi lo chiamiamo, che ricaviamo dagli ombrelli, dalla stecca degli ombrelli, e con il quale prepariamo questi maccheroni.

[AIS VIII 1539 l agŭɬa; l -ɬi+]; [ALI 671 aɣúlˈl'a]

aja [ˈa.ja] sost.femm. solo sing. QF(13) monoval. [(poss/*de*-N) N] **aia**, spazio di terra spianata per battervi il grano:

♦ (No.) *Ddœpu che* [*l aja*] *è scubbata puritta, se ppiglia na ppicca dde grasciüa dde vacchi, sse squaglia tta na bbẹlla picca dde acqua e sse mbọsa l aja tutt'attornu, ọnn'è cche fà ppẹtri, me nọn fà ppẹttr'assai, e ssọppra dde cchẹlla bbusada dde aja cce vêô mettẹnnu ttutt'u ppillu* dopo che [l'aia] è scopata pulita, si prende un po' di sterco di vacca, lo si squaglia in un bel po' di acqua, si ricopre con un sottile strato di sterco l'aia tutt'attorno, dove ci sono pietre, affinché non ce ne siano molte, e sopra quello strato di sterco si mette tutta la lolla del frumento.

♦ (SB) *dœppu che* [*i spighi*] *avi uottu, deggi journi che sô tê rrestọcci, sse llœga i fẹmmi e se puorto all aja, l aja po ẹssi grenna po ẹssi peccẹtta – è giüstu? –. Pœi se mpaja i vacchi, se mietti da pesè cu i cuordi e ün ch'i caccia sẹmpri ta l aja* dopo che [le spighe] sono da otto, dieci giorni, che sono nelle stoppie, vengono assunte le donne per lavorare e condotte all'aia, l'aia può essere grande o piccola – è giusto? –. Poi si aggiogano le vacche, si legano due grosse pietre per trebbiare con le corde e uno che le spinge per farle girare sempre nell'aia.

♦ (SB) *A deviglia iẹvi nu scubbô de spê fatta che scọbba chjù buôrû perchẹ̀ l aja iẹvi rrùstega, tuttu ierba* La «diviglia» è uno scopone rustico fatto di spine, che scopa meglio perché l'aia è grezza, tutta erba.

[AIS VII 1468 l ấya]; [ALI 3701 ấja]

ajüdu [a.ˈɟy.ðʊ] sost.masch.massa QF(1) bival. monoval. [(poss/*de*-N) N (*a*-N)] **aiuto**, soccorso, appoggio, collaborazione da parte dell'entità indicata dal primo compl. verso l'entità indicata dal secondo.

Il primo compl. è realizzato dal possessivo, che può, però, essere sostituito da un sintagma introdotto dalla prep. *de*; il secondo compl., invece, è introdotto dalla prep. *a*. Entrambi i compl. possono rimanere impliciti purché sia possibile recuperarne il significato dal cotesto.

Se *ajüdu* è selezionato dai verbi *vuè, dumannè, cercà*, dè, uno dei due compl. di *ajudu* (chi aiuta o chi viene aiutato) risulta coreferente con il soggetto di tali verbi (è, cioè, come un pronome che riprende il sogg.), e ciò riduce il numero dei casi in cui tale compl. di *ajüdu* può essere realizzato.

♦ (No.) *pœi* [*i rruddûrâ*] *i mẹnto ûrû sọpra i l auttru, sse nọn c'è ajudu i ppunt'ô muêzzu e cc'i mẹtti ssọpra a sciecca e i ppuort'â ccasa* poi [le reti adatte a trasportare paglia] le mettono una sopra l'altra, se non c'è nessun aiuto, le appoggiano al muro, le caricano sull'asina e le trasportano a casa.

[ALI 2674 aɣi̯údu]

ah paraverbo escl. zeroval. **ah, ahi**. Esprime, con

intonazioni diverse, sorpresa, sollievo, dolore, dispiacere, rabbia.

♦ (Fo.) *Ah! Che mara vida* Ah! Che vita triste (ingiusta)!

aisa[1] [a.ˈi.sa] avv.pred. monoval. [V N Avv$_{pred}$ cö-N$_{det}$] nello stesso tempo, contemporaneamente all'entità espressa dal compl. (introdotto da *cu*) che resta implicito nel caso che tale entità sia stata già nominata o nel caso che la prep. dipenda da un verbo reciproco (in tal caso la contemporaneità è tra i soggetti del verbo). Anche reduplicato in funzione enfatica:

♦ (Fo.) *i ma sœ rrevêo aisa* le mie sorelle sono arrivate insieme.

♦ (Fo.) *Quennu rrevasti? Aisa cu ta fradi* Quando sei arrivato? Insieme a tuo fratello.

aisa[2] [a.ˈi.sa] agg.recipr. inv. monoval. [N Agg] della stessa altezza o età; di uguale misura.

♦ (Fo.) *ma maidu e ma sœ sô aisa* mio marito e mia sorella sono della stessa età.

a ll antiga POL ESO avv. zeroval. **all'antica**

♦ (SB) *maionẹsi ẹu mancu ne üsu, nọn me piagi, nuatri jẹmmu all antiga prœpriu* la maionese io non la uso neppure, non mi piace, noi viviamo pricipalmente all'antica.

CFR *a*[3].

allargàresi [a.llar.ˈga.ɹə.sə] verbo pronom. QF(5) intr. pronom. monoval. [sogg V] (restr. sul sogg.: solo [-umano]) **allargarsi**, estendersi, diventare più largo:

♦ (No.) *stu mari dû castagnu cumparisci cche ce vẹ na tacchẹtta fatta sẹcca, fatta brusgiada, a sta chjanchẹtta de castagnu, e cchjù stà cchjù s'allarga* questo male del castagno si manifesta sotto forma di una piccola piaga secca, bruciata, nel tronco piccolo del castagno, e con il tempo tende ad allargarsi;

♦ (SB) *u pẹnti è furmadu de du pẹzzi de chenna, ün i ssọtta e l àutru i ssọpra, e llaintra avi tutt'i dẹnti che s'allargo pe quantu s'av'a fà sta rruobba* il pettine del telaio è formato da due pezzi di canna sovrapposti che contengono tutti i denti del pettine i quali si estendono in rapporto alla dimensione della stoffa.

a lla via POL ESO avv.pred.grad. locat. bival. [V N Avv$_{pred}$] deitt. **da quella parte**, in quella direzione, di là:

Può trovarsi in correlazione con *a sta via*.

♦ (No.) *Tta stu murgau cc'ẹvi na tẹrra rrọssa, bbegno stu llazzu de llêrâ ta stu murgau e sẹngo ọnni av'a passà a sẹrra pe nọ storci, altramẹnti cumẹnz'a ji a lla via, a sta via* In questa sinopia c'è una sorta di terra rossa, bagno questa cordicella di lana nella sinopia e traccio la linea dritta per cui deve passare la sega, affinché non vada storta, in caso contrario, comincia a segare in modo curvo [lett. ad andare di qua e di là];

♦ (SB) *Pœi [i llasegni] se schêrû cu nu llasagnadœ - u llasagnadœ è muors'i llẹgni rrottọnnu - pe tutta a majilla, se va mettennu faîa, se va scârênnu, se va llumajennu a chẹllu lligna e chî mêu ün a lla via e a sta via... me nọn se rrọmpo e pœi se llenchjo sọpra u llẹttu* Poi la pasta delle lasagne si spiana con un matterello per tutta la madia, si sparge farina, si procede spianando la pasta e avvolgendola a quel legno e con le mani di qua e di là [la si lavora], affinché non si rompa e poi si stendono sul letto.

CFR *a sta via*.

allindumârî [a.llɪ.ndu.ˈmã.ɲĩ] avv.temp. QF(4) VAR *allindumêrî* monoval. [V Avv] deitt. **l'indomani**:

♦ (No.) *Quennu l aja è na pecchẹtta sciütta all indumêrî, ppiglia e cce jett'i gregni.* Quando l'aia è già piuttosto asciutta, l'idomani vi si cospargono i cumuli di spighe.

♦ (No.) *Allindumêrî mattêu [u frumẹntu] se mẹtti ntô saccu o ntê bẹrtui, se mẹnti sọprâ scẹcca e sse puorta ntâ tteûda ọnni è cche ss'av'a ssemeê* L'indomani mattina [il grano] si mette nel sacco o nelle bisacce, lo si carica sull'asina e lo si trasporta al campo in cui deve essere seminato;

♦ (No.) *Allendumârî mattêu ppiglio i sciecchi, i rruddûrî, i ccordi lluonghi, vêo a l aja e sse inchji i rrudûrî de paglia e i ncarco ccâ ttradẹnta me vẹo bẹlli ffitti. Pœi i mẹnto ûrû sọprê l auttru, sse nọn c'è ajudu i ppunto ô muêzzu e cci mẹtti ssọpra a scẹcca e i ppuorta â ccasa* L'indomani mattina prendono gli asini, le reti per trasportare la paglia, le corde lunghe, vanno all'aia, riempiono le reti di paglia spingendo con il tridente affinché sia ben pressata. Poi le mettono una sull'altra, le caricano sull'asina e le portano a casa.

allọa [a.ˈllọ̣.a] avv.det. e intens. QF(4)

1. avv.det. zeroval. deitt. **allora**, in quel preciso momento (anche reduplicato.)

Essendo det., può, come un nome determinato, essere retto da preposizioni (*d'allọa, p'allọa*) ed essere modificato da proposizioni relative (*allọa* che...)

♦ (Fo.) *turneu allọa e truvau a sa sœ daventi a puorta dâ casa* tornò in quel momento e trovò sua sorella davanti alla porta di casa;

1a. mette in correlazione molto marcata la frase principale con la subordinata temporale:

♦ (No.) *quennu u ccẹru ddû fọrnu ẹvi bbẹllu jencu, allọa u ppigliu [u fœgu] e passu d'un lladu. Quenn'à janchjadu dde cchẹllu lladu, u ppigliu e u passu dde l àutru lladu* quando il cielo del forno è abbastanza bianco, allora prendo la legna che brucia e la sposto da una parte del forno, quando quella parte è diventata bianca, la sposto dall'altra parte;

♦ (No.) *Quenn'u frumẹntu è bẹllu bbuijadu câ para, che püa n'ẹvi cchjù picca, allọa sse ppiglia i ttẹnni, se llenchjo, a ppara, u ccruscẹnti dde aja e a ffẹmmia o u uommu cche ppiglia u ddumunnẹlla, ppiglia u frumẹntu ddô munzẹllu e cci'u vacca ttô crescẹnti d'aja, e ll uomu che batti cchẹllu crescẹnti d'aja c'u purezzija* Quando il grano è ben ventilato, sollevato al vento con la pala, che non ha quasi più pula, allora si prendono le tende, si stendono, la pala, il vaglio, la donna o l'uomo che prendono i recipienti, riversano il grano dal mucchio nel vaglio e l'uomo che scuote quel vaglio e pulisce il grano;

♦ (No.) *quennu pœi fêo l oiva de bunenzia, allọa ûrû cu i rrumezzi e cu i crocchi, ll uomu ccû rrumezzu e a fẹmmia ccû croccu ce ccara tutt'i remmi che ppœ ccarà, ppiglia e scucciüa l oiva* quando poi producono olive in abbondanza, allora uno con i bacchi e i rampini, l'uomo col bacchio e la donna col rampino abbassano tutti i rami possibili, e fanno cadere l'oliva;

♦ (No.) *Ê coranta jorni, ddœpu ch'à llestudu de bbọgli [u mọstu], ppiglia e sse stọppa. Ddœpu passennu un mẹsi, ddu mẹsi, ch'u vẽu è bẹllu rrez-*

zettadu, alloa ppigli'e sse mmuda, sse fà nęsci e sse mętti tta neuntra bbǫtte dopo quaranta giorni, dopo che il vino ha finito di ribollire, si tappa [la botte]. Dopo un mese, due mesi quando il vino è ben riposato, allora si travasa, si fa uscire e si mette in un'altra botte.

2. con funzione di connessione testuale (conferisce valore deduttivo-conclusivo a una frase o sequenza di discorso rispetto a quanto detto in precedenza. Talora è preceduta da *e* e seguito da *pœi*), **dunque**, **allora**, **quindi**:

♦ (No.) *Ma quennu cce llestìu chęllu c'avìa[ô ffigliu pròrecu], tta chęllu paęsi cce ffu na gren carestia e ęllu cumenzau a stazzà a femme. Alloa partìu e sse nne ju a ttravaglià ǫnni ûrû de chęllu ppaęsi cc'u manneu [n] campegna a gguardà i porci* Ma quando [il figliol prodigo] finì le ricchezze che aveva, in quel paese ci fu una gran carestia e lui cominciò a provare la fame. Allora partì e andò a lavorare presso uno di quel paese che lo mandò in campagna a guardare i porci;

♦ (No.) *Ppe ffà i nnuccellà, pprimma s'av'a fà i ffossi* [...]*a bbarbadęlla av'a ęssi cche vę̂ dâ terra, e alloa ogni n fuossu sse nne mętti da cincu a ssęi fi* Per impiantare un noccioleto, prima si devono preparare le fosse per mettere a dimora le piantine [...], si deve prendere una barbatella che provenire da terra e allora in ogni fossa si mettono cinque, sei talee;

♦ (SB) *Cęrti vœti fagęmmu i maccarrô, i maccarrô, se fà un pęzzu de pasta, se llassa tutta sêrâ, alloa pœi se piglia mulleghicchju mulleghicchju picca e se scârâ sǫtta de jędeti e se devęnta llonga un chìnneci centìmetri. E alloa pœi ta chęllu mursęttu de pasta se mietti un filu de fierru llà dintra e se mulliga sempri tâ majilla fentantu che chęllu cuosu vę̂ vachenti de dintra e de fœa vę̂ rrotǫnnu* A volte facciamo i maccheroni, i maccheroni, si prepara un pezzo di pasta, la si lascia tutta intera, allora poi si divide in piccoli pezzi e si lavorano sotto le dita fino a che non diventano lunghi quindici centimetri. E allora poi su quel pezzettino di pasta si poggia un fildiferro al centro e si lavora sempre nella madia, fintanto che quel pezzetto di pasta rimane cavo all'interno e rotondo;

2a. è frequente in frasi esortative, di tipo imperativo e interrogativo:

♦ (No.) *Pe stuttà sta fossa, alloa, che s'av'a fà? ss'av'a lluà ttutta sta tęrra, sse purezzija bbęlla bbęn puritta, sse mętti nauntra vœtt'a tęrra e sse ccubba, se llassa stà ventequatturi* Per spegnere la fossa [della carbonaia], allora, cosa si deve fare? Si deve togliere tutta la terra che ricopre la fossa, si pulisce bene la fossa, vi si rimette nuovamente la terra sopra, la si chiude in modo che non prenda aria dall'esterno e la si lascia stare per ventiquattro ore.

2b. per cominciare o riprendere un discorso:

♦ (No.) *Alloa u muêu ęvi cumenadu de sta manęa: prima se piglia l acqua dô sciümi, se rrecœgli tutta e se mętti tâ pręsa* Allora il mulino è organizzato in questo modo: prima si prende l'acqua dal fiume, si raccoglie tutta e viene messa nella pescaia.

3. intens. **appena** (precede aggettivi e participi):

♦ (Fa.) *se rrompìu a bottęglia cû vîu nesciudu alloa dâ bǫtti* si è rotta la bottiglia con il vino appena uscito dalla botte.

a ll ùrtemu POL avv. deitt. monoval. [V Avv] alla fine alla fine (dell'evento cui si fa riferimento).:

♦ (No.) *Ppœi ppigliu u ppêrî, u schêrû e u mpêrû, e u męnt'ô llęttu. Quenn'u mpêrû, primma fazz'i ppêrî ttǫnni, e i mętt'ô llęttu, pœi fazz'i ppezzarrò llonghi llonghi dde menzuchillu, d'un chillu, ppœi fazz'a gostęlla, a ll ùrtemu, sgrasciu a majilla, rreccœgl'i mullighi e fazz'u peccellattu* Poi prendo il pane già lievitato, lo lavoro, faccio i pani e li metto nel letto. Quando do la forma ai pani, prima faccio i pani tondi e li metto nel letto, poi faccio i filoncini piuttosto lunghi di mezzochilo, un chilo, poi faccio la focaccia, in ultimo, raschio la madia, raccolgo i residui (della pasta del pane) e faccio la ciambella;

♦ (No.) *Quennu u ccentimmi ccumęnz'a ęssi a męnza cuttüra, sse conza: se męnti l œgliu, u sari, sse cc'è, scurcęlli cuotti dde maiau, sse rremmêo llaintra, nna feętta dde sarsa, un pęd'i bruccuęllu, sse muûzza e sse męnti llaęntra; pœi a ll ùrtemu ppiglia, sse ppiglia cchęllu pugnętt'i ffaêa c'à rrestadu ddû ccrivu, e sse remmêa llaintra* Quando la farinata è quasi a metà cottura, si condisce, si aggiungono olio, sale, se ci sono, ciccioli cotti di maiale, si rimestano là dentro, un po' di salsa, un piede di broccoletto, si taglia finemente e si mette dentro la pentola. Poi alla fine si prende quel pugno di farina che è rimasto nel crivello e si mescola là dentro;

♦ (SB) *pœi fagęmmu na guastęlla, un peccellattu, natru peccellattu fagęmmu de mullighi, mullighi, a ll ùrtemu se purezzija tutta a majilla, lli mullighętti che rriesta lli cuosi e se mpasta* poi facciamo una focaccia, una ciambella, un'altra ciambella facciamo con i residui, i residui alla fine che si ricavano pulendo la madia e quei residui che rimangono si impastano.

altramęnti [al.tɾa.mę̟.ntɪ] avv. QF(4) → *altremęnti*.

altremęnti [al.tɾə.mę̟.ntɪ] avv. QF(4) VAR *altramęnti*:

1. altrimenti, diversamente, in caso contrario:

2. con funzione di connessione testuale sennò (ha valore di protasi ipotetica con sign. controfattuale di "se ciò non accade", lega un discorso precedente a un'apodosi indicante perlopiù una conseguenza):

♦ (No.) *Tta stu murgau cc'ęvi na tęrra rrǫssa, sta tęrra rǫssa vę̂ bagnadętta cu l acqua; pœi cc'è û llazzu, u llazzu av'a ęssi de llârâ, perchè altremęnti nǫn sęnga, bbegno stu llazzu de llêrâ ta stu murgau e ssęngo ǫnni av'a passà a ssęrra pe nǫ storci, altramęnti cumęnz'a ji a lla via a sta via* In questo «murgau» c'è una sorta di terra rossa (la sinopia), questa terra rossa viene bagnata un po' con acqua; poi c'è un filo, un filo che deve essere di lana perché altrimenti non traccia alcun segno, bagno questo filo di lana nel recipiente e traccio la linea dritta per la quale deve passare la sega, affinché essa non vada storta, in caso contrario, comincia a segare in modo curvo [lett. ad andare a destra e a sinistra].

a maętti maętti POL ESO avv.pred. bival. [V N Av_{pred}] in piccoli rocchi grandi poco meno di un pugno:

♦ (No.) *A fellada, a carni quenn'è bęlla cunzada, ppiglia e sse inchji e sse tacc'a maętti maętti. Quennu ssô i bbudęlli cchjîrî a maętti maętti che s'à llestüdu a ccarni dâ ffellada, sse ppiglia e sse mpeccicca* Il salame, la carne quando è ben condita, si riempiono i budelli e si legano in piccoli rocchi. Quando i budelli sono pieni in rocchi, e la carne del salame è finita si prende e si appende.

amiga [a.'mi.ɣa] sost.femm. recipr. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N_{det}) N] **amica**.

Un compl. introdotto da *de* (o un possessivo) indica la persona con

cui vige il rapporto di amicizia, e può rimanere implicito. In tal caso, esso, come un pronome, assume il significato di un'espressione nominale presente nel testo.

♦ (No.) *sọgnu amiga cu tütti* sono amica di tutti.

CFR *amigu*.

[AIS IV 733 Cp amîka]

amigu [a.'mi.ɣʊ] sost.masch. recipr. QF(1l) monoval. [(poss/*de*-N$_{det}$) N] [N (*cu*-N$_{det}$)] **amico**.

Un compl. introdotto da *de* o da *cu* (o un possessivo) indica la persona con cui sussiste il rapporto di amicizia, e può rimanere implicito. In tal caso, esso, come un pronome, assume il significato di un'espressione nominale vicina all'interno del testo.

♦ (No.) *U juornu dâ ttọsa fagẹmm'un bẹllu crast'â ssügu, carni, a carni â sügu, pasta, tütti l amigi mangemu, mbevẹmm'e nne mbreachemu* Il giorno della tosatura prepariamo un bel castrato al sugo, carne, carne al sugo, pasta, tutti gli amici mangiamo, beviamo e ci ubriachiamo;

♦ (No.) *ẹccu ssô ttant'enni cch'ẹu ssọgnu ê vostri cumenni e aiu ffattu chẹllu c'avẹdi vuudu vọi, e vvọi nọn m'avẹddi ddeddu mmencu un ciavaẹllu pe mme faggìa na sciarada cchî me amigi* ecco sono tanti anni che io sono al vostro servizio, e ho fatto quello che avete voluto voi, e voi non mi avete dato neppure un capretto per fare una bisboccia con i miei amici.

CFR *amiga*.

[Ais IV 733 l amîɣu; l -îǵi+]; [Ais VI 1108 di n amîɣu mẹ̦u]; [Ali 1381 amígu].

amigu e guàrdeti ERRORE. L'ORIGINE RIFERIMENTO NON È STATA TROVATA. paraverbo dichiar. (prov.) zeroval. non bisogna fidarsi troppo degli amici.

a mârû a mârû POL ESO avv. VAR *mârû mârû*; *mẹu mẹu* **a mano a mano**

♦ (No.) *Ppœi, quann'u llẹgnu ẹvi pronti, s'av'a ccarregà sta fossa Primu u llẹgnu cchjù grossu, ppœi chẹlli cchjù ppeccẹttu, a mâr'a mârû nsêa cche sse rriva a mẹtti puru i rramẹtti che sô grossi comm'un jẹdetu grossu* Poi, quando il legno è preparato, si deve caricare questa carbonaia. Per primo [si mette] il legno più grosso, poi quelli più piccoli, a mano a mano finché si arriva a mettere anche i rametti dello spessore di un pollice;

♦ (No.) *U llêu sse mẹtti a ttravẹrsu* [*tô mengu*], *e mârû mârû cchẹlli dde sọpra bbatti tta chẹllu dde sọtta e vẹrî tantu pestadu m'u rredduggi comu na llârâ rrọzza* Il lino viene posizionato di traverso sulla gramola, e a mano a mano la parte superiore batte su quella inferiore e il lino viene tanto maciullato da ridursi come una lana grezza;

♦ (SB) *allọa piglia sta chjavüzza a zzicca nta chẹllu pertüsu chjù ssọtta, chjù sọpra, nto pastuâ, che mẹu mẹu a stè chju vegẹu ô crestejêu e chjù rrassu, a scọrza e a llonga e se chjama chjavüzza* piglia a chiavüzza (questa caviglia della pertica dell'aratro), la infila in quel buco più in basso [o] più sopra nel pastuâ ché a mano a mano deve stare più vicino alla persona e più lontano, la accorcia e la allunga, si chiama chiavüzza.

ammonìacca [a.mmo.'ni.a.kka] sost.femm.massa QF(13) → *ammonìecca*.

ammonìecca [a.mmo.'ni.e.kka] sost.femm.massa QF(13) VAR *ammonìacca*, *armonia* monoval. [(poss/*de*-N) N] **ammoniaca**, per dolci:

♦ (No.) *I ccassattẹlli sse ffêo: ntô chill'i faêa quattr'œvi, quìnnecci gremmi d'ammonìecca, quattrucẹntu gremm'i zzùccuru e na pecchẹtta de llatti* Le cassatelle si preparano: in un chilo di farina si aggiungono quattro uova, quindici grammi di ammoniaca, quattrocento grammi di zucchero e un po' di latte;

♦ (No.) *I paọmmi se preparo: se ppiglia a pasta dê bescotti, cu na picca dde œvi, na picca de zzùccuru, ammonìacca e ssajimme. Sse batto ttuttucosi, sse rremêo e se schêrô* Le colombe si preparano: si prepara la pasta come quella dei biscotti, con un po' di uova, un po' di zucchero, ammoniaca e strutto. Si sbattono tutti gli ingredienti, si mescolano e si spiana [l'impasto].

ammollu [a.'mmo.llʊ] avv. QF(4) (NO) → *ammuollu*.

amọri[1] [a.'mọ.ɪɪ] sost.masch.massa QF(14) bival. [(poss/*de*-N) N (*pe*-N)] **amore**, affetto profondo o sentimento intenso ed esclusivo (basato sul desiderio sessuale oltre che sull'affetto) verso qualcuno, espresso da un compl. (introdotto da *pe*), che può rimanere implicito.

amọri[2] [a.'mọ.ɪɪ] sost.masch.massa QF(14) monoval. [N (*de*-N)] **gusto**, sapore.

ammuollu [a.'mmwo.llʊ] avv. QF(4) VAR *ammollu* monoval. [V Avv] **in ammollo**, a bagno, il fatto di immergere, di venire o stare immerso, in acqua o in altri liquidi: [V N Avv.pred.]

♦ (SB) *Dœpu ca a tia è fatta dû teau, se puorta ô hümi, se fà un gọrnu e se mẹtt'ammuollu lladintra, dœpu che stavi un üra e mẹnza, du uri ammuollu lladintra, allọa piglia e se cumẹnz'a passà* [*d'acqua*] Dopo che la tela è stata tessuta al telaio, si porta al fiume, si fa un maceratoio e la si mette in ammollo là dentro, dopo che rimane un'ora e mezza, due in ammollo là dentro, allora si comincia a sciacquarla [lett. a passarla d'acqua];

♦ (SB) *U pasteô se po ffà de de barbascu, u barbascu iẹvi na ierba sarvaggia de campegna, e allọa stu pastuâo se spüga cû ffœ[gu] cû llüggi e düa de enni e enni, se sẹcca se tuonn'a mietti a muollu nta l acqua, ẹllu rremuolla e se tuonn'a mietti, rriesta sẹmpri adâ piertega, pe l annu dœpu, pe du enni* La ritorta del giogo dell'aratro si può fare di verbasco, il barbasco è un'erba selvatica, di campagna, e allora questa ritorta si ammorbidisce con il fuoco e dura di anno in anno, se si indurisce (perché secca) la si rimette in ammollo nell'acqua, essa si ammorbidisce e la si riaggancia [all'aratro], rimane sempre alla bure per l'anno successivo, per altri due anni.

ampọlla [a.'mpọ.lla] sost.femm. QF(2) (è compatibile con *-ẹttu ampullẹtta*)

1. monoval. [(N *de*-N] **bolla**, ciascuna delle piccole sferette piene d'aria che si producono in un liquido per la presenza di un gas o durante l'ebollizione:

♦ (No.) *Ccẹrti vœtti tta l invẹrnu, quenn'u ppêrî non se vidi ch'è bẹllu llèvettu, allọa sse ppiglia un mursẹtt'i ppasta ddû ppêrê, sse llalluija ttê mẹu, sse mẹnti ssọprâ brasgia llumeda e se rrọsti. Sse cce arza l ampọll'i ssọpra ancœa u ppêrî non è*

bẹllu llẹvettu; e cchẹssu se chjema tturtô rrustudu e sse pœ mangià A volte in inverno, quando non si vede se il pane è ben lievitato, allora si prende un pezzetto di pastone, si allunga nelle mani, si mette sulla brace e si arroste. Se si sollevano delle bolle, il pane non è ancora perfettamente lievitato, e questo si chiama «turtô» arrostito e si può mangiare;

2. monoval. [(poss/*de*-N) N] **vescicola** contenente talvolta siero che si forma sulla pelle a causa di lesioni, scottature, allergie e sim.:

♦ (Fo.) *ll àutra sia u figliu i Nêiu se puggiau ô codaẹllu caudu, se brusgiau a mêu e ce vẹnni n'ampolla bẹlla gruossa* L'altra sera il figlio di Nino si è inavvertitamente appoggiato a una piccola caldaia calda, si è bruciato la mano e gli si è formata una vescicola estesa.

[AIS IV 686 a mpúlla]

a munzẹllu POL ESO avv.pred.distr. inv. bival. [V N Avv.$_{pred.}$] in mucchi.

amurọsu[1] [a.mʊ.ɹọ.zʊ] agg. QF(3) MO [[amọri[1]]$_{N}$+-ọsu]$_{A}$ monoval. [N Agg] **amoroso**, amorevole.

amurọsu[2] [a.mʊ.ˈɹọ.zʊ] agg. QF(3) MO [[amọri[2]]$_{N}$+-ọsu]$_{A}$ (è compatibile con *-ẹttu amurusẹttu*) monoval. [N Agg] **saporito**, gustoso:

♦ (No.) *A ssosizza, se ttagli'a carni a zzennẹtti zzennẹtti, sse piglia e sse conza; ogni jọnta dde sosizza un pugnẹtt'i ssari, na bẹlla picca de pippi e sse mpasta com'u pêrê, sse rremêa tutta majilla majilla. Ddœpu ch'è bẹlla rremeêda majilla majilla, se stazza, sse ne ffriji na ffeẹtta e sse stazza ppe vẹdi com'è dde ssari. Ss'è amurusẹtta de ssari, iẹvi ggiusta* La salsiccia, si taglia [la carne] in piccoli pezzi, si prende e si condisce; per ogni giumella di salsiccia un pugno di sale, una buona quantità di peperoncino e si impasta come il pane, si mescola per tutta la madia. Dopo che è ben mescolata per tutta la madia, si assaggia, se ne frigge una piccola parte e si assaggia per controllare il sale. Se è gustosa di sale è pronta.

anchjà [a.ˈnkça] verbo QF(6) → *llanchjà*.

anchjadu [a.ˈnkça.ðʊ] agg. QF(3) VAR *llanchjadu* MO [[anchjadu]$_{V}$+Ø]$_{agg}$ monoval. [N Agg] **disteso**, che si allarga sulla superficie (restr. sul nome: [-umano]):

♦ (No.) *Ddœppu ch'è mpastada, nọn dura e nọn molla, a ppiglia e a ffà a llulluẹtti llonghi llonghi, ffîrî ffîrî, e i ttaglia a zzennẹtti zzennẹtti, â llunghẹzza dde ttrẹ ccentìmetri, e i llassa majilla majilla bẹll'anchjadi* Dopo che [la farina con l'acqua] è impastata e ha la giusta consistenza [lett. non dura e non morbida], la si prende e la si fa in piccoli pezzi lunghi e sottili, li si taglia a pezzettini, della lunghezza di tre centimetri e li si lascia distesi per tutta la madia.

ancœa [a.ˈŋkœ.a] avv. zeroval. QF(4)

1. ancora, fino ad ora, tutt'ora (per il presente), fino ad allora (per il passato e il futuro); (con eventi che si collocano in un tempo anteriore e continuano al momento di riferimento o in frasi negative, con eventi che a quel momento non si sono compiuti).

Può dipendere da verbi o da aggettivi. Rispetto alla negazione *nọn ancœa* ricorre alla sua sinistra, oppure, se ricorre a destra, ricorre dopo il verbo.

♦ (No.) *Sse cunsiglia ppe rremunnalli* [*i nucillà*] *tta ll autunnu, perchè ancœa êo a ffœglia ggialla e ûrû vẹdi a rremma cch'ẹvi ssẹcca e vẹdi a rramma cch'ẹvi vẹrda* Si consiglia di rimondarli [i noccioli] in inverno, perché hanno ancora la foglia gialla e uno distingue il ramo secco da quello verde;

♦ (No.) *un murseẹtt'i ppasta ddû ppêrî sse llalluija ttê mêu, sse mẹnti ssọprâ brasgia llumeda e se rrọste. Sse cce arza l ampọll'i ssọpra, ancœa u ppêrî non è bẹllu llẹvettu* un pezzetto di pastone si allunga nelle mani, si mette sulla brace e si arroste. Se si sollevano bolle, il pane non è ancora perfettamente lievitato;

2. di nuovo, un'altra volta, altre volte:

♦ (SB) *Dœpu che ce fà sta llescìa* [*â tia*], *sẹllu ch'evi jenca a llassa, se nọn è jenca ce ne fà ancœa nèutra, fententu che devẹnta jenca. Quannu devẹnta jenca se sciüga, se fà a gliommi gliommi e se puorta â casa* Dopo che si fa la liscivia [alla tela tessuta al telaio], se è bianca la si lascia stare, se non lo è, se ne fa un'altra ancora, fintanto che non diventa bianca. Quando è sbiancata si raccoglie in gomitoli e si porta a casa;

♦ (No.) *scarrigo cchẹlla rruddûrâ* [*dô mü*] *e, sse cce n'à rrestadu cchjù, torno ancœa* [*a ll aja*] *e vêo a ppiglio l àutra, a porto ttâ pagliea e a llasso stà a l inviernu ppe ll anemè* scaricano la«rrudûrâ» → [dal mulo] e, se ne è rimasta ancora, tornano di nuovo [all'aia] e vanno a prendere l'altra, la portano nel pagliaio e la lasciano stare per l'inverno per gli animali;

3. estens. **anche**, persino, tuttalpiù (per indicare un limite o caso estremo di convenienza):

♦ (No.) [*quannu nfọrnu*] *u pêrê, primma fazzu tuttu u ggiru attornu, pœi, sse mme ne rrẹsta, u mẹttu ancœa ttô mẹnzu* [quando inforno] il pane, prima dispongo tutti le forme a giro, attorno, lungo la circonferenza del forno, poi, se me ne restano, le metto ancora al centro del forno;

4. in aggiunta, di più, ulteriormente:

♦ (No.) *A ssajitta è fatta a sœgli de pẹtra che se chjamo curù, avi a forma dû llemmüdu. Scennẹnnu ancœa – va sempri a strẹngi comu u llemmüdu – se trœva u sajittộrî* La colta è fatta a soglie di pietra che si chiamano «curù»→. Ha la forma di un imbuto. Scendendo ancora – va sempre a stringere, come un imbuto – si trova la doccia.

♦ (No.) *Ssu scau è: ss'av'a fà na fuossa fọnna ccirca un mẹtru, un mẹtru e ccenquanta in modu cche ll uomu dde ssọtta stavi quas'addritta, perchè sọpra cce vê na ttravẹrsa de legnami e ppœi sọpr'ancœa cce vê sta chjenca* Questo cantiere è: si deve fare una fossa profonda circa un metro, un metro e mezzo, in modo che l'uomo che è sotto stia quasi in piedi, perché sopra si pone una traversa di legno e poi sopra ancora viene posto il tronco che deve essere segato.

anemeu [a.nə.ˈmɛ.ʊ] sost.masch. QF(7)

1. monoval. [(poss/*de*-N) N] **animale**, denominazione generica di tutti gli esseri del mondo animale a eccezione dell'uomo, e cioè di tutte le bestie:

♦ (No.) *scarrigo cchẹlla rruddûrâ* [*dô mü*] *e, sse cce n'à rrestadu cchjù, torno ancœa* [*a ll aja*], *e vêo a ppiglio l àutra* [*paglia*], *a porto ttâ pagliea e a llasso stà a l inviernu ppe ll anemè, che cci'a dôa ê vacchi, ê sciẹcchi, a cu è che cci'a puôru dè* scaricano quei «rrudûrâ» [dal mulo] e, se ne è rimasta altra [paglia], tornano di nuovo [all'aia] e vanno a prendere l'altra, la portano nel pagliaio e la lasciano stare per l'inverno per gli animali, chè la danno alle vacche, agli asini, a chi la possono dare;

♦ (SB) *a paglia ịẹvi u mancià che ce demmo all anemè a llu mbiernu* La paglia è il mangime che diamo agli animali in inverno.

2. spreg. o scherz. persona grossolana, rozza, incivile, incolta:

♦ (Fo.) *mangia allẹggiu allẹggiu nọnca paisci n anemeu* Mangia piano, altrimenti sembri un animale

[ALI 3531 a.i. n-ann·mẽu]

annu ['a.nnʊ] sost.masch. QF(1) zeroval. VAR *ennu* **anno**.

♦ (No.) *Quannu av'una ccert'ettà dde ttrẹ anni e quattr'enni – chẹstu non tütti u fêo, ma è dda consegliari a ttutti – che ste arburẹlli dde castagnu êo dde bbesœgnu me vẹo rrecceppaddi e ttagliadi ttottalmẹnti ttütti ss'êo ttaglià* Quando ha l'età di tre anni, quattro anni – questo non lo fanno tutti, ma è da consigliare a tutti – per cui questi alberelli di castagno hanno bisogno di essere rimondati e tagliati totalmente, si devono tagliare;

♦ (No.) *ogni annu sse rrepẹti sẹmpri sta cuosa nsêa c'a nnuccellà sse porta a ll artẹzza cche ssacciu d'un mẹttru, novanta, ottanta, che ccumẹnz'a ffà i primi nuccilli* ogni anno si ripetono sempre le stesse operazioni di coltura fino a quando i noccioli raggiungono l'altezza, che so, di un metro e novanta, ottanta, quando comincia a fare le prime nocciole;

♦ (No.) *Ppœi ogni annu se rrọnca, nọn c'è bbesœgnu de zzappalli cchjù ogni ennu, sse pœ zzappà ogni n du anni, ogni ttrẹ enni, e cchẹsta llistìu, a nnuccellà ẹvi ggià matura* poi ogni anno si ronca, e non è più necessario zapparli ogni anno, lo si può fare ogni due anni, ogni tre, e questa coltivazione è terminata, il nocciolo è già maturo;

♦ (No.) *U pasteô se po ffà de barbascu, u barbascu ịẹvi na ierba sarvaggia de campegna, e allọa stu pastuâo se spœga cû llüggi e düa de enni e enni, se sẹcca se tuonn'a mietti a muollu nta l acqua, ẹllu rremuolla e se tuonn'a mietti, rriesta sempri adâ piertega, pe l annu dœpu pe du enni, se se rrọmpi a llà sùbetu se pœ ffà de qualunchi d'un mors'i llẹgnu sempri a üsu vẹrga, sempri cû lluggi, spugada, se nturciuîja e ppœ se torn'a ffà e se mietti a llà, ô jọvu e se mpeccica adâ chjavüzza dâ piertega* Il bastone si può fare di barbasco (il barbasco è un erba selvatica di campagna); e allora questo bastone si riscalda con il fuoco (al fine di renderlo malleabile e flessibile) e dura di anno in anno, si essicca, si mette nuovamente in ammollo nell'acqua; quello rammollisce e si mette di nuovo in ammollo, resta sempre nella pertica per l'anno dopo, per due anni; se si rompe... subito, si può fare di qualunque... di un pezzo di legno sempre come una verga, sempre con il fuoco, riscaldato, si attorciglia e si torna a fare e si mette alla... al giogo e si attacca alla chiavetta della pertica.

ansẹmbra [a.'nsẹ̣.mbra] avv. QF(4) → *nsẹmbra*.

antevegìria [a.ntə.və.'dʒi.ɹja] sost.femm. temp. solo sing. QF(14ERRORE. L'ORIGINE RIFERIMENTO NON È STATA TROVATA.) monoval. [N (*de*-N_{det})] (restr. sul compl.: solo nomi di festività e ricorrenze) **antivigilia**.

Il compl. (introdotto da *de*) può essere omesso se è possibile recuperarne il significato da elementi già presenti nel testo.

CFR vegìria.

antighi [a.'nti.ɣɪ] sost. pl. QF(8) gli anziani; gli antichi, uomini del passato, antenati, progenitori del gruppo sociale cui il parlante sente di appartenere, considerati esempi dei valori nei quali il gruppo si riconosce:

♦ (SB) *C'è na passada che disgi: chenta a pigua, o canta pe biêrî o canta ppe mari, se canta pe biêrî, biêrî me ai, se canta pe mari, me te casca l ara, me te ne vai ô fọnnu dû mari! Ce desgìo cusì l antighi. Pòvera pigua!* C'è un modo di dire che recita così: canta la civetta, o canta per bene o canta per male; se canta per bene che tu abbia bene; se canta per male che ti cada l'ala e tu [civetta] possa sprofondare nel fondo del mare. Le dicevano così gli antichi. Povera civetta!

CFR *antigu*.

antigu [a.'nti.ɣʊ] agg. QF(3) monoval. [N Agg] **antico**, che risale a un tempo molto remoto:

♦ (SB) *Dœpu dâ lleâzza, dœpu che* [*u llẹ̣u*] *se passa a stu carduottu, allọa se piglia na spàdua e se fà cu chẹlla spàdua a un pezzu de o n bencu o a na buffietta, na cuosa, desgẹmmu cussì, na cuosa de chẹsti cà antighi sẹmpre* dopo il capecchio, dopo che [il lino appena divelto] si passa a questo scardasso, allora si prende una scotola e si lavora con quella scotola su un banco o un tavolo qualsiasi, su qualcosa, diciamo così, su qualcosa di queste qua antiche sempre.

♦ (SB) *cu muncìa se bagnava u pê ta nu cọppu, mettệio u latti, mettệio u pè a mursẹttu mursẹttu – cchjù antighi ancœa, ê ma tẹmpi no – e s'u manciavo cû cucchiau de llẹgnu o de cuornu i crabba, de crastu, de uossu* Chi mungeva inzuppava il pane in un piatto di legno, vi versavano il latte, aggiungevano il pane tagliato a tocchetti – ancor prima, non ai miei tempi [lett.'ai tempi più antichi ancora, ai miei no'] – e lo mangiavano con un cucchiaio di legno o di corno di capra, di castrato, di osso.

antru ['a.ntʊ] agg. e pron.indef. QF(3) → *àutru*[1] e *àutru*[2].

antüa [a.'nty.a] avv.det. temp. MO (è compatibile con *ẹtta antuẹtta*) deitt. zeroval. poco fa, appena un attimo fa:

♦ (No.) *Antua ve parrai che, quannu sse maglì'a fossa, c'è a carchi benna che spunna, pperchẹ̀ s'à mangiad'u llẹgnu e ss'av'a mmẹtti neuntra vœtta, s'av'a cevijà; chẹlla sse cchjama cciva* Poco fa vi ho detto che, quando si batte col maglio la carbonaia, in qualche punto essa si apre perché ha consumato il legno bruciandolo e si deve riposizionare la legna un'altra volta, cioè si deve «cevijià», e si chiama «cciva».

a œcchju POL avv. monoval. [V Avv] **a occhio**, in modo approssimativo:

♦ (No.) *Tutti sti taulộrî che av'a ẹssi tagliadi ẹlli i ssẹngo prima, ddisgi av'a ẹssi quattru centìmetri stu taulộrî, mesü quattru centìmetri cû mẹtru üa, na vœtta po darsi c'u faggẹvo a œcchju, a ddu jẹdetti, a trẹ jẹdetti* Tutte queste tavole che devono essere segate, loro le segnano prima, se deve avere lo spessore di quattro centimetri questa tavola, loro prendono la misura di quattro centimetri con il metro, ora, una volta può darsi che lo facessero a occhio, a due dita, a tre.

aọstu [a.'ọs.tʊ] sost.masch.det. solo sing. zeroval. QF(13) VAR *agọstu* (non ammette l'articolo e non può reggere aggettivi, compl. prep. o relative; può costituire compl. di denominazione; *u mẹse d'aọstu* ricorre nei contesti in cui il solo *aọstu* non è sintatticamente ammissi-

bile) deitt. **agosto**, il mese di agosto dell'anno in corso, o dell'anno cui si è fatto riferimento nel cotesto.

Per la costruzione di espressioni di tempo determinato, è compatibile come compl. di a[3] e come compl. di ta.

♦ (No.) *a agostu se scippa u furmentudinneju, se rrǫnca i tẹrri, se cc'è rruvẹtti se llẹvo* ad agosto si raccoglie il granoturco, si roncano le terre, se ci sono rovi si tolgono.

♦ (No.) *ppe ccægli a nucilla, quannu vệ u mmẹsi dde agostu s'av'a rruncà ttutt'u terrệu in modo che caschennu a nnuccilla se pœ ccægli* per raccogliere le nocciole, nel mese di agosto, bisogna roncare tutto il terreno in modo da raccogliere [più facilmente] la nocciola caduta.

[AIS II 323 aɣústu]; [ALI 82 agústu]

apẹrtu [a.'per.tʊ] agg. QF(3) → *aviertu*.

a ORD **pe vœtta** POL ESO agg. distr. inv. (il solo numerale ordinale è a selezione libera). Il costrutto italiano equivalente è con preposizione implicita (ord. + per volta).

L'aggettivo polirematico esprime che i referenti del sostantivo pl. cui l'aggettivo si lega prendono parte all'evento distribuiti in gruppi costituiti da un numero di elementi pari al valore del numerale contenuto nella polirematica. La distribuzione implica che i gruppi vengano coinvolti nell'azione necessariamente in sequenza, e non simultaneamente.

a pẹsu POL ESO avv.pred. bival. [V N Avv] **a peso**, in base a un prezzo proporzionale al peso della merce:

♦ (No.) *I carmœcchji cẹrti vœtti, quannu sô assai, se vẹnno a pẹsu comu llẹgni* I tizzoni certe volte, quando sono troppi, si vendono a peso come legna.

apiertu [a.'pjer.tʊ] agg. QF(3) → *aviertu*.

a pǫnta POL ESO agg. inv. monoval. [N Agg] **a punta**, che termina con una punta:

♦ (SB) *l aadu u fagẹmmu de na benna a pǫnta e ce mettẹmmu a guomua* l'aratro lo facciamo a punta da una parte alla quale inseriamo il vomere.

â pǫnta i süsu POL ESO prep. monoval. [P N] **all'estremità di**, in fondo a (seguita da un elemento locat.):

♦ (SB) *a chjavüzza ẹvi un morsẹttu i llẹgnu che ttacca a piertega cu pastuâ, a piertega avi nun pertüsu â ponta i susu, ne avi dui, trẹ pertüsi che, in base a quantu terrệu avi a peglià, sta chjavüzza a zzicca nta chẹllu pertüsu chjù ssǫtta, chjù sǫpra, nto pastuâ, che mêu mêu a stè chju vegệu ô crestejêu e chjù rrassu* La chiavarda è un pezzetto di legno che lega la bure alla ritorta, la bure ha un buco nell'etremità superiore, ne ha due, tre buchi, perché, in base a quanto terreno deve essere rivoltato, questa chiavarda la infila in quel buco più in basso o più in alto nella ritorta, perché man mano deve stare più vicino alla persona o più lontano.

appệrâ [a.'ppẽ.ɹã] congiunz. QF(4) NO → *appiêrâ*.

a perìccuru POL congiunz.sub.fin. monoval. [C F$_{ind}$] **con il pericolo che**:

♦ (No.) *sse mengia chẹlla gostẹlla cchî grattugli, sǫpra cce mbẹvo, a perìccuru me se mbreacco puru* si mangia quella focaccia con i ciccioli, su quelli bevono [del vino] con il rischio che si ubriachino pure.

appiêrâ [a.'ppjẽ.ɹã] congiunz.sub.fin. QF(4) VAR *appệrâ* monoval. [C F$_{ind}$] **appena**, non appena (con valore propriamente temporale, introduce una frase temporale con il v. all'ind.):

♦ (No.) *Ddœppu cche [i llasegni] ssô bẹlli ttagliadi, mẹnt'a ppegnetta ssǫpra; quannu l acqua bǫgli cc'i ccara llaintra, appêrâ fêo un bùglietu i tira e i scẹnni, e cce mẹtti na feẹcchja dde acqua ffrẹsca, ppœi i scüa e i conza ccû ssügu* Dopo che [le lasagne] sono ben tagliate, si mette la pentola sul fornello; quando l'acqua bolle si mettono nell'acqua bollente, appena sono a bollore, si tirano fuori, si scendono dal fornello, vi si mette un po' di acqua fredda, poi si scolano e si condiscono con il sugo.

appœi [a.'ppœj] avv. QF(4) → *ppœi*.

appẹssu [a.'ppre.ssʊ] avv. QF(4) (NO) → *appiessu*.

appẹssu dumê POL ESO avv. temp. zeroval. dopodomani.

appriessu [a.'pprje.ssʊ] avv. QF(4) VAR *appẹssu*

1. avv. temp. monoval. [V Avv] deitt. in futuro, per il futuro, in seguito:

♦ (Fo.) *nè uora, nè appiessu* né ora, né in seguito.

2. avv.grad. temp. monoval. V Avv] anaf. in seguito, a seguire, poi, subito dopo:

♦ (Fo.) *chẹlli d'appiessu* i seguenti, quelli che vengono dopo.

3. avv.pred. locat. temp. bival. [N Avv$_{pred\ DAT}$] in sequenza, a seguire, dopo/dietro all'entità espressa dal compl. Anche reduplicato, con sfumatura intensiva (*appriessu appriessu*):

Il compl. è realizzato o mediante un nominale det. [-umano] (*appriess'a prucessiôrî* 'dietro alla processione'), o mediante un nominale introdotto da *de* (*appriessu de ẹllu* 'dopo di lui') o mediante un pronome dativo (che si lega come clitico al verbo: *ce jiu appriessu* 'gli andò dietro'). In ogni caso, il compl. può rimanere implicito se è possibile recuperarne il significato dal cotesto o dal contesto.

♦ (No.) *A jennêu, ttâ menca dâ llôa, l ommu câ fròveccia allua ppiglia e ppud'a vida, cce llẹva ttutti cchẹlli sciarmẹnti e cce llassa nu œcchju ddu œcchji. A ffệmmia appressu cche ccægli cchẹlli sciarmẹnti, i reccægli ttâ brazzada* A gennaio, nella fase di luna calante, l'uomo con la forbice pota la vite, le leva tutti quei tralci, e le lascia una, due gemme. La donna dietro che raccoglie quei tralci, ne raccoglie una bracciata.

♦ (SB) *a llügliu medẹmmu, llughemmu uommi, fẹmmi e medẹmmu: fêo i jermeti, pœso a du jermeti pe benna e fêo i maâdi e na fẹmmia appriessu appriessu va ttacchennu sti maâdi, i rrecægli e i ncavallœa* A luglio mietiamo, alloghiamo uomini, donne e mietiamo: fanno i mannelli, li mettono giù due per volta, e fanno i covoni e una donna subito dietro lega questi covoni, li raccoglie e li accatasta.

♦ (SB) *se nsǫrca e se chjanta u frumentedinneju, na fẹmmea appriessu appriessu dê vacchi e chjan-*

ta u frumentedinneju si fanno dei solchi profondi e si pianta il granoturco, una donna dietro alle vacche e pianta il granoturco.

4. avv.pred. temp. bival. [V N Avv.pred.] seguente, successivo.

♦ (No.) *a semêrâ appriessu* la settimana seguente; *a dumẹga appriessu* la domenica seguente.

aprì[1] [a.'pri] verbo QF(9) tr. trival. [sogg V N$_{det}$ (*a*-N/PRON)] **aprire**, disserrare, schiudere, rimuovendo ogni impedimento al passaggio, alla vista o a un uso determinato:

♦ (No.) *A mattêa ẹu cu mme maidu, comu me rreddügiu, mmardu a sciecca e nn'i nchjârêmmu â mendra. Ccommu rrevemmu llà, cce aprimm'u passu, vuttemmu i ppègui ô mungidœ ttô zzaccu* La mattina io e mio marido, appena finisco le faccende di casa, bardo l'asina e saliamo all'ovile. Appena arriviamo là, apriamo l'ingresso alle pecore e le dirigiamo verso il mungitoio nella parte dell'ovile in cui le pecore aspettano di essere munte.

aprì[2] [a.'pri] sost.masch.det. solo sing. QF(14) zeroval. deitt. **aprile**, il mese di aprile dell'anno in corso, o dell'anno cui si è fatto riferimento nel cotesto.

Non ammette l'articolo e non può reggere aggettivi, compl. prep. o relative; può costituire compl. di denominazione; *u mẹse d'aprì* ricorre nei contesti in cui il solo *aprì* non è sintatticamente ammissibile. Per la costruzione di espressioni di tempo determinato, è compatibile come compl. di a[3] e come compl. di ta.

♦ (No.) *Ttô mẹsi de tovu sse ssemmêa u llêu. Tt'aprì e tta mêju se scẹrba. Tta llugliu è maturu e sse* Nel mese di ottobre si semina il lino. Ad aprile e maggio si scerba. A luglio è maturo e si coglie.

a purpaja POL ESO avv. monoval. [V Avv] **a propaggine**:

♦ (No.) *Pe ffà i nucellà pprimma s'av'a fà i ffossi. I ffossi sse ppônû fà quaddradi o rrutọnni, o sse pôrû fà a ppurpaji.* Per coltivare i noccioli prima si devono fare le fosse. Le fosse si possono fare quadrate o tonde, oppure si possono fare a propaggine.

a quadrettîrî quadrettîrî avv.pred. bival. [V Avv N] **a quadretti**, a riquadri di piccole dimensioni:

♦ (No.) *sse schêrâ [a pasta dê cassattẹlli] e sse fà a ffœglia dê llasegni, pœi, sse ttaglia a quadrettîrî quadrettîrî* si spiana [la pasta delle cassatelle] e si distende come la foglia delle lasagne, poi, si taglia a quadretti piccoli.

aranciau [a.ɹa.'ntʃa.ʊ] sost.masch. QF(11) monoval. [(poss/*de*-N) N] **albero di arancio**, (*Citrus sinensis*):

♦ (Fo.) *non ne chjanti arancià anguennu*? non ne pianti aranci quest'anno?

àrberu ['arb.ə.ɹʊ] sost.masch. QF(1) → *àrburu*.

àrburu ['ar.bʊ.ɹʊ] sost.masch. QF(1) VAR *àbberu*, *àbberu*, *àrberu* MO (è compatibile con *-ẹḷḷu arburẹḷḷu*) monoval. [(poss/*de*-N) N] **albero** (pianta con fusto legnoso ramificato):

♦ (No.) *u carbôrî sse fà accussì: prima se ttaglia l àrburu, sse fà a mors'a morsa, pprimma câ ccẹtta i rremmi peccẹtti e ppœi cû struncadộrî i truppẹlli grossi* il carbone si fa così: prima si taglia l'albero, si fa pezzi pezzi, prima con l'accetta i rami piccoli e poi con la sega i rocchi grossi.

♦ (No.) [tra le piante di castagno poste a dimora nel vivaio] *cchẹḷḷu ch'ẹvi àbberi sse pporta ttê ccampagni ppe cchjantallu; cchẹḷḷu cche nọn ẹvi àbberi sse trachjenta nantra vœtta ttô stẹssu vevaju. Cchẹḷḷu cch'ẹvi àbberi sse porta tê campagni, sse fà un fussẹttu che fọssi largu ddu parmi ppe ddu parmi e pe ddu parmi fọnnu, e sse chjanta* la pianta che è divenuta albero viene trasportata in campagna e piantata; quella che non lo è diventata viene ripiantata un'altra volta nello stesso vivaio. L'albero viene portato in campagna e piantato in una fossa larga e profonda due palmi per due.

♦ (No.) *ste arburelli dde castagnu êu dde bbesœgnu me vệo rrecceppaddi e ttagliadi ttottalmẹnti, ttütti ss'êo ttaglià, compretamẹnte* questi alberelli di castagno hanno bisogno di essere rimondati e tagliati completamente, devono essere tagliati tutti completamente.

[AIS III 533 nu árbu]; [AIS VII 1251 kőmu killi árbi]; [ALI 3072 árb·ṛu]

ardi ['ar.də] verbo QF(10) tr. bival. [sogg V N$_{det}$] (restr. sul compl.: solo *u fọrnu* e sim.) far riscaldare (il forno), alimentarne il fuoco:

♦ (SB) *Quannu [u pê] è llẹvettu jẹmmu pegliemmu i llẹgni e ardẹmmu u fọrnu* Quando [il pane] è lievitato, andiamo prendiamo la legna e accendiamo il forno;

♦ (SB) *Cẹrti vœti bediemma fagẹmmu â bọcca ô fọrnu, quannu ardẹmmu u fọrnu, ne scubemmu n mursẹttu e fagẹmmu a üsu fugacci* Alcune volte facciamo anche davanti alla bocca del forno, quando accendiamo il forno, ne scopiamo una piccola parte e prepariamo come delle focacce.

SIN brusgià.

ârẹḷḷu ['ā.ɹɛ̃.ḷlʊ] sost.masch. QF(1) → *âriẹḷḷu*.

arenara solo in *pẹtra arenara* → *pẹtra*.

arenciu [a.'ɹɛ.ntʃʊ] sost.masch. QF(1B) → *arengiu*.

arengiu [a.'ɹɛ.ndʒʊ] sost.masch. QF(1I) VAR *arenciu* monoval. [(poss/*de*-N) N] **arancia**:

♦ (No.) *Quennu [i paọmmi] ssô scaêdi, sse mẹtto ntô busciô dâ majilla, sse piglia a mmursẹtti mmursẹtti, sse schêrâ ccû llasagnadœ e se ffà a ffuormi ffuormi: a ffuorma d'un gattu, na ffœglia, u ccœri, u ttreffœgliu, un piru o arengiu* Quando [la pasta per preparare le colombe] è lavorata, si mette in un angolo della madia, si prende in piccoli pezzi, si spiana col il matterello e si modella: a forma di un gatto, di una foglia, un cuore, un trifoglio, una pera o arancia

ària ['a.ɹja] sost.femm.massa QF(13) zeroval. **aria**, atmosfera:

Per la costruzione di compl. di luogo (anche non obbligatori) è compatibile come compl. solo di ta (*ce sô tenti zzampagliâ ta ll ària* 'ci sono tanti moscerini nell'aria').

♦ (No.) *Però [u cabbucuollu] ss'ẹvvi mpeccecà ô ttravu ttâ cuccêa, demodocch'è mẹss'ô ffumi e me cce scẹnni l aria ddê ccarê* Però il capocollo si deve appendere alla trave della cucina, in modo che sia esposto al fumo e all'aria che entra dai canali;

♦ (SB) *Revennu pœi quannu codija l aria, a maju, a giugnu, segǫnnu che artęzza è, tâ muntegna, chjù tô basciu, se scierbo, se llęva tutti l ierbi tęnti: giœgliu, jêia, vęzza* Poi quando l'aria è più calda, a maggio, a giugno, in rapporto all'altitudine, [se il terreno è] in montagna, in pianura, si scerba, si sradicano tutte le erbe infestanti: il loglio, l'avena, la veccia.

âriêllu [ã.ˈɹjɛ̃.llʊ] sost.masch. QF(1) VAR *ârêllu* monoval. [(poss/*de*-N) N] **anello**, cerchietto di metallo, gener. pregiato, da portare al dito:

♦ (No.) *vestìddemi a stu ffigliu, mettìdecci un pau de scarpi e mmettìdecci ô jędetu l âręllu* vestitemi questo figlio, mettetegli un paio di scarpe e l'anello al dito.

armè [ar.ˈmɛ] verbo QF(20) tr.bival. [sogg V N_{det}] **approntare**, allestire:

♦ (SB) *L atru sǫggiu de sǫtta* [*dû teau*] *pe se armè: se fà tenti grǫppi e se fà ogni męnza llegadüa stu grǫppu e se ne fà, a segǫnnu quant'è llargu, dęggi dǫdeci chìnneci a segǫnnu quant'è la llarghęzza che avi* L'altro subbio di sotto [del telaio], perché sia approntato: si fanno tanti nodi e si fa ogni mezza legatura questo nodo e se ne fanno, a seconda di quanto è largo, dieci, dodici, quindici, a seconda di quant'è la larghezza che ha.

armêrû [ar.ˈmɛ̃.ɹʊ̃] avv. QF(4) → *armiêrû*.

armiêrû [ar.ˈmjɛ̃.ɹʊ̃] avv. QF(4) VAR *armêrû* monoval. [V Avv] **almeno**, quantomeno, se non di più (con espressioni quantitative), se non altro (con espressioni non quantitative); riferito a un singolo elemento della frase, attribuisce a esso una misura minima o l'applicarsi di una data circostanza:

♦ (No.) *E ss'avęssi vuudu jinchji a vęntri armêrû ccâ glienna che manciavo i pporci, ma nüllu cce nne ddeva* E avrebbe voluto saziarsi almeno con le ghiande che mangiavano i porci, ma nessuno gliene dava.

armonia [ar.mo.ˈni.a] sost.femm. massa QF(13) → *ammonìecca*.

a rrasgiǫ̂rî de POL ESO prep. monoval. [P N_{distr}] **nella misura di**:

Può dipendere da qualunque sostantivo. Il compl. nominale distributivo da cui è seguita specifica il modo in cui è distribuito il referente del sostantivo reggente.

♦ (No.) *I llasegni sse fêo accussì: sse ppiglia a majilla, sse scęnni, sse ppiglia u crivu, sse ccruvüa na fia i ffaêa, a rrasgiǫ̂rî d'un chillu, sse męnti quattr'œvvi e sse sbatti, sse ddôa na sbattudętta* Le lasagne si preparano così: si prende la madia, si tira fuori, si prende il setaccio, si staccia un po' di farina, nella quantità di un chilo, si aggiungono quattro uova e si sbatte il composto, si dà una battuta;

♦ (No.) *I maccarrô sse fê'accussì: sse scęnn'a majilla, sse ccruvua na fęętta i ffaêa, a rrasgiǫ̂rî dd'un chillu, quentu ûrû ne vœ ffà. Ntô chillu cce męnti na bbęlla picca de œvi, sęnza acqua, sse mpasta* I maccheroni si fanno così: si tira fuori la madia, si staccia un po' di farina, un chilo circa, in base a quanto ciascuno ne vuole fare. In un chilo di farina si mette una buona quantità di uova, senza acqua, si impasta.

arrassu [a.ˈrra.ssʊ] avv.grad. locat. bival. [N Agg (*de*-N_{det})] lontano dall'entità o dal luogo espressi dal compl. (un nominale det. introdotto da *de*), che può rimanere implicito (in tal caso, il significato è ricavato dal contesto o dal cotesto).

Anche reduplicato, con funzione elativa: *arrassu arrassu* o *arras'arrasu*.

♦ (SB) *ji arrassu* andare lontano .

arręttu [a.ˈrre.ttʊ] avv. QF(4) monoval. [V Avv] **di nuovo**, ancora, un'altra volta:

♦ (SB) *A ssosizza, se ttagli'a carni a zzennętti zzennętti, sse piglia u ccęppu, sse męnti suprô ccippu e sse pista câ ccietta. Ddu merûdî sse ppista e ppœi se tonn'a mętti arrettu ttâ majilla* La salsiccia, si taglia la carne in piccoli pezzi, si prende il ceppo, si poggia sul ceppo e si tritura con l'accetta. Si tritura per due minuti, e si mette di nuovo nella madia;

♦ (SB) *u pê quannu l am'a fà arrettu ne llassemmu ün, ün chjù grennu, ün chjù pecętu* per quando dobbiamo rifare di nuovo il pane, lasciamo una forma, una più grande, una più piccola;

♦ (SB) *Pœi u scuppuêmmu* [*u fǫrnu*] *e a llassumu stà nantru pezzuętu, me stasgiô, dœpu c'à stasgiuâdu ch'ęvi buôrâ u nescęmmu e u pusemmu arrętu soprâ cascia, tâ majilla, sǫprô llętu, ǫnni vę męgliu* Poi apriamo il forno, e lasciamo stare il pane un altro po" di tempo, affinché giunga aparfezione la cottura, dopo che è cotto perfettamente, che è pronto, lo usciamo dal forno e lo posiamo di nuovo sopra la cassa, sulla madia, sopra il letto, dove viene meglio.

a rrudęlla POL ESO avv. monoval. [V Avv.] **a rotella**, a forma di piccola ruota, avvolto su se stesso:

♦ (No.) *Dumê mattêu me arzu, me męnt'u fodau i ddaventi, me mętt'u fazzurętt'a rrudella, scęnn'a majilla e ccruvuu a faêa* Domani mattina mi alzo, mi metto indosso il grembiule, il fazzoletto in testa avvolto su se stesso, tiro fuori la madia e staccio la farina.

artęzza [ar.ˈtę.tstsa] sost.femm. solo sing. MO [[artu (< it. alto)]$_{conf.}$+-ęzza]$_N$

1. monoval. [poss/det/de-Ndet N] **altezza**, distanza in verticale tra la cima e la base (dell'entità obbligatoriamente espressa dal poss. o dal compl. introd. dalla prep. *de*; in alternativa, un agg. che in qualche modo determini l'altezza o un dimostrativo possono supplire all'assenza del compl.).

È compatibile come compl. di a^3, ma non di *ta*, per la costruzione di un compl. di stato in luogo o di moto a luogo.

♦ (No.) *ogni annu sse rrepęti sęmpri sta cuosa nsêa c'a nnuccellà sse porta a ll artęzza cche ssacciu d'un męttru, novanta, ottanta, che ccumęnz'a ffà i primi nuccilli* ogni anno si ripete sempre la stessa serie di operazioni fino a che il nocciolo raggiunge l'altezza – che so? – di un metro, novanta e ottanta centimetri, quando comincia a produrre le prime nocciole.

2. monoval. [poss/de-N_{det} N] **altitudine**, altezza di un luogo rispetto al livello del mare (espresso dal poss. o dal compl. introd. dalla prep. *de*; in alternativa, un agg. che in qualche modo determini l'altezza o un dimostrativo possono supplire

all'assenza del compl.):

♦ (SB) *Revennu pœi quannu codija l aria, a maju, a giugnu, segǫnnu che artęzza è, tâ muntegna, chjù tô basciu, se scierbo, se llęva tutti l ierbi tęnti: giœgliu, jêia, vęzza* Poi quando l'aria è più calda, a maggio, a giugno, in rapporto all'altitudine, [se il terreno è] in montagna, in pianura, si scerba, si sradicano tutte le erbe infestanti: il loglio, l'avena, la veccia.

arzarsi [ar.'tsar.sə] verbo pronom. QF(5)

1. intr.monoval. [sogg V] **alzarsi**, sollevarsi, rizzarsi, muoversi da seduti, chinati o sdraiati e mettersi in piedi (restr. sul sogg.: solo [+umano]):

♦ (No.) *dumê mattêu me arzu, me mętt'u ffodau i ddaventi, me mętt'u fazzurętt'a rrudęlla, scęnn'a majilla e ccruvuu a faêa* domani mattina mi alzo, indosso il grembiule, metto la pezzuola da testa, scendo la madia e setaccio la farina.

2. intr.bival. [sogg V *sǫpra*-N$_{det}$/PRON] alzarsi, aumentare in altezza, livello, intensità o valore su qc. (espresso dal compl. introdotto da *sǫpra* e nel caso in cui sia un pronome risale a sinistra del verbo) (restr. sul sogg.: solo [-umano]) :

♦ (No.) *Sse cce arzo l ampǫll'i ssǫpra, ancœa u ppêrî non è bęllu llęvettu; e cchęssu se chjema tturtô rrustudu* Se (al *turtô*) gli si solleva la bolla sopra, il pane non è ancora perfettamente lievitato, e questo [pezzo di pastone] si chiama «turtô» arrostito.

a spicchji spicchji POL ESO avv. monoval. [V Avv] **in parti a forma di spicchi**:

♦ (No.) *A fellada, se llava tutt'i bbudęlli, se pigli'a carni, sse ttagli'a zzinni zzinni, se llass'un zennętt'i llardu, se ttaglia cchęllu llardu a spicchji spicchji, a ffellętti ffellętti, fîrû, a zzennicchji zzennicchji, e sse rremêa a męnzu dâ carni* (per fare) la *fellada*, si lavano tutti i budelli, si prende la carne, si taglia in piccoli pezzi, si lascia da parte un pezzo di lardo, si taglia quel lardo in spicchi, in piccole fette, in piccoli pezzetti e si mischia con la carne.

POL ESO *a fellętti fellętti, a zzennicchji zzennicchji*.

a spuiji spuiji POL ESO avv. monoval. [V Avv] per tutto il terreno appositamente diviso in strisce:

♦ (SB) *A mattîa u mettęmmu tê biertui, ci'u mettęmmu sǫprê mü, se stratǫrî nǫn ce n'è, o sǫpra na sciecca e se puorta â versüa, ǫnni l uomu s'u mietti ncuollu e u va semiênnu. Mpaia i vacchi, se juda i biertui ncuollu e semęa aventi aventi, a spuiji spuiji, pe vę chjù giustu, che nǫnca nǫn se rreguorda nfiu ǫnni semęa o jietto i spuiji* La mattina lo mettiamo nelle bisacce [il frumento], lo carichiamo sui muli, se non c'è un sentiero, o su un'asina, e lo portiamo al campo, dove l'uomo se lo mette sulle spalle e lo va seminando. Mette il giogo ai buoi, si carica le bertole sulle spalle e sparge la semente davanti a sé, 'lungo le striscia di terreno delimitata da due solchi', affinché venga più corretto, altrimenti non si ricorda fin dove ha seminato o arrivano le strisce di terra

assai[1] [a.'ssaj]

1. agg.quant. inv. QF(4) bival. [V N Avv.$_{pred}$] molto, tanto, tanto grande, troppo:

♦ (No.) *sse mbǫsa l aja tutt'attornu, ǫnn'è cche fà ppętri, me nǫn fà ppettr'assai* si ricopre con un sottile strato di sterco l'aia tutt'attorno, dove ci sono pietre, affinché non ci siano molte pietre;

♦ (No.) *cchęlli ch'êo u còmud'â ccasa s'a tęgno â casa; chęlli cche nǫn êo u còmudu e êo oiv'assai a pporto* [ô trappętu] *e a mętto tta sti casęlli* quelli che hanno lo spazio necessario [lett. la comodità] a casa se la tengono a casa; quelli che non hanno spazio e hanno molte olive le portano [al frantoio] e la mettono neglia ppositi depositi che ci sono là;

♦ (No.) *I carmœcchji, cęrti vœtti quannu so assai, sse carriga nentru ffussigliuêttu, se chjema, cchjù ppeccętu e sse fà ccœsgi pû carbǫrî, e ppuru [oppure] s'i/se vęnno a ppęsu comu llęgni, mma nǫn sô nè llęgni e nè carbǫrî, perchè u carmœcchju ęvi quasi męnzu ccottu* I tizzoni, a volte, quando sono troppi, si riempie un altro piccolo fosso, così si chiama, meno profondo e si fa cuocere come se fosse carbone.

2. avv. zeroval. molto, troppo.

♦ (No.) *A ttemǫgna sse müccia ccû frattê, rrestǫccia de ssǫpra, demodocchè, sse cchjœvi, me nǫn se bbegna assai e ll oggęlli me nǫn se mengio tutt'i spighi* La bica si copre con erbacce, stoppie, in modo che, se piove, non si bagni troppo e gli uccelli non si mangino tutte le spighe.

3. avv.det. temp. zeroval. **assai**, tanto tempo:

♦ (No.) *Llemp'e ttruôrî sse ffêo dde frumentudinneju, ffasgiœa, ccicci, frumęntu, sse męnti ttutti cos'ansęmbra e sse bǫglio; sse ffêo ccœsgi assai* Il piatto «lampi e tuoni» si prepara con granoturco, fagioli, ceci, frumento, si mettono tutti gli ingredienti insieme e si fanno bollire, si fanno cuocere molto;

♦ (SB) *i maccarrô i fagęmmu i nantra manęa: pegliammu na feętta i faęa, ce mettęmmu du œvi, trę œvi e se travaglia assai, dœpu che sô travagliadi assai, se munzęlla chęlla pasta ôn viersu e se tia mulleghicchji mulleghicchji* i maccheroni li facciamo in un altro modo: prendiamo un po' di farina, gli aggiungiamo due, tre uova e si impasta per molto tempo, dopo che sono impastati assai, si ripone quella pasta di lato e si tira a pezzettini.

4. intens. molto:

♦ (No.) *Quann'à nesciudu de ssǫpra, che u fœgu sse pœ chjamè, che a assai sveluppadu insomma che à llumedu, e llǫa sse stǫppa sta purtęlla* Quando [il fuoco] è uscito dall'alto, che il fuoco può essere chiamato tale, che il fuoco insomma si è sviluppato molto, che è ben divampato, e allora si tappa questa feritoia.

a sta via POL ESO avv.pred.grad. locat. bival. [V N Avv$_{pred}$] deitt. **da questa parte**, in questa direzione, di qua:

Può trovarsi in correlazione con *a lla via*.

♦ (No.) *Tta stu murgau cc'ęvi na tęrra rrǫssa, bbegno stu llazzu de llêrâ ta stu murgau e sęngo ǫnni av'a passà a sęrra pe nǫ storci, altramęnti cumęnz'a ji a lla via, a sta via* In questa sinopia c'è una sorta di terra rossa, bagno questa cordicella di lana nella sinopia e traccio la linea dritta per cui deve passare la sega, affinché non vada storta, in caso contrario, comincia a segare in modo curvo [lett. ad andare di qua e di là];

♦ (SB) *Pœi* [*i llasegni*] *se schêrû cu nu llasagnadœ - u llasagnadœ è muors'i llęgni rrottǫnnu - pe tutta a majilla, se va mettennu faîa, se va scârênnu, se va llumajennu a chęllu lligna e chî mêu ün a lla via e a sta via... me nǫn se rrǫmpo e pœi se llenchjo sǫpra u llętu* Poi la pasta delle lasagne si spiana con un matterello per tutta la madia, si sparge farina, si procede spianando la pasta e avvolgendola a quel legno e con le mani di qua e di là [la si lavora], affinché non si rompa e poi si stendono sul letto.

CFR *a lla via*.

â sügu POL ESO agg. monoval. [N Agg] **al sugo**, cucinata al sugo:

♦ (No.) *U juornu dâ ttọsa fagẹmm'un bẹllu crast'<u>â ssügu</u>, carni, a carni <u>â ssügu</u>, pasta, tütti l amiggi mangemu, mbevẹm'e nne mbreachemu* Il giorno della tosatura prepariamo un bel castrato al sugo, carne, carne al sugo, pasta, mangiamo insieme tutti gli amici, beviamo e ci ubriachiamo.

a traveṛsu avv.pred. bival. [V N Avv$_{pred.}$] **di traverso**, in posizione o direzione obliqua:

♦ (No.) *Ppe carregà sse fà a spẹcc'i furrizza; sta furrizza vẹ fatta dde llẹgni grossi ppe ffà nnu fferrettœja, e ppœi ssọpra sse cumẹnz'a mẹtti sti llẹgn'<u>a ttraversu</u> nsêa che è complẹta sta furrizza* Per accatastarla si prepara una specie di catasta, questa catasta viene fatta con legni grossi in modo da fare una feritoia, una sorta di cunicolo centrale, e poi si cominciano a posizionare questi legni di traverso fino a quando la catasta non è completa;

♦ (No.) *Quannu ẹvvi sciuttu, in condizziôrê che ûr'u pò portà, u trasporta e ss'u porta â casa. Â ccasa ccẹrca, ssẹllu che nọn avi ẹllu, u mangu. U llêu sse mẹtti a ttraveṛsu, e mârû mârû cchẹllu* [*ciappộrî*] *dde sọpra bbatti tta chẹllu dde sọtta* Quando [il lino] è asciutto, in condizione di essere trasportato, lo si trasporta a casa. A casa se egli non ce l'ha, cerca la gramola. Il lino viene posizionato di traverso sulla gramola, e intanto la parte superiore batte su quella inferiore.

CFR *de sbiegu*, *de traveṛsu*.

atru ['a.tʀʊ] agg. e pron.indef. QF(3) → *àutru*[1] e *àutru*[2].

attaccà [a.tta.'kka] verbo QF(6) tr.trival. [sogg V N$_{det}$ *a*-N$_{det}$] **attaccare**, legare:

♦ (No.) *a rrànnua avi un pertüsu, ta stu pertüsu se mẹtti n buttộrî sempri de fẹrru. Stu buttộrî de fẹrru ẹvi fatt'a vacanti, ta stu vacanti ce ntrasi u pedüzzu che <u>vẹ attaccadu</u> ô füsu che va sọpra ọnni c'è a mœa che masgêa* la bronzina [del mulino] ha un buco; in questo buco si mette un dado sempre di ferro. Questo dado di ferro ha un foro [lett. 'è fatto vuoto']; in questo foro ci entra il perno che viene attaccato al fuso che va sopra, dove c'è la mola che macina;

♦ (No.) *u sajittộrî è na gran pẹtra massizza, de pẹtra arenara scavada, llà <u>s'attacca</u> u buccaœ* La doccia [del mulino] è una gran pietra massiccia, di pietra arenaria, scavata, là si attacca il cannello.

♦ (No.) *A stu füsu ce <u>vẹ attaccada</u> a rrœda ch'è fformada cu a cruggẹa, chî gamozzi, i pẹnni e un cìrculu de rrajetta che av'a tẹgni i pẹnni dâ rrœda* A questo fuso, gli viene attaccata la ruota che è formata con la crociera, con i supporti, le palette e un cerchio di filo di metallo che deve tenere le palette della ruota.

attornu [a.'ttor.nʊ] avv. QF(4) (NO) → *attuornu*.

attuornu [a.'ttwor.nʊ] avv. locat. VAR *attornu* bival. [V Avv (DAT)] **attorno** all'entità indicata dal compl. (un pron. dativo o un nominale introdotto da *a*), che può rimanere implicito se è possibile recuperarne il significato dal cotesto o dal contesto:

♦ (No.) *a ffẹmmia o û uommu cche ppiglia u ddumunnẹlla, ppiglia u frumẹntu ddô munzẹllu e cci'u vacca ttô crescẹnti d'aja, e ll uomu che batti cchẹllu ccrescẹnti d'aja c'u purezzija A ffẹmmia <u>attornu</u> câ ffrẹsgia che cce rreccœgli ttutti cchẹlli fatt'a scagliẹtti* la donna o l'uomo che prende il «dumunnella», riversa il grano dal mucchio nel vaglio e l'uomo che scuote quel vaglio e pulisce il grano. La donna intorno che raccoglie tutto l'insieme si spighe, reste e glume che rimane sull'aia;

♦ (No.) *dœpu un pezzuẹttu nẹsci a fumadẹtta <u>attuornu â</u> ciappa, pegliemmu e u scuppuêmmu; se vedẹmmu ch'ẹvi buôrû* [*u pê*]*, ce llevemmu chẹlla feẹtta i brasgia* dopo un po' di tempo esce del vapore d'attorno al chiusino, a questo punto togliamo via il chiusino; se vediamo che [il pane] è cotto, togliamo quella piccola quantità di brace che [era stata messa davanti alla bocca del forno];

♦ (No.) *Vaju ô llẹttu, scummœgli'u ppêrê, ppigli'u ccuttẹllu, u ppêrî ttọnnu, <u>cce</u> ffazzu quattru ssẹng'<u>attornu</u> e un purtusu ttô mẹnzu ccû ccuttẹllu u nfọrnu* Vado verso il letto, scopro il pane ormai lievitato, prendo il coltello, il pane tondo, gli faccio quattro segni attorno e un buco al centro con il coltello e lo inforno.

Può essere preceduto da *tuttu* o ripetuto e rafforza l'idea di una circolarità intera:

♦ (No.) *Na vœtta a zzitta ce pprepparava a paọmma ô zzittu. Na bbẹlla paọmma grenna, cce ffagìa n bẹllu ccœri, cu tanti œvi dìsperi, ttutta bẹlla ccullurada attornu, cce mettìa ttutt'i ccannellîrî, cce mettìa tutt'i ccunfẹtti, <u>tutt'attornu</u> e pœi cci'a nfurneva* Una volta la fidanzata preparaa la colomba al fidanzato. Una bellal colomba grande, a forma di cuore [lett. gli faceva un bel cuore] con tante uova dispari, ben colorata tutt'attorno, vi metteva sopra cannellini, confetti tutti attorno e poi la infornava;

♦ (No.) *quenn'u ppêrê cumẹnz'a llevettà, allọa ffà a ccuôa <u>ttutt'attornu</u>, cche cumẹnza a spaccarejà, e ccussì ppœi, quann'è bbẹllu spaccarejadu <u>tutt'attornu</u>, se mpeccica u fọrnu* quando il pane comincia a lievitare, allora fa la corona tutt'attorno in superficie, comincia a creparsi nella parte superiore, e così poi, quando è ben crepato tutt'attorno, si accende il forno.

attuornu attuornu avv. locat. bival. [V Avv (*de*-N)] **attorno**, **tutt'attorno** alla persona o all'oggetto indicato dal compl. (un nominale introdotto da *de*), che può rimanere implicito se è possibile recuperarne il significato dal cotesto o dal contesto:

♦ (No.) *U carbộrî u mẹttu <u>tuttu attorn'attornu dâ</u> fossa* Il carbone lo mettono tutto intorno alla fossa [della carbonaia];

♦ (No.) *Quannu s'à pprepparadu ttutt'u llẹgnu, sse fà u jazzu dâ fossa e stu llẹgnu vẹ mẹssu ttuttu <u>attorn'attornu dde</u> stu jazzu dde fossa* Quando è stato preparato tutto questo legname [che deve ardere nella carboanaia], si prepara la sede della fossa [della carbonaia] e questo legno viene posizionato tutto intono alla sede della fossa.

a tuorca avv.pred. bival. [V N Avv$_{pred}$] **in mucchi**:

♦ (No.) *Ppœi a giügnu tunnem'i pègui e ppuru l agnẹlli, che ssô nsẹmpra. I mpastuemu cu tutti quattru pẹdi, c'un muors'i llazzu, pegliem'i fruovecci e i ttunnemu; ppœi pegliem'a llê, a vuttemu d'un llad'e ll autru, a fagẹmu bẹll'<u>a ttorca</u>, ppegliemu du fi i vẹnca e a ttacchemu* Poi a giugno to-

siamo le pecore e gli agnelli anche, perché sono insieme. Li impastoiamo per le quattro zampe con un pezzo di spago, prendiamo le forbici e li tosiamo. Li impastoiamo per le quattro zampe con un pezzo di laccio, prendiamo le forbici e li tosiamo, poi prendiamo la lana, la giriamo da una parte e dall'altra, la riduciamo in mucchi, prendiamo due fili di vinca, e la leghiamo.

ausu [a.ˈu.zʊ] prep. monoval. [P N_{det}] simile all'entità espressa dal compl. (un nominale det.), **come**:

♦ (SB) *A muacciœa iẹvi nu muorsu de rruobba, ausu nantra maga sciuppada de na cammisgia vẹcchja, me se mietti ô brazzu pe nọn se strillà l atra cammisgia* La *muacciœa* è un pezzo di stoffa, come un'altra manica strappata da una camicia vecchia, che si mette al braccio per non lacerare l'altra camicia;

♦ (SB) *Dœppu che ce pẹsta i rràdighi sse cierca u mengu, che ẹvi na cosa de llẹgnu, e se manghệa, devẹnta u llệu devẹnta poi che nọn è cchjü comu na ierba devẹnta ausu tuttu u fiu dû llệu com'è* Dopo che si battono tutte le radici del lino, si cerca la gramola che è uno strumento di legno e si gramola il lino, diventa il lino, poiché non è più un'erba, ma diventa come il filo del lino, proprio come è.

autọnnu [aw.ˈtọ.nnʊ] sost.masch. solo sing. QF(14) zeroval. **autunno**:

♦ (No.) *I nnucellà sse ppôrû rremunnà a ll invẹrnu, ccomu se pôrû rremunnà tta ll autọnnu. Sse cunsiglia ppe rremunnalli tta ll autọnnu, perchệ ancœa êo a ffœglia gialla e ûrû vẹdi a rremma cch'ẹvvi ssẹcca e vẹdi a rramma cch'ẹvvi vẹrda* I noccioli si possono rimondare in inverno, e anche in autunno. Si consiglia di rimondarli in autunno, perché hanno ancora la foglia gialla e uno distingue il ramo secco da quello verde.

àutru[1] [ˈaw.tʁʊ] agg.det. QF(3) VAR *adru*, *antru*, *atru*, *entru*, *èuntru*, monoval. [Agg $N_{[-det]}$] [Agg Num]

1. **altro**, diverso, differente dalla persona o dalla cosa a cui si fa riferimento (generalmente anteposto al s.):

♦ (SB) *a muacciœa iẹvi nu muorsu de rruobba a üsu nantra maga, sciuppada de na cammisgia vẹcchja, me se mietti ô brazzu, pe nọn se strellà l atra cammisgia* la «muacciœa» è un pezzo di stoffa, un'altra manica, strappata da una camicia vecchia, per essere messa al braccio [del mietitore], al fine di non lacerare l'altra camicia;

♦ (SB) *se sô tierri jenchji se semệa a cuccẹtta, a atri semẹnzi chjù gruossi* se sono terreni argillosi la semina si fa con la «cuccẹtta», (oppure) con altri semi più grossi.

♦ (Fo) *truvai chẹssi castagni e no l àutri, i vœi u stẹssu?* ho trovato queste castagne e non le altre, le vuoi lo stesso?

♦ (SB) *quannu se mẹdi, se mietti a muacciœa pe nọn se brusgià u brazzu, che tuttu u jermetu, com'u mẹdi, u jermetu vœta sọprô brazzu, pe nọn ce ji tâ fauci c'av'a rrecœgli l atri* quando si miete, si indossa la «*muacciœa*» perché il braccio non si escori, ché il mannello viene voltato sul braccio per non intralciare il lavoro della falce che deve mieterne altri [mannelli].

2. **ulteriore**, nuovo, che si aggiunge a qc. di precedente:

♦ (No.) *Vaju a ppigliu na rrema i frasca, e mpeccic'u fọrnu. Pœi preparu l àutri llẹgni e cce mẹntu in contenuazziôrê* vado a prendere un ramo di ginestrella e accendo il forno. Poi preparo l'altra legna e la metto di continuo [nel forno];

♦ (No.) *se* [*i frìttui*] *nọn sô bbuôrî de ssari, cce jọnci l àutru ssari, e sse ffêo ccœsgi* se i ciccioli non sono salati a sufficienza, si aggiunge dell'altro sale e si fanno cuocere;

♦ (SB) *Appœi u mpârêmu* [*u pê*], *u sciughemu cu l attra faệa, u fagẹmmu a mursẹtti a mursẹtti, na chellada de pasta pe benna, e u mettẹmmu tô llẹttu* poi riduciamo il pastone in forme, versiamo della farina sulla spianatoia perché non si attacchi (lett. lo asciughiamo con altra farina), lo dividiamo in forme all'incirca di un chilo ciascuna, e lo mettiamo a lievitare sul letto.

3. **restante**, rimanente (spec. al pl. sempre preceduto dall'art. determ.):

♦ (SB) *pigliamu u frumẹntu a picca a picca e u rrudujemu cû crevẹllu,* [*se*] *c'è frumẹntu schecciadu casca n tierra, u rrunnunnệiu, l atri cuosi ce munnemmu tutti pe restà purittu* prendiamo il frumento a poco a poco e lo setacciamo nel crivello, se c'è frumento spezzato cade a terra, così la veccia, eliminiamo tutte le altre cose perché [il frumento] resti pulito;

♦ (No.) *l àutri frìttui* [*chẹlli cch'êo mẹnti ntô sajimmi, l êo nẹsci cchjù grellẹtti*] *i mẹnto tô bẹllu tejêo, ô ffọnnu cce mẹtto tutt'i frìttui e ssọpra cce vacco tuttu l àutru sajimme* gli altri ciccioli [quelli che devono essere messi nello strutto, devono essere scesi dal fuoco ancora al dente] si mettono in un tegame, sul fondo si mettono tutti i ciccioli e sopra si versa tutto il resto dello strutto.

♦ (No.) *sse ûrû vœ ffa u scàrtetu dde ll oiva, quennu è l oiva nustrari, a nẹrga, a mẹnt'a na parti pe ppassurộrî 'oiva, a jenca a rrecœgli o a fà schecciada o a mẹtti ttô barrì, e l auttra a ppiglia, a rreccœgli, a mẹtti ttô ssaccu e a pport'â ccasa m'a port'ô ttrappẹttu* se uno vuole fare una cernita per selezionare le olive, quando l'oliva è nostrale, la nera si mette da parte per farne «ppassurộrî», la bianca si raccoglie e la si fa schiacciata o la si mette nel mastello, e l'altra si prende, si raccoglie e si mette nel sacco, si porta a casa e poi al frantoio;

♦ (No.) [i contadini] *scarrigo cchẹlla rruddûrâ e, sse cce n'à rrestadu cchjù, torno ancœa* [*all aja*], *e vệô a ppiglio l àutra, a porto ttâ paglięa e a lasso stà a l invẹrnu ppe ll anemè* [i contadini] scaricano [dai muli] quelle reti che contengono la paglia e, se ne sono rimaste [nell'aia], tornano di nuovo a prendere l'altra, la portano nel pagliaio e la lasciano stare per l'inverno per gli animali.

4. indica cosa o persona diversa dalla prima o il secondo membro di una coppia (può essere preceduto dall'art. determ. o dall'agg. dimostr. *chẹstu*, *chẹllu*; e può essere correlato con *ün*, *chẹstu*, *chẹllu*):

♦ (SB) *a pàiua è fatta de pẹu dê vacchi e ce passa sọttô cuollu, adâ tẹsta ce mẹtto du cabbi i cuorda, du cabbi a na vacca e du cabbi a l attra vacca* la giuntoia è fatta di pelo di vacche e passa sotto il collo [delle vacche aggiogate], alla loro testa mettono due capi della fune: due capi a una vacca e due capi all'altra vacca;

♦ (No.) *Quennu u ccẹru ddû fọrnu ẹvi bbẹllu jencu, allọa u ppigliu* [*u fœgu*] *e passu dd'un lladu. Quenn'à janchjadu dde cchẹllu lladu, u ppigliu e u passu dde l àutru lladu* quando il cielo del forno è abbastanza bianco, allora prendo la legna che brucia e la sposto da una parte del forno, quando quella è diventata bianca, la sposto dall'altra parte.

♦ (No.) *a ccodara ẹvi fatta de rremu, dd'un cenquanta llittri, cu ddu meghi, ûrû d'un lladu e ûrû da l attru, siervi pe mẹtti u llatte* la caldaia è fatta di rame, può contenere cinquanta litri circa, ha due manici, uno per ogni lato, serve per far bollire il latte;

♦ (SB) *se sta rruobba ieẹvvi a lleâzza, dà i mfọrri gruossi che se miette lladintra nucilli, frumẹntu, chẹllu che ün ave. Pœi c'ẹve chẹll'àutra, a cchjü fîrâ, se fà nantra spẹce de mfọrri, chjü fîrî, che se fà sacchi dê muîû, se fà pagliazzi, se fà canavazzi* se il tessuto [ricavato dalla tessitura del lino] è il capecchio, esso si usa per fodere grossolane in cui si mettono nocciole, frumento, quello che ciascuno ha. Poi c'è quell'altro tessuto, il più fine, che si usa per altri tipi di fodere, più raffinate, con cui si fanno sacchi del mulino, cenci, canovacci.

5. successivo, prossimo riferito al tempo:

♦ (No.) *quannu sse ttaglia ll arburẹlli, i cchjù bbuôrî buôrî sse llasso, cche rriesto ccommu maddreccînî, sse ddisgi così, che ppœi all àutru annu se trœvo cchiù granni* quando si tagliano gli alberelli [di castagno], i migliori si lasciano perché restino come matricine, si chiamano così, perché poi l'anno successivo si trovano più grandi.

6. si unisce spesso con semplice funzione rafforzativa ai pron. pers. di 4ª e 5ª e ad altri agg. o pron. indef.:

♦ (No.) *sse ddisgi cà ọnni nuàutri che ogni ttentu cce piglia u mari dû castagnu, allọa s'av'a ttaglià ttuttu; pprimma cche sse rreccippa, sse brusgia, ppœi sse rreccippa e se llassa stà* si dice che qua presso noi altri ogni tanto viene il male del castagno [alle piante], allora si deve tagliare tutto; prima che si rimondi [l'albero] si brucia, poi si rimonda e si lascia stare;

♦ (No.) e *ttuttu chẹstu ẹvi a cchjantadêa dû nucellẹdu, perchè pœi nọn c'è nent'àutru, che ogni annu sse rrepẹti ssẹmpri a stẹssa ccosa* e in tutto questo consiste l'attività di piantare il nocelleto, non c'è nient'altro, perché ogni anno si ripetono sempre le stesse operazioni;

♦ (SB) [per avvolgere l'ordito] *ce vœ trẹ crestejê, ste trẹ crestejê se mietto: üâ tẹgni u feadu, üâ tia u rrastẹllu e l àutra üâ gira u ssọggiu e se mmœglia adô sọggiu* [per avvolgere l'ordito] sono necessarie tre persone, di cui una tiene il filato, una tira il rastrello [il largo pettine attraverso cui si fa passare l'ordito da sotto il subbio anteriore al subbio posteriore] e un'altra ancora gira il subbio e vi avvolge l'ordito.

[ALI 970 antĭa *f. sing.*]

àutru ca POL ESO paraverbo escl.

1. monoval. [PRO pV Finf] **altro che**. Per negare, contraddire, stigmatizzare quanto espresso dal compl. (una frase con verbo all'infinito). Il paraverbo è sempre pronunciato con focus intonativo e il compl. riceve il ruolo di rema, e dunque non può che ricorrere a destra del paraverbo.

Il paraverbo necessita di un cotesto sinistro, o di un contesto extralinguistico equivalente, all'interno del quale si trova l'elemento (ripreso dal compl. infinitivo) che il parlante intende negare, contraddire, stigmatizzare e sim. Un ulteriore cotesto destro conterrà, per contrasto, l'alternativa proposta (es. *àutru ca duormi! Ballavo*! altro che dormire! ballavano!).

2. monoval. [PRO pV N] **altro che**. Conferisce, con enfasi, polarità positiva alla frase complemento (costituita anche solo da un predicato nominale, es. *in àutru ca sciütti* 'altro che asciutti', 'sono davvero asciutte, lo sono senz'altro!', sciütti = 'esse sono asciutte'). Il compl. è rematico e può ricorrere solo a destra del paraverbo:

♦ (SB) *àutru ca cuosi duci â dumẹga! nuàutri macaja ẹumu tâ campegna a sbuglià* altro che dolci la domenica, piuttosto noi eravamo in campagna a lavorare.

àutu ['awtʊ] agg. QF(3) MO (è compatibile con *-ẹttu autẹttu*) monoval. [N Agg]:

1. alto, che si estende verticalmente in su rispetto al suolo o a un altro piano di riferimento, che ha una determinata altezza:

♦ (Fa.) *stu muazzu ievvi autu* questo muro è alto.

CONTR *bàsciu*.

2. che si trova in una posizione elevata rispetto al suolo o a un altro punto di riferimento:

♦ (No.) *Ta ssu mentri a parrushêa piglia u saccu dû frumẹntu, nchjârâ ssọpra u banchẹllu, perchẹ̈ a tremœgna ẹvi cchjü auta, piglia e vacca u frumẹntu tâ tremœgna* Intanto, la cliente prende il sacco di frumento, sale sul banchetto, perché la tramoggia è più alta, e subito versa il frumento nella tramoggia

♦ (SB) *a muacciœa* [*ll uommi che mẹdo*] *s'a ttacco auta sọpra dû gọdemu* la «muacciœa» [i mietitori] la legano alta [al braccio] sopra il gomito;

3. che ha un'altitudine maggiore rispetto alle zone circostanti:

♦ (No.) *se mẹdi a giügnu, a llügliu ta sti campegni auti, ta sti muntegni se mẹdi cchjossai a llügliu* si miete a giugno, a luglio in queste terre alte, nelle zone montane [lett. in queste montagne] si miete più spesso a luglio.

avẹ [a'vɛ] verbo QF(10) tr.

1. bival. [sogg V N_{det}] (restr. sul sogg.: solo persone e collettività; restr. sul compl.: solo oggetti fisici) avere, possedere, avere a disposizione, con sé la cosa espressa dal compl. (un nominale det.):

♦ (No.) *ọnni me paddri ccamadœa cussà quentu crestejê cce ssô cche travaglio e ppê nne êọ quentu nne vôrô* presso mio padre, adesso, chissà quante persone ci sono che lavorano e pane ne hanno quanto ne vogliono;

♦ (No.) *E ẹllu* [*u padre*] *cce spartìu* [*ê so figli*] *cchẹllu c'avìa* Ed egli [il padre] divise loro quanto possedeva [ai suoi figli];

♦ (No.) *Ma quennu* [*ô figliu pròrecu*] *cce llestìu chẹllu c'avìa, tta chẹllu paẹsi cce ffu na gren carestia e ẹllu cumenzau a stazzà a femmi* Ma quando [al figlio prodico] finì tutto quello che aveva, in quel paese ci fu una gran carestia e lui cominciò a provar la fame;

♦ (No.) *u ccodaẹllu è fattu de rremu e tegnẹ̈mmu l acqua llaintra, avu u mmegu* il «ccodaẹllu» è fatto di rame e teniamo l'acqua là dentro, ha un manico;

♦ (SB) *c'ieẹvi na cuosa che se chjema hiuocca, sta hiocca ẹvi furmada d'un pẹzzu de tàvuru, ste pẹzzi de tàvuru avi quattru ncagli* c'è una parte del telaio che si chiama calcola, questa calcola è formata da un pezzo di tavolo, questo pezzo di tavolo ha quattro ganci;

1a. bival. [sogg V N_{quant}] (restr. sul compl.: solo qualità) avere, presentare le caratteristiche fisiche o le qualità morali o intellettuali espresse dal compl; oppure aver compiuto azioni o fatto esperienze, espresse dal compl., che hanno modificato in modo permanente il carattere, la cultura, lo status giuridico della persona espressa dal soggetto, tanto da essere considerate come sue caratteristiche:

♦ (Fo.) *stu caọsu avi na furbizia!* Questo ragazzo ha una furbizia!

2. bival. [sogg V N_{det}] con oggetto di persona indica relazione affettiva, di parentela, di lavoro:

♦ (No.) *Un paddri avìa ddu figli* Un padre aveva due figli;

3. bival. [sogg V N_{det}] **indossare**, vestire:

♦ (Fo.) *stasia Enciu avi u gelieccu* stasera Angelo indossa il gilè;

3a. bival. freq. accompagnato da compl. predicativo riferito all'argomento:

♦ (Fo.) *vẹdi ca ta figliu Giuvenni avi i cauzzi strazzadi* bada che tuo figlio Giovanni ha i pantaloni lacerati;

4. bival. [sogg V N_{det}] **soffrire**, essere affetto:

♦ (No.) *Ddœpu ch'è spulargada* [*a vigna*], *ppigli'e sse ttacca in contenuazziôrî; cummenazziôrî av'a mmuffa o avi cchegna cu a ppọmpa cce ffà i llavagi de pẹtra geriẹstra* Dopo che [la vigna] è scacchiata, si lega di continuo; se per caso ha la muffa o la «chegna»→ con la pompa di praticano dei lavaggi di solfato di rame;

5. bival. [sogg V N_{det}] con oggetto costituito da una determinazione di tempo, indica età, anzianità e sim.:

♦ (No.) *Quannu av'una ccert'ettà, dde ttrẹ anni e quattr'enni, ste arburẹlli dde castagnu êo dde bbesœgnu me vẹo rrecceppaddi* Quando ha una certà, di tre anni e quattro anni, questi alberelli di castagno hanno bisogno di essere rimondati;

6. bival. in unione con un sostantivo forma espressioni che indicano caratteristiche o sensazioni, psicologiche o fisiche, del soggetto, il cui valore specifico è determinato dal sostantivo stesso; la forma di tali espressioni può essere di due tipi:

6a. il verbo è seguito da un sostantivo di forma astratta:

♦ (No.) *cce sô chẹlli c'a scarbộo prẹstu, cce sô chẹlli che u llasso stà, o pe nọn ave ttempu o pecchẹ vôrû fà u carbộrî cchjù dduru* ci sono alcuni che disfano la carbonaia presto, ci sono altri che la lasciano stare, perché non hanno tempo o perché vogliono ottenere il carbone più duro;

6b. il verbo è seguito da un sostantivo, concreto o astratto, accompagnato dall'art.:

♦ (No.) *u buzzûrẹttu ẹvi fattu dde rremu e av'a ffuorma d'un cuppîrû, cû megu, c' un crucchẹttu e ssiervi ppe nẹsci a rrecuotta* il «buzzûrẹttu»→ è fatto di rame e ha la forma di un mestolo, con il manico, con un gancetto e serve per tirare fuori la ricotta;

♦ (SB) *u llẹu va mettüdu de nantra rrọcca, envẹci de ẹssi na rrọcca a cûrôcchja ẹvi na rọcca, comu se disgi, un pẹzzu de lẹgnu a crûrâ, avi na forma de... comu n pataccu* il lino va avvolto in un'altra rocca, invece di essere una rocca a conocchia, è una rocca, come si dice, un pezzo di legno a corona, ha la forma di una patata;

♦ (No.) *sta spiga ẹvi fatta de ẹrbi, avi a grussẹzza dde un grossu bbastộrê, è llonga un cenquanta centìmetri. Sta spiga cci'a ppassa ssọpra de l œgliu, ẹlla ccœgli cchẹllu œgliu cche pœccœgli* questa spiga è fatta di erba, ha lo spessore di un grosso bastone, è lunga cinquanta centimetri. Questa spiga si passa sopra quell'olio [che non è stato possibile raccogliere con il contenitore] ed essa raccoglie tutto l'olio che può;

6c. spesso l'argomento è accompagnato da aggettivi o complementi predicativi:

♦ (Fo.) *ma nœa avi i capẹlli jenchi* mia nuora ha i capelli bianchi;

♦ (Fo.) *sta pẹgua avi a penza ọnhia, vẹdi me non è maatta* questa pecora ha la pancia gonfia, bada che non sia malata;

7. nella costruzione perifrastica *avẹ + a + inf.*, in cui acquista il significato del verbo servile 'dovere' e indica un'azione proiettata nel futuro, con senso deontico:

♦ (No.) *a mœa suprêrâ vẹ mucceda dô cìrcheri ssọpra dê cìrcheri c'è a tremœgna, quannu s'av'a masgeâ, u mueâu piglia a llatta, a ttira, ttira u begliozzu e scennùa u buccaœ* la mola soprana viene nascosta da due tamburi di legno; sopra i tamburi c'è la tramoggia. Quando si deve macinare, il mugnaio prende l'asta, la tira, tira il tappo di legno e toglie il cannello;

♦ (SB) *stu llîu se mẹtti lladintra nta l acqua. L acqua av'a ẹssi no de chẹlla che scẹnni dû hümi, avi essi che rresọrgi lladintra stẹssu* [*tô fuossu*] *e poi sọpra tuttu chẹllu llîu se mẹtti tanti pẹtri me stavi sempri sọtta l acqua. Quannu à statu uottu jorni s'av'a nẹsci de i to fuossu* questo lino si mette nell'acqua. L'acqua non deve essere quella del fiume corrente, ma deve essere stagnante nello stesso [fosso], e poi sopra tutto quel lino si mettono tante pietre affinché il lino sia sempre sommerso. Quando è stato otto giorni immerso nell'acqua, si deve tirar fuori dal fosso;

8. nella costruzione perifrastica *avẹ + de + inf.* indica la necessità, il dover di fare l'azione espressa dal verbo che segue:

♦ (No.) *ppû mastrẹllu cce ne ssô de ppẹtra e cce ne ssô dde llẹgnu, ssô fatti a llonghi lluonghi, a üsu... a ll üttemu è fatt'a bbieccu, che llassọpra ppusemmu o a rrecotta o u furmeggiu, segọnnu cchẹllu cche ûrû avi de mẹtti* riguardo al «mastrẹllu» ce ne sono di pietra e ce ne sono di legno, sono molto lunghi, come ... alla fine sono appuntiti come un becco, e là sopra si poggia la ricotta o il formaggio, in base a ciò che ciascuno deve posare;

9. impers. bival. [V N_{quant} F_{ind}] deitt. assieme ai propri compl., specifica quanto tempo è trascorso dall'evento espresso dal compl. frasale fino al momento presente (al momento, cioè, in cui avviene l'atto linguistico). L'evento può ritenersi anche protratto nell'intero intervallo di tempo cui si fa riferimento, se il verbo della subordinata è un presente o un passato prossimo.

Il primo compl. è un nominale che esprime un intervallo temporale (es. *n juornu* 'un giorno', *düi enni* 'due anni', *tantu tẹmpu* 'tanto tempo'), preceduto o meno dalla prep. *de* (*à de dü enni ca...* 'è da due anni che... sono passati due anni da quando...'), oppure un nome che fa riferimento puntuale ad un momento del passato preceduto obbligatoriamente da *de* (*avi de chẹlla vœtta che n'o vẹdu* 'è da quella volta lì che non lo vedo'). Tale compl. può rimanere inespresso se indica un intervallo di tempo indeterminato, ignoto al mittente (spec. in frasi enfatiche: *avia ca n'o vedia*! era chissà da quanto che non lo incontrava). Inoltre, può avere, a sua volta, come compl. una consecutiva, anche se resta inespresso: *avia* (*tantu*) *che n'u vedia che n'ö cârûscia chjù* era da tanto tempo che non lo vedeva che non lo riconosceva più.

L'evento del passato cui si fa riferimento, invece, è espresso da una subordinata di modo finito introdotta da *ca*, e può rimanere ellittico, per reticenza, se è possibile recuperarne il significato dal cotesto o dal contesto (es. *avi tant'enni... ẹvvi avẹu*? è da tanti anni... non è vero?)

In italiano la stessa struttura semantica è realizzata mediante una particolare accezione del verbo *essere*:

♦ (SB) *Quannu avi trẹ juorni che* [*u llîu*] *se passa sempri de l acqua e mettüd'ô sọri, se piglia e se fà a llescìa cu a cẹnni* Quando sono passati tre giorni da quando [il lino] è risciacquato in acqua e messo ad asciugare al sole, si prende e si lava con la liscivia e con la cenere

♦ (SB) *dœppu che* [*i spighi*] *avi uottu, deggi journi che sô tê rrestọcci, sse llœga i fẹmmi e se puorto all aja* dopo che [le spighe] sono passati otto, dieci giorni da quando sono nelle stoppie, vengono assunte le donne per lavorare e condotte all'aia.

10. POL *avẹ de besœgnu* intr. bival. [sogg V N/*me*-F$_{ind.}$] aver bisogno:

♦ (SB) *de chillu cchjü fîrû ancœra* [*llîu*] *se fà tuvagli dâ facci, se fà tuvagli dâ tàvua, se fà rruobba de llenzœ, de biancherìa, de tuttu chẹllu che ogni ün avi de besœgnu* da quello più fine ancora [lino] si ricavano asciugamani, tovaglie da tavola, lenzuoli, biancheria, tutto quello di cui ciascuno ha bisogno;

♦ (No.) *sse trachjenta natra vœtta ttô stẹssu vevaju, un pocu cchjù llarghecẹllu dde comu quannu se chjanta i castagnè, perchẹ sseccomu pœi ẹvi già na piantêrẹtta avi de bbesœgnu cchjù spàzziu* [la piantina di castagno non selezionata per impiantare un castagneto] si trapianta un'altra volta nello stesso vivaio, lasciandole un po' più di spazio di quando si piantano i castagni, dal momento che, essendo già una piantina, ha bisogno di più spazio;

♦ (No.) *sseccomu pœi* [*u castagnu*] *ẹvi già na piantêrẹtta, avi de bbesœgnu cchjù spàzziu* poiché poi [il castagno da trapiantare nei vivai] è già una piccola pianta, ha bisogno di uno spazio maggiore.

♦ (No.) *Quannu av'una ccert'ettà dde ttrẹ anni e quattr'enni, sti arburẹlli dde castagnu êo dde bbesœgnu me vẹo rrecceppaddi e ttagliadi ttottalmẹnti* Quando hanno una certa età, tre, quattro anni, questi arberelli di castagno necessitano di essere riceppati e tagliati totalmente.

Il complemento può anche rimanere implicito ed è in genere ricavabile dal contesto:

♦ (No.) *Quannu* [*u castegnu*] *à dde bbesœgnu, s'av'a ffà carchi rremunnadẹtta o cu nna fòrbeccia o cû cuttẹllu o câ ccẹtta* Quando [il castagno] lo richiede [lett. 'ne ha bisgono'], si deve rimondare con una forbice, un coltello o l'accetta.

11. è usato con funzione puramente grammaticale, come ausiliare, per la formazione dei tempi composti di tutti i verbi transitivi e intransitivi:

♦ (No.) *ẹccu ssô ttant'enni cch'ẹu ssọgnu ê vostri cumenni e aiu ffattu chẹllu c'avedi vuudu vọi, e vvọi nọn m'aveddi ddeddu mmencu un ciavaẹllu pe mme faggìa na sciarada cchî me amigi* ecco sono tanti anni che io sono al vostro servizio, e ho fatto quello che avete voluto voi, e voi non mi avete dato neppure un capretto per fare una bisboccia con i miei amici.

♦ (No.) *M'avìa scurdadu me desgìa commu se fà u ssengu* [*dû maiau mmazzadu*] Avevo dimeticato di dire come si prepara il sangue del maiale appena scannato.

aventi [a.'vɛ.ntɪ] avv.

1. monoval. [V Avv] **avanti**, innanzi in posizione o direzione frontale (anche reduplicato):

♦ (SB) *Quennu* [*spighi*] *sô bẹlli tagliadi muûzzadi, i piglia, se rrọnzo d'un viersu, dâ parti d'ọnni vẹ a bœria, se mietti un muors'i llẹgnu e se sparti: u frumẹntu se metti darrẹttu e a paglia p'aventi* Quando le spighe sono ben tagliate, trebbiate, si prendono, si ammucchiano da una parte, là da dove soffia il vento, si mette un pezzo di legno [a terra] e si divide: il frumento va dietro e la paglia davanti;

♦ (SB) [*ll uommu*] *paia i vacchi, se juda i biertui n cuollu e semẹa aventi aventi, a spuigli spuigli* l'uomo aggioga le vacche, si pone le bisacce sulle spalle e semina proprio davanti, a spaglio.

2. avv.postverb. locat. monoval. [V Avv] **avanti**, più in là nella direzione cui si fa riferimento.

Può dipendere da qualunque verbo (dei verbi di movimento può costituire compl. obbligatorio) e dai nomi che indicano azioni.

♦ (Fo.) *guarda aventi me nọn cadi* guarda avanti per non cadere.

3. avv.grad.temp. zeroval. **prima**, in tempo anteriore:

♦ (No.) *Aventi me padri fagìa u frumeggi'a maiurchêu tâ gàrbua ccû pentaœ* Prima mio padre preparava il formaggio a maiorchino, nella «gàrbua» con una sorta di punteruolo;

♦ (SB) *chjù aventi n'adattammu accussì tô nuostru paẹsi, perchè pasta nọn ce n'ia, llasegni e maccarrô* in passato ci adattavamo così nel nostro paese, perché pasta comprata non ce n'era, [usavamo] lasagne e maccheroni [pasta fatta in casa].

avẹrtu [a.'ver.tʊ] agg. QF(3) (NO)→ *aviertu*.

aviertu [a.'vjer.tʊ] agg. QF(3) VAR *avẹrtu*, *apẹrtu* monoval. [N Agg]

1. aperto, dischiuso, non chiuso:

♦ (Fa.) *nchjüdi a puorta, n'a lassà avierta* chiudi la porta non la lasciare aperta

♦ (SB) *U trapê tẹgni nàutri du mors'i llẹgnu che se chjemo oẹcchji, pe tẹgni l aadu apertu, e pœi ce mettẹmmu eee l oẹcchji i du chjœvi cu l aadu e l atri rriesto apierti* Il «trapê» dell'aratro tiene uniti altri due pezzi di legno che si chiamano «oẹcchji» e servono per tenere l'aratro aperto, e poi attacchiamo le due orecchie all'aratro con due chiodi, gli altri restano aperti.

2. separato, disunito:

♦ (SB) *i fighi sẹcchi se cœglio vẹrdi, se mietto sọpra a cannizza, sciug'ô juornu e pœ iû i taglia, i apri, e ẹlli apẹrti an'a sciugà. Ün, com'ẹô apẹrti cussì, i ncucchjavo arrẹtu de nœvu e llà intra se pœ mietti i nọgi, i nucilli* i fichi secchi si colgono verdi, si dispongono su un canniccio, si lasciano asciugare per un giorno, e poi uno li taglia, li separa, ed essi separati devono asciugare. Uno, dal momento che sono così separati, li riunisce nuovamente e può mettere là dentro noci, nocciole.

a zzigzzag avv.pred. bival. [V Avv$_{pred.}$ N] **a zigzag**, che presenta continui cambiamenti di direzione:

♦ (No.) *a fascẹlla ẹvi de jọncu, tọnna, tütta ffatta a zzigzzag e llaintra sse mett'u furmeggiu* la fiscella è di giunco, rotonna, tutta intrecciata [lett. 'a zigzag'] e là dentro di mette il formaggio.

B

bagnadu [ba.ˈɲɲa.ðʊ] agg. QF(3) VAR *bagnedu* MO [[bagnadu]$_{part.pass.}$+Ø]$_{Agg.}$ (è compatibile con *-ẹttu bagnadẹttu*) bival. [N Agg (*de*-N)] [N Agg (*cu*-N)] **bagnato**:

♦ (No.) *Ppigliu a scọbba bbagneda de acqua e scọbb'u fọrnu purittu* prendo la scopa bagnata di acqua e pulisco il forno ben pulito;

♦ (No.) *Tta stu murgau cc'ẹvi na tẹrra rrọssa, sta tẹrra rrọssa vệ bagnadẹtta cu l acqua* In questo *murgau* c'è una sorta di terra rossa (la sinopia), questa terra rossa viene bagnata un po' con acqua.

bagnàresi [ba.ˈɲɲa.ɹə.sə] verbo pronom. QF(5) intr. monoval. [sogg V] **bagnarsi**, inzupparsi:

♦ (No.) *A ttemọgna sse müccia cu frattê, rrestọccia de ssọpra, demodocchè, sse cchjævi, me nọn se bbegn'assai* La parte superiore della bica viene coperta con erbacce e stoppie in modo che non si bagni troppo, nel caso in cui piova.

bagnè [ba.ˈɲɲɛ] verbo QF(20)

1. tr. bival. [sogg V N_{det}] **bagnare**, rendere qc. o q. bagnato o umido con acqua o altro liquido:

♦ (No.) *vẹdi ca te begnu* stai attenta: ti bagno.

2. tr. bival. [sogg V N_{det} (*ta*-N_{det})] (restr. sul compl.: [-umano]) immergere nell'acqua o in altro liquido, intingere:

♦ (No.) *bbegnu stu llazzu de llêrâ ta stu murgau e ssẹngu ọnni av'a passà a ssẹrra* bagno questo filo di lana in questa sinopia e segno il punto in cui deve essere segato il tronco [lett. 'deve passare la sega'].

bagnedu [ba.ˈɲɲɛ.ðʊ] agg. QF(3) NO → *bagnadu*.

bagu [ˈba.ɣʊ] sost.masc. QF(1) bival. [(poss/*de*-N) N (de-N_{det})] (il possessivo indica il possessore del secchio o della scodella, mentre il compl. prep. introd. da *de* indica il contenuto del contenente; entrambi possono rimanere impliciti).

1. secchio:

♦ (No.) *U llardu, a panzẹtta, u cabbuccuollu e u bbuccuau sse piglia un bagu e sse mẹnto llaintra, na cappa dde ssare e na cappa ddû llardu* il lardo, la pancetta, il capocollo e il guanciale, si prende un contenitore e si mettono là dentro, alternando uno strato di sale a uno di lardo;

♦ (No.) *Sta spiga cci'a ppassa ssọpra de l ægliu, ẹlla ccægli cchẹllu ægliu cche pœ ccægli, vệ spremudu tô bagu* Questa «spiga» viene passata sull'ultimo strato di olio [rimasto nella tina per raccoglierlo], essa raccoglie l'olio che può, il quale viene poi raccolto in un contenitore spremendo la spiga;

♦ (No.) *Sse ppiglia ttutti sta rressìdui cche cc'ẹvi tta l infẹrnu, e ccû bagu, un cattu, sse va llenchjennu sti sporti* si prende tutta questa quantità di residui della molitura delle olive che si trova nell'inferno, pozzo inferiore, e con un contenitore, un secchio, si procede a riempire i fiscoli.

SIN *cattu*.

2. grande scodella di terracotta, cui, in passato, durante il pasto comune, attingeva tutta la famiglia; la stessa scodella adoperata per lavare le stoviglie.

balencîrû [ba.lə.ˈntʃi.ɹʊ̃] sost.masch. QF(1D) monoval. [(poss/*de*-N) N] **bilancino**, traversa di legno alla quale si attaccano le tirelle dell'animale:

♦ (No.) *u masgênâdọri* [*dû trappẹdu*] *ẹvi cumpostu de ddu rrædi, un balencîrû e llà cce vệ ttaccadu o un mulu o un bœi* il macinatoio [del frantoio] è formato da due ruote, un bilancino e là viene attaccato un mulo o un bue.

ballà [ba.ˈlla] verbo QF(6)

1. intr. monoval. [sogg V] (restr. sul sogg.: [+umano]) **ballare**:

♦ (No.) *Ttassumẹntri u ffigliu cchjù grennu ia [n] campegna e, ttô turnè, ccommu rruvau veggêu a ccasa, ssentẹnnu che ssuêvo e ballavo, cchjamêu ûrû ddî garzô, e cce ddumannau che staggìa succedẹnnu* Frattanto il figlio più grande era in campagna, e, durante il rientro [lett. 'nel ritornare'], appena arrivò vicino casa, sentendo che si suonava e si ballava, chiamò uno dei giovani [che lavoravano presso suo padre] e gli chiese cosa stava accadendo.

2. tr. bival. [sogg V N_{det}] (restr. sul sogg.:[+umano]; restr. sull'ogg. solo balli, contraddanza, tango ecc.) eseguire un certo tipo di danza:

♦ (Fo.) *a Carruvà ta tutti i casi i caọsi ballo a contraddenza* a Carnevale in tutte le case i ragazzi ballano la contraddanza.

bambuscẹtta [ba.mbu.ˈʃʃẹ.tta] sost.femm. QF(2) VAR *barbuscẹtta*, *mammuscẹtta* monoval. [(poss/*de*-N) N] **pungitopo** (*Ruscus aculeatus*):

♦ (No.) *llavemmu a codara, purettìssema, cû scubazzẹtt'i mammuscẹtti*, [*a*] *scubbemmu bẹlla puritta, pœi cce passemmu l acqua frẹsca e a buccheṃmu* laviamo la caldaia, pulitissima, con una pic-

cola spazzola di pungitopo, la puliamo ben bene, poi la sciacquiamo con l'acqua pulita e la svuotiamo.

bancada [ba.ˈŋka.ða] sost.femm. QF(2) MO [[bencu]$_N$+-ada]$_N$ (la -e- di *bencu* si riduce ad -a- nelle forme complesse, come pure negli alterati, venendosi a trovare fuori d'accento) monoval. [(poss/*de*-N) N] **banco**, tavolo variamente attrezzato per il servizio dei clienti nelle botteghe e nei locali pubblici:

♦ (No.) *a beênza ẹvvi soprâ bancada* la bilancia è sul banco.

banchẹllu [ba.ˈŋke.llʊ] sost.masc. QF(1) NO MO [[bencu]$_N$+-ẹllu]$_N$ (la -e- di *bencu* si riduce ad -a- nelle forme complesse, come pure negli alterati, venendosi a trovare fuori d'accento) monoval. [(poss/*de*-N) N] **panchetto**:

♦ (No.) *Tassumẹntri a parruscêa piglia u saccu dû frumẹntu, nchjârâ ssọpra u banchẹllu, perchẹ a tremœgna ẹvi cchjü àuta, piglia e vacca u frumẹntu tâ tremœgna* Intanto la cliente prende il sacco di frumento, sale sul panchetto, poiché la tramoggia è più alta, e versa il frumento nella tramoggia.

RL *banchẹtta, banchẹttu.*

banchẹtta [ba.ˈŋkẹ.tta] sost.femm. QF(2) MO [[bencu]$_N$+-ẹtta]$_N$ (la -e- di *bencu* si riduce ad -a- nelle forme complesse, come pure negli alterati, venendosi a trovare fuori d'accento) monoval. [(poss/*de*-N) N] **deschetto**, panchetta del calzolaio:

♦ (Fo.) *soprâ banchẹtta c'ẹvvi macaja u buscìettu* sul deschetto c'è anche il bisegolo.

CFR *banchẹllu, banchẹttu.*

banchẹttu [ba.ˈŋkẹ.ttʊ] sost.masc. QF(1) FO MO [[bencu]$_N$+-ẹttu]$_N$ (la -e- di *bencu* si riduce ad -a- nelle forme complesse, come pure negli alterati, venendosi a trovare fuori d'accento) → *banchẹllu.*

barba [ˈbar.ba] sost.femm. QF(2)

1. monoval. [(poss/*de*-N) N] **barba**, l'insieme dei peli che crescono su guance e mento degli uomini:

♦ (Fo) *me fẹggi a barba tô barbẹri* ho fatto la barba dal barbiere.

2. monoval. [N (*de*-N)] agr. **barba**, parte filamentosa dei vegetali; apparato radicale:

♦ (No.) *Ttutti chẹlli spighi, cche cado n tiẹrra, a ffẹmmia cu a ssacchettôa e u ccuttẹll'ê mêu i va rrecugliennu, cce ttaglia cchẹlli rradegô e chẹlli barbi e i mẹnti ttâ ssacchettôa* Tutte quelle spighe che cadono a terra [durante la mietitura] una delle donne col sacchetto a tracolla e il coltello in mano le raccoglie, toglie le radici e le barbe, e le mette nel sacchetto.

[AIS I 117 a bárba]

barbadẹlla [bar.ba.ˈðe.lla] sost.femm. QF(2) MO [[*barbada (<it. barbata)]$_{conf.}$ + -ẹlla]$_N$ monoval. [(poss/*de*-N) N] agr. **barbatella**:

♦ (No.) *Perciò a bbarbadẹlla [pe chjantà a nucellà] av'a ẹssi cche vẹ dâ terra, e allọa ogno n fossu sse nne mẹtti da cincu a ssẹi fi* Perciò la barbatella [per piantare un nocciolo] deve provenire da terra, e così in ogni fosso se ne mettono cinque, sei

CFR *purpaja.*

barbascu [bar.ˈbas.kʊ] sost.masc. QF(1G) monoval. [(poss/*de*-N) N] bot. **verbasco** (*Verbascum thapsus L.*):

♦ (SB) *U pasteô se po ffà de barbascu, u barbascu iẹvi na ierba sarvaggia de campegna* La ritorta a forma di anello per legare il timone al giogo dell'aratro si può fare di verbasco, il verbasco è un'erba di campagna;

♦ (Fo.) *pe morrœidi, i fœgli i barbascu i bọgli e sô buôrî* per le emorroidi: le foglie di verbasco si bollono e [applicate sulla parte] sono un buon rimedio;

♦ (Fo.) *aẹ me duria a cœscia, ce stricai i fœgli i barbascu e staju buôrâ* ieri avevo dolore alla coscia, così vi strofinai delle foglie di verbasco e mi è passato il dolore.

barbuscẹtta [bar.bu.ˈʃʃẹ.tta] sost.femm. QF(2) FO → *bambuscẹtta.*

barẹstra [ba.ˈɹe.ɾɾa] sost.femm. QF(2) NO → *baliestra.*

bariestra [ba.ˈɹje.ɾɾa] sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N) N] ciascuna stecca del telaio dell'ombrello; da questo si ricavavano i ferri adoperati per fare il buco nei maccheroni:

♦ (SB) *Chẹlli mulleghicchji se fà, c'è nu mursẹttu i fierru, aguglia i cozzietta nuatri chjamemu, ch'i fagẹmmu de umbrẹlla, de barẹstra de umbrẹlla, e fagẹmmu ste maccarrô* Quei pezzettini di pasta vengono lavorati così: si prende un pezzetto di ferro, che noi chiamiamo ago da calza e che ricaviamo dall'ombrello, dalla stecca dell'ombrello, e prepariamo questi maccheroni.

barra [ˈba.rra] sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N) N] **barra**, sbarra:

♦ (SB) *U teau è furmadu quattru pẹzzi de llẹgni addritta, dœpu sti quattru pẹzzi de llẹgni addritta, avi quattru barri intuornu c'u tẹgno me stavi fiermu* Il telaio è formato da quattro pezzi di legno disposti verticalmente, oltre a questi, ha quattro barre intorno che lo tengono affinché stia fermo.

barracca [ba.ˈrra.kka] sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N) N] nell'ovile, rudimentale tettoia per riparare le bestie dalle intemperie:

♦ (No.) *Ttâ mendra cc'è pur'i barracchi, fatti dde ffraschi cchî ffurcẹll'i ssọtta, cche sse mẹtt'i pègui e crabbi puru ô sciüttu, quannu cchjœvi.* Nel recinto per le pecore ci sono anche le *barracchi*, fatte di frasche e sostenute da pali, in cui si mettono al riparo le pecore e le capre, all'asciutto, quando piove.

CFR *pagliau.*

barrì [ba.ˈrri] sost.masc. inv. QF(21) bival. [(poss/*de*-N) N (de-N$_{det}$)] (il possessivo indica il possessore del barile, mentre il compl. prep. introd. da *de* indica il contenuto del barile; entrambi possono rimanere impliciti) **barile**:

♦ (No.) *Sse ûrû vœ ffà u scàrtetu dde ll oiva, quennu è l oiva nustrari, a nẹrga, a mẹnt'a na parte pe ppassurộrî d'oiva, a jenca a rrecœgli o a fà schecciada o a mẹtti ttô barrì* se si vuole fare una selezione delle olive, quando essa è nostrale, la nera, la si mette da parte per farne *passurộrî*, la bianca la si raccoglie, la si schiaccia e la si conserva nel barile.

bàsciu[1] ['ba.ʃʃʊ] sost.masch. inv. QF(21) zeroval. luogo basso in relazione all'altitudine:

♦ (SB) *Revennu pœi quannu codija l aria a maju, a giugnu, segọnnu che artẹzza è, tâ muntegna, chjù tô basciu, se scierbo, se llẹva tutti l ierbi tẹnti: giœgliu, jệia, vẹzza* Poi quando l'aria è più calda, a maggio, a giugno, in rapporto all'altitudine, in montagna, nei luoghi meno alti, si scerba, si sradicano tutte le erbe infestanti: il loglio, l'avena, la veccia.

bàsciu[2] ['ba.ʃʃʊ] agg. QF(3)

1. monoval. [N Agg] **basso**, che ha un'altezza inferiore alla norma:

♦ (Fo.) *ta figliu rrestau basciu* tuo figlio non è cresciuto molto.

CONTR *àutu*

basgià [ba.'ʒa] verbo QF(6)

1. tr.bival. [sogg V (N_{det})] (Il compl. ogg. può anche rimanere inespresso se è possibile recuperarne il significato dal cotesto o dal contesto. Se l'oggetto è una persona, il compl. è introdotto dalla prep. *a*[3], acc. preposizionale: *nọn basgià a Meriu* non baciare Mario) **baciare**:

♦ (Fo.) *cuomu u vẹsti, a memma basgiau a so figliu* appena lo vide, la mamma baciò suo figlio.

CFR *basgiàresi*.

2. tr. trival. [sogg V (N_{det}) (N_{DAT})] **baciare** (il compl. ogg. indica una parte del corpo o un oggetto che appartiene all'entità espressa dal compl. di termine):

♦ (Fo.) *ma nenna me basgiau i mẽu tutti lluordi* mia nonna mi ha baciato le mani tutte sporche.

[AIS I 67 bažá; bážª]

basgiàresi[1] [ba.'ʒa.rə.sə] verbo pronom. QF(5)

1. tr.bival. [sogg V N_{det}] **baciare** (compl. ogg. sempre espresso):

♦ (No.) *sso paddri u vẹsti e u canuscìu e cce ffiu ppệrâ, cce currìu â scọntra, ss'u mbrazzau e ss'u basgiau* suo padre lo vide e lo riconobbe, gli fece pena, gli corse incontro, lo abbracciò e lo baciò;

2. intr.bival. [sogg V *cu*-N_{det}] scambiarsi un bacio (con la persona indicata dal compl. introd. dalla prep. *cu*, sempre espresso):

♦ (Fo.) *all'antighi l ommu non se pudia basgià câ fẹmmia* in passato l'uomo non poteva baciare la donna.

basgiàresi[2] [ba.'ʒa.rə.sə] verbo pronom. recipr. QF(5) monoval. [sogg V] **baciarsi**, scambiarsi baci (restr. sul sogg.: [+umano] e deve essere pl.):

♦ (Fo.) *i zzitti se basgio* i fidanzati si baciano.

CFR *basgià*.

bàsgiu ['baʒʊ] sost.masch. QF(1L) monoval. [(poss/*de*-N) N] **bacio**:

♦ (Fo.) *a memma u mmazzau de basgi a sa figliu* la mamma ha riempito di baci il figlio fino quasi ad ammazzarlo.

CFR *basgià* e *basgiàresi*.

[AIS I 68 u bážu]

basi ['ba.zɪ] → *in basi a*.

bastà [bas.'ta] verbo QF(21E)

1. monovl. [V F_{inf}] **bastare**, essere sufficiente (il sogg. è un'infinitiva postverbale):

♦ (Fo.) *basta che te ccatti u mẹri e i pœi fà i bescuotti* basta che ti compri il miele e li puoi fare i biscotti.

2. inacc. bival. [sogg V (DAT_{PRONOM})] [V (N_{DAT}) che-F_{ind}] **bastare**, essere sufficiente (alla persona espressa, facoltativamente, dal compl. dativo o da un nominale introd. da *pe*; il sogg. può essere un nominale o una proposizione introd. da *che* o *de*; marginalmente, il sogg. può anche non concordare col verbo):

♦ (Fo.) *non basto i casuotti c'avẹde cummêrâdu, ancœa?* non bastano i problemi che avete causato, ancora?

♦ (Fo.) *pe ẹlli basta che non menca u vîu non ce sô probblẹmi* per loro è sufficiente che ci sia il vino.

basta che congiunz.sub.fin. monoval. [C F_{ind}] **purché**, a condizione che. Introduce una subordinata con verbo all'indicativo che costituisce una frase condizionale (complemento obbligatorio):

♦ (SB) *L aadu u fagẹmu accussì: pegliemu n morsu i llẹgnu de rrọvu, de favu, basta che ẹvi a gọdemu, ch'ẹvi a üsu ncurvadu* L'aratro lo costruiamo così: prendiamo un pezzo di legno di quercia, di faggio, purché sia a gomito, che sia come incurvato.

bastâ [bas.'tã] sost.masch. inv. QF(21) VAR *bastô*, *bastộrî* monoval. [(poss/*de*-N) N] **bastone**:

♦ (SB) *L uomu, quannu llavọa, i vacchi i caccia cu na gugliada, a gugliada è un mors'i llẹgnu, du mẹtri e â punta dû bastô de chẹlla gugliada c'è un chjœvu* L'uomo, quando ara, le mucche le incita con un pungolo, il pungolo è un pezzo di legno, lungo due metri, che ha alla punta dell'asta di quel pungolo un chiodo;

♦ (No.) *a brocca ẹvi un bastôrî de castagnè, ssiervi ppe rremeê a cogliada* la frusta è formata da un bastone (che funge da manico) di castagno, e serve per rompere la cagliata.

bastenti [bas'.tɛ.ntɪ] avv.pred. bival. [V N Avv.$_{pred}$] **a sufficienza**:

♦ (No.) *U ppeccellattu, rreccœgl'i mmullighi, c'un mursẹtt'i ppasta dû ppêrê, u schêrû bastenti, ppœi u ppigliu e u turciuiju e u ntravaccu ûrû cu ll autri, i ddu punti, me vẹ u bucu, bbẹllu purtusu tô mẹnzu a fforma d'u anẹllu* il *peccellattu*, raccolgo le molliche con un pezzetto di pasta di pane, lo lavoro quanto basta, poi lo prendo, lo arrotolo, e sovrappongo le due estremità, l'una con l'altra;

♦ (No.) *Pœi sse mpasto [a faêa cu ll œvi], sse cce vœ acqua, cce mẹnti na feẹtta dde acqua, a schêrâ bastenti ssọtta i mêu, ppœi ppiglia u llasagnadœ e a llenchja* Poi si impasta [la farina con le uova], se la pasta richiede acqua, se ne aggiunge un po', la si lavora con le mani quanto basta, poi si prende il lasagnatore e la si distende.

bastô [bas.'tɔ̃] sost.masch. inv. QF(21) NO e SB → *bastâ*.

bastộrî [bas.'tọ̃..ɾĩ] sost.masch. inv. QF(21) FO e NO → *bastâ*.

battaẹlla [ba.tta.'e.lla] sost.femm. QF(2) NO → *battaiella*.

battaiella [ba.tta.ˈje.lla] sost.femm. QF(2) FO VAR *battaẹlla*

1. monoval. [(poss/*de*-N) N] molla che, messa in vibrazione da una ruota dentata, scuote la cassetta del mulino facendo cadere la farina nel buratto:

♦ (No.) *Ta ssu mentri a parrushêa piglia e vacca u frumẹntu tâ tremœgna, tâ tremœgna va puru tâ cazzaœa; a sta cazzaœa se ppœggia a bbattaẹlla che fà scẹnni u frumẹntu ta l œcchju dâ mœa* Frattanto la cliente prende e versa il frumento nella tramoggia, nella tramoggia va anche nella cassetta, a questa cassetta si appoggia la nottola che fa sendere il frumento nell'occhio della mola.

2. monoval. [(poss/*de*-N) N] **raganella**, strumento di legno costituito da un perno che funge da manico sul quale è montata una ruota dentata che, sfregando contro una lamella di legno o di ferro, produce un suono simile al gracidio delle rane. Si usava nei riti della settimana santa quando le campane non potevano suonare le ore. Era usato anche per allontanare gli uccelli dai campi di grano:

♦ (Fo.) *quennu ia caọsu me piaggẹa suê a battaiella* quando ero ragazzo mi piaceva suonare la raganella.

3. scherz. persona, perlopiù una donna, che parla in continuazione, come una macchinetta:

♦ (Fa.) *ma maidu m'u dẹsgi sẹmpri: sẹ na battaiella*!?! mio marito me lo dice sempre: sei una *battaiella*.

batti [ba.ˈttə] verbo QF(10)

1. inacc. bival. [V (N_{dat}) N_{det}] **battere**, **pulsare**, **palpitare** (un compl. dativo può opzionalmente indicare la persona cui appartiene l'entità espressa dal soggetto):

♦ (Fo.) *ancœa ce batti u cœri* ancora gli batte il cuore.

2. tr. trival. [sogg V N_{quant} ($Pron_{dat}$)] **battere**, **percuotere** più volte (un compl. dativo può opzionalmente indicare la persona cui appartiene l'entità espressa dal compl. ogg., purché questa non sia già espressa come compl. di spec.):

♦ (No.) *allọa sse ppiglia i ttẹnni, se llenchjo, a ppara, u ccruscẹnti dde aja e a ffẹmmia o u uommu cche ppiglia u frumẹntu ddû munzẹllu e cci'u vacca ttô crescẹnti d'aja, e ll uomu che batti chẹllu crescẹnti d'aja c'u purezzija* allora si prendono: i teli di tessuto pesante, [che] si distendono sull'aia [per raccogliere il grano vagliato], la pala, il crivello grande a rete larga, la donna o l'uomo prendono il frumento dal mucchio e lo versano nel crivello, e l'uomo batte il crivello per vagliare il grano;

3. tr. bival. [sogg V N_{det}] (restr. sul sogg.: solo eventi e attività; restr. sul compl.: solo persone) **abbattere**, **prostrare**.

4. tr.bival. [sogg V N_{quantt}] **sbattere**, agitare vigorosamente per amalgamare o addensare (restr. sul sogg.: [+umano], restr. sul compl.: [-umano]):

♦ (No.) *Sse ffà u fọnti e sse mẹnti tutti ssi ccosi, l œvi sse batto llaintra* si pratica la piccola buca nella farina, vi si aggiungono tutti gli ingredienti, le uova si sbattono là dentro.

5. intr. bival. [sogg V (LOCAT.)] battere, (andare a) **sbattere** (contro l'entità espressa dal compl., di luogo, che può anche rimanere inespresso), anche metaf.

♦ (No.) [*tô mengu*] *U llêu sse mẹtti a ttravẹrsu, e mmârû mârû cchẹllu* [*ciappọrê*] *dde sọpra bbatti tta chẹllu dde sọtta e vvẹrê ttantu pestadu m'u rredduggi comu na llârâ rrọzza* Il lino viene disposto di traverso [nel mangano] e, man mano che la parte superiore del mangano batte su quella inferiore, [il lino] viene pestato tanto fino a diventare simile alla lana grezza.

battüda [ba.ˈtty.ða] sost.femm. QF(2) MO [[batti]$_{V}$+-üda]$_{N}$ monoval. [(poss/*de*-N) N] (è compatibile con *-ẹtta battudẹtta*) **battuta**, atto del battere, del colpire, del percuotere:

♦ (No.) *Ccommu ûrû u ppiglia ssọprâ ppara, cce dôa na battudetta ô ppêrî e cce ssautta cchẹllu ppruvuazzẹttu dde ccẹnni che avi dde ssọtta ddû ssœru*. Appena [il pane in forno] viene preso sulla pala, gli si danno dei colpi e si fanno cadere quei residui di cenere che si sono attaccati alla base.

battüdu [baˈttyðʊ] agg. QF(3) MO [[battüdu]$_{part.pass}$+Ø]$_{A}$ monoval. [N Agg]

1. battuto, percosso, colpito ripetutamente:

♦ (No.) *U llẹttu l avìa preparadu accussì: u matarazzu bẹllu battudu, i ddu llenzœ, ûrû ssutta e ûrû ssupra, a carpitta, a farsada, a ttẹnna e u tappẹdu* il letto lo avevo preparato così: il materasso ben battuto, i due lenzuoli, uno sotta e uno sopra, la coperta rustica di lana, la coperta ruvida e pesante di lana grezza, il telo di tessuto pesante, e il tappeto di ritagli di stoffe colorate.

2. abbattuto, depresso:

♦ (Fo.) *u caọsu ẹvvi bbattudu* il ragazzo è abbattuto.

bbuccà [bbʊ.ˈkka] verbo QF(6)

1. tr..bival. [sogg V N_{det}] **inclinare**, rovesciare, mettere a testa in giù (restr. sul compl.: [-umano]):

♦ (No.) *Ddœpu che lliẹsti de mẹtti a rrecuotta ttê cannè llavemmu a codara purettìssema cû scubazzẹtt'i mammuscẹtti, scubbemmu bẹlla puritta, pœi cce passemmu l acqua frẹsca e a bucchemmu* Dopo che si finisce di mettere la ricotta nelle fiscelle, laviamo la caldaia pulitissima con una piccola spazzola rustica fatta di rami di pungitopo, la spazzoliamo pulita, la sciacquiamo con acqua pulita e la capovolgiamo.

2. intr.bival. [sogg V (LOCAT)] **inclinarsi**, pendere: *staju bucchennu tô lladu* pendo da una parte.

bẹccu [ˈbekkʊ] sost.masc. QF(1G) NO → *bieccu*.

bedẹmma [bə.ˈðe.mma] avv. NO → *bediemma*.

bediemma [bə.ˈðje.mma] avv. VAR *bedẹmma*, *medẹmma*, *mediemma* monoval. [V Avv] **anche**, **pure**:

♦ (SB) *Me scurdai bediemma me ce desgìa che quannu se mẹdi, a viersa dê cannẹlli se mietti a muaccioea* Ho dimenticato anche di dire che, quando si miete, oltre ai cannelli si mette anche la *muaccioea*;

♦ (SB) *A San Masì fagẹmmu bediemma dâ faîa i llasegni* A San Basilio con la farina facciamo pure le lasagne;

♦ (No.) *A panzẹtta se llenchja tutta bẹlla puritta, com'ẹvi sdussada, se mẹtti na feẹtta de pippi, nentri trẹ ccuccẹcchji i ssari, se mmugliaija ttütta bẹlla a gliummaẹllu fettìssema, se ttacca, se mẹnti ntô fœgliu i carta oreada e sse mpeccica medema* La pancetta si distende ben bene, dopo essere stata disossata, si condisce con un po' di peperoncino, altri tre pizzichi di sale, si avvolge tutta a mo' di gomitolo, ben pressata, si lega, si mette in un foglio di carta o-

leata e si appende al fumo anche [come le altre parti del maiale, capocollo, lardo, ecc.].

bejadœ [bə.ja.ˈðœ] sost.masch. inv. QF(21C) monoval. [(poss/*de*-N) N] campanaccio, il più grande nel suo genere, che si appende al collo dei becchi e delle capre:

♦ (No.) *Ua parremmu de campê: U bejadœ cci'u mettẹmm'ê crabbi, ê zzẹmmi pü che ffâo û rrumộrî cchjù fuorti* Ora descriviamo i campanacci: il *bbejadœ* lo mettiamo al collo delle capre, dei becchi pure, perché producono un suono più intenso.

CFR *muîgni*.

bẹllu[1] [ˈbellʊ] agg.prenom. QF(3) monoval. [Agg$_{pren}$ N] **bel/bello, buon/buono** (deve essere seguito da un nome comune o da un altro agg. prenominale; l'ordine tra *gran* e *bẹllu* è solo gran bẹllu, non **bellu gran*): *ta figliu ẹvvi bẹllu caọsu* tuo figlio è un bel ragazzo.

bẹllu[2] [ˈbellʊ] intens.var. QF(3) monoval. [Intens Agg] **ben**, **davvero**; **finemente**; **correttamente** (deve essere seguito da un agg. con cui concorda in genere e numero): *u lavai bẹllu purittu?* L'ho lavato bdavvero bene.

bencu [ˈbɛ.ŋkʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [(poss/*de*-N) N]

1. **banco**, tavolo, ripiano da lavoro:

♦ (SB) *Dœpu dâ lleâzza, dœpu che* [*u llẹu*] *se passa a stu carduottu, allọa se piglia na spàdua e se fà cu chẹlla spàdua a un pezzu de o n bencu o a na buffietta,* dopo il capecchio, dopo che [il lino appena divelto] si passa a questo scardasso, allora si prende una scotola e si lavora con quella scotola su un banco o un tavolo.

2. **banco**, panca, sedile:

♦ (No.) *me settai sopra u bencu* mi sono seduto sulla panca.

CFR *bancada*, *banchẹllu*, *banchẹtta*, *banchẹttu*.

benna [ˈbɛ.nna] sost.femm. non ref. QF(2) luogo, lato, parte:

♦ Per la costruzione di espressioni di luogo, è compatibile come compl. di *a*.

♦ *Benna* non è, però, un sost. det. da sé. Quindi, per legarsi come compl. ad *a*, che richiede un nominale det., deve essere reso determinato mediante la combinazione con un elemento determinante: un articolo o un agg. indef. (*a na benna* in un posto, *a nentra benna* in un altro posto, *a nulla benna* in nessun posto) oppure un agg. o un compl. con valore restrittivo (*a mara benna* in un brutto luogo).

♦ La prep. *pe* con valore distributivo non richiede un nominale det. come compl., e così può combinarsi con *benna* direttamente: *trẹ pe benna* tre per ciascun lato.

♦ *Benna*, infine, pur combinandosi, come i nomi comuni, con determinanti e aggettivi, non può fungere né da soggetto né da compl. obbligatorio (non possiede il tratto referenziale richiesto per svolgere tali funzioni).

♦ (No.) *Antua ve parrai che quannu sse maglì'a fossa c'è a carchi benna che spunna pperchẹ s'à mangiad'u llẹgnu e ss'av'a mmẹtti neuntra vætta, s'av'a cceveglià; chẹlla sse cchjama civa* Poco fa vi ho detto che, quando si batte col maglio la carbonaia, in qualche punto essa si apre, perché ha consumato il legno bruciandolo e bisogna aggiungere nuovamente la legna, cioè si deve «ceveglià», e l'aggiunta si chiama «civa»;

♦ (SB) *l aadu u fagẹmmu de na benna a ppọnta e ce mettẹmmu a guomua* l'aratro lo facciamo a punta da una parte in modo da inserirvi [lett. 'e ci mettiamo'] il vomere;

♦ (SB) *a llügliu medẹmmu, llughemmu uommi fẹmmi e medẹmmu, e fêo i jermeti [mannelli], pœso a du jermeti pe benna e fêo i maâdi* a luglio mietiamo, ingaggiamo come operai uomini e donne e mietiamo: [loro] fanno i mannelli, li accatastano due per parte e fanno piccoli mucchietti sparsi pronti per essere legati;

♦ (SB) *Appœ u mpârêmu, u sciughemu cu l attra faẹa, u fagẹmmu a mursẹtti a mursẹtti na chellada de pasta pe benna, e u mpârêmmu, u mpârêmmu e u mettẹmmu tô llẹttu* Poi diamo la forma ai pani: facciamo assorbire tutta l'acqua al pastone con altra farina, lo dividiamo in forme di un chilo ciascuna [lett. 'lo riduciamo in pezzi di un circa chilo per parte'] e lo mettiamo a lievitare nel letto;

♦ (Fo.) *n'o trœvu a nulli benni* non lo trovo da nessuna parte.

bèrtua [ˈber.tu.a] sost.femm. QF(2) NO → *biertua*.

bescottu [bəs.ˈkɔ.ttʊ] sost.masch. QF(1) NO → *bescuottu*.

bescuottu [bəs.ˈkwo.ttʊ] sost.masch. QF(1) VAR *bescottu* monoval. [(poss/*de*-N) N] **biscotto**, piccolo dolce secco di varia forma, cotto a lungo nel forno:

♦ (No.) *I paọmmi se preparo: se ppiglia a pasta dê bescotti, cu na picca dde œvi, na picca de zzùccuru, ammonìacca e ssajimmi, se batto ttuttucosi, sse rremêo e se schêrô* Le colombe si preparano così: si prendono gli stessi ingredienti necessari a preparare la pasta dei biscotti, un po' di uova, zucchero, ammoniaca e strutto, si mescolano e si spiana il composto ottenuto.

♦ (No.) *Ppœi sse ffà u ffọrnu, commu pê bbescotti, lleggẹru e sse nfọrno* [*i cassattẹlli*] Poi si riscalda il forno alla stessa temperatura a cui si cuociono i biscotti, a bassa temperatura, e si infornano [le cassatelle].

besœgnu[1] [bə.ˈzœ.ŋŋʊ] sost.masch. QF(1M) monoval. [(poss/*de*-N) N] **necessità**, **bisogno** (può essere accompagnato da un possessivo o da un compl. introd. dalla prep. *de*; tale poss./compl. indica la persona che sperimenta il bisogno, la necessità):

♦ (Fo.) *quennu i figli crẹscio, aumento i besœgni macaja* quando i figli diventano grandi, aumentano anche le necessità.

besœgnu[2] [bə.ˈzœ.ŋŋʊ] sost.masch. solo sing. QF(1M) zeroval. estremo bisogno, **povertà**, **indigenza**.

beverộrî [bə.və.ˈɹõ.ĩ] sost.masch. inv. QF(21G) monoval. [(poss/*de*-N) N] **beverone**, beveraggio:

♦ (No.) *Pœi u nsẹgnu a mangià, cce fazz'un beverôrê, bbrœd'i pasta, llavadè ddê piatti ccu a ccaîglia* Poi gli insegno a mangiare [al maiale], gli preparo un beverone, liquido di cottura della pasta, residui del lavaggio dei piatti con la crusca.

biancherìa [bja.ŋkə.ˈɹi.a] sost.femm.massa QF(31)

monoval. [(poss/*de*-N) N] rec. **biancheria**:

♦ (SB) *e se fà trẹ partidi de stọppa, a lleâzza a stọppa e u llệu che se fà i cosi fîrî i tuvagli a i cosi de biancherìa a rrobba de llệu desgẹmmu cussì* [con il lino filato] si fanno tre tipi di stoppa: il capecchio, la stoppa e il lino con cui si fanno le tele di qualità: le tovaglie, i capi della biancheria, la roba di lino, diciamo così

♦ (SB) *De chẹllu cchjü fîrû ancœra se fà tuvagli dâ facci, se fà tuvagli dâ tàvua, se fà se fà rruobba de llenzœ, de biancherìa, de tuttu chẹllu che ogni ün avi de besœgnu* Dal tessuto ricavato dalla filatura del lino, quello più fine dei precedenti, si tessono asciugamani, tovaglie, tele per i lenzuoli, per la biancheria, per tutto ciò di cui una perosna ha bisgono.

bieccu ['bje.kkʊ] sost.masch. QF(1) VAR *bẹccu* monoval. [(poss/*de*-N) N]

1. becco, prominenza cornea della bocca degli uccelli, di alcuni rettili e dei mammiferi monotremi:

♦ (Fo.) *u mierru avi u bieccu giarnu* il merlo ha il becco giallo.

SIN *pizzu*.

2. terminazione a punta di molti oggetti:

♦ (No.) *pp'u mastrẹllu cce ne ssô de ppẹtra e cce ne ssô dde llẹgnu, ssô fatti a llonghi lluonghi, a üsu, a ll üttemu è fatt'a bbieccu, cche sse mpeccicca o a llenna, o ûrû mpeccica u cọppu* Poi il gocciolatoio, ce ne sono di pietra e di legno, hanno forma rettangolare [lett. 'sono fatti lunghi, lunghi'], all'etremità, come ad esempio, a becco a cui si appende il recipiente di latta, o a cui ciascuno appende la scodella di legno.

biertua ['bjer.tu.a] sost.femm. QF(2) VAR *bẹrtua* bival. [(poss/*de*-N) N (de-N_{det})] (il possessivo indica il possessore della bisaccia, mentre il compl. prep. introd. da *de* indica il contenuto della bisaccia; entrambi possono rimanere impliciti) **bisaccia**, spec. al pl. *biertui*, coppia di sacche di stoffa pesante (in genere di lana, lavorata in disegni identificativi di ogni paese o quartiere), di identica capacità e opposte, che si mette sulla spalla dei contadini o sulla groppa delle cavalcature.

♦ (No.) *A ll endumêrî matêu* [*u frumẹntu*] *se mẹtti ntô saccu o ntê bẹrtui, se mẹnti sọprâ scẹcca e sse puorta ntâ tteûda ọnni è cche ss'av'a ssemeê. Llà û uommu ss'u mẹtti ntê bẹrtui e ccû pugnu u ssemêa a chẹlla tteûda tteûda* L'indomani mattina [il frumento] viene messo nel sacco o nelle bisacce, sull'asina, e portato alla tenuda in cui deve ssere seminato. Là un uomo lo versa nelle bisacce e lo semina a spaglio per tutta la tenuta.

♦ (SB) *A matệa u mettẹmmu* [*u frumẹntu*] *tê biertui, ci'u mettẹmmu sọprê mü, se stratộrî nọn ce n'è, o sọpra na sciecca e se puorta a versüa, ọnni l uomo s'u mietti n cuollu e u va semeênnu. Mpaia i vacchi, se juda i biertui n cuollu e semệa aventi aventi, a spuiji spuiji* La mattina mettiamo il frumento nelle bisaacce, lo carichiamo sui muli, se non c'è un sentiero, o su un'asina, e lo portiamo al campo, dove l'uomo se lo mette sulle spalle e lo va seminando. Mette il giogo ai buoi, si mette le bertole sulle spalle e sparge la semente davanti a sé, lungo la striscia di terreno delimitata da due solchi.

bœi ['bœ.ɪ] sost.masch. inv. QF(21) monoval. [(poss/*de*-N) N] **bue**:

♦ (No.) *Ddœppu* [*l oiva*] *se nẹsci de tta sti casẹlli e sse va a ppurtà ô masgênâdọri. U masgênâdọri ẹvi cumpostu de ddu rrœdi, un balencîrû e llà cce vệ ttaccadu o un mulu o un bœi* Dopo [le olive] vengono tirate fuori dagli appositi contenitori in cui sono state conservate e vengono portate al macinatoio. Il macinatoio è formato da due ruote, un bilancino a cui viene legato un mulo o un bue.

bœria ['bœ.ɹja] sost.femm.massa QF(13) zeroval. **venticello**:

♦ (SB) *Quennu* [*i rrestucci*] *sô bẹlli tagliadi, muûzzadi, i piglia, se rrọnzo d'un viersu dâ parti d'ọnni vệ a bœria, se mietti un muors'i llẹgnu e se sparti: u frumẹntu se mẹtti darrẹttu e a paglia p'avente* Quando [le stoppie] sono state ben tagliate, triturate, si prendono, si riversano da una parte, da quella da cui soffia il vento, si mette a terra un pezzo di legno dietro si dispone il frumento, e davanti la paglia;

♦ (SB) *Se spaglia ọnni hiada a bœria. Cẹrti vœti a bœria hiada pe susu, se spaglia pe susu cu i tradẹnti* Si spaglia dalla parte in cui soffia il vento. A volte il vento soffia verso l'alto, e si spaglia verso l'alto con il tridente.

boccia ['bɔ.tʃtʃa] sost.femm. QF(2) NO → *buoccia*.

botta ['bɔ.tta] sost.femm. QF(2) NO → *buotta*.

bôrû ['bɔ̃.ɹʊ̃] agg. QF(3) NO → *buôrû*.

bọcca ['bọ.kka] sost.femm. QF(2)

1. monoval. [(poss/*de*-N) N] **bocca**, degli uomini e degli animali:

♦ (Fo.) *ai a bọcca luorda, purezzejiti* hai la bocca sporca, pulisciti.

2. POL *bọcca dû fọrnu* bocca del forno:

♦ (No.) *Quenn'u jencu ddû fọrnu ẹvi ddaventâ bocca dû fọrnu, allọa ppigliu e ccumẹnzu a nẹsci a brasgia ccû rrastẹllu* quando il forno è ben riscaldato fin davanti alla bocca del forno, allora prendo e comincio a tirar fuori la brace con il rastrello;

♦ (SB) *u fọnnu janchệia e nẹsci tutt'a bọcca dû fọrnu jencu, perciò, quannu nẹsci jencu, u fọrnu è prọntu pe mietti u pâ* il forno biancheggia [per l'alta temperatura raggiunta] e il bianco giunge sino alla bocca del forno, perciò, quando diventa bianco, il forno è pronto per infornarvi il pane.

[AIS I 104 a búkka]

bọccua ['bọ.kku.a] sost.femm. QF(2) monoval. [N (*de*-N)] **anello** del liccio, nel telaio:

♦ (SB) *nu llẹzzu ẹvi furmadu de quattru pẹzzi, che tuttu stu feadu passa lladintra, ogni cuosa de llẹzzu, ogni bọccua de llẹzzu va un fiu de llệu mẹsu lladintra e pœi ogni n quattru se fuorma un vejaggiu* . Un liccio è formato di quattro pezzi, [in modo] che tutto questo filato passi là dentro [nel rastrello]. Ogni cosa di liccio... [in] ogni anello di liccio va un filo di lino messo là dentro e poi ogni quattro si forma un "viaggio" [della spola].

bọffera ['bọ.ffə.ɹa] sost.femm.massa QF(13) agr. monoval. [(poss/*de*-N) N] bufala, varietà di grano tenero che, a seconda del colore della spiga, prende il nome di bufala bianca, nera o rossa:

♦ (SB) *E pœi se semệa a settẹmbru. Se semệa, se sô tierri nẹrghi se ce jetta majuorca, frumẹntu chjù llẹggiu, frumẹntu ch'i spighi sô chjù peccẹtti che se fà chjù buôrû; se sô tierri jenchji se semệa a curcẹtta, a atri semẹnzi chjù gruossi. Semẹnzi chjù gruossi ẹvi: bọffera, atri semẹnzi* E poi si semina a settembre. Si semina, se sono terre grasse, maiorca, frumento più leggero, le cui spighe sono più piccole, ma che è migliore di qualità; se sono terreni argillosi si semina la *curcẹtta*. Sementi più grosse sono *bọffera* e altre;

♦ (No.) *Sse pœ ssemeê frumẹntu fuorti, bboffura nẹra, bboffura jenca, majorca, cuccẹtta, rruscìa e ntrẹzzu, ch'ẹvi ttutt'i meschẹgli ddû frumẹntu* si può seminare frumento forte, *bọffera* nera, *bọffera* bianca, maiorca, *curcẹtta*, *rruscìa* e *ntrẹzzu*, che è un miscuglio di sementi di frumento.

bọgli ['bọ.ʎʎɪ] verbo QF(9)

1a. intr.monoval. [sogg V] **bollire**, essere o entrare in ebollizione (restr. sul sogg.: solo liquidi):

♦ (No.) *Ddœppu cche [i stranguliepparrè] ssô bẹlli ttagliadi, mẹnt'a ppegnetta ssọpra; quannu l acqua bọgli, cc'i ccara llaintra, appệrà fêo u bùglietu i tira e i scẹnni, e cce mẹtti na feẹcchja dde acqua ffrẹsca, ppœi i scüa e i conza ccû ssügu, carni, ccu na feẹtta i furmeggiu, i mẹnti ntê piatti e ss'i mengia* Dopo che [gli strozzapreti] sono ben tagliati, si mette la pentola sul fornello, quando l'acqua bolle, si versano [gli strozzapreti] nell'acqua, appena raggiungono l'ebollizione, si scende la pentola dal fornello, vi si aggiunge un po' di acqua fredda, poi si butta l'acqua di cottura, si condiscono [gli strozzapreti] con il sugo, la carne, un po' di formaggio, si mettono nei piatti e si mangiano.

♦ (No.) *Commu schenn'u mmaiau, chè cce nẹsci chẹllu ssengu, cche sse rrecœgli ttô cattu, sse piglia e sse fà stà un pezzuệttu demodochè ẹllu quaglia; ppœi se port'â casa e sse bọgli l acqua. Ccomu l acqua bọgli, se ttaglia in quattru muorsi in sẹ muorsi, in quantu muorsi se vœ taglià; ccommu l acqua bọgli sse vacca llaintra, se mẹtti un pugnẹtt'i ssari, e sse dôa na rremêâdẹtta* Appena si scanna il maiale, fuoriesce tutto il sangue, che viene raccolto in un secchio, lo si lascia riposare per un po', in modo che si condensi; poi si porta a casa e si mette a bollire dell'acqua. Appena l'acqua bolle, si taglia [il sangue] in quattro, sei pezzi, in quanti si vuole; appena l'acqua bolle, vi si versa il sangue, si aggiunge un pugno di sale, e si mescola.

1b. intr.monoval. [sogg V] cuocere in un liquido bollente (restr. sul sogg.: solo cibo):

♦ (No.) *ccommu [i stranguliepparrè] bboglio, i scẹnni, i nnẹsci ccû ccucchjau e i mẹtti ntô piattu fungudu, i cconza ccu ægliu, ssari, grattadi e ss'i mengia* appena gli strozzapreti bollono, si scende la pentola dal fornello, si tirano fuori con un cucchiaio, si mettono in un piatto fondo, si condiscono con olio, sale, spolverati di formaggio, e si mangiano;

♦ (SB) *Pœi [i llasegni] se scüo, quannu bọglio, non s'êo a llassà cœsgi che nnọnca se fêo brütti, se jọnci na feẹcchja d'acqua me nọn se ne vệ i ssọpra, che comu boglio se ne vệ i ssọpra, fêo a scüma e pœi se scüo, e se cọnzo o se fêo cu a fasgiœa o se fêo sciütti, e sô chjù duci dâ pasta, chjù sustenza* Poi [le lasagne] si scolano, quando raggiungono l'ebollizione, non si devono lasciare cuocere perché altrimenti vengono preparate male, si aggiunge un po' di acqua affinché [le lasagne] non si riversino fuori, perché, appena bollono, fuoriescono, fanno la schiuma e si scolano, si condiscono, o con i fagioli o semplici, e sono più dolci della pasta comprata.

1c. estens. intr.monoval. [sogg V] produrre il borbottio tipico di un liquido in ebollizione (restr. sul sogg.: si riferisce al contente, *a pegnetta* e simili):

♦ (No.) *Quennu ss'êo llestudu dde ffà [i maccarrô], ch'êo sciugadu mẹnza jurneda, sse ppreppar'a pegnetta me bbọgli, u ssügu bbẹllu ffattu. Commu bbugli'a pegnetta, ppigli'e sse ccaro llaintra, sse fêo ddè un bùgliedu e sse scẹnno* Quando si è finito di preparare [i maccheroni], e dopo che questi sono rimasti ad asciugare mezza giornata, si prepara la pentola affinché bolla, e intanto il sugo pronto. Appena la pentola bolle, vi si versano [i maccheroni], si porta a bollore e si scende la pentola dal fornello.

2. tr.bival. [sogg V N] far cuocere in un liquido bollente (restr. sul compl.: generalmente rappresentato da cibi o prodotti che, per essere lavorati, devono essere bolliti):

♦ (SB) *Pœi [i llasegni] se tonn'a piglia e se mietto tô crivu o nnọnca se tonn'a llenchjo sọprô llẹttu, se mietti a pegnatta e i bugliemmu* Poi [le lasagne] si prendono nuovamente e si posano nel crivello, oppure si dispongono nel letto, si mette la pentola sul fornello e li mettiamo a bollire;

♦ (No.) *Llemp'e ttruôrî: sse ffêo dde frumentudinneju, ffasgiœa, ccicci, frumẹntu, sse mẹnti ttutti cos'anse̩mbra e sse bọglio* "Lampi e tuoni" si preparano con granoturco, fagioli, ceci, frumento, si mettono tutti insieme e si bollono.

♦ (SB) *Pœi dœpu che [u llîu] se fia, se bbọgli nta na codara de cẹnni e a bọgli du uri, trẹ uri, a segọnnu s'è jencu s'è nẹrgu, a segọnnu comu è. Bọgli du uri, trẹ uri, dœpu che se bọgli i chẹlla manẹa se nẹsci e se v'a llava* Poi dopo che [il lino] viene filato, viene bollito in una caldaia piena di cenere e la si fa bollire per due, tre ore, a seconda che sia bianco o nero, a seconda com'è. Bolle per due, tre ore, dopo che viene bollito in quel modo, si tira fuori e si lava.

3. intr.monoval. [sogg V] **fermentare** (restr. sul sogg.: solo mosto):

♦ (No.) *Però a bbọtti nọn se stọppa me se mẹnt'u stuppagliu bẹllu ffittu, sse mẹnti na ccusẹtta ssọpra lleggermẹnti, perchè u mọstu bbọgli e a bọtti scatta s'è stuppada* Però la botte non si tappa, non vi si mette un tappo ben pressato, la si chiude con una piccola cosa applicata leggermente, perché il mosto fermenta e la botte scoppia, se è tappata.

♦ (No.) *Ê coranta jiorni, ddœpu c'a llestudu de bọgli [u mọstu], piglia e se stọppa [a bọtti]* Dopo quaranta giorni, dopo che [il mosto] ha finito la fermentazione, si stappa [la botte].

bọ̀gliedu ['bọ.ʎʎə.ðʊ] sost.masch. solo sing. QF(14) monoval. [N (*de*-N)] **bollore**, stato di ebollizione:

♦ (No.) *Ddœppu cche [i llasegni] ssô bẹlli ttagliadi, mẹnt'a ppegnetta ssọpra; quannu l acqua bọgli, cc'i ccara llaintra, appệrà fêo un bọ̀gliedu, i tira e i scẹnni* Dopo che [le lasagne] sono ben tagliate, si mette la pentola sul fornello, quando la pentola bolle si butta la pasta, appena riprende a bollire si tirano fuori e si scendono dal fornello.

POL *dè un bògliedu* → *dè*.

bọsa ['bọ.za] sost.femm.massa QF(13) monoval. [(poss/*de*-N) N] sterco bovino: *a bọsa de vacca* sterco di vacca.

bọtti ['bọ.ttɪ] sost.femm. QF(2) bival. [(poss/*de*-N) N (de-N_{det})] (il possessivo indica il possessore della botte, mentre il compl. prep. introd. da *de* indica il contenuto della botte; entrambi possono rimanere impliciti) **botte**:

♦ (No.) *Ttâ botti sse tęgni ventequattruri chęlla acqua, sse ddôa na bęlla sciaguazzada d'un viersu e ll auttru e pœi sse jętta.* Nella botte quel decotto rimane ventiquattro ore; si sciacqua ben bene prima girandola per un verso, poi per l'altro, e si butta via il decotto.

♦ (No.) *Ddœpu passenu un męsi, ddu męsi, c'u vêu è bęllu rrezzettadu, allǫa ppiglia e sse mmüda, sse fà nęsci e sse męnti tta neuntra bbotte* Dopo uno, due mesi, quando il vino è ben riposato, allora si travasa, si fa fuoriuscire da una botte e si versa in un'altra.

brasgę̀ [bra.ˈʒɛ] sost.femm. inv. QF(12) monoval. [(poss/*de*-N) N] **braciere**:

♦ (SB) *u mpârêmmu e u mettęmmu tô llęttu, s'è ta lu mbiernu ce mettęmmu trę, quattru cupierti i ssǫpra, u tappędu, a carpętta, na bęlla fia de rruobba, ce mettęmmu u brasgè i sǫtta mme codija u llęttu, che nǫnca nǫn llevętta* [il pastone] lo riduciamo in pani e lo mettiamo nel letto a lievitare, se è inverno, lo copriamo con tre, quattro coperte, il *tappędu*, la coperta rustica, uno strato abbondante di vestiti, e mettiamo sotto il letto il braciere affinché si riscaldi, altrimenti il pane non lievita.

SIN *conca*.

brasgia [ˈbra.ʒa] sost.femm.massa QF(13) monoval. [(poss/*de*-N) N] **brace**:

♦ (No.) *comu cce dǫ̂a u corpu dû magliu* [*â fossa*]*, ttrœva bbrasgia, ccarbǫ̂rî e llǫa sse fà un purtusu* quando si dà un colpo di maglio alla carbonaia, se viene colpito un punto in cui si trova brace, carbone, allora si crea una fessura.

♦ (No.) *Ppe scarbûêlla, ccumęnzo dde na parti, cce cumęnzo a scęnni a ccamisgia se chjemma, sse preparo l acqua, e sęllu che cce nęsci fœgu, bbrasgia, cosi llumedi, e llǫa ssùbbett'u stuttu e cumęnz'a scarbuê* Per disfare la carbonaia, si comincia da una parte, si comincia a "scendere la camicia", così si dice, si prepara l'acqua, e se capita che fuoriesca del fuoco, bracia, carboni accesi, allora subito si spegne e si comincia a carbonare.

♦ (No.) *Quenn'u jencu ddû fǫrnu ęvi ddaventâ bbǫcca ddû fǫrnu, allǫa ppigliu e ccumęnzu a nęsci a brasgia ccû rrastęllu, u stutabrasgia llà veggêu, e a brasgia a męntu llaintra. Ppigliu a scǫbba bbagneda dde acqua e scǫbb'u ffǫrnu ppurittu. Quenn'u ffǫrn'è bęllu scubbadu ppurittu, llassènnecci ddaventâ bbǫcca ddû ffǫrnu na feętta dde brasgia, ppigliu a ppara e a preparu* Quando la bocca del forno biancheggia per la temperatura raggiunta, allora, comincio a tirare fuori la brace con il tirabrace, il *stutabrasgia* subito pronto vicino in cui viene messa la brace;

♦ (SB) *Quannu* [*u pâ*] *è llęvettu jęmmu pegliemmu i llęgni e ardęmmu u fǫrnu. U fǫrnu prima ne mettęmmu du bęlli brazzadi tô męnzu dû fǫrnu, tô cęntru, e pœ u vutemmu na feętta p'un viersu e a brasgia a nescęmmu* Quando il pane è lievitato, adiamo a prendere la legna e accendiamo il fuoco. Per il forno: prima mettiamo due bracciate di legna al centro, poi le voltiamo per un po' da un lato, e tiriamo fuori a brace. Poi voltiamo dall'altra parte del forno il fuoco.

♦ (SB) *jęmmu pigliemmu u pêrî tô llęttu, u mettęmmu sǫpra a para, a ün a ün tutt'attuornu, e a jęmmu mettęmmu tô fǫrnu, e a u ncuppuêmmu fittu, na feętta i brasgia i darrętu che nǫnca piglia aria, e chęllu che c'è l ùrtemu nǫn cœsgi buôrû* andiamo a prendere il pane dal letto, lo mettiamo sopra la pala, e lo inforniamo singolarmente a giro dentro il forno, lo chiudiamo ben bene, e vi mettiamo un po' di brace dietro il chiusino, perché potrebbe entrare ara nel forno e l'ultimo pane potrebbe non cuocersi bene.

brazzada [bra.ˈtstsa.ða] sost.femm. QF(2) MO [[[brazzau]$_{N}$+-a-]$_{v}$+-ada]$_{N}$ bival. [(poss/*de*-N) N (de-N$_{det}$)] **bracciata**, quanto è possibile trattenere e portare con un solo braccio (il compl. descrive cosa viene portato):

♦ (No.) *A ffę̀mmia appręssu cche ccœgli cchęlli sciarmęnti, i reccœgli ttâ brazzada* La donna dietro che raccoglie quei tralci, li raccoglie in una bracciata;

(SB) *Quannu* [*u pâ*] *è llèvettu jęmmu pegliemmu i llęgni e ardęmmu u fǫrnu. U fǫrnu prima ne mettęmmu du bęlli brazzadi tô męnzu dû fǫrnu, tô cęntru e pœ u vutemmu na feętta p'un viersu* Quando il pane è lievitato, adiamo a prendere la legna e accendiamo il fuoco. Per il forno: prima mettiamo due bracciate di legna al centro poi le voltiamo per un po' da un lato.

brazzu [ˈbra.tstsʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [(poss/*de*-N) N] **braccio**:

♦ (No.) *A llügliu se mędi. L uommu se mętti i cannęll'ê jędetti e a ffaucci, u fodau daventi e a muaccięa ô brazzu me nǫn se bbrusc'u brazzu* A luglio si miete. L'uomo mette i *cannelli* alle dita e prende la falce, il grembiule e mette la *muaccięa* al braccio, affinché non si escori il braccio.

♦ (SB) *A muaccięa ięvi nu muorsu de rruobba a üsu nantra maga sciuppada de na cammisgia vęcchja, me se mietti ô brazzu pe nǫn se strellà l atra cammisgia, pe nǫn se brusgià u brazzu, che tuttu u jermetu, comu mędi, u jermetu vœta sǫprô brazzu, pe nǫn ce ji tâ fauci c'av'a rrecœgli l atri* La *muaccięa* è un pezzo di stoffa simile a un'altra manica strappata da una camicia vecchia, che si mette al braccio per non lacerare l'altra camicia, per non escoriare il braccio, perché il mannello, mentre si miete, il mannello viene voltato sul braccio affinché non intralci il lavoro della falce con cui bisogna medieterne altri.

[AIS I 144 u bráttsu]

bregliozzu [brɔ.ˈʎʎɔ.tstsʊ] sost.masch. QF(1) NO → *bregliuozzu*.

bregliuozzu [brɔ.ˈʎʎwo.tstsʊ] sost.masch. QF(1)

VAR *bregliozzu*

1. monoval. [N (*de*-N)] **paracarro**.

2. monoval. [(poss/*de*-N) N] tappo di legno:

♦ (No.) *Scennęnnu ancœa - va sęmpri a stręngi comu u llemmüdu -, se trœva u sajittǫ̂rê. U sajittǫ̂rî ę na gran pętra massizza, de pętra arenara scavada. Llà s'attacca u buccaœ, u buccaœ vę̂ stuppadu dâ parti de sǫtta, dû casu cû begliozzu* Scendendo ancora — va sempre a stringere, come l'imbuto — si trova la doccia. La doccia è una gran pietra massiccia, di pietra arenaria, scavata. Là si attacca il cannello. Il cannello viene aperto dalla parte di sotto, dal vano seminterrato, con il tappo di legno;

♦ (No.) *A mœa suprêrâ vę̂ mucceda dû cìrcheri, ssǫpra dê cìrcheri c'è a tremœgna. Quannu s'av'a masgeâ, u mueâu piglia a llatta, a ttira, ttira u bregliozzu e scennùa u buccaœ* La mola di sopra [lett. 'soprana'] viene nascosta da due tamburi di legno, sopra i tamburi di legno c'è la tramoggia. Quando si deve macinare, il mugnaio prende l'asta di legno, la tira, tira il tappo di legno e svuota il cannello.

brẹ̦zza [ˈbrẹ̦.tstsa] sost.femm.quant. QF(2)
1. monoval. [N *de*-N$_{quant}$] MO (è compatibile con *-ẹ̦tta brezzẹ̦tta*) **goccia**; piccola quantità dell'entità espressa dal compl. (introdotto da *de*, seguita da un nome pl. o da un nome sing. massa, ma anche da un nome con art.):
♦ (SB) *Dœpu squagliadu* [*u crescẹ̦nte*] *ce mettẹ̦mmu l acqua a picca a picca, nfîa che faîa nọn se ne vẹ̦di chjù, appoi tentu u ncarchemu a pügna, mettẹ̦nnu na brezzẹ̦tta de acqua, u mpastemmu n bẹ̦llu pezzuẹ̦ttu, na menz'urada un tre quarti d'ürа, e pœi ce mettẹ̦mmu a llimme* Dopo che il lievito è stato sciolto, aggiungiamo acqua a poco a poco, fino a quando la farina viene assorbita tutta, poi tanto lo lavoriamo con in pugni, aggiungiamo un po' di acqua, lo impastiamo per un po' di tempo, circa mezz'ora, tre quarti d'ora, e poi aggiungiamo un altro po' di acqua.
CFR *stizza*.
2. pl. monoval. **pioggerella**:
♦ (Fo.) *sta fanno quattru brẹ̦zzi* pioviggina.

brœdu [ˈbrœ.ðʊ] sost.masc.massa QF(14) monoval. [(poss/*de*-N) N] **brodo**; broda, liquido di cottura:
♦ (No.) *Pœi u nsẹ̦gnu a mangià* [*u maiau*], *cce fazz'un beverộrê, bbrœd'i pasta, llavadè ddê piatti ccu a ccaîglia* Poi gli insegno a mangiare [al maiale] gli preparo un beverone, liquido di cottura della pasta, liquido, residui del lavaggio dei piatti con la crusca.

brocca [ˈbrɔ.kka] sost.femm. QF(2) NO → *bruoccа*.

bròccuu [ˈbro.kku.ʊ] sost.masch. QF(1) NO → *bruoccuu*.

bruocca [ˈbrwo.kka] sost.femm. QF(2) VAR *broccа* monoval. [(poss/*de*-N) N] pastor. **frusta**, formata da un bastone che funge da manico, in cima al quale sono incurvate, a mo' di gabbia, le diverse biforcazioni del ramo da cui era stato ricavato. Si usa per interrompere il coagulo di latte durante la preparazione di formaggi:
♦ (No.) *Quannu* [*u llatte*] *è bẹ̦llu caudu, u scennẹ̦mu, pprepparamu na picca i quagliu, u fagẹ̦mmu bẹ̦llu ccogliadu, ppegliemu a bruocca, rrumpẹ̦mu a ccogliada, rremeênnu rremeênnu rremeênnu. Sse ffà ffîrû, a tọnna mettẹ̦mmu sọbbô fœgu, quantu sse po rresisti, a scennẹ̦mu e nescẹ̦m'u frumeggiu* Quando [il latte] è ben caldo, togliamo la caldaia dl fuoco, prepariamo un po' di caglio, aspettiamo che il latte coaguli, prendiamo la frusta, interrompiamo il coagulo rimestando in continuazione e velocemente fintanto che il composto non si frantumi. Poi rimettiamo la caldaia sul fuoco fino a quando immergendo una mano non ci si scotti, la togliamo dal fuoco e tiriamo fuori il formaggio.
♦ (No.) *a brocca ẹ̦vi un bastộrî de castagnè, all üttemu cce zzicco na fierra, e chẹ̦lli schierdi in quattru, in cincu, chẹ̦lli scherdẹ̦tti i zzicco ta chẹ̦lla fierra e a sestẹ̦mmo ccommu na palla. Ssiervi ppe rremeê a cogliada* La frusta è formata da un bastone di castagno, a una estremità viene inserita una ferula, e quei pezzetti [di castagno] divisi in quattro, in cinque, quelle piccole schegge vengono inserite nella ferula e sistemate a mo' di palla. Serve per interrompere il coagulo.

bruoccuu [ˈbrwo.kkʊ.ʊ] sost.masch. QF(1) VAR *bròcuu* monoval. [(poss/*de*-N) N] **broccolo**, varietà di cavolo con infiorescenza verde meno compatta di quella del cavolfiore:
♦ (Fo.) *buôrî sô i bruoccui câ pasta, ẹ̦u sempri i fazzu* buoni sono i broccoli con la pasta, io li cucino sempre.

bruccuẹ̦llu [bru.kku.ˈe.llʊ]monoval. [(poss/*de*-N) N] **broccoletto**, cime e infiorescenze del cavolo broccolo:
♦ (No.) *Quennu u ccentimmi ccumẹ̦nz'a ẹ̦ssi a mẹ̦nza cuttüra, sse conza: se mẹ̦tti l œgliu, u ssari, sse cc'è, scurcẹ̦lli ccuotti dde mmaiau, nna feẹ̦tta dde ssarsa, un pẹ̦d'i bruccuellu* Quando la farinata è a metà cottura, si condisce: si aggiungono olio, sale, se ci sono, ciccioli cotti di maiale, un po' di salsa, un piede di broccoletto;
♦ (No.) *Quennu* [*i frascàtui*] *ssô mẹ̦nzi ddüri, ppiglia e cce mẹ̦nti o scorc'i maiau o n pẹ̦di de bruccuellu mûîzzadu o nna feẹ̦tta dde ffeôcchji ssarvaggi mûîzzadi* Quando la farinata è un po' indurita, si aggiungono parti di cotenna del maiale, un piede di broccoletto tagliato o un po' di finocchio selvativo tagliato.

bbruscadu [brus.ˈka.ðʊ] agg. QF(3) monoval. [N Agg]
1. bruciacchiato, abbrustolito:
♦ (Fo.) *te piaggi u pê bruscadu?* Ti piace il pane abbrustolito?
2. fig. **scottato**, cauto in seguito a qualche dura esperienza.

bbruscàresi [brus.ˈka.ɹə.sə] verbo pronom. QF(5)
1. intr.monoval. [sogg V] **bruciacchiarsi**, abbrustolire.
2. intr.monoval. [sogg V] **abbronzarsi**.
3. tr.bival. [sogg V N$_{det}$] **escoriarsi**, procurarsi un'escoriazione su una parte del corpo ad es. per strofinio continuo (restr. sul sogg. [+umano]):
♦ (No.) *A llügliu se mẹ̦di. L uommu se mẹ̦tti i cannẹ̦ll'ê jẹ̦detti e a ffaucci, u fodau daventi e a muacciœa ô brazzu me nọn se bbrusc'u brazzu* A luglio si miete. L'uomo mette i *cannelli* alle dita e prende la falce, il grembiule e mette la *muacciœa* al braccio, affinché non si escori il braccio.
CFR *brusgià 2*.

brusgià [bru.ˈʒa] verbo QF(6)
1. tr.bival [sogg V N$_{det}$] **bruciare**, distruggere o consumare col fuoco o altra fonte di calore (restr. sul compl. [-umano]):
♦ (No.) *Ddœpu che s'à cchjantadu* [*a castagnà*], *s'ûrû ch'ẹ̦vi bbônu ẹ̦vi bbônu, sse nọn ẹ̦vi bbônu se bbrusgia* Dopo che il castagno è stato piantato, se la pianta è in buone condizioni si lascia stare, altrimenti viene bruciata;
♦ (No.) *Se per caso sse ddisgi cà, ọnni nuautri, che ogni ttantu cce piglia u mari dû castagnu, s'av'a ttaglià ttuttu, pprimma cche sse rreccippa, sse brusgia, ppœi sse rreccippa e se llassa stà* Se per caso ogni tanto la pianta viene colpita dal male del castagno, deve essere tagliata tutta, prima di essere ri-

ceppata, viene bruciata, poi viene riceppata, e non ha bisogno di altre operazioni.

2. tr.bival [sogg V N_{det}] **bruciare**, danneggiare provocando involontariamente bruciature (restr. sul sogg..[+umano]): *i brusgiasti cû fœgu, ste càuzzi?* Li hai bruciati col fuoco, questi pantaloni? lasciar cuocere troppo a lungo o con il fuoco troppo forte (restr. sul sogg..[+umano] restr. sul compl..generalmente cibo): *me chiameu ma figlia e brusgiai tutta a fasgiœa* mi ha telefonato mia figlia e ho bruciato tutti i fagioli.

brusgiadu [bru.ˈʒa.ðʊ] agg. QF(3) monoval. [N Agg]

1. bruciato.

2. monoval. [N Agg] **rinsecchito**, inaridito, indurito:

♦ (No.) *Se per caso sse ddisgi cà o̱nni nuautri che ogni ttantu cce piglia u mari dû castagnu, stu mari dû castagnu cumparisci cche cce vê na ttacchẹtta ffatta, fatta sẹcca, fatta brusgiada a sta chjanchẹtta de castagnu* si dice che qua presso di noi ogni tanto il male del castagno colpisce le piante, questo male del castagno si manifesta sotto forma di una piccola piaga secca, bruciata nel piccolo tronco del castagno.

CFR 2 *sẹccu*.

brusgiàresi [bru.ˈʒa.ɹə.sə] verbo pronom. QF(5)

1. intr.monoval. [sogg V] **bruciarsi**, andare distrutto a opera del fuoco o di altra fonte di calore (restr. sul compl. [-umano]): *mẹsi i rruobbi sọbbô circu e se brusgêô* ho messo il bucato sul trabiccolo, perché si asciugasse al calore del braciere, e si è bruciato; *remẹia a sarsa nọnca se brusgia* rimesta la salsa di pomodoro, altrimenti si brucia.

2. tr.trival. [sogg V N_{det} (*cu*-N_{det})] **scottarsi**, ustionarsi (restr. sul sogg. [+animato] restr. sul compl. generalmente una parte del corpo): *me brusgiai a lẹngua* mi sono bruciata la lingua; *se brusgiau a mêû cû fierru* si è bruciata la mano col ferro da stiro.

3. tr.bival. [sogg V N_{det}] **escoriare**, procurarsi un'escoriazione su una parte del corpo, ad es. per strofinio continuo (restr. sul sogg. [+umano]):

♦ (SB) *A muacciœa iẹvi nu muorsu de rruobba a üsu nantra maga sciuppada de na cammisgia vẹcchja, me se mietti ô brazzu pe nọn se strellà l atra cammisgia, pe nọn se brusgià u brazzu* La *muacciœa* è un pezzo di stoffa simile a un'altra manica strappata da una camicia vecchia, che si mette al braccio per non lacerare l'altra camicia, per non escoriare il braccio.

CFR *bruscà*.

brüttu [ˈbry.ttʊ] agg. QF(3) monoval. [N Agg] **brutto**, rovinato, non riuscito bene, sgradevole:

♦ (SB) *quannu bọglio,* [*i llasegni*] *non s'êo a llassà cœsgi che nnọnca se fêo brütti* [le lasagne] quando cominciano a bollire, non devono essere lasciate in pentola a bollire, altrimenti si rovinano;

♦ (SB) *s'ẹvi de rruobba fuorti* [*u pâ*] *llimmi ce se ne mẹtti chjossaẹttu me vê pa pasta chjù mmuolla, che nọnca u pê pœi vê düru e nọn se pœ mancià, ch'è chjù brüttu, nọn llevẹtta buôrû* se [il pane] è fatto con grando duro, necessita di più aggiunte di acqua, affinché venga più soffice, altrimenti rimane più duro e non si può mangiare, è meno gustoso, non lievita bene.

buccaœ [bʊ.kkaˈœ] sost.masch. inv. QF(21) monoval. [(poss/*de*-N) N] beccuccio o cannello dal quale esce l'acqua dalla vasche di irrigazione o della vasca mulino:

♦ (No.) *Llà* [*ô sajittộrî*] *s'attacca u buccaœ, u buccaœ vê stuppadu dâ parti de sọtta, dû casu cû bregliozzu* Là [alla doccia] si attacca il cannello. Il cannello viene aperto dalla parte di sotto, dal vano seminterrato, con il tappo di legno;

♦ (No.) *quannu s'av'a masgeâ u mueâu piglia a llatta, a ttira, ttira u bregliozzu e scennùa u buccaœ. Scennuannu u buccaœ, nẹsci sta acqua dô buccaœ, serrada com'un trossu, misca tê pinni e parti a rrœda* quando si deve macinare, il mugnaio prende l'asta, la tira, tira il tappo di legno e tira il cannello. Tirando il cannello, esce quest'acqua dal cannello, serrata come un torsolo, sbatte nelle palette e fa partire la ruota.

buccuau [bʊ.kkʊˈa.ʊ] sost.masch. QF(11) monoval. [(poss/*de*-N) N] **guanciale**, lardo venato di magro della guancia del maiale:

♦ (No.) *Â casa, ddœppu cc'a carn'à rrefeddadu, sse ppiglia e sse sdossa. U llardu, a panzẹtta, u cabbuccuollu e u bbuccuau sse piglia un bagu e sse mẹnto llaintra, na cappa dde ssari e na cappa ddû llardu* A casa, dopo che la carne del maiale si è frollata, si prende e si disossa. Il lardo, la pancetta, il capocollo e il guanciale vengono messi in un secchio, alternando al lardo uno strato di sale;

♦ (No.) *A ll uottu jorna sse nnẹscio; u buccuau, sse llẹva cchẹlla ppẹlli cche avi, sse conza bẹllu purittu cû pippi e nentri trẹ ccuccẹtt'i ssari, sse mmugliaija bẹllu ffittu, sse mẹtti ntô fœgliu i carta oreada, se ttacca e sse mpeccicca, u bbuccuau* Dopo otto giorni si toglie il lardo dal sale, il guanciale privato della pelle, condito bene con peperoncino e altri tre pizzichi di sale, viene arrotolato in modo compatto, avvolto in un foglio di carta oleata, legato e appeso, ecco il guanciale pronto.

budẹllu [bu.ˈðe.llʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [(poss/*de*-N) N] budello del maiale per la salsiccia:

♦ (No.) *Ddœpu ch'è bẹlla rremeêda majilla majilla, se stazza, sse ne ffriji na ffeẹtta e sse stazza ppe vẹdi com'è dde ssari. Ss'è amurusẹtta de ssari, iẹvi ggiusta; sse llav'i bbudẹlli purittìssemi ccû acqua, ssari e llemộrê; quennu ssô bbẹlli llavadi purittìssemi, se pigli'u llemüdu e sse cumẹnz'a inchji de chẹlla carni dâ ssossizza. Nna aguglia pruonta me se punciuîja u bbudẹllu, nọnca u bbudẹllu ùnscia e a ssosizza non vê bẹlla fitta inchjüda. Quennu u budẹllu è bẹllu chjîrû, ppiglia e sse ttacca, sse ttacc'a calluzzẹtti calluzzẹtti e sse mẹnti de parti. Quennu iẹvi tutta llieṣta inchjuda, cche se lliesti tutt'a carni ddâ ssosizza, se ppiglia e sse mpeccicca* Dopo che la carne è ben condita e rimestata nella madia, si assaggia, se ne frigge una parte per verificare la quantità di sale. Se è saporita, è pronta; si lavano i budelli pulitissimi con acqua, sale e limone; quando sono ben lavati pulitissimi, si prende l'imbuto e si comincia a riempirli di quella carne preparata per la salsiccia. Con un ago pronto si punge il budello, altrimenti questo si riempie di aria e la salsiccia non viene sufficientemente pressata. Quando il budello è riempito bene, viene legato in nodi singoli e lo si mette da parte. Quando tutti i budelli sono riempiti e la carne preparata per la salsiccia è finita, essa viene appesa al fumo.

POL **budẹllu dâ cutrùmmua** sost.masch. budello grasso del maiale:

♦ (No.) *U cabbucuollu sse nẹsci* [*dû cattu*], *se cọnza tuttu bẹll'attornu, tuttu purittu, de pippi e*

ffeôcchju. Sse piglia u budellu dâ cutrumma bęllu purettìssemu llavadu, sse mẹnti trẹ ccuccẹtt'i ssari llaintra, sse ntrasi nta cchẹllu budellu dâ cutrùmmua [tutto il budello] e sse ttacca fettìssema ccû spagu e pœi se mpeccica Il capocollo viene tirato fuori [dal secchio in cui era conservato con l'altro lardo], condito tutto intorno con peperoncino e finocchio. Si prende il colon, perfettamente lavato, si aggiungono tre pizzichi di sale là dentro, si riempie il colon col capocollo e si lega forte con lo spago e poi si appende al fumo.

buffẹtta [bʊ.'ffe.tta] sost.femm. QF(2) NO → *buffietta*.

buffietta [bʊ.'ffje.tta] sost.femm. QF(2) VAR *buffẹtta* monoval. [(poss/*de*-N) N] **tavolo** rustico, generalmente privo di cassetti:

♦ (SB) *Dœpu dâ lleâzza, dœpu che* [*u llîu*] *se passa a stu carduottu, allọa se piglia na spàdua e se fà cu chẹlla spàdua a un pezzu de... o n bencu o n pezzu de... a na buffietta, na cuosa desgẹmmu cussì, na cuosa de chẹsti cà antighi sẹmpri. Allọa cu chẹlla spàdua se dộa tenti cuorpi* Dopo il capecchio, dopo che [il lino appena divelto] si passa a questo scardasso, allora si prende una scotola e si lavora con quella scotola su un banco o un tavolo qualsiasi, su qualcosa, diciamo così, su qualcosa di queste qua antiche sempre; allora con quella scotola si danno tanti colpi;

♦ (No.) *Ppœi* [*u pê*] *sse stüja c'un canavazzu purittu e sse mẹnti sọprâ buffetta nsêa cche rrefeẹdda. Quennu rrefeẹdda sse ppigli'u zzurgu e sse mẹtti ntô zzurgu* Poi il pane appena sfornato viene privato della possibile cenere che ha sul fondo con un canovaccio pulito e viene disposto su un tavolo, fino a quando non si raffredda. Quando è freddo viene conservato nell'apposito cesto del pane.

DIM *buffettîu*.

bugliachẹ̦iâ [bʊ.ʎʎa.'kẹ̦.jã] sost.femm. QF(22B) FO → *bugliachîa*.

bugliachîa [bʊ.ʎʎa.'kĩ.a] sost.femm. QF(22) VAR *bullachêa*, *bugliachẹ̦iâ* monoval. [(poss/*de*-N) N] pianta spontanea del genere citiso:

♦ (No.) *Dddœppu che s'à llestudu de carregà* [*a fossa*] *a sta manẹra, e llọa sse prepara frẹsgi e ppossebermẹnti jeêstri, bullachê e sta fossa vẹ̦ copertada cu tutti sti ierbi* Dopo che si è finito di riempire la carbonaia in questo modo, allora si preparano felci e anche ginestre, citisi e si copre la carbonaia con tutte queste erbe.

♦ (SB) *i patacchi n'i cunzamu llà intra* [*tô portamncià*] *e n'i manciamu. Fagẹmu u strọncu de bugliachẹ̦iâ, de llẹgnu - nọn è che ne purtammu i bbruocci!?! No! - c'ia chẹllu portamancià llà, u mettẹmmu attuornu e ppœ c'ia i llẹgni de campegna, cû cuttẹllu ce fagẹmu u pizzu e ognadộ se pegliava u mursẹttu dû pataccu e s'u mettìa n bọcca e manciava u pe* le patate le condiamo là dentro [nella scodella] e le mangiamo. raccoglievamo un rametto di citiso, o di qualche altra pianta, non ci portavamo certo le forchette da casa! No! – c'era quella ciotola là, la mettevavamo al centro e poi c'erano i legni di campagna, con il coltello gli facevamo la punta, e ciascuno si prendeva il pezzetto di patata, lo metteva in bocca e lo mangiava col pane.

bugliüdu [bʊ.'ʎʎy.ðʊ] agg. QF(3) monoval. [N Agg] **bollito**, lessato; sodo (restr. sul nome.: solo uova):

♦ (No.) *Sse ppigli'a ttẹsta* [*dû maiau*], *cu tutta l oẹ̦cchja e ccu ttutta a fọngia, se sdossa, se strica tta l acqua bugliüda, sse fà bẹlla purettìssema, pœi se ttagli'a zzenẹtti zzenẹtti e sse mẹtti ppur'a parte* Si prende la testa [del maiale macellato], con le orecchie, il grugno, si disossa, la si strofina bene nell'acqua bollita, si lava pulitissima, e poi si taglia a pezzi e si mette da parte.

♦ (No.) *Ll œvi bbugliüdi, bbẹlli rrọssi, culluradi e sse mẹnto llassọpra* [*sọpra i paọmmi*] *a ûr'a ûrû* Le uova sode, ben rosse, colorate si mettono là sopra [sulle colombe] uno per parte.

buijà [bʊ.ɪ.'ja] verbo QF(6) tr.bival. [sogg V N_{quant}] (restr. sul sogg.: solo persone; restr. sul compl.: solo cereali, legumi) agr. **ventilare**, gettare in aria il frumento o altri cereali e/o legumi con la pala esponendolo all'azione del vento, al fine di mondarlo dalla paglia, dalla pula o da altre impurità:

♦ (No.) *Quennu u frumẹntu è n camisgia, allọa, ppiglia, sse ppiglia a ppara e sse cumẹnza a bbuijà câ para* Quando il frumento è maturo, allora, si prende la pala e si comincia a ventilarlo con la pala;

♦ (No.) *Pestènneli e rrepestènneli* [*tutti chẹlli grọppi che nẹscio dû ccrevẹllu*], *tuttu chẹllu frumẹntu de tta chẹlli grọppi se ne nẹsci, u purezzija nentra vætta, u bbuija e u mẹnti llà sọpra u munzẹllu ddû frumẹntu* Pestando più volte [tutte spighe o parti di esse che sono rimaste non trebbiate e fuoriescono dal vaglio] tutto quel frumento fuoriesce dalle spighe, lo si pulisce un'altra volta, lo si ventila e lo si mette sopra il mucchio di frumento.

[ALI 3761 bbuiɣjá]

builla [bu.'i.lla] sost.femm. QF(2) → *burilla*.

bullachêa [bu.lla.'kẽ.ã] sost.femm. QF(22A) NO → *bugliachîa*.

buoccia ['bwo.tʃtʃa] sost.femm. QF(2) VAR *boccia* bival. [(poss/*de*-N) N (de-N_{det})] (il possessivo indica il possessore della boccia, mentre il compl. prep. introd. da *de* indica il contenuto della boccia; entrambi possono rimanere impliciti) **boccia**, barattolo di vetro:

♦ (No.) *ppiglio cchẹllu sajimmi ccû cuppîrû, a bbusciga pruonta, cû llemmüdu e un cannuẹttu de cchenna e u vacco ntâ busciga. L autru* [*sajimme*] *che rrẹsta, na boccia pronta c'un cattu de acqua, a boccia llaintra, e inchji a boccia de sajimmi* prendo quello strutto con il mestolo, la vescica già preparata, con l'imbuto e una parte di fusto della canna lo verso nella vescica. L'altro strutto che rimane, una boccia preparata con un secchio di acqua e la boccia llà dentro, e si riempie la boccia di strutto.

buotta ['bwo.tta] sost.femm. QF(2) VAR *botta* zero-val. **botta**, forte **colpo**:

♦ (SB) *I crusgẹ vẹ̦o ttaccadi c'un pẹzzu de cuorda e vẹ̦o ttaccadu adû llẹzzu de sọtta, de sọpra c'ièvi nun pẹzzu de llẹgnu sọpra u teau e stu llizzu va ttaccadu a stu pẹzzu de llẹgnu, e pe scẹnni na buotta na pinna de llizzu e pe scẹnni na buotta l autra* I *crusgè* sono legate attraverso un pezzo di corda al liccio di sotto, sopra il telaio c'è un pezzo di legno a cui va legato il liccio, e per scendere si dà un colpo a una pinna del liccio, e una botta all'altra.

buôrû [ˈbwõ.ɹũ] agg. QF(3) VAR *bôrû*

1. monoval. [N Agg] **buono**, in senso morale.

2. bival. [N Agg *pe*-$N_{det.}$] idoneo, adatto:

♦ (No.) *Cchęlli* [*arburęlli de castagnà*] *che ssô buôrî ppe ppà de vigna, sse fà ppà de vigna, chęlli che ssô bbuôrî ppe parętti dde rretteculadu sse fà parętti dde rretteculadu* Quelli [piccoli alberi di castagno] che sono adatti per ricavare pali di sostegno per le viti, vengono segati per ottenere pali di vigna, quelli che sono adatti per paletti della recinzione, vengono tagliati per ricavare pali di recinzione.

3. bival. [N Agg *de*-N_{quant}] della quantità giusta:

♦ (No.) *Quennu cchęlli ffrìttui sô ccuotti, ppiglio e ccumęnzo a scangià dde cculąri, e sse stazza. Sse ssô bbuôrî de ssari, ssô buôrî, se nọn sô bbuôrî de ssari, cce jọnci l autru ssari, e sse ffêo ccœsgi* Quando quei ciccioli sono cotti, cominciano a cambiare colore, e si assaggiano. Se sono salati nella maniera giusta, sono buoni, se non hanno la giusta quantità di sale, se ne aggiunge dell'altro e si lasciano cuocere.

3. monoval. [N Agg] sano; in buona salute:

♦ (No.) *Ddœpu che s'à cchjantadu - llassemu stà cchęllu de ttovu, che rrestau ttô vevaju, perchè ll ennu ddœppu è u stęssu - s'ûrû ch'ęvi bbôrû, ęvi bbôrû, sse nọn ęvi bbôrû, se bbrusgia* Dopo che [il castagneto] è stato piantato – non prendiamo in considerazione quello piantato a ottobre, perché l'anno successivo sarà ancora ugualmente piccolo – se un albero è sano, ben cresciuto, è adatto (per essere piantato) , se non lo è, si brucia.

buorâruotti [bwõ.ɹã.ˈɹwo.ttɪ] paraverbo ottat. monoval. **buonanotte**.

burilla [bu.ˈɹi.lla] VAR *builla*

1. sost.femm. QF(2) monoval. [N (*de*-N)] **bruscolo**, pagliuzza:

♦ (SB) *U crevęllu iẹvi un circu rrutọnnu che avi tuttu na rręda chjù llarga, nu uommu a dritta e na fẹmmia c'un dumunnęlla che carrija ntô crevęllu e a bœria ce sparti l attri burilli* Il vaglio è formato da un cerchio che contiene una rete a maglie larghe, in piedi un uomo e una donna con il *dumunnęlla* con il quale si trasporta il grano per rovesciarlo nel vaglio e il vento che separa tutte le pagliuzze.

2. sost.femm. quant. solo sing. QF(13) monoval. [N *de*-N_{quant}] piccola quantità dell'entità espressa dal compl. (introdotto da *de*, seguita da un nome pl. o da un nome sing. massa, ma anche da un nome con art.):

♦ (Fo.) *nọn me purtasti mencu na burilla de pê?* non mi hai portato neppure un pezzetto di pane?

busada [bʊ.ˈza.ða] sost.femm.massa QF(13) MO [[*busa-]$_{V}$+-ada]$_{N}$ monoval. [(poss/*de*-N) N] **bovina**, spec. quantità di sterco bovino con cui viene cosparsa l'aia su cui si batte il grano:

♦ (No.) *Ddœpu che* [*l aja*] *è scubbata puritta, se ppiglia na ppicca dde grasciüa dde vacchi, sse squaglia tta na bbęlla picca dde acqua e sse mbọsa l aia tutt'attornu, e ssọppra dde cchęlla busada de aja cce vêo mettẹnnu ttutt'u ppillu* Dopo che l'aia è scopata bene, si prende un po' di sterco di vacca, lo si scioglie in una certa quantità di acqua, e si copre con un sottile strato di sterco l'aia, e sopra quello strato di sterco si cosparge la lolla.

busciâ [bʊ.ˈʃʃã] sost.masch. inv. QF(21) VAR *busciô*, *buscịộrî* deitt. monoval. [(poss/*de*-N) N] **angolo**, canto:

♦ (No.) *Ttâ ccasuotta, ttô busciô cc'ęv'a ffurnẹcca cu du furcęlli che llumem'u ffœgu llaintra* nel casotto dove si fa il formaggio, in un angolo c'è anche il fornello rudimentale fatto con due forcelle in cui accendiamo il fuoco;

♦ (No.) *Quennu* [*i paọmmi*] *ssô scaêdi, sse mẹnto ntô ènguru, ntô busciô dâ majilla, sse piglia a mmursętti mmursętti, sse schêrâ ccû llasagnadœe se ffà a ffuormi ffuormi* Quando [la pasta delle colombe] è spianata, la si mette in un angolo della madia, se ne prendono piccoli pezzetti, li si spiana con il matterello e li si riduce in tante forme diverse.

SIN *ènguru*.

busciga [bʊ.ˈʃʃi.ɣa] sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N) N] gastr. vescica urinaria di suino, usata in cucina spec. per insaccarvi lo strutto:

♦ (No.) *ppiglio cchęllu sajimmi ccû cuppîrû, a bbusciga pruonta, cû llemmüdu e un cannuęttu de cchenna e u vacco ntâ busciga*. prendo quello strutto con il mestolo, la vescica già preparata, con l'imbuto e un cannello e lo verso nella vescica.

[AIS I 143 a bušš̄ɪɣa]

busciô [bu.ˈʃʃõ] sost.masch. inv. QF(21A) NO → *busciâ*.

buscịộrî [bu.ˈʃʃọ̃.ɹĩ] sost.masch. inv. QF(21B) FO → *busciâ*.

bùsciua [ˈbu.ʃʃʊ.a] sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N) N] **bronzina** della macina del mulino:

♦ (No.) *Stu occellüzzu ssọtta avi un cuscêrẹttu, stu cuscêrẹttu se mẹtti â bùsciua e se cẹntra tô mẹnzu de ll œcchju dâ mœa e chî cọgni se sẹrra* Quest'uccellino sotto ha un cuscinetto; questo cuscinetto si mette sulla bronzina e si centra al centro dell'occhio della mola e con i cugni si stringe.

buttâ [bu.ˈttã] sost.masch. inv. QF(21) VAR *buttô*, *buttộrî* monoval. [(poss/*de*-N) N]

1. bottone, dischetto di vario materiale che, inserito nell'asola, tiene unite due parti di un indumenti.

2. dado, ad es. nel mulino:

♦ (No.) *Sọpra a chjanca c'ęvi a rrànnua, a rrànnua avi un pertüsu, ta stu pertüsu se mẹtti n buttôrî sẹmpri de fẹrru. Stu buttộrî de fẹrru ẹvi fatt'a vacanti, ta stu vacanti ce ntrasi u pedüzzu che vê attaccadu ô füsu che va sọpra ọnni c'è a mœa che masgêa* Sopra il basamento c'è la bronzina. La bronzina ha un buco; in questo buco si mette un dado sempre di ferro. Questo dado di ferro ha un foro [lett. è fatto vuoto]; in questo foro ci entra il perno che viene attaccato al fuso che va sopra, dove c'è la mola che macina.

buttô [bʊ.ˈttõ] sost.masch. inv. QF(21A) NO *buttâ*.

buttộrî [bʊ.ˈttọ̃.ɹĩ] sost.masch. inv. QF(21B) NO FO *buttâ*.

buzzurệttu [bʊ.dzdzʊ.ɹẽ.ttʊ] sost.masch.. QF(1)
VAR *buzzûriêttu*.

buzzûriêttu [bu.dzdzũ.ɹjẽ.ttʊ] sost.masch.. QF(1)
VAR *buzzurệttu* monoval. [(poss/*de*-N) N] ramaiolo; mestolo dei pecorai:

♦ (No.) *Ddœpu cincu merûdî ssọrgi tütt'a rrecuotta, piệrû piệrû, llẹggiu llẹggiu. Pœi a scennẹmmu ccû buzzûrệttu e a mettẹmmu ttê cavegni* Dopo cinque minuti affiora tutta la ricotta, lentamente. Poi la togliamo dal focolaio con il mestolo e la mettiamo nei fiscelli.

♦ (No.) *u buzzûrệttu ẹvi fattu dde rremu e av'a ffuorma d'un cuppîrû, cû megu, c' un crucchẹttu, e ssiervi ppe nẹsci a rrecuotta* il mestolo del pecoraio è fatto di rame, e ha la forma di un mestolo, con il manico e un piccolo gancio e serve per tirare fuori la ricotta.

CFR *cuppîrû*.

C

Ca [ka]
1. congiunz.sub.fin monoval. [C F_{ind}] **che**.
1a. in dipendenza da un intensificatore (anche implicito) aggettivale o verbale, in grado di selezionare consecutive come compl. (es. *accussì*, *tentu*), introduce la consecutiva.

cà [ka] avv.locat. QF(4) monoval. [V Avv] deitt. **qua**, in questo luogo.

câ prep.art. formata da cu (→) + a^1 (→), **con la**.

cabbu ['ka.bbʊ] sost.masch. QF(1)
1. monoval. [(poss/*de*-N) N] **capo**, guida:
♦ (Fo.) *quennu ia caọsu ẹu ia pacciu, i caọsi si scantavo e ẹu ia u cabbu* quando ero giovane io ero molto vivace, i ragazzi si spaventavano e io facevo il capo
2. monoval. [N (*de*-N_{det})] **estremità** (dell'entità espressa dal compl. introdotto da *de* che può rimanere implicita (se il suo significato è recuperabile all'interno del testo)):
♦ (SB) *A pàiua è fatta de pẹu dê vacchi e ce passa sọttô cuollu, adâ tẹsta ce mẹtto du cabbi i cuorda, du cabbi a na vacca e du cabbi a l attra vacca. Chisti du cabbi i cuorda vệo teradi adâ mârûzza de l aradu e l uomu come llavua se derigi l animè cu sta cuorda* La giuntoia è fatta di pelo di vacche e passa sotto il collo [delle vacche], alla testa vengono messi due capi della fune: due capi a una vacca e due capi all'altra vacca. Questi due capi della fune vengono allungati fino alla stegola dell'aratro e l'uomo, mentre ara, dirige gli animali con questa corda.
♦ (SB) *I spuiji sô a mursẹtti mursẹtti, de un cabbu all attru dâ tierra che s'av'a semeê, e se semệa* Le *spuiji* sono strisce di terra [che vanno] da un estremo all'altro del campo da seminare, e si semina.

cabbucârâu [ˌka.bbu.kã.'ɹã.õ] sost.masch. solo sing. QF(27A) VAR *cabbucarêu* MO [[cabbu]$_N$+[câlêu]$_N$]$_N$ monoval. [(poss/*de*-N) N] nel mulino ad acqua, canale per convogliare le acque della gora nella colta:
♦ (No.) *U cabucârâu è na spẹci de pẹtra a forma d'un cârâu che jọngi a gọrna e a sajitta.* Il canale principale è formato da una serie di pietre in forma di canale, che collega la gora alla colta;
♦ (No.) *A prẹsa ẹvi de tẹrra a fforma d'un cârêu, poi l acqua fà a so strada e rriva tâ gọrna, passa tâ gọrna, passa u cabucârâu e sàuta tâ sajitta* La presa è di terra, a forma di un canale. Poi l'acqua fa la sua strada e arriva nella gora, passa nella gora, passa il canale artificiale e salta nella colta.

cabbucârêu [ˌka.bbu.kã.'ɹɛ̃.õ] sost.masch. QF() → *cabbucârâu*.

cabbucollu [ˌka.bbu.'kɔ.llʊ] sost.masch. solo sing. QF(27A) NO → *cabbucuollu*.

cabbucuollu [ˌka.bbu.'kwo.llʊ] sost.masch. solo sing. QF(27A) VAR *cabbucollu* MO [[cabbu]$_N$+[cuollu]$_N$]$_N$ **capocollo**:
♦ (No.) *U llardu, a panzẹtta, u cabbuccuollu e u bbuccuau sse piglia un bagu e sse mẹnto llaintra, na cappa dde ssare e na cappa ddû llardu* Il lardo, la pancetta, il capocollo e il guanciale, si prende un contenitore e si mettono là dentro, alternando uno strato di sale a uno di lardo;
♦ (No.) *U cabbucuollu sse nẹsci [dû cattu], se cọnza tuttu bẹll'attornu, tuttu purittu, de pippi e ffeôcchju.* Il capocollo viene tirato fuori [dal secchio in cui era conservato con l'altro lardo], condito tutto intorno con peperoncino e finocchio.

caccià [ka.'tʃtʃa] verbo QF(6)
1. tr.bival. [sogg V N_{det}] **cacciare**, mandare via qc in malo modo.
2. intr.monoval. [sogg V] andare a caccia.
3. tr.bival. [sogg V N_{det}] introdurre nell'aia le bestie adibite alla trebbbiatura (restr. sul sogg.: [+umano] restr. sul compl.: solo bestie, in genere vacche):
♦ (No.) *<Pe> pesè i gregni, sse caccia i vacchi e l uommu ccâ ttradenta che fferrija tutt'i gregni, aja aja, demodocchè i vacchi m'a ttaglio cchjù vejadu. Caccenn'i vacchi: vætt'a lu mẹnzu, vætta cà, vætta llà* Per trebbiare i covoni, si fanno entrare le vacche nell'aia, e l'uomo con il tridente scompone tutti i covoni, per l'aia, in modo tale che le vacche spezzettino le spighe più velocemente. Facendo entrare le vacche nell'aia [si incitavano le bestie dicendo]: gira verso il centro, gira qua, gira là;
4. tr.trival. [sogg V N (*cu*-N)] spingere innanzi, sollecitare un animale con la voce, con la frusta o il pungolo (il compl. è introdotto da *cu* oppure è implicito, se ricavabile dal contesto) (restr. sul sogg.: [+umano] restr. sul compl.: solo bestie, in genere vacche):
♦ (SB) *Pœi se mpaja i vacchi, se mietti du pesẹ, (se sô due se ne mietti üâ, se sô trẹ se ne mietti dui pesè), cu i cuordi e ün ch'i caccia sẹmpri ta l aja, ün se peggiarello cu a tredẹnta de llẹgnu* Poi si aggiogano le vacche, si legano le due pietre per trebbiare,(se le vacche sono due si lega una sola pietra, se sono tre, se ne legano due pietre) con le corde e qualcuno che le inciti sempre nell'aia, qualcuno che le pungoli con il tridente di legno;

♦ (SB) *A peseạ ieṿi na peṭra gruossa, se martellija buôrâ me ce stavi u pastuâ taccadu fittu che ncruocca cu cheḷḷu lleḡnu che va adô joṿu e peṣa gerennu e nu uommu, na feḿmia, un caọsu i darṛettu che, cu a guagliada, che caccia i vacchi, i punciuija* La *pesea* è una grossa pietra, che viene battuta ripetutamente con il martello affinché vi venga ben legata la ritorta, alla quale viene aggangiato quel legno che la unisce al giogo e le permette di trebbiare girando; intanto un uomo, una donna, un ragazzo dietro [al giogo e alla pietra] con un pungolo incita le vacche,le pungola;

5. tr.bival. [sogg V N_{quant}] eliminare, togliere via (restr. sul sogg.: [+umano] restr. sul compl.: [-umano]):

♦ (SB) *Pœi se rrecœgli, se caccia tuttu cheḷḷu pillu che avi u frumeṇtu, pœi se passa ô crevẹḷḷu cu a pà quann'è beḷḷu purittu s'insacca e se puorta â casa* Poi si raccoglie e si elimina tutta quella pula che ha il frumento, lo si passa al vaglio con la pala, quando è tutto ben mondato lo si insacca e lo si porta a casa.

6. tr.bival. [sogg V N_{det}] spingere per fare uscire da un luogo, in genere dal proprio ricovero (restr. sul sogg.: [+umano] restr. sul compl.: solo animali):

♦ (No.) *Ccommu rrevemmu llà [â mentra], cce aprimm'u passu, vuttemmu i ppègui ô mungidœ ttô zzaccu, ppegliemmu a hisca, ûr'i ccà, me maidd'i ccaccia e ẹu i munciu* Appena arriviamo là [al recinto delle pecore], apriamo l'ingresso, facciamo girare le pecore verso il luogo in cui vengono munte, nel recinto prendiamo il secchio per mungere il latte, uno da questa parte, mio marito le spinge e io le mungo.

cadi ['ka.ðə] verbo QF(10) intr.trival. [sogg V (LOCAT) (DAT)] **cadere**, cascare (il compl. che indica il punto d'arrivo della caduta può rimanere inespresso; opzionale è anche il compl. dat., che esprime la persona che possiede, tiene o trasporta quanto cade):

♦ (No.) *A cazzaœa è meṣsa soṭta a tremœgna e avi a fforma d'un cumœgliu de scàtoru, a mœa ferreannu se piglia u frumeṇtu, u va masgeânnu, u schiccia, u masgêa e ffà a faêa. A ffaêa, ferreannu e ferreannu, a jecca d'un lladu, stu lladu se chjama ffareâu, se meṇt'un saccu, a farêa cadi tô ssaccu*. La cassetta è messa sotto la tramoggia e ha la forma di un coperchio di scatola. La mola girando si prende il frumento, lo va macinando, lo schiaccia, lo macina e fa la farina. La farina, girando girando, la butta da un lato; questo lato si chiama "farinaio". Si mette un sacco e la farina cade nel sacco.

♦ (No.) *Ttutti cheḷḷi spighi cche cadọ n tieṛra, a ffeḿmia cu a ssacchettôa i ddaventi e u ccutteḷḷ'ê mêu, i va rrecugliennu* Tutte quelle spighe che cadono a terra [durante la mietitura], una delle donne col sacchetto a tracolla e il coltello in mano, le raccoglie, toglie le radici e le barbe, e le mette nel sacchetto.

caêu ['ka.'ɛ̃.õ] sost.masch. QF(7) → *cârâu*.

cagnœ ['ka.'ɲɲœ] sost.masch. inv. QF(21) VAR *cagnœru*

1. monoval. [(poss/*de*-N) N] tess. **rocchetto**, su cui si avvolge il filato:

♦ (SB) *Quann'è üa che se meṭti u teau, prima se fà i cagnœ de ọrdi chjamadi, dœpu che se fà sti cagnœ se ne fà dọdece opuramẹnti o allura ventequattru, dœpu che se fà sti ventequattru cagnœ se fà a ọrdi, a ọrdi* Quando è il momento che si mette il telaio, prima si fanno i rocchetti per ordire chiamati; dopo che si fanno questi rocchetti – se ne fanno dodici oppure [...] o allora ventiquattro – dopo che si fanno questi ventiquattro rocchetti, si fa l'orditura;

♦ (SB) *Pœi se piglia un pẹzzu de rremajêlla e se ttacca tuttu stu grọppu cû suggiu. Dœpu che sse ttacca tuttu stu grọppu cû sọggiu, allua se piglia a navietta e na sta navietta c'ẹvi mẹsu un cagnœ peccẹttu, un cannẹḷḷu se chjema* Poi si prende un pezzo di ordito e si attacca tutto questo nodo con il subbio. Dopo che si attacca tutto questo nodo con il subbio, allora si prende una navetta e in questa navetta è messo un rocchetto piccolino, un cannello si chiama.

2. monoval. [(poss/*de*-N) N] arch. mensola di pietra o di ferro lavorati che sostiene il piano dei balconi:

♦ (No.) *Â Nuè ce sô belli cagnœ de peṭra* A Novara ci sono bei beccatelli in pietra.

cagnœru ['ka.'ɲɲœ.ɹʊ] sost.masch. inv. QF(1) FO → *cagnœ*.

caîglia ['ka.'ĩ.ʎʎa] sost.femm.massa QF(13) monoval. [(poss/*de*-N) N] **crusca**:

♦ (SB) *cruvuemmu ô crivu fîrû, s'u passemmu du vœtti u pê vệ chjù jencu, vệ chjù screvadu, e a caîglia a pusemmu a un lladu e fageṃmu u pârî* stacciamo [la farina] al setaccio che ha le maglie della rete più strette, se la stacciamo due volte, il pane viene più bianco, più setacciato, la crusca la mettiamo di lato e prepariamo il pane;

♦ (No.) P*œi u nseḡnu a mangià [ô maiau], cce fazz'un beverộrî, bbrœd'i pasta, llavadè ddê piatti, ccu a ccaîglia o nọnca na feṭt'i ffaêa me sse nzeḡn'a mangià, ẹrba e u creṣciu ccussì* Poi gli insegno a mangiare [al maiale], gli preparo un beverone, liquido di cottura della pasta, residui del lavaggio dei piatti con la crusca oppure con un po' di farina affinché impari a mangiare [cibi genuini], erba e lo allevo così.

♦ (SB) *Ô muệu u masgệu, cẹrti vœti, segọnnu che frumeṇtu è, u sbagnemu, ce mettẹmmu mẹnzu llitru d'acqua, un llitru d'acqua, segọnnu che rruobba è. S'è majuorca chjù picca, perchè sô semẹnzi tê lleḡgi e u pê vệ chjù jencu, ca a caîglia vệ chjù gruossa e u pê vệ chjù jencu, nọnca vệ rremasgeâdu se nọn ce mettẹmmu l acqua* al mulino lo maciniamo, a volte, in base al tipo di frumento, lo inumidiamo, aggiungiamo mezzo litro di acqua, un litro, in base al tipo di grano. Se è maiorca [ne aggiungiamo] meno, perché sono sementi sul leggero e il pane viene più bianco, perché la crusca è più grossa e il pane prodotto con questo grano è più bianco; in caso contrario, se non aggiugiamo l'acqua, il pane è rimacinato.

callozzu ['ka.'llɔ.tstsʊ] sost.masch. QF(1) NO → *calluozzu*.

calluozzu ['ka.'llwo.tstsʊ] sost.masch. QF(1) VAR *callozzu* MO (è compatibile con *-ẹttu calluzzẹttu*) bival. [(poss/*de*-N) N (*de*-N)] **rocchio** (il compl. introd. da *de* esprime l'insaccato cui il rocchio appartiene; il poss. esprime la persona che possiede il rocchio):

♦ (No.) *Quennu u budẹḷḷu è beḷḷu chjîrû, ppiglia e sse ttacca, sse ttacc'a calluzzẹtti calluzzẹtti e sse mẹnti de parti.* Quando il budello è riempito bene, viene legato in singoli rocchi e si mette da parte.

calọri ['ka.lọ.ɹɪ] sost.masch.massa QF(2) zeroval. **calore**, temperatura elevata, caldo:

♦ (No.) *Ogni quìndeci jorni, ogni vẹnti juorni, na vætta ô mẹsi, a ssegọnnu u calori che cc'iẹvi, se ppigglia e sse mbevìa* [*ll orevà*] *ppe ddu enni, ppe ttrẹ enni* Ogni quindici giorni, ogni venti, una volta al mese, in rapporto al caldo che c'è, si innaffia [l'olivo] e così per i due e tre anni successivi.
CFR. *calüra*.

calüra [ka.ˈlu.ɹa] sost.femm.massa solo sing. QF(13) monoval. [N *de*-N$_{det}$] **calore**, temperatura di qc. messa a cuocere (restr. sul nome: solo cibi solidi o liquidi):

♦ (No.) *I grattugli, quennu pœi ûrû fà u pêrî càudu, ppiglia a gostẹlla, a spacca ttô mẹnzu e cc'i mẹnti llaintra, i ncarca bẹlli puritti cu ttutti ddu mêu, chẹlla calura dû pêrî, chẹlli grattugli vẹo squaglienu e sse mengia chẹlla gostẹlla cchî grattugli* I ciccioli , quando poi uno fa il pane caldo, prende la gostella, la taglia in mezzo e li metti là dentro, li pressa bene con entrambe le mani, [con] quel calore del pane i ciccioli si sciolgono e così si mangia quella gostella con i ciccioli.
CFR *calọri*.

camadœa [ka.ma.ˈðœ.a] avv.temp. monoval. [V Avv] deitt. **per ora**, come ora, per indicare il preciso istante o comunque il periodo di tempo che si riferisce all'enunciazione:

♦ (No.) *Allọa n'accurgènnesi dû sbagliu c'avìa fattu, ddissi: ọnni me paddri camadœa cussà quentu crestejê cce ssô cche travaglio e ppê nne êo quentu nne vôrô e ẹu ccà mœru dde femmi* Allora accorgendosi dello sbaglio che aveva fatto, disse: da mio padre per ora chissà quante persone ci sono che lavorano e pane ne hanno quanto ne vogliono e io qua muoio di fame!

♦ (No.) *U furmaggiu che fagẹmmu camadœa, u purtemm'â casa e ce passemm'u ssari, un jornu sì e un jornu no, ppe uottu juorni* Il formaggio che facciamo per ora lo portiamo a casa e lo cospargiamo di sale a giorni alterni, per otto giorni.

camiê [ka.mɪ.ˈɛ̃] verbo QF(6A) intr.monoval. [sogg V] **camminare**, procedere:

♦ (SB) *nu uommu, na fẹmmia, un caọsu i darrẹttu che, cu a guagliada, che caccia i vacchi, i punciuija e camêo na vœta pôn viersu, pœi i vœta, e pe l atru viersu* un uomo, una donna, un ragazzo dietro [al giogo] che con il pungolo incita le vacche, le pungola e [esse] camminano per un tratto in una direzione, poi, le fa girare e procedono nell'altra direzione.

cammìsgia [ka.ˈmmi.ʒa] sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N) N]

1. camicia:

♦ (SB) *A muacciœa iẹvi nu muorsu de rruobba a üsu nantra maga sciuppada de na cammisgia vẹcchja, me se mietti ô brazzu pe nọn se strellà l atra cammisgia* La *muacciœa* è un pezzo di stoffa simile a un'altra manica strappata da una camicia vecchia, che si mette al braccio per non lacerare l'altra camicia.

2. gluma delle Graminacee:

♦ (No.) [*Quennu se llẹsti de taglià i gregni*] *Ma u frumẹntu nọn rrẹsta purittu, sempr'ancœa rrẹsta n camisgia. Quennu u frumẹntu è n camisgia, allọa, ppiglia, sse ppiglia a ppara e sse cumẹnza a bbuijà câ para.* [Quando si finisce di trebbiare i fasci di spighe] il frumento non è ancora del tutto pulito, rimane avvolto nelle glume. Quando il frumento è coperto di glume, allora, si prende la pala e si comincia a ventilare con la pala.

3. copertura della carbonaia fatta di terra ed erbe varie:

♦ (No.) *Ppe scarbûêlla* [*a fuossa*], *ccumẹnzo dde na parti, cce cumẹnzo a scẹnni a camisgia se chjemma, tutta sta spẹci de tẹrra, tutti sti ẹrbi, bbẹlla puritta* Per scarbonarla [la carbonaia], comincio da una parte, comincio a togliere la parte esterna, si chiama *camicia*, ovvero tutta quellal sorta di terra mista ad erbe, ben pulito.

campagna [ka.ˈmpa.ɲɲa] sost.femm. QF(2) → *campegna*.

campaôttu [ka.mpa.ˈõ.ttʊ] sost.masch. QF(2) NO → *campauôttu*.

campauôttu [ka.mpa.ˈwõ.ttʊ] sost.masch. QF(1) VAR *campaôttu* MO [[campè]$_N$+-uôttu]$_N$ (la -è- di *campè* si riduce ad -a- nelle forme complesse, come pure negli alterati, venendosi a trovare fuori d'accento) **campanaccio**, piccola campana che si appende al collo delle pecore:

♦ (No.) *Ua parremmu de campê: i campauôtti cc'i mettẹmm'ê ppègui* Ora descriviamo i campanacci: i campaôtti le mettiamo al collo delle pecore.
CFR *bejadœ*, *campê*, *muẹgnu*.

campè [ka.ˈmpɛ] sost.femm. inv. QF(23) VAR *campêrâ* monoval. [(poss/*de*-N) N]

1. campana:

♦ (Fo.) *oji i campè non se suôrô* oggi le campane non suonano.

2. campanaccio:

♦ (No.) *Ua parremmu dê campê. U bbejadœ cci'u mettẹmm'ê crabbi, ê zzẹmmi pü, che ffâo û rrumộrî cchjù fuorte* Ora parliamo dei campanacci: il *bbejadœ* lo mettiamo al collo delle capre, dei becchi pure, perché producono un suono più intenso.
CFR *bejadœ*, *campauôttu*, *muẹgnu*.

campegna [ka.ˈmpɛ.ɲɲa] sost.femm. QF(2) VAR *campagna* monoval. [(poss/*de*-N) N] **campagna**, luogo aperto fuori dell'abitato; terra coltivata e i suoi prodotti:

♦ (SB) , *se mẹdi a giügnu, a llügliu ta sti campegni àuti, nta sti muntegni se mẹdi cchjossai a llügliu* si miete a giugno, a luglio in queste terre alte, nelle zone montane [lett. in queste montagne] si miete più spesso a luglio;

♦ (No.) *Pœi cumenzenn'i ffavi, cce dọgnu i scorci ddê ffavi, scorci dde ppesẹllu, ffrutti fràccetti de ta campegna* Poi quando m aturano le fave, gli do da mangiare le bucce delle fave, dei piselli, frutti marci dalla campagna;

♦ (No.) *Quannu vẹ u sso ttẹmpu sse scippa* [*u castegnu*]. *Ccommu sse scippa sse scarta: chẹllu ch'ẹvi àbberi sse ppuorta ttê campagni ppe cchjantallu* Quando arriva il suo tempo, si sradica [il castagno]. Appena si sradica, si seleziona: quello che è albero viene portato in campagna per essere piantato.

campêrâ [ka.ˈmpɛ̃.ɹã] sost.femm. inv. QF(12) → *campè*.

cannavazzu [ka.nna.ˈva.tstsʊ] sost.masch. QF(1)

canovaccio monoval. [(poss/*de*-N) N]:

♦ (No.) *Ccommu ûrû u ppiglia ssọprâ ppara cce dôa na battudẹtt'ô ppêrî e cce ssautta cchẹllu ppruvuazzẹttu dde ccẹnni che avi dde ssọtta ddû ssœru. Ppœi sse stüja c'un cannavazzu purittu e sse mẹnti sọprâ buffẹtta nsêa cche rrefẹẹdda* Poi il pane appena sfornato viene privato della possibile cenere che ha sul fondo con un canovaccio pulito e viene disposto su un tavolo, fino a quando non si raffredda;

♦ (SB) *Puoi c'ẹvi chẹll'autra a cchjü fîrâ de chẹll'autra a cchjü fîrâ se fà nantra spẹci de mfọrri chjü fîrî che se fà sacchi dê muîu, se fà pagliazzi, se fà cannavazzi, se fà tutti sti cuosi* Poi c'è quell'altro tessuto, il più fine, che si usa per altri tipi di fodere, più raffinate, con cui si fanno sacchi del mulino, cenci, canovacci e cose simili.

cannẹ̀ [ka.'nne] sost.femm. inv. QF(23) **fiscella** per la ricotta, fatta di canne su di una base rotonda di legno:

♦ (No.) *a cannè è fatta de chenni, cchî ccẹrchi dde llẹgnu, i sọtta avu u tappu e llaintra ssiervi me mẹtti a rrecuotta* la fiscella è fatta di canne, con dei cerchi di legno, nella parte inferiore ha un tappo ed è usata per far scolare la ricotta fresca;

♦ (No.) *Ddœpu che llẹsti de mẹtti a rrecuotta ttê cannè, rrẹsta tütt'u sẹu* Dopo che finisce di riempire le fiscelle di ricotta, resta [nella caldaia] il siero.

CFR *cavegna, fascẹlla, garbua.*

cannellîrû [ka.nnə.'lĩ.ɹʊ̃] sost.masc. QF(2) spec. al pl., monoval. [(poss/*de*-N) N] **cannellino**, piccolo confetto di zucchero colorato e di forma allungata, aromatizzato alla cannella:

♦ (No.) *na bbẹlla paọmma grenna, cce ffagìa n bẹllu cœri o n bẹllu gattu o n bẹllu treffœgliu grennu, na paọmma cu tanti œvi dìsperi, ttutta bẹlla ccullurad'attornu, cce mettìa ttutt'i ccannellîrî* una bella colomba grande, a forma di cuore o di gatto o di trifoglio grande, una colomba con tante uova dispari, tutta colorata attorno, vi metteva sopra tanti cannellini.

cannẹllu [ka.'nne.llʊ] sost.masc. QF(1) monoval. [(poss/*de*-N) N] agr. **digitale** di canna con cui i mietitori proteggono le dita:

♦ (No.) *A llügliu se mẹdi. L uommu se mẹtti i cannẹlli ê jẹdetti e a ffaucci, u fodau daventi e a muacciœ'ô bbrazzu* A luglio si miete. L'uomo mette i digitali alle dita, [prende] la falce, [indossa] il grembiule e la *muaccœa* al braccio.

♦ (SB) *a llügliu medẹmmu, llughemmu uommi fẹmmi e medẹmmu, fauci, se metto i cannẹlli üâ, dui, segọnnu, se sô uommi cu du cannẹlli, e fêo i jèrmeti* a luglio mietiamo, ingaggiamo come operai uomini e donne e mietiamo, falci, si mettono i digitali uno, due, dipende, se sono uomini con due digitali e fanno i mannelli.

2. tess. **cannello**, specie di rocchetto a cui è avvolto il filo e che gira dentro la spola:

♦ (SB) *Pœi se piglia un pẹzzu de rremajẹlla e se ttacca tuttu stu grọppu cû suggiu. Dœpu che sse ttacca tuttu stu grọppu cû sọggiu, allua se piglia a navietta e na sta navietta c'ẹvi mẹsu un cagnœ peccẹttu, un cannellu se chjema* Poi si prende un pezzo di corda e si attacca tutto questo nodo con il subbio. Dopo che si attacca tutto questo nodo con il subbio, allora si prende una navetta e in questa navetta è messo un rocchetto piccolino, un cannello si chiama.

cannizza [ka.'nni.tstsa] sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N) N] **graticcio**:

♦ (No.) *Sse ttira dê cchẹllu ffusẹllu, a ccannizza pprepparada ccu na ttuvaglia i ssọppra e sse llenchjo ssuprâ cannizza, bbẹll'in fira* [i maccheroni] si tirano via dalla sottile asticella di ferro, il graticcio preparato con una tovaglia stesa sopra e si dispongono sul graticcio.

cannœ [ka.'nnœ] sost.masc. inv. QF(21) VAR *cannœru* MO (è compatibile con *-ẹttu*: *cannuẹttu* nelle parole complesse, come negli alterati -œ- diventa -u- perché fuori d'accento)

1. monoval. [(poss/*de*-N) N] pezzetto di canna per collegare l'imbuto al budello o alla vescica del maiale, nel momento in cui vi si deve versare dentro lo strutto ancora caldo. Si evita così che la massaia si bruci le mani:

♦ (No.) *Quennu scẹnno tutt'i ffrìttui che ll êo nesciud'i ntô piattu, ppiglio cchẹllu sajimmi ccû cuppîrû, a bbusciga pruonta cû llemmüdu e un cannuẹttu de chenna e u vacco ntâ busciga* Quando tiro fuori i ciccioli dalla caldaia e sono già nel piatto, prendo quello strutto con il mestolo, la vescica già preparata, con l'imbuto e un pezzetto di canna, e lo verso nella vescica.

2. monoval. [(poss/*de*-N) N] **cannolo**, dolce costituito da un rotolo di pasta dolce, fritto, riempito di ricotta lavorata con zucchero e canditi o anche con crema di latte al cioccolato:

♦ (No.) *Â Nuè fêo i cannœri câ rrecuotta e câ ciuccurada* A Novara preparano i cannoli alla ricotta e al cioccolato.

CFR *jẹ̀detu d' apuosturu.*

cannœru [ka.'nnœ.ɹʊ] sost.masc. QF(1) → *cannœ.*

caọsu [ka.'ọ.zʊ] sost.masc. QF(2) MO (è compatibile con *-ẹttu*: *causẹttu* -ọ- fuori d'accento diventa -u- negli algterati) zeroval. **fanciullo**, giovinetto, ragazzo:

♦ (SB) *A pesẹa iẹvi na pẹtra gruossa, se martellija buôrâ me ce stavi a u pastuâ taccadu fittu che ncruocca cu chẹllu llẹgnu che va adô jọvu e pẹsa gerennu e nu uommu, na fẹmmia, un caosu i darrẹttu che, cu a guagliada, che caccia i vacchi* La pesea è una grossa pietra, che viene battuta ripetutamente con il martello affinché vi venga ben legata la ritorta, alla quale viene aggangiato quel legno che la unisce al giogo e le permette di trebbiare girando; intanto un uomo, una donna, un ragazzo dietro [al giogo e alla pietra] con un pungolo incita le vacche

[AIS I 45 u kaũzu; a -za] [ALI 1192 kkaú∫u]

capaci [ka.'pa.tʃɪ] agg. inv. bival. [N Agg *de*-N] [N Agg *de*-F_{inf}] **capace**, in grado (di fare quanto espresso dal compl. opz., introd. da *de*) o che è probabile faccia quanto espresso dal complemento.

capetà [ka.pə.'ta] verbo QF(6)

1. inacc. bival. [V (N_{DAT}) N_{det}] **capitare**, **accadere** (il compl. dat. indica opz. la persona cui accade il fatto espresso dal compl. ogg., obblig.).

♦ (No.) *L œvi sse batto llaintra e sse rremêa ffaêa e zzüccuru, e œvi; ppœi, se cce càpeta, cce mẹnti na feẹtta de acqua, ma a pasta sse ppiglia bbẹlla ddüra* Le uova si sbattono là dentro e si rime-

sta farina e zucchero e uova; poi, se è necessario, si aggiunge un po' di acqua, ma [non troppa] la pasta lavorata deve restare dura.

capeteja [ka.pə.'tę.ja] sost.femm. QF(2B) monoval. [(poss/*de*-N) N] tess. **cocca**, piccolo gancio all'estremità superiore del fuso:

♦ (SB) *U fusu se piglia un morsu de llęgnu, rrobba de nun parmu lluongu, a punta de ssǫpra se spacca e se mietti un pęzzu de fierru a cruoccu e se mietti a capeteja che pœi se mpeccica a u fiu a chęlla ca a chęllu cruoccu* Il fuso, si prende un pezzo di legno – roba di un palmo di lunghezza – la punta di sopra si spacca e si mette un pezzo di ferro a uncino e si mette la cocca, dove poi si va ad infilare il filo [lett. che poi si va ad infilare nel filo] in quell'uncino

cappa ['ka.ppa] sost.femm. QF(2)

1. monoval. [N *de*-N_{quant}] **strato**:

♦ (No.) *U llardu, a panzętta, u cabbuccuollu e u bbuccuau sse piglia un bagu e sse męnto llaintra, na cappa dde ssari e na cappa ddû llardu Comu se va mentęnnu, tutt'a capp'a cappa, sse va mentęnnu tutt'u ssare; sse fà stà pe ottu jorni* Il lardo, la pancetta, il capocollo e il guanciale vengono messi in un secchio, alternando al lardo uno strato di sale. Dopo si continua a mettere strato per strato il sale e si lascia riposare per otto giorni;

2. monoval. [N (*de*-N)] foglietta di pasta (il compl. introdotto da *de* può anche restare implicito):

♦ (No.) *na vœtta,* [...], *invęci ddê œvi, i llanchjavo* [*i paǫmmi*] *commu na fœglia i llasegni, i ttagliavo ttǫnni, cce mettiv'i nǫgi llaintra, ssǫpra cce mettivo l auttra cappa e i nfurnevo* Poi una volta, invece delle uova, la spianavi [la pasta dei pani di Pasqua], come una foglia di lasagne, la tagliavano in forma rotonda, ci mettevano dentro le noci, sopra vi stendevano un'altra foglietta di pasta e la infornavano.

capęllu [ka.'ppę.llʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [(poss/*de*-N) N] **capello**:

♦ (SB) *Me scurdai me ce disgìa che quannu ne mettęmmu pe pegliammu a majilla, pe cruvuà a faîa, ne mettęmmu u fodau, nentra vestaglia i ssǫpra, un fodaazzu, e un fazzurietta n tęsta taccadu fittu che nǫnca pœ cascà carche capęllu tô pê* Ho dimenticato di dire che quando andiamo a prendere la madia, per setacciare la farina, indossiamo il grembiule, un'altra veste più vecchia di sopra, un grembiule più scadente e il fazzoletto da testa legato bene altrimenti può cadere qualche capello nel pane.

capì [ka.'ppi] verbo QF(9)

1. tr. bival. [sogg V (N_{det})] [sogg V che-F_{ind}] [sogg V ($F_{int.ind.}$)] **capire**, **comprendere** (quanto espresso, opz., dal compl., un nominale det., o una frase all'ind. introd. da che, o un'int. ind.):

♦ (No.) *cchęstu ccà ddevęnta commu nna spęci de cuttǫrî rrǫzzu, grossu, nǫn se cappisci ss'ęvi cuttǫrî, ss'ęvi llârâ, ccomunqui, ęvvi u llêu ddœppu fiadu* questo qui diventa come un tipo di cotone grezzo, grossolano, non si capisce se è cotone o lana, comunque è il lino dopo che è stato filato.

carà [ka.'ɹa] verbo QF(6)

1. monoval. [sogg V] calare, andare verso il basso, scendere, lentamente o gradualmente.

2. tr. trival. [sogg V N_{det} LOCAT] calare, **immergere** (nel luogo o in mezzo a quanto espresso dal compl. locativo; tutti i compl. sono obbligatori)

2a. tr. bival. [sogg V N_{det}] (restr. sul compl.ogg.: solo pasta o riso) buttare, versare nell'acqua bollente (quanto espresso dal compl., per cuocerlo):

♦ (No.) *Quennu l acqu'à bbugliüdu, i cara llaintra* [*i stranguliepparrè*] Quando l'acqua è in ebollizione, [gli strozzapreti] si versano nell'acqua bollente;

3. inacc. monoval. [V sogg] (restr. sul sogg.: solo pioggia o nebbia) venire giù, calare; (nebbia) addensarsi in prossimità del suolo.

4. monoval. [V sogg] calare, apparire (via via) più vicino all'orizzonte (il sogg. è prevalentemente postverb.).

♦ (Fo.) carau u sǫri calò il sole.

5. tr. bival. [sogg V N_{det}] (restr. sul compl.: solo parti del corpo) **abbassare**, **chinare** (la parte del corpo appartenente all'entità espressa dal sogg.)

6. tr. trival. [sogg V N_{det} LOCAT] abbassare, far calare:

♦ (No.) *Cce męnt'u cuonzu ccâ bęlla ccàrrega i ssǫpra e ppœi ppigli'a vida c'un muorsu ddû llęgnu, e a fferrija, demodocchè me ccara cchęlla cchjenca sǫprô cuonzu e u stręnci, e nęsci tütt'u mmǫstu de tta chęllu conzu* Si mette il castello di vinacce con una forte pressione sopra, poi si prende la vite con un pezzo di legno, la si gira in modo che si abbassi quel tronco di legno sopra il castello di vinacce, e lo si mette sotto pressione, così fuoriesce tutto il mosto da quelle vinacce.

6b. tr. trival. [sogg V (N_{det}) (a-N_{det})] abbassare, far calare, ridurre (il compl. introd. dalla prep. *a* esprime il livello a cui l'ogg. è ridotto).

6c. bival. [sogg V N_{quant}] piegare verso il basso un'estremità (dell'entità espressa dal compl. ogg.)

♦ (No.) *Quennu pœi fêô l oiva de bunnenzia, allǫa ûrû cu i rrumezzi e cu i crocchi, ll omu ccû rrumezzu e a fęmmia ccû croccu che cara tutt'i rremmi che ppœ ccarà* Quando poi si produce oliva in abbondanza, allora uno con il bacchio e con i legni ricurvi a rampino, l'uomo con il bacchio e la donna con il legno ricurvo tira verso il basso tutti i rami che può abbassare.

7. intr. monoval. [sogg V (LOCAT.)] **calarsi**, **scendere** (nel luogo espresso, opz., dal compl. locat.)

8. intr. bival. [sogg V (DATPpron)] **calare**, **abbassarsi**, **sgonfiarsi**, ridursi di volume, diminuire (un pron. dat. può, opz., esprimere il possessore dell'entità che si abbassa, che si sgonfia).

9. intr. monoval. [sogg V] diminuire di intensità.

10. tr. quadrival. [sogg V N_{det} DAT (LOCAT)] **abbassare** un indumento (per toglierlo) o abbassare, riestendere una parte di indumento che era stata precedentemente arrotolata o raccolta verso l'alto – ad es. le maniche) alla persona espressa dal compl. dativo (il compl. locat. esprime, opz., il punto in cui il movimento si arresta).

11. POL [sogg V (LOCAT.)] **caràrecci a rrusada** bival. con sogg. idiom. (*a rrusada*) e compl. dat. pronom. (restr. sul compl. dat: solo alimenti in preparazione) colorirsi, assumere con la cottura un colore dorato più o meno intenso:

♦ (No.) *Ddœppu ddẹgi mêrûdi cche ss'à nfurnêdu, sse ffa na sciangazzẹtt'â cchjappa ddû fọrnu e sse ttaija sse cci'à ccarad'a rrusada. Ss'è ccullurittu ppigli'e sse ggira. Ddœppu cche sse ggira, sse torn'a mẹtt'a cchjappa ddû ffọrnu e, ddœppu nentru quartu dd'ura, sse ttorn'a ttaija sse cci'à ccarad'a ssegọnna rrusada, me nọn se brusgia* Dopo dieci minuti che il pane è stato infornato, si apre leggermente il chiusino del forno e si controlla se il pane si è in parte colorito. Se lo è lo si gira. Dopo che si gira, si mette nuovamente il chiusino alla bocca del forno, e, dopo un altro quarto d'ora, si torna a controllare se la cottura è ultimata stando attenti affinché non di bruci il pane.

câråu [ka.ˈɹã.õ] sost.masch. QF(7) → *câråu*

carbâ [kar.ˈbã] sost.masch.massa QF(14) VAR *carbô*, *carbộrî* monoval. [(poss/*de*-N) N] **cabone**:

♦ (No.) *Pe fà u carbôrî ẹvi mmẹgliu u llẹgnu de rrọvu, u llẹgnu dde olevà, de ọrmu, e sti llẹgni dduri, perchẹ̀ i llẹgni ttèneri nọn ẹvi bbônu pe ffà u carbôrî. E u carbôrî sse fà accussì* Per fare il carbone è preferibile scegliere legna di quercia, di olivo, di olmo, i legni duri, perché quelli teneri non sono adatti per fare carbone;

♦ (No.) *cce sô chẹlli ca a scarbộo prẹstu* [*a fuossa*], *cce sô chẹlli che u llasso stà, o pe nọn avẹ̀ ttẹmpu o pecchẹ̀ vôrû fà u carbôrî cchjù dduru* Ci sono alcuni che scarbonano subito, ce ne sono altri che la lasciano stare perché non hanno tempo o perché vogliono ottenere carbone più duro;

♦ (No.) *U carbôrî u mẹtto tuttu attorn'attornu dâ fossa. Quannu sse ssô sseguradi che nọn c'è cchjù ffœgu e che ll êo llestudu de scarbuê, u nsacco e pœi cci'u vẹ̀o purtennu ê creẹnti e sse vẹnn'u carbôrî* Il carbone lo dispongono tutto intorno alla carbonaia, quando sono certi che il fuoco è spento e hanno finito di disfare la carbonaia, lo insaccano e poi lo portano ai clienti e vendono il carbone.

CFR *carbuệlla*, *carmœcchju*, *ggenisi*.

carbô [kar.ˈbõ] sost.masch.massa QF(14) SB NO → *carbâ*.

carbộrî [kar.ˈbộ̃.ɲĩ] sost.masch.massa QF(14) FO NO → *carbâ*.

carbuệlla [kar.bʊ.ˈẽ.lla] sost.femm.massa QF(13) → *carbûrệlla*.

carbûrệlla [kar.bũ.ˈɹẽ.lla] sost.femm.massa QF(13) VAR *carbuệlla* monoval. [(poss/*de*-N) N] **carbonella**:

♦ (No.) *Tturnammu ppâ fossa, rrẹsta fatta i rressidui, gginisi che sarebbe tutta chẹlla carbûrệlla smêûzzada e carmœcchji cche ffọsso ttutti chẹlli llẹgni che nọn se cœsgio; e allua stu ggenisi se ccœgli ttô cuffeệllu, sse mẹtti ttô saccu* Ritorniamo alla carbonaia, restano tutti i residui, *ggẹnisi* che sarebbe carbonella in piccoli pezzi e tizzoni che sarebbero tutti i pezzi di legno non cotti, e allora, questo *gginisi* si raccoglie tutto in una gerla e si mette nel sacco.

CFR *carbâ*, *carmœcchju*, *gginisi*.

carcadô [kar.ka.ˈðõ] pron.indef.masc. solo sing. **qualcuno**, uno, qualche persona:

♦ (No.) *Sta chjanca s'av'a fà ddu facci, carcadô cci'a fà, a faccija chê cẹtti, carcadô invẹcci cce ttir'û fiu cû llazzu, che cc'è u murgau [recipiente in cui i falegnami tengono la sinopia* Questo tronco si deve squadrare [lett. 'si devono fare due facce']: qualcuno lo fa, lo squadra con le accette, qualcuno invece [lo fa] tirando il filo con il laccio che è [imbevuto] nella sinopia.

carchecosa [ˌkar.kə.ˈkɔ.za] pron.indef. solo sing. NO → *carchecuosa*.

carchecuosa [ˌkar.kə.ˈkwo.za] pron.indef. solo sing. VAR *carchecosa* **qualcosa**:

♦ (No.) *d'un lladu cc'ẹvi u vettô ch'ẹvi ffattu dde frasca ccu ddu furcẹll'i ssọtta, cche ssiervi pe ppusà carchecuosa llassọpra* di lato c'è un appoggiatoio rustico fatto di frasche sostenuto da due forcelle che serve per posare qualcosa là sopra;

♦ (No.) *e allọa u truccu ddû ttrappittau ccẹrca me strẹngi cchjù ppicca me sia possìberi in mœdu me sse porta l ogliu, perchẹ̀ ppoi rrevẹnnu ttô ttrappittu ẹlli i scüo e ccarcheccosa rreccavo de stu scuuadê* e allora il trucco del frantoiano è cercare di stringere il meno possibile l'otre [fatto di pelle di capretto per trsportare l'olio] in modo tale da recuperare una parte di olio, perché poi quando arrivano al frantoio loro [i frantoiani] li scolano e ricavano ancora qualcosa.

carchevœtta [ˌkar.kə.ˈvœ.tta] avv. monoval. [V Avv.] qualche volta, talvolta:

♦ (No.) *Perciò, e jẹmmu a cchẹstu che vœ cchjantadu, chẹstu ch'ẹvi chjantadu s'av'a ttravaglià, s'av'a ppurezzejà, carchevœtta maccari che nọn se zzappuja, ma s'av'a purezzejà ll ẹrbi, e sse spẹtta cche ẹllu va ccrescẹnnu* Perciò parliamo della piantina di castagno che deve essere piantata, questa dopo che è stata piantata, deve essere curata, la si deve pulire, qualche volta anche se non viene sar-

chiata, ma deve essere pulita dalle erbe, non resta che aspettare che la pianta cresca.

carchi ['kar.kɪ] agg.indef. inv. QF(22) monoval. [N Agg] **qualche**:

♦ (SB) *nu uommu a dritta e na fẹmmia c'un dumunẹlla che carrija ntô crevẹllu e a bœria ce sparti l attri burilli, se c'è carchi spiga rriesta ntô crevẹllu* un uomo in piedi e una donna con il *dumunẹlla* con il quale porta [il frumento] nel crivello e il venticello separa [eliminando] le altre pagliuzze, se c'è qualche spiga, resta nel crivello;

♦ (SB) *Me scurdai me ce disgìa che quannu ne mettẹmmu pe pegliammu a majilla, pe cruvuà a faîa, ne mettẹmmu u fodau, nentra vestaglia i ssọpra, un fodaazzu, e un fazzurietta n tẹsta taccadu fittu che nọnca pœ cascà carchi capẹllu tô pê* Ho dimenticato di dire che quando andiamo a prendere la madia, per setacciare la farina, indossiamo il grembiule, un'altra veste più vecchia di sopra, un grembiule più scadente e il fazzoletto da testa, legato bene, altrimenti può cadere qualche capello nel pane.

♦ (No.) *Cchẹsta ẹvi ssagnìa mescada cu ll œgliu cche ppœi passannu passannu sse ppœ rreccœgli cacchi ppicca dde œgliu* Questa è sansa mischiata con olio dalla quale filtrando più volte si può ricavare qualche po' di olio.

♦ (No.) *Ddœpu cincu merûdî ssọrgi tütt'a rrecuotta, piêrû piêrû, llẹggiu llẹggiu. Pœi a scennẹmmu ccû buzzûrêttu e a mettẹmmu ttê cavegni, e carchi picca pe mangià o ttô ccọppu, tta na llannẹtta* Dopo cinque minuti fiorisce tutta la ricotta, lentamente. Poi la togliamo dal focolaio con il mestolo e la mettiamo nei fiscelli, una piccola quantità per mangiare o nel mestolo, nel recipiente di latta.

2. monoval. [N Agg] **qualche**, uno:

♦ (No.) *Pœi u frumẹntu u nsacco; o cû sciẹccu o ccû mü o sse cc'è carchi cchemiu, carchi ccosa, u ppigli'e ss'u puort'â casa* Poi il frumento lo insaccano, o con l'asino o con il mulo o, se c'è qualche camion, qualche mezzo, o prendono e lo portano a casa.

cardâ [kar.'dã] sost.masch. inv. QF(21E) VAR *cardô*, *cardộrî* monoval. [(poss/*de*-N) N] bot. **cardo**; denominazione di parecchie piante, comunemente chiamate cardi e spec. della *Carlina corymbosa*, del *Cirsium ericithales* e del *Cirsium eriophorum*:

♦ (No.) *Pœi a meju i llavœ ssô bẹlli grenni e sse sciẹrbo, se llẹva ttutta chẹlla erbazza ssarvaggia ch'êo llaintra, se llẹva u ggiœgliu, se llẹva u treffœgliu, vẹzza, ttutti chẹlli erbazzi tẹnti cche cc'è llaintra, rruvẹtti, cardô* Poi a maggio le piante di frumento ancora tenere sono già cresciute e si scerba, si toglie tutta quell'erba selvatica che c'è tra il frumento, si toglie il loglio, si toglie il trifoglio, la veccia, tutte le erbe infestanti che ci sono tra il frumento, rovi, cardi.

cardô ['kar.'dõ] sost.masch. inv. QF(21) NO SB → *cardâ*.

cardộrî [kar.'dọ̃.ñ] sost.masch. inv. QF(21) FO → *cardâ*.

cardottu [kar.'dɔ.ttʊ] sost.masch. QF(2) NO → *carduottu*

carduottu [kar.'dwo.ttʊ] sost.masch. QF(2) VAR *cardottu* monoval. [(poss/*de*-N) N] **scardasso**:

♦ (SB) *Dœppu che se manghệa c'iẹvi nun carduottu chjamadu, nu rrùstegu stu carduottu, allọra, se piglia dœpu ch'è manghệad'e sse passa a chẹllu carduottu; dœpu che se passa a chẹllu carduottu piglia e fà, comu se disgi, fà a stọppa a cchjü gruossa, a lleâzza chjamada* Dopo che si maciulla c'è uno scardasso chiamato, *rustico* questo scardasso; allora si prende dopo che è gramolato e si passa a quello scardasso prende e fa, come si dice, fa la stoppa (la) più grossa, chiamata la capecchio.

carestia [ka.ɹə.'sti.a] sost.femm. solo sing. QF(13) zeroval. **carestia**:

♦ (No.) *Ma quennu cce llestìu chẹllu c'avìa, tta chẹllu paẹsi cce ffu na gren carestia e ẹllu cumenzau a stazzà a femmi* Ma quando gli finirono le ricchezze che aveva, in quel paese ci fu una terribile carestia e lui cominciò a provar la fame.

cârêu ['kã.'ɹɛ̃.ʊ] sost.masch. QF(7) VAR *caêu*, *cârâu* monoval. [(poss/*de*-N) N]

1. canale, solco artificiale per le acque:

♦ (No.) *A prẹsa ẹvi de tẹrra a fforma d'un cârêu, poi l acqua fà a so strada e rriva tâ gọrna, passa tâ gọrna, passa u cabucârâu e sàuta tâ sajitta* La presa è di terra, a forma di un canale. Poi l'acqua fa la sua strada e arriva nella gora, passa nella gora, passa il canale artificiale e salta nella colta;

♦ (No.) *U cabucârâu è na spẹci de pẹtra a forma d'un cârâu che jọngi a gọrna e a sajitta* Il canale principale è una sorta di pietra a forma di un canale, che unisce la gora e la colta.

2.. tegola:

♦ (No.) *A ccasotta è fatta de pẹtri, cchê caê i sọbbra e cu na purtẹtt'i llẹgnu* Il casotto dei pastori è fatto di

petre, coperto da tegole e ha una piccola porta di legno;

♦ (No.) *Però* [*u cabbucuollu*] *ss'êo mpeccecà ô ttravu ttâ cuccêa, demodocch'è mẹss'ô ffumi e me cce scẹnni l aria ddê ccarê* Pero [il capocollo] deve essere appeso ad asciugare alla trave della cucina, in modo tale che sia esposto al fumo e all'aria che scende dalle tegole.

carmœcchju [kar.ˈmœ.kçʊ] sost.masch. QF(1C) monoval. [(poss/*de*-N) N] **tizzone**, pezzo di legno incombusto:

♦ (No.) *I carmœcchji cẹrti vœtti, quannu so assai, sse carriga nentru ffussigliuẹttu, cchjù ppeccẹttu e sse fà ccœsgi pû carbộrî, e ppuru se vẹnno a ppẹsu comu llẹgni, mma nọn sô nè llẹgni e nè ccarbộrî, perchè u carmœcchju ẹvi quasi mẹnzu ccottu* I tizzoni certe volte, quando sono troppi, vengono caricati dentro un altro piccolo fosso, e si fa cuocere il carbone, e pure si vendono a peso come i legni, manon sono né legni, né carbone, perché il tizzone è cotto solo a metà.

CFR *carbâ, carbuêlla, genisi.*

carni [kar.nɪ] sost.femm.massa inv. QF(21) monoval. [(poss/*de*-N) N] e monoval. [(poss/*de*-N) N (*de*-N)] **carne**, **carne**, la parte commestibile, costituita da tessuto muscolare e adiposo, degli animali:

♦ (No.) *Â casa, ddœppu cc'a carn'à rrefeddadu, sse ppiglia e sse sdossa, e sse mẹnti a carni dâ sossizz'a na parti, a carni dâ fillad'a ll autra* A casa, dopo che la carne del maiale si è frollata, si prende e si disossa e si mette la carne per la salsiccia da una parte e quella per la *fillada* da un'altra.

♦ (No.) *Quennu cchẹlli ffrìttui sô ccuotti, ppiglio e ccumẹnzo a scangià dde culọre; sse vẹdi c'a ccarni cumẹnz'a scangià dde culọri, che cumẹnz'a ẹssi ccotta, e sse stazza* Quando quei ciccioli sono cotti, cominciano a cambiare colore;m si vede che la carne comincia a cambiare colore perché cotta, e la si assaggia.

cârộsci [kã.ˈɹõ.ʃʃə] verbo QF(10) VAR *coộsci côrộsci*

1. tr.bival. [sogg V N_{det}] **conoscere**, **conoscere**, avere in mente aspetto, nome, comportamento/funzionamento/struttura (dell'entità espressa dal compl.) perché se ne è avuta esperienza diretta:

♦ (Fo.) *a côrộsci tü a mecchîrâ de Giuenni?* La conosci tu la macchina di Giovanni?

2. tr.bival. [sogg V N_{det} (ta-N_{det})] riconoscere tr. trival. **riconoscere** (individuare l'entità espressa dal compl. perché la si conosce già o per via di particolari segni distintivi, opzionalmente espressi da un compl. introd. da *ta*):

♦ (No.) *Llà ss'à rressurvìu e partìu p'ọnni sso paddri. Ia ancœa â facciada e sso paddri u vẹsti e u canuscìu e cce ffiu ppệrâ, cce currìu â scọntra, ss'u mbrazzau e ss'u basgiau* Là decise e per la casa di suo padre. Era ancora all'entrata e suo padre lo vide, lo riconobbe, e ne ebbe pena, gli corse incontro, lo abbracciò e lo baciò.

carpẹtta [kar.ˈpẹ.tta] sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N) N] tappeto ottenuto tessendo strisce di stoffa di vario colore su un ordito di cotone resistente:

♦ (No.) *U llẹttu l avìa preparadu accussì: u matarazzu bẹllu battudu, i ddu llenzœ, ûrû ssutta e ûrû ssupra, a carpetta, a farsada, a ttẹnna e u tappẹdu* il letto lo avevo preparato così: il materasso ben battuto, i due lenzuoli, uno sotta e uno sopra, la coperta rustica di lana, la coperta ruvida e pesante di lana grezza, il telo di tessuto pesante che si distende sull'aia per raccogliere il grano passato al crivello, e il tappeto fatto di ritagli di stoffe di vario colore.

♦ (SB) *u mpârêmmu e u mettẹmmu tô llẹttu s'è ta lu mbiernu ce mettẹmmu trẹ, quattru cupierti i ssọpra, u tappẹdu, a carpetta, na bẹlla fia de rruobba, ce mettẹmmu u brasgẹ i sọtta mme codija u llẹttu, che nọnca nọn llevẹtta* [il pastone] lo riduciamo in pani e lo mettiamo nel letto a lievitare, se è inverno, lo copriamo con tre, quattro coperte, il *tappẹdu*, la coperta rustica, uno strato abbondante di vestiti, e mettiamo sotto il letto il braciere affinché si riscaldi, altrimenti il pane non lievita.

CFR *cupierta, farsada.*

càrrega [ˈka.rrə.ɣa] sost.femm. solo sing. QF(2A) **carico**, peso che grava su q.o qc.:

♦ (No.) *Ll ommu cce ddôa nentra bẹlla pestadẹtta a cchẹlla veêzza chî ppẹdi e ppœi a strẹnci, a rreccœgli tutt'a mmunzẹllu e ffà u cuonzu. Cce mẹnt'u cuonzu ccâ bẹlla ccàrrega i ssọpra* L'uomo continua a pestare ancora un po' quella vinaccia con i piedi e poi la spreme, la raccoglie ammonticchiandola e prepara il castello, vi mette sopra una forte pressione.

carregà [ka.rrə.ˈɣa] verbo QF(6)

1. tr. trival. [sogg V N_{det} LOCAT] **caricare**, mettere q. o qc. su altro.

♦ (No.) *I sporti sse porto ọnni cc'ẹvi u torchju. Sse carrigo una sọpra i nantru e cce ne va ddọdecci o ttrẹdecci sporti.* I fiscoli vengono portati dove c'è il torchio. Vengono caricate una sull'altra fino a dodici, tredici.

2. tr. bival. [sogg V N_{det}] **riempire**, colmare:

♦ (No.) *Ppœi, quann'u llęgnu ęvi pronti, s'av'a ccarregà, sse chjemma, sta fossa. Ppe carregà, sse fà na spęcc'i ffurrizza. Dddœppu che s'à llestudu de carregà a sta manęra, e llǫa sse prepara fręsgi e ppossebermęnti jeêstri, bullachê e sta fossa vê copertada cu tutti sti ierbi* Poi quando il legno è pronto, si deve caricare la carbonaia, si chiama così. Per riempirla, si fa una specie di catasta a forma di quadrato. Dopo che si è finito di caricarle in questo modo, si preparano felci e ginestre, citiso e questa carbonaia viene coperta con tutte queste erbe.

carręllu [ka.'rre.llʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [(poss/*de*-N) N] **carrello**, telaio montato su ruote scorrevoli su binari, adibito al trasporto di materiali, spec. di legname nelle segherie:

♦ (No.) *Ua invęcci sse pport'ê ssegarì, a sęrra cc'ęv'i ccarrelli, sse mętti sǫpra sti carrelli e i tronchi i sęrra da sola* Ora invece [i tronchi da segare] si portano nelle segherie, [c'è] la sega, ci sono i carrelli, i tronchi si mettono sopra i carrelli e vengono segati dalla sega da sola.

carrijà [ka.rrɪ.'ja] verbo QF(6)

1. tr.trival. [sogg V $N_{quant\ LOCAT}$] **trasportare**:

♦ (SB) *nu uommu a dritta e na fęmmia c'un dumunęlla che carrija ntô crevęllu e a bœria ce sparti l attri burilli, se c'è carchi spiga rriesta ntô crevęllu* un uomo in piedi e una donna con il *dumunęlla* con il quale porta [il frumento] nel crivello e il venticello separa [eliminando] le altre pagliuzze, se c'è qualche spiga, resta nel crivello;

♦ (SB) *Adâ sia sę, cincu, sęi tǫmmi, a segǫnnu a müa o ięvi sciecca, e se carrija pâ casa fi'a quannu lliesti* La sera cinque, sei *tǫmmi*, a seconda se si ha una mula o un'asina, si trasportano a casa fino a quando non si finisce.

carrubba [ka.'rru.bba] sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N) N] bot. **carrubo**, pianta e frutto del carrubo *Ceratonia siliqua*:

♦ (No.) [*a stuffada se fà cu*:] *ddu ffœgl'i cceasà, du ffœgl'i nnuggià, du ffœgl'i ppersegau, un pǫmmu cuttǫgnu, carrubbi, ddu cchjappi dde ffighi ssęcchi, na fia dde veêzza. Sse bbǫglio ttutti ppe na ppara dde uri, ppœi se scua chęlla acqua, e buglienti se mętti ttê bbǫtti* [il decotto per lavare le botti si prepara con:] due foglie di ciliegio, di noci, di pesco, una mela cotogna, carrube, due picce di fichi secchi, un po' di vinaccia. Si fa bollire il tutto per due ore, poi quel decotto si scola e ancora bollente si versa nelle botti.

♦ (Fo.) *quennu ia caǫsa ma memma me dieva pâ tǫssi carrubbi, viœri, fighi bugliudi cû męri* quando ero piccola, mia mamma mi dava come rimediop er la tosse un decotto a base di carrubbe, viole e fichi con aggiunta di miele.

carruvà [ka.rru.'va] sost.masch. solo sing. QF(14) deitt. monoval. [(poss/*de*-N) N] **carnevale**:

♦ (No.) *Ccà â Nnuè sse üsa, sse fà a pasta dde n casa: stranguliepparrè e llasegni; ppe ccarruvà sse fà i maccarrô* Qua a Novarasi usa preparare la pasta di casa, strozzapreti e lasagne; per carnevale si fanno i maccheroni.

♦ (No.) *Â Nnuè ppî festi sse usa i cosaddüci. A Natari i mustazzœ e i ccassatęlli, a ccarruvà i rravejœ, ppe Ppasqua i paǫmmi* A Novara per le feste si usano i dolci. A Natale i *mustazzœ* e le cassatelle; a carnevale i ravioli, per Pasqua le colombe.

carta ['kar.ta]

1. sost.femm.massa QF(13) monoval. [(poss/*de*-N) N] **carta**, materiale ottenuto da un impasto di sostanze fibrose, gener. cellulosa, che si presenta in fogli sottili ed è usato spec. per scrivere, imballare, ecc.

♦ (Fa.) *Parmerîu diemmi n pezzi i carta che m'aja scrǫvi sta passada che me dissi atüa ta mugliè* Palmerino, dammi un pezzo di carta perché mi devo scrivere questa *passada* che mi ha detto poco fa tua moglie.

2. sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N) N] carta da gioco:

♦ (Fo.) *piglia i carti, ne fagǫmmu na bęlla scǫbba* prendi le carte, giochiamo a scopa;

3. sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N) N] **documento**, foglio di carta contenente dichiarazioni, attestazioni ecc.

♦ (Fo.) *a cumeri Mbaravalôa, quannu ia caǫsa, se recuglia tutti i carti de Funnaghęllu e jia a Messîrâ* la comare «Mbaravalôa» da giovane prendeva tutti i documenti di Fondachelli e andava a Messina a sbrigarle.

4. POL monoval. [(poss/*de*-N) N] **carta oreada** monoval. con attributo idiom. (*oreada*) **carta oleata**:

♦ (No.) *A ll uottu jorna sse nnęscio; u buccuau sse sdos.., sse llęva cchęlla ppęlli cche avi, sse conza bęllu purittu cû pippi e nentri trę ccuccętt'i ssari, sse mmugliaija bęllu ffittu, sse mętti ntô fœgliu i carta oreada, se ttacca e sse mpeccicca, u bbuccuau* Dopo otto giorni si toglie il lardo dal sale, il guanciale privato della pelle, condito bene con peperoncino e altri tre pizzichi di sale, viene arrotolato in modo compatto, avvolto in un foglio di carta oleata, legato e appeso, ecco il guanciale pronto.

♦ (No.) *A panzẹtta se llenchja tutta bẹlla puritta com'ẹvi sdussada, se mẹtti na feẹtta de pippi, nentri trẹ ccuccẹcchji i ssari, se mmugliaija ttütta bẹlla a gliummaẹllu fettìssema, se ttacca, se mẹnti ntô fœgliu i carta oreada e sse mpeccica medẹma* La pancetta si distende ben bene, dopo essere stata disossata, si condisce con un po' di peperoncino, altrei tre pizzichi di sale, si avvolge tutta a mo' di gomitolo, ben pressata, si lega, si mette in un foglio di carta oleata e si appende al fumo ugualmete [come le altre parti del maiale, capocollo, lardo, ecc.].

casa sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N) N] **casa**.

Nelle espressioni locative, casa è compatibile come compl. delle prep. *n* e *de n* senza art. o altri det. (*n casa* in casa, a casa, *n casa sò* a casa sua, *de n casa* da casa), di (n)ta e *de (n)ta* con art. (*tâ casa* nella casa, *de ntâ casa* da dentro alla casa), ma non di *a*. La forma reduplicata è invece regolarmente compatibile con a: *â casa casa*, in tutta la casa.

♦ (No.) *Pœi i ddu menzê ddû maiau i mẹntu ntô cuoffu e mm'i port'â casa. Â casa, ddœppu cc'a carn'à rrefeddadu, sse ppiglia e sse sdossa, e sse mẹnti a carni dâ sossizz'a na parti, a carni dâ fillad'a ll autra* Poi le due metà del maiale li metto in una gerla e le porto a casa. A casa, dopo che la carne del maiale si è frollata, si prende e si disossa, e si mette la carne per la salsiccia da una parte e quella per la *fillada* da un'altra.

♦ (SB) *Purtemmu ô muẹu e u masgẹa, pœi un chillu s'u tẹgni u mugnê e vutemmu â casa. Quennu rrevammu â casa, pegliammu a majilla a mettẹmmu sọpra na cascia, cruvuemmu ô crivu fîrû, e a caîglia a pusemmu a un lladu e fagẹmmu u pârî* Portiamo [il frumento] al mulino, e viene macinato, poi un chilo lo tiene il mugnaio e noi torniamo a casa. Quando arriviamo a casa,prendiamo la madia, l apoggiamo su una cassa vechia, setacciamo la farina al crivello dalle maglie strette, e la crusca la mettiamo di lato e facciamo il pane.

POL pasta de casa.

cascà [kas.'ka] verbo QF(6)

1. inacc. monoval. [V sogg] cadere, cascare, dall'alto.

♦ (No.) *Ppe ccœgli a nucilla, quannu vẹ u mmẹsi dde aọstu s'av'a rruncà ttutt'u terrẹu in modo che, caschennu a nnuccilla, se pœ cœgli* Per raccogliere le nocciole, nel mese di agosto, si deve sarchiare il terreno con la ronca, in modo tale che, quando le nocciole cadono, si possono raccogliere;

2. intr.bival. [sogg V LOCAT] **cadere**, andare giù involontariamente:

♦ (SB) *Me scurdai me ce disgìa che quannu ne mettẹmmu pe pegliammu a majilla, pe cruvuà a faîa, ne mettẹmmu u fodau, nentra vestaglia i ssọpra, un fodaazzu, e un fazzurietta n tẹsta taccadu fittu che nọnca pœ cascà carche capẹllu tô pê* Ho dimenticato di dire che quando andiamo a prendere la madia, per setacciare la farina, indossiamo il grembiule, un'altra veste di sopra, un grembiule più scadente e il fazzoletto da testa legato bene altrimenti può cadere qualche capello nel pane.

càscia ['ka.ʃʃa] sost.femm. QF(2I)

1. monoval. [(poss/*de*-N) N] **cassa**, contenitore a forma di parallelepipedo usato per riporre o trasportare oggetti.

1a. monoval N (*de*-N_{det})] la quantità di oggetti che tale contenitore può contenere: *na càscia i pọmmi* una cassa di mele.

2. monoval. [N *de*-N] **baule**, cassa di legno per riporvi la biancheria, ma anche frumento, frutta secca e altro:

♦ (SB) *Quennu rrevammu â casa, pegliammu a majilla a mettẹmmu sọpra na cascia, na cascia vẹcchja che ormai ẹvi, cruvuemmu ô crivu fîrû* Quando arriviamo a casa, prendiamo la madia la poggiamo sopra una cassa, una cassa che sia ormai vecchia, stacciamo [la farina] al setaccio che ha le maglie della rete più strette;

3. POL [(poss/*de*-N) N] *casci i muortu* monoval. con compl. idiom. (*i muortu*) cassa di legno in cui viene deposto il cadavere per la sepoltura, bara.

SIN *tabbüttu*.

4. POL [(poss/*de*-N) N] *casci i càrrigu* monoval. con compl. idiom. (*i càrrigu*) **cassette da soma**.

caseḷla [ka.'ze.lla] sost.femm. QF(2)

1. zeroval. **semenzaio**, **aiuola**, ciascuno dei comparti in cui è diviso l'orto:

♦ (No.) *U castagnẹdu nẹsci a sta manẹra: primma sse cœgli i castagni, i castagni sse puorto tô vevaju e sse ffà i caseḷli. Ccommu ssô fatt'i caseḷli, ẹllu ss'av'a cchjantà cû cchjantadœ, a ddestanza dde û spanghecceḷlu scarsu* Il castagneto viene piantato in questo modo: prima si raccolgono le castagne, si portano nel vivaio e si preparano i semenzai. Appena sono fatti i semenzai, si deve piantare con il piantatoio, distanti poco meno di una spanna.

2. monoval. [(poss/*de*-N) N] ciascuna delle cellette in muratura in cui si ammassano le olive, perché fermentino prima della macinatura:

♦ (No.) *Ô ttrappẹttu cce sô ddepòsetti cche se chjamo caseḷli, e sse munzẹlla llaintra. Cchẹlli cche nọn êo u còmudu e êo oiv'assai a pporto e a mẹtto tta sti caseḷli. Ddœppu se nẹsci de tta sti caseḷli e sse va a ppurtà ô masgênâdọre* Al frantoio ci sono alcuni depositi, che si chiamano *caseḷli*, e si ammontano là dentro [le olive]. Coloro che non hanno la possibilità a casa e possiedono molte olive le portano al frantoio

e le mettono in queste celle. Dopo che vengono tirate fuori dalle celle, vengono portate al macinatoio.

3. monoval. [(poss/*de*-N) N] nel mulino ad acqua casella della macina superiore:

♦ (No.) *a mmannê ẹvi un pẹzzu de fẹrru llongu quasi un parmu che se v'a ngasta tê caselli dâ mœa de ssọpra che se chjama u ssuprâu* la nottola è un pezzo di ferro lungo quasi un palmo, che si va a conficcare nelle caselle della mola di sopra che si chiama "il soprano".

casotta [ka.'zo.tta] sost.femm. QF(2) NO → *casuotta*.

cassatẹlla [ka.ssa.'te.lla] sost.femm. QF(2) **cassatella**, piccolo dolce tipiso di Natale, fatto con farina, uova, ammoniaca, zucchero e ripieno di una farcia a base di frutta secca:

♦ (No.) *Â Nnuè ppî festi sse usa i cosaddüci. A Natari i mustazzœ e i cassatelli, a ccarruvà i rravejœ, ppe Ppasqua i paọmmi* A Novara per le feste si usano i dolci. A Natale i *mustazzœ* e le cassatelle; a carnevale i ravioli, per Pasqua le colombe;

♦ (No.) *I cassattelli sse ffêo: sse ppigli'a pasta primma comm'i bbescotti; ntô chill'i faêa: quattr'œvi, quìnnecci gremmi d'ammonìecca, quattrucẹntu gremm'i zzùccuru e na pecchẹtta de llatti* Le cassatelle si preparano, per prima cosa si prepara lo stesso impasto dei biscotti: in un chilo di farina si aggiungono quattro uova, quindici grammi di ammoniaca, quattrocento grammi di zucchero e un po' di latte.

CFR *mustazzœ*.

castagna [kas.'ta.ɲɲa] sost.femm. QF(2L) monoval. [(poss/*de*-N) N]

1. castagno, pianta del castagno: *Castanea sativa*:

♦ (No.) *sti arburẹlli ccrẹscio, ccrescẹnnu ppoi ccura nọn êo dde bbesœgnu cchjù, perchè pœi sse ffêo da ssọru, nọn c'è bbesœgnu cchjù me se zzappa speciarmœd'a castagna* questi arberelli crescono, crescendo poi non hanno più bisogno di cure, perché poi si fanno da soli, non è più necessario zapparli, soprattutto il castagno.

CFR *castagnè*, *castagnu*.

2. castagna, frutto del castagno:

♦ (No.) *U castagnẹdu nẹsci a sta manẹra: primma sse cœgli i castagni, i castagni sse puorto tô vevaju e sse ffà i casẹlli* Il castagneto viene piantato in questo modo: prima si raccolgono le castagne, si portano nel vivaio e si preparano i semenzai.

castagnè [kas.ta.'ɲɲɛ] sost.femm. inv. QF(23) [[castagna]$_N$+-à]$_N$ monoval. [(poss/*de*-N) N] pianta e legno del castagno:

♦ (SB) *a majilla è fatta de tàvui o de castagnè o d'abbẹttu* la madia è fatta di tavole di castagno o di abete;

♦ (No.) *cchẹllu cche nọn ẹvi àbberi, sse trachjenta natra vœtta ttô stẹssu vevaju; sse fà i casẹlli neuntra vœtta e sse chjanta un pocu cchjù llarghecẹllu dde comu quannu se chjantà i castagnè, perchẹ̀ sseccomu pœi ẹvi già na piantêrệtta avi de bbesœgnu cchjù spàzziu* quello che non è albero viene ripiantato un'altra volta nello stesso vivaio, si fanno i semenzai di nuovo, e si piantano in uno spazio maggiore rispetto a quando si piantano le castagne, perché sono già piccole piante formate e hanno bisogno di uno spazio maggiore;

♦ (No.) *a brocca ẹvi un bastôrî de castagnè, all üttemu cce zzicco na fierra, e chẹlli schierdi in quattru in cincu [a zzicco] chẹlli scherdẹtti i zzicco ta chẹlla fierra e a sestẹmmo ccommu na palla, ssiervi ppe rremeê a cogliada* la frusta è formata da un bastone di castagno, a una estremità viene inserita una ferula, e quei pezzetti [di castagno] divise in quattro, in cinque, quelle piccole schegge vengono inserite nella ferula e sistemate a mo' di palla. Serve per interrompere il coagulo.

CFR *castagna*, *castagnu*.

castagnẹdu [kas.ta.'ɲɲẹ.ðʊ] sost.masch. QF(1) MO [[castagnà]$_N$+-ẹdu]$_N$ monoval. [(poss/*de*-N) N] **castagneto**:

♦ (No.) *U castagnẹdu nẹsci a sta manẹra: primma sse cœgli i castagni, i ccastagni sse puorto tô vevaju e sse ffà i casẹlli. Ccommu ssô fatt'i casẹlli, ẹllu ss'av'a cchjantà cû cchjantadœ* Il castagneto viene piantato in questo modo: prima si raccolgono le castagne, si portano nel vivaio e si preparano i semenzai. Appena sono fatti i semenzai, si deve piantare con il piantatoio.

castagnu [kas.'ta.ɲɲʊ] sost.masch. QF(1M) monoval. [(poss/*de*-N) N] **castagno**:

♦ (No.) *Quannu av'una ccert'ettà dde ttrẹ anni e quattr'enni, chẹstu non tütti u fêo, ma è dda consegliari a ttutti, che ste arburẹlli dde castagnu êo dde bbesœgnu me vệo rrecceppaddi e ttagliadi ttottalmẹnti* Quando ha l'età di tre anni, quattro anni – questo non lo fanno tutti, ma è da consigliare a tutti – per cui questi alberelli di castagno hanno bisogno di essere rimondati e tagliati totalmente

♦ (No.) *Se per caso sse ddisgi cà ọnni nuautri che ogni ttantu cce piglia u mari dû castagnu, stu mari dû castagnu cumparisci cche cce vệ na ttacchẹtta ffatta, fatta sẹcca, fatta brusgiada a sta*

chjanchẹtta de castagnu, e cchjù stà cchjù s'allarga, e allọa s'av'a ttaglià ttuttu, pprimma cche sse rreccippa, sse brusgia, ppœi sse rreccippa e se llassa stà se per caso si sente dire che qua, presso di noi ogni, tanto il male del castagno colpisce le piante, questo male del castagno si manifesta sotto forma di una piccola piaga secca, bruciata nel piccolo tronco del castagno, e con il tempo tende ad allargarsi, allora si deve tagliare tutto, prima che si rimondi, si brucia, poi si rimonda e si lascia stare.

CFR *castagna, castagnè.*

casu ['ka.zʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [(poss/*de*-N) N] vano seminterrato de mulino ad acqua dal basso soffitto a volta in cui è collocata la ruota:

♦ (No.) *Ua ve dijo com'è cumenadu u casu, u casu prima cosa c'è a chjanca, punta adâ chjanca daventi c'è attaccadu u pẹdi che nchjârâ ssọpra ọnni c'è u muêu.* Ora vi dico come è strutturato il vano seminterrato. Il vano seminterrato: per prima cosa, c'è il basamento; ad un'estremità del basamento, sul davanti, è attaccato il piede che sale sopra, dove si trova il mulino.

casuotta [ka.'zwo.tta] sost.femm. QF(2) VAR *casotta* MO [[casa]$_N$+-uotta]$_N$ monoval. [(poss/*de*-N) N] **casotto**, fatto di pietre e coperto da tegole dotato di una porta di legno, in cui i pastori preparano il formaggio, di solito situata accanto al recinto delle pecore:

♦ (No.) *A casotta è fatta de pẹtri, cchê caê i sọbbra e cu na purtẹtt'i llẹgnu* Il casotto è fatto di pietre, coperto da tegole e dotato si un apiccola porta di legno;

♦ (No.) *Ttâ casuotta ttô è[nguru], ttô busciô cc'ẹv'a ffurnẹcca cu du furcẹlli che llumem'u ffœgu llaintra* Nel casotto, in un angolo c'è anche il fornello rudimentale fatto con due forcelle in cui accendiamo il fuoco.

catœju [ka.'tœ.jʊ] sost.masch. QF(1C) monoval. [(poss/*de*-N) N] stanza sotterranea; dispensa:

♦ (No.) *Ddumê m'aia a ffà u pêrî. Scẹnnu ntô catœju, mme ppigli'u ddumunnẹlla, mmesuu u ffrumẹntu, u mẹntu ntô ssaccu, mme ppigli'u ccrevẹllu, mme purezziju u ffrumẹntu* Domani devo fare il pane. Scendo nella stanza sotterranea,prendo il *dumunnẹlla*, peso il frumento, lo metto in un sacco, prendo il setaccio, mondo il frumento.

cattu ['ka.ttʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [(poss/*de*-N) N] **secchio**:

♦ (No.) *Pœi l acqua bbugliüda, u purezziju, u spaccu in dui e cce llẹvu tutt'i ccosi ddintra. I bbudẹlli i ppurezzijo e i mẹnto ntô cattu, l autri cuosi i rrecœgliu e i mẹntu a nentra parti* Poi l'acqua bollente pronta, lo pulisco [il maiale], lo taglio in due, lo privo delle interiora. I budelli li pulisco e li metto in un secchio, le altre cose le raccolgo e le metto da un'altra parte.

♦ (No.) *L autru che rrẹsta, na boccia pronta c'un cattu de acqua, a boccia llaintra e inchji a boccia de sajimmi* l'altro [strutto] che rimane, una boccia pronta con un secchio di acqua e si riempie la boccia di strutto.

♦ (No.) *Sse ppiglia ttutti sta rressìdui cche cc'ẹvi tta l infẹrnu ch'ẹvvi ssagnìa, œgliu, nsomma, ttutta sta acqua e ccû bagu, un cattu sse va llenchjennu sti sporti*, [dopo la spremitura delle olive] si prendono tutti questi residui della spremitura che ci sono nell'«inferno», nella vasca inferiore, che sono sansa, olio, insomma, tutti questi residui e con un secchio si riempiono i fiscoli.

SIN *bagu, bedộrî.*

càudu[1] ['kaw.ðʊ] agg. QF(3) monoval. [N Agg]

1. **caldo**, di temperatura superiore alla norma o a quella dell'ambiente:

♦ (No.) *Allọa ffazz'u ffọnti, cce mẹnt'u ssari, l acqua càuda e squagliu u llevatẹllu, e fazzu a llevatêa* Allora faccio un piccolo buco nella massa della farina, aggiungo il sale, l'acqua calda, sciolgo il lievito e faccio la *llevatêa*.

2. che conserva ancora il calore di cottura, appena cucinato (restr. sul noma.: solo cibo):

♦ (No.) *A gostẹlla se nẹsci'a primma, me rrẹsta cchjù mòrbeda, pperchẹ pœi sse mẹnti na feẹtta dde œgliu, ttrẹ cuccẹtt'i ssari, na ffeẹtta dde ppippi e sse mencia càuda càuda* la *gostẹlla* viene tirata fuori dal forno per prima, affinché rimanga più soffice, perché poi vi si mette sopra un po' di olio, di sale, di peperoncino e si mangia calda calda.

♦ (No.) *I grattugli, quennu pœi ûrû fà u pêrî càudu, ppiglia a gostẹlla, a spacca ttô mẹnzu e cc'i mẹnti llaintra, i ncarca bẹlli puritti cu ttutti ddu mêu, chẹlla calura dû pêrî, chẹlli grattugli vẹo squaglienu e sse mengia chẹlla gostẹlla cchî grattugli* I ciccioli , quando poi uno fa il pane caldo, prende la *gostella*, la taglia in mezzo e li metti là dentro, li pressa bene con entrambe le mani, [con] quel calore del pane i ciccioli si sciolgono e così si mangia quella *gostella* con i ciccioli.

càudu[2] ['kaw.ðʊ] sost.masch.massa QF(14) **caldo**, temperatura alta; sensazione soggettiva di calore:

♦ (No.) *se ûrû u pœ vẹnni* [*u furmeggiu*] *u pœ vẹnni, nọnca rrẹsta, cchjù a lla via quennu fà càudu ûrû ce strica na picca de œgliu, e pœi ûrû u vẹnni quann'è chjù düru* se uno lo può vendere [il formaggio], lo vende, altrimenti rimanda e più in là, quando fa caldo, uno gli spalma un po' di olio e poi lo vende quando è più duro.

càuzzi ['kaw.tstsi] sost.pl. QF(8) monoval. [(poss/*de*-N) N] **pantaloni**:

♦ (No.) *Allọa ssọpra dâ rrobba dû llẹttu, ppe llevettà cchjù prẹstu, cce mẹttu: o un pa'i càuzzi dde omu, u crivu e un cuttẹllu* Allora sopra la roba del letto, affinché il pane lieviti più velocemente, metto o un paio di pantaloni da uomo, un setaccio e un coltello.

cavallâ [ka.va.'llã] sost.masc. QF(21) VAR *cavallô*, *cavallộrî* monoval. [N (*de*-N_{det})] agr. **bica**, ammasso di covoni disposti a forma di cono (formato da quanto espresso dal compl. opz.):

♦ (SB) *e na fẹmmia appriessu appriessu va ttacchennu sti maâdi, i rrecœgli e i ncavallœa, i ncavallœâ a dẹggi gregni e fà i cavallô* e una donna dietro va legando questi mannelli, li raccoglie e li accatasta, li svrappone in dieci covoni e forma le biche;

♦ (SB) *Dœppu che se scẹppa accussì* [*u llîu*] *allọa se mietti a ventîa a ventîa e se fà comu desgẹmu un cavallô* dopo che si sradica in questo modo [il lino], allora si ammonticchia a gruppi di venti e di forma diciamo un una bica;

♦ (No.) *Ddœppu ch'êo llestudu de mẹdi, rrecœglio i jermetti e ffêo i gregni. I gregni i rreccœglio ttutti a na parti, e ogni ssẹi fêo un cavallộrî* Dopo che hanno finito di mietere, raccolgono i mannelli e formano i covoni. I covoni vengono raccolti e posti tutti in uno stesso luogo, e sei covoni formano una bica.

RL *grẹgna*.

cavallô [ka.va.'llɔ̃] sost.masc. QF(21B) NO SB → *cavallâ*.

cavallộrî [ka.va.'llɔ̰.ɲĩ] sost.masc. QF(21C) FO → *cavallâ*.

cavegna [ka.'vɛ.ɲɲa] sost.femm. QF(2) NO FO SB bival. [(poss/*de*-N) N (*de*-N)] **fiscella** (il compl. introd. dalla prep. *de* specifica la natura del contenuto):

♦ (No.) *Ddœpu cincu merûdî ssọrgi tütt'a rrecuotta, piẹrû piẹrû, llẹggiu llẹggiu. Pœi a scennẹmmu ccû buzzûrẹttu e a mettẹmmu ttê cavegni* Dopo cinque minuti fiorisce tutta la ricotta, lentamente. Poi la togliamo dal focolaio con il mestolo e la mettiamo nei fiscelli

CFR *cannẹ*, *fascẹlla*.

cazzaœa [ka.tstsa.'œ.a] sost.femm. QF(24)

1. monoval. [(poss/*de*-N) N] specie di cassetta quadrangolare che si trova nella parte inferiore della tramoggia:

♦ (No.) *a parrushêa piglia e vacca u frumẹntu tâ tremœgna, dâ tremœgna va puru tâ cazzaœa; a sta cazzaœa se ppœggia a bbattaẹlla che fà scẹnni u frumẹntu ta l œcchju dâ mœa. A cazzaœa è mẹssa sọtta a tremœgna e avi a fforma d'un cumœgliu de scàtoru* la cliente versa il frumento nella tramoggia. Dalla tramoggia va pure nella cassetta; a questa cassetta si appoggia la nottola che fa scendere il frumento nell'occhio della mola. La cassetta è messa sotto la tramoggia e ha la forma di un coperchio di scatola.

2. bival. [(poss/*de*-N) N (*de*-N)] **tegame**, casseruola.

ccattàresi [kka.'tta.ɹə.sɪ] verbo pronom. QF(5) tr.bival. [sogg V N_{det}] (restr. sul sogg.: solo persone) **comprarsi**:

♦ (No.) *Ogni ennu a jenneu vai'a ffẹa, me vai'a ccatt'u maiau* Ogni anno vado alla fiera del bestiame e mi compro il miale;

♦ (No.) *e allọa stu ggenisi se ccœgli ttô cuffeêllu, sse mẹtti ttô saccu e ppœi cce ssô chẹlli che a mmêrû prẹzzu s'u ccatto* e allora, questa carbonella si raccoglie in una gerla, si mette nel sacco e poi ci sono alcuni clienti che lo comprano lo stesso ma a un prezzo inferiore.

ccercà [tʃtʃər.'ka] verbo QF(5)

1. tr.bival. [sogg V N_{det}] **cercare**, operare in modo da trovare q. o qc.:

♦ (Fo.) *arsia te cercai pe ji a mẹssa, ọnni te ne jiste?* Ti ho cercato ieri sera per andare a messa, ma dove te ne sei andata?

♦ (SB) *Dœppu che ce pista i rràdeghi* [*dû llîu*] *sse cierca u mengu, che ẹvi na cosa de llẹgnu e se manghêa, devẹnta u llẹu devẹnta poi che nọn è cchjü comu na ierba devẹnta a üsu tuttu u fiu dû llẹu* Dopo che si battono tutte le radici del lino, si cerca la gramola che è uno strumento di legno e si gramola il lino il quale non è più un'erba, ma diventa una sorta di filo, il filo di lino.

♦ (No.) *Quannu* [*u lleu*] *ẹvvi sciuttu in condizziôrê che ûr'u pò ppurtà, u trasporta e ss'u porta â casa. Â ccasa ccẹrca, ssẹllu che nọn avi ẹllu, u mangu* Quando [il lino] è asciutto, in condizione di essere trasportato, lo si porta a casa. A casa se egli non ce l'ha, cerca la gramola.

2. tr.bival. [sogg V *me*-F$_{ind}$] cercare, tentare, provare a svolgere un'attività (indicata dal compl. frasale all'indicativo introdotto da *me*):

♦ (SB) *A San Masì fagẹmmu bediemma dâ faîa i llasegni, se sô de rruobba ffuorti, se rrọmpo se scucciüo, envẹci cerchemmu me sô de semẹnza llẹggi, de frumentu chjù jencu* A San Basilio con la farina facciamo pure le lasagne, se sono [preparate con farina] di frumento duro, si rompono e si riducono in pezzi, invece, noi facciamo in modo di prepararle con [farina di] semi leggeri, di grano tenero;

♦ (No.) *e allọa u truccu ddû ttrappittau ccerca me strẹngi cchjù ppicca me sia possìberi in mœdu me sse porta l ogliu, perchẹ ppoi rrevẹnnu ttô ttrappittu ẹlli i scüo e ccarcheccosa rreccavo de stu scuuadê* e allora il trucco del frantoiano è cercare di stringere il meno possibile l'otre [fatto di pelle di capretto per trasportare l'olio] in modo tale da recuperare una parte di olio, perché poi quando arrivano al frantoio loro [i frantoiani] li scolano e ricavano ancora qualcosa da queste colature;

♦ (No.) *sẹllu ch'ẹvi storta* [*a chjanca*], *nọn è che ûrû nne pœ ffa ûrâ dde quattru mẹtri tutta storta, ccerca dde falla cchjù ccürta î modu cche ss'addrizza stu llegnammi* se [il tronco] è tutto storto, [segandolo] non conviene ricavare una tavola unica di quattro metri tutta storta, si cerca di farla più corta, in modo che questo legno venga raddrizzato.

ccercàresi [tʃtʃər.ˈka.ɹə.sɪ] verbo pronom. QF(5) tr.bival. [sogg V N$_{det}$] **cercare**, operare in modo da trovare q. o qc.:

♦ (No.) *vaju ô muêu, me ffà a ffaêa, a pportu â casa, mme ccercu u llevatẹllu, mme ccẹrnu a ffaêa, scẹnn'a majilla* vado al mulino, mi fa la farina, la porto a casa, cerco il lievito, setaccio la farina, tiro fuori la madia.

ccẹtta ['tʃtʃe.tta] sost.femm. QF(2) NO → *ccietta*.

ccietta ['tʃtʃje.tta] sost.femm. QF(2) VAR *ccẹtta* monoval. [(poss/*de*-N) N] **accetta**, piccola scure usata per tagliare legna di piccole dimensioni e, nella preprazione della salsiccia, la carne del maiale:

♦ (No.) *Prima se ttaglia l àrburu, sse fà a mors'a morsa, pprimma câ ccetta, i rremmi peccẹtti e ppœi cû struncadộrî i truppẹlli grossi* Prima si taglia l'albero, si fa a pezzi, prima con l'accetta si tagliano i rami più piccoli, poi con la sega (quella senza telaio maneggiata da due uomini) i toppi più grossi;

♦ (No.) *Poi fazzu a sosizza e a fellada. A ssosizza, se ttagli'a carni a zzennẹtti zzennẹtti, sse piglia u cẹppu, sse mẹnti suprô cẹppu e sse pista câ ccietta* Poi faccio la salsiccia e la *fellada*. La salsiccia, si taglia la carne in piccoli pezzi, siprende il ceppo, si mette la carne sul ceppo e si taglia più finemente con l'accetta.

ccubbà [kkʊˈbba] verbo QF(6) intr.monoval. [sogg V] respirare a fatica o non poter respirare affatto, morire di soffocamento:

♦ (Fo.) *staju ccubbennu de càudu* sto soffocando- per il troppo caldo.

ccubbàresi [kkʊ.ˈbba.ɹə.sə] verbo pronom. QF(5) intr.monoval. [sogg V] **soffocare**, spegnere il fuoco o le fiamme impedendo che l'aria li alimenti:

♦ (No.) *Quannu rriva â ppianu de tẹrra, che sse ssẹnti l odọri dû fœgu, fummi nọn ne ffà cchjù, nnẹsci chẹllu fummi fatt'a cchjaru, llestìu sta ccusgiadêa de fossa, e allọa se stọppa ttutt'i purtusi, sse ddộa na magliada, e ẹlla sse ccubba ssọra* Quando il fuoco è sceso ai fori inferiori [della catasta], quando si sente l'odore del fuoco, fumo non ne fuoriesce più, esce del fumo ormai chiaro, è conclusa la cottura della legna e allora si chiudono tutti i fori, si dà qualche colpo di maglio e la carbonaia si spegne sola perché nonalimentata dall'aria;

♦ (No.) *Pe stutà sta fossa, iallua che s'av'a fà? ss'av'a lluà ttutta sta tẹrra, s'av'a lluà tutti sti ẹrbi, sse purezzija bbẹlla bbẹn puritta, sse torn'a mẹtto pœi nantra vœtta, sse mẹtti nauntra vœtt'a tẹrra e sse ccubba* Per spegnere questa carbonaia, allora che si deve fare? Si deve togliere tutta la terra, si devono togliere tutte queste erbe [con cui era stata ricoperta], si pulisce ben bene, si rimettono nuavamente, si rimette la terra, e si spegne per assenza di aria.

ccuminzà [kkʊ.mɪ.ˈtsa] verbo QF(6)

1. intr.bival. [sogg V *a*-F$_{inf}$]] **cominciare**, iniziare, dare inizio a un'attività (espressa da compl. frasale introdotto da *a*) (restr. sul sogg.: [+umano]):

♦ (No.) *sse llav'i bbudẹlli purittìssemi, ccû acqua, ssari e llemộrî; quennu ssô bbẹlli llavadi purittìssemi, se pigli'u llemüdu e sse cumẹnz'a jinchji de chẹlla carni dâ ssossizza* si lavano i budelli pulitissimi con acqua, sale e limone; quando sono ben lavati pulitissimi, si prende l'imbuto e si comincia a riempirli di quella carne preparata per la salsiccia;

♦ (SB) *Pœi piglia se fà du llescii adẹttu sẹmpri de cẹnni, trẹ, fentantu che ẹllu devẹnta jencu, stu llẹu. Dœpu che devẹnta jencu, allọa, ün u sciüga e, quann'è ua, se cumẹnz'a mietti u teau* Poi prende e si lava nella liscivia sempre di cenere due volte, tre [lett. 'si fanno due liscivie sempre di cenere'], fintanto che esso diventa bianco, questo lino. Dopo che diventa bianco, allora uno lo asciuga e, quando è pronto, si comincia a mettere il telaio.

2. intr.monoval. [sogg V] avere inizio:

♦ (No.) *Pœi ccumenzenn'i ffavi, cce dǫgnu* [*ô maiau*] *i scorci ddê ffavi, scorci dde ppesẹllu, ffrutti fràccetti de ta campegna; a ssettẹmbri ccumenzo i ffighi e cce dǫgnu i ffighi, scorci dde ffegheddinneji, ffegheddinneji; ppœi, vegnẹnnu novẹmbri, ccumenz'a glienna, ccœgliu cchẹlla glienna e cci'à ddǫgnu* Poi quando comincia il periodo delle fave (maturano le fave), gli do [al maiale] le bucce delle fave, dei piselli; frutti marci raccolti in campagna; poi a asettembre cominciano i fichi e gli do i fichi, bucce di fichidindia, fichidindia; poi a novembre cominciano le ghiande, raccolgo quella ghinda e gliela do.

CFR *scumenzà*.

ccurzà [kkur.'tsa] verbo QF(6)

1. tr.bival. [sogg V N_{det}] **accorciare**, ridurre.

2. tr.bival. [sogg V N_{det}] rendere qc. più breve, ridurre la durata:

♦ (No.) *sse ffà u stẹssu ttravagliu ppreciṣu, ccomu sse fà, l oiva; sse llava, sse scauda, va ntô tteẹllu, sse ccorza ccu ttuttu sta ttraggẹdia, e ppœi sse nẹṣci* si fa lo stesso lavoro esatto, appena si finisce, l'oliva si lava, si scalda, va nel tinello, si accorcia con tutta questa 'tragedia', e poi si tira fuori l'olio,

ce[1] [tʃə] pron.pers. forma atona del paradigma dei pron. plurali, usata in funzione di complemento e in costruzione con i verbi riflessivi, pronominali e procomplementari, **gli** e **le**, (a) **loro**. Anche dei rifl o intr

ce[2] [tʃə] avv.locat. deitt. **ci**, **vi**.

ceasà [tʃə.a.'za] sost.femm. inv. QF(25) MO [[ceasa]$_N$+-à]$_N$ monoval. [(poss/*de*-N) N] bot. **ciliegio**, *Prunus cerasus*:

♦ (No.) [*a stuffada se fà cu*:] *ddu ffœgl'i cceasà, du ffœgl'i nnuggià, du ffœgl'i ppersegau, un pǫmmu cuttǫgnu, carrubbi, ddu cchjappi dde ffighi ssẹcchi, na fia dde veêzza. Sse bbǫglio ttutti ppe na ppara dde uri, ppœi se scua chẹlla acqua, e buglienti se mẹtti ttê bbǫtti* [il decotto per lavare le botti si prepara con:] due foglie di ciliegio, di noci, di pesco, una mela cotogna, carrube, due picce di fichi secchi, un po' di vinaccia. Si fa bollire il tutto per due ore, poi quel decotto si scola e ancora bollente si versa nelle botti.

[ALI 3833 ččiaʃá].

cenquanta [tʃə.'ŋkwa.nta] agg.e sost. inv. QF(4) VAR *cenquenta*

1. agg.num.card. monoval. [N Agg] **cinquanta**:

♦ (No.) *U frumẹntu sse purezzija ppurittu, se rredduija, se mẹnti tta na coddara e sse ngereṣtra: ntô tǫmm'i frumẹntu se mẹnti un llitru de acqua e cenquenta gremm'i pẹtra gêrêstra* il frumento si pulisce bene, si fa ruotare nel crivello, si mette in una caldaia e si irrora di solfato di rame: in un *tǫmmu* di frumento si mette un litro di acqua e cinquanta grammi di solfato di rame;

♦ (No.) *a ccodara ẹvi fatta de rremu, dd'un cenquanta llittri, cu ddu meghi, ûrû d'un lladu e ûrû da l attru, cche mettẹmm'u llatti llaintra, siẹrvi pe mẹtti u llatte* la caldaia è fatta di rame, ha la capienza di cinquanta litri circa, due manici, uno per ogni lato, nella quale mettiamo dentro il latte, serve per riscaldare il latte;

♦ (No.) *quannu cchẹstu ddurrœtua nǫn se pœ llinchji cchjù, avvi nna spiga. Sta spiga ẹvi fatta de ẹrbi, avi a grussẹzza dde un grossu bbastǫ̂rî, è llonga un cenquanta centìmetri* quando con questo *ddurrœtua* non è più possibile raccogliere l'olio, lo si fa con una *spiga*. Questa *spiga* è fatta di erbe, ha lo spessore di un grosso bastone ed è linga cinquanta centimetri.

2. sost.masch. zeroval. **cinquanta**:

♦ (Fo.) *ẹu sacciu cuntà nfệu a cenquenta* io so contare fino a cinquanta.

cenquenta [tʃə.'ŋkwɛ.nta] agg.e sost.inv. QF(4) → *cenquanta*.

centemêu [tʃə.ntə.'mɛ̃.ʊ] sost.masch. QF(7) NO monoval. [(poss/*de*-N) N] piccolo mulino a mano, formato da due pietra sovrapposte, la superiore, che funge da ruota, gira entro la inferiore che costituisce un piccolo palmento, ed è azionato da una manovella:

♦ (No.) *U centimme sse fà accussì. Sse ppurezzija u frumentudinneju, sse port'ô ccentemêu, sse mẹnt'a ppecchẹtt'a ppecchẹtta llaintra, sse fferrija a rrœda, a ppicc'a ppicca va scenẹnnu, e sse masgêa u centimmi. Ppœi sse pport'â casa, sse rrudduija tô crivu, sse llẹva tutt'i müssi e sse mẹnt'a ppegnetta ssǫpra* La polenta di granoturco si prepara così: si pulisce il granoturco, si porta al mulino a mano, si versa in piccole quantià là dentro, si fira la ruota, pian piano il mais scende e si macina il *centimmi*. Poi si porta a casa, si fa ruotare nel crivello, si eliminano tutte le punte dure e di mette la pentola sul fornello.

CFR *centimmi* 2.

centìmetru [tʃə.'nti.mə.tʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [N *de*-N] **centimetro**:

♦ (No.) *Ddœppu ch'è mpastada, nọn dura e nọn molla, a ppiglia e a ffà a llulluẹtti llonghi llonghi, ffîrî ffîrî, e i ttaglia a zzennẹtti zzennẹtti, â llunghẹzza dde ttrẹ ccentìmetri, e i llassa majilla majilla bẹll'anchjadi* Dopo che [la farina con l'acqua] è impastata e ha la giusta consistenza [lett. non dura e non morbida], la si prende e la si fa in piccoli pezzi lunghi e sottili, li si taglia a pezzettini, della lunghezza di tre centimetri e li si lascia distesi per tutta la madia;

♦ (SB) *Dœpu che se fà tüttu sti cuosi, allọa se piglia cu nun füsu com'un vinti centìmetri llongu, na rrọcca chjamada a cunœcchja sẹmpri a lleâzza se mẹtti lladintra ta chẹlla rrọcca e se fia cu stu füsu* Dopo che si fa tutte queste cose, allora si prende con un fuso, lungo circa un venti centimetri, una rocca chiamata la conocchia, sempre il capecchio si mette là dentro, in quella rocca e si fila con questo fuso.

♦ (No.) *Tutti sti taulộrî che av'a ẹssi tagliadi, ẹlli i ssẹngo prima, ddisgi av'a ẹssi quattru centìmetri stu taulộrî, mesü quattru centìmetri cû mẹtru* Tutte queste tavole che devono essere segate, loro le segnano prima, se deve avere lo spessore di quattro centimetri questa tavola, loro prendono la misura di quattro centimetri con il metro.

centimmi [tʃə.'nti.mmɪ] sost.masch. invar. QF(21)

1. monoval. [N (*de*-N)] **polenta** di granoturco; granturco molito:

♦ (No.) *Ccà â Nnuè na vœtta sse usava ffà llemp'e ttruôrî e u centimmi* Qua a Novara una volta si soleva preparare i 'lampie e tuoni' e la polenta di mais;

♦ (No.) *U centimme sse fà accussì. Sse ppurezzija u frumentudinneju, sse port'ô ccentemêu, sse mẹnt'a ppecchẹtt'a ppecchẹtta llaintra, sse fferrija a rrœda, a ppicc'a ppicca va scenẹnnu, e sse masgêa u centimmi. Ppœi sse pport'â casa, sse rrudduija tô crivu, sse llẹva tutt'i müssi e sse mẹnt'a ppegnetta ssọpra* La polenta di granoturco si prepara così: si pulisce il granoturco, si porta al mulino a mano, si versa in piccole quantià là dentro, si fira la ruota, pian piano il mais scende e si macina il *centimmi*. Poi si porta a casa, si fa ruotare nel crivello, si eliminano tutte le punte dure e di mette la pentola sul fornello;

♦ (No.) *Quann'a pegneta stà bugliennu, sse piglia chẹllu centimmi, u cchjù grussẹttu, e sse mẹnti nta pegnetta e ccû rremêâddœ sse rremmêa ssẹmpri. Quennu u ccentimmi ccumẹnz'a ẹssi a mẹnza cuttüra, sse conza: se mẹnti l œgliu, u ssari, sse cc'è, scurcẹlli ccuotti dde mmaiau, sse rremmêo llaintra, nna feẹtta dde ssarsa, un pẹd'i bruccuẹllu, sse muûzza e sse mẹnti llaẹntra. Pœi all ùrtemu ppiglia, sse ppiglia cchẹllu ppugnẹtt'i ffaêa c'à rrestadu ddû ccrivu, e sse remmêa llaintra. Quann'è bẹllu cuottu, sse scẹnni e sse vacca ttê piatti, e sse mengia* Quando la pentola sta bollendo, si prende quella farinata, prima la parte macinata più grossolanamente, e si mette in pentola, e con la mestola si mescola sempre. Quando la farinata è quasi a metà cottura si condisce, si mette l'olio, il sale, se ci sono, anche qualche piccolo pezzo di cotenna di maiale cotto, si mescola, un po' di salsa, un broccoletto, si taglia finemente e si mette dentro la pentola. Poi alla fine si prende quel pugno di farina che è rimasto nel crivello e si mescola là dentro. Quando è tutto ben cotto, si toglie dal fornello, si versa nei piatti e si mangia.

CFR *frascàtui*.

2. FO FA monoval. [(poss/*de*-N) N] mulino a mano per macinare il granoturco:

♦ (Fo.) *na vœtta ẹu u usava sẹmpri u centimmi* in passato lo usavo sempre il mulino a mano.

CFR *centemêu*.

centrà [tʃə.'ntɐa] verbo QF(6) tr.trival. [sogg V $N_{det\ LOCAT}$] **centrare**, fissare esattamente al centro:

♦ (No.) *Sta naspa nescẹnnu ta l œcchju dâ mœa, dû ssuttâu avi l occellüzzu. Stu occellüzzu ssọtta avi un cuscêrẹttu, stu cuscêrẹttu se mẹtti a bùsciua e se centra tô mẹnzu de ll œcchju dâ mœa e chî cọgni se sẹrra* Questa *naspa* uscendo dall'occhio della mola, da sotto, ha l'uccellino. Quest'uccellino sotto ha un cuscinetto; questo cuscinetto si mette sulla bronzina e si centra al centro dell'occhio della mola e coni cunei si stringe.

ceppaja [tʃə.'ppa.ja] sost.femm. QF(2B) monoval. [(poss/*de*-N) N] **ceppaia**:

♦ (No.) *Sse scippa dê nucillà vẹcchji a chjantimmi cchẹlla cche vẹ ddâ ttẹrra nô cchẹlla cche vẹ ddâ ceppaja, cche pratecamẹnti cchẹlla se chjama ncucchjadua, e nọn ẹvi bbona* Si sradica dai noccioli vecchi il piantime, quello che proviene da terra, non quello che è germogliato nella ceppaia,perché praticamente quello si chiama *ncucchiadua* e non è adatto per essere trapiantato.

ceppọlla [tʃə.'ppọ.lla] sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N) N] **cipolla**:

♦ (No.) *Quennu u ssengu ẹvi bẹllu cottu, ppiglia e cumẹnz'a nẹsci tüttu supracqua, se scẹnni, se piglia ccâ scumarœa e sse nẹsci. Se mẹnti ntô piattu, bẹllu fungudu, e sse fà rreffedà. Quenn'è ffrẹddu se ttaglia mursẹtti mursẹtti e sse friji. Se po fà cu na ceppọlla ffritta, c'un pumadœru, o nọnca se po fà frittu ssọru* Quando il sangue è ben cotto, rimane in superficie, se va sul fondo si prende con la schiumaiola e si tira fuori. Si mette nel piatto, fondo, e si lascia raffeddare. Quando è freddo, si ta-

glia in piccoli pezzi e si frigge. Si può cucinare anche con la cipolla fritta, con un pomodoro, oppure si cucina fritto senza altri ingredienti.

cernigliu [tʃər.ˈni.ʎʎʊ] sost.masch. QF(1F) monoval. [(poss/*de*-N) N] **vaglio**, setaccio:

♦ (SB) *u pastuâ ẹv'un morsu de llẹgnu fîrû, se spœga cû llüggi e se nturciuija a cernigliu, se ttacca cu u jọvu e pœi se mpecciga â piertega* la ritorta a forma di anello che è un pezzo di legno sottile, si riscalda con il fuoco (al fine di renderlo malleabile e flessibile) e si attorciglia a mo' di vaglio; si attacca al giogo e poi si unisce alla bure.

cevijà [tʃə.vɪ.ˈja] verbo QF(6) tr.bival. [sogg V N_{quant}] alimentare con legna la carbonaia nella crepe formatesi a causa di un consumo non uniforme della legna:

♦ (No.) *Antua ve parrai che, quannu sse maglì'a fossa, c'è a carchi benna che spunna pperchẹ̀ s'à mangiad'u llẹgnu e ss'av'a mmẹtti neuntra vætta, s'av'a ccevijà; chẹlla sse cchjama civa* Poco fa vi ho detto che, quando si batte col maglio la carbonaia, in qualche punto essa si apre, perché ha consumato il legno bruciandolo e bisogna aggiungere nuovamente la legna, cioè si deve *cevejà*, e l'aggiunta si chiama *civa*.

CFR *civa*.

cẹntru [ˈtʃe.ntʂʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [N *de*-N] **centro**, punto, luogo più interno o pressappoco mediano di qc., settore intermedio:

♦ (No.) *Stu œgliu ccom'u ccœglie? avi u ddurrœtua - che ppratecamẹnti ẹvi ttrẹ llittri dde musüa - u scẹnni a cẹntru de stu teệllu, u fà scẹnni a sfiorà ll œgliu e u ffà [ada] llinchji llẹggiu llẹggiu* Questo olio come lo si raccoglie? Ha il *durrœttua* - che praticamente è un contenitore di tre litri [lett.'ha una misura di tre litri'] – lo si fa scendere al centro di questo tinello, lo si fa scendere fino a sfiorare l'olio e lo si riempie lentamente;

♦ (No.) *U cẹntru ddû curmêu rrẹsta ssẹnza tẹrra, che sse muccia, ddœppu c'à ppegliadu ffœgu* Il centro della sommità della carbonaia non deve essere riempito di terra, poiché va coperto solo dopo che la carbonaia ha preso fuoco;

♦ (SB) *Quann'è llẹ̀vettu [u pê], jẹmmu pegliemmu i llẹgni e ardẹmmu u fọrnu. U fọrnu, prima ne mettẹmmu du bẹlli brazzadi tô mẹnzu dô fọrnu tô cẹntru [dô fọrnu] e pœ u vutemmu na feẹtta p'un viersu e a brasgia a nescẹmmu pœi u vutemmu arrẹttu pe l atru viersu* Quando il pane è lievitato, adiamo a prendere la legna e accendiamo il fuoco. Per il forno: prima mettiamo due bracciate di legna al centro del forno, poi le voltiamo per un po' da un lato, e tiriamo fuori a brace, e poi le voltiamo di nuovo dall'altro lato del forno.

cẹrni [ˈtʃer.nə] verbo QF(10) tr.bival. [sogg V N_{quant}] **stacciare**, vagliare col crivello (restr. sul sogg.: solo persone); (restr. sul compl.: solo farina, granaglie):

♦ (No.) *Ddumê m'aia a ffà u pêrî, vaju ô muêu, me ffà a ffaêa, a pportu â casa, mme ccẹrcu u llevatẹllu, mme cẹrnu a ffaêa, scẹnn'a majilla e mme cẹrnu a faêa* Domani devo fare il pane, vado al mulino, mi fa la farina, la porto a casa, cerco il lievito, staccio la farina, tiro fuori la madia, e staccio la farina.

SIN *cruvuà*, *rrudujà*.

cẹrti [ˈtʃer.tɪ] agg.indef.det. solo pl monoval. [N Agg] **certi/e**, **alcuni/e**, **determinati/e**.
Può (come un articolo o un altro det.) costituire il primo elemento del sintagma nominale (*cẹrti crestijê nọn siervo* certe persona non valgono niente) e non può essere preceduto da articoli né dal quant. univ. *tüttu*.

cẹru [ˈtʃe.ɹʊ] sost.masch. QF(1) zeroval.

1. **cielo**, vuoto al di sopra sopra della superficie terrestre che, visto dalla terra, appare come una volta limitata dall'orizzonte in cui sembrano muoversi gli astri:
2. nel cristianesimo, la sede di Dio e dei beati; Dio stesso, la Provvidenza:

♦ (No.) ♦ (No.) *Ua partu e mme nne vaju ọnni me padri e cce ddiju: paddri, mancai contru u cẹru e contr'i vọi, ormai nọn sọgnu ddẹgnu dde ẹssi chjamedu ffigliu vostru; trattàdemi commu ûrû ddî vostri garzô* Ora parto e vado da mio padre e gli dico: padre, ho mancato contro il cielo e contro di voi, ormai non sono degno diessere chiamato figlio vostro, trattatemi come uno dei vostri garzoni.

cẹnni [ˈtʃẹ.nnɪ] sost.femm.massa QF(13) zeroval. **cenere**:

♦ (No.) *Ccommu ûrû u ppiglia ssọprâ ppara, cce dôa na battudẹtta ô ppêrî e cce ssautta cchẹllu ppruvuazzẹttu dde cẹnni che avi dde ssọtta ddû ssœru*. Appena [il pane in forno] viene preso sulla pala, gli si danno dei colpi e si fanno cadere quei residui di cenere che si sono attaccati alla base.

♦ (SB) *Quannu avi trẹ juorni che [u llîu] se passa sempri de l acqua e mettüd'ô sọri, se piglia e se fà a llescìa cu a cẹnne* Quando sono passati tre giorni da quando [il lino] è risciacquato in acqua e messo ad asciugare al sole, si prende e si lava con la liscivia e con la cenere.

cẹ̈ppu [ˈtʃẹ.ppʊ] sost.masch. QF(2)

1. bival. [(poss/*de*-N) N (*de*-N)] bot. **ceppo**, ceppaia; tronco d'albero reciso.

2. bival. [(poss/*de*-N) N (*de*-N)] massiccio blocco di legno che si ricava da un tronco squadrato e levigato usato come base su cui tagliare le carni:

♦ (No.) *Poi fazzu a sosizza e a fillada. A ssosizza, se ttagli'a carni a zzennẹtti zzennẹtti, sse piglia u cceppu, sse mẹnti suprô cippu e sse pista câ ccietta* Poi faccio la salsiccia e la *fillada*. La salsiccia, si taglia la carne in piccoli pezzi, siprende il ceppo, si mette la carne sul ceppo e si taglia più finemente con l'accetta;

3. monoval. [(poss/*de*-N) N] recipiente per animali, spec. cani a cui i pastori danno il siero, anche maiali:

♦ (Fo.) *ci'u mettẹste u seu ê chè? U cẹppu è lẹggiu* Glielo hai dato il siero ai cani? Il contenitore è vuoto?

cẹ̈rcu [ˈtʃẹ̈r.kʊ] sost.masch. QF(1G)

1. monoval. [(poss/*de*-N) N] **cerchio**, oggetto di forma circolare:

♦ (SB) *U crevẹllu iẹvi un cẹ̈rcu rrutọnnu che avi tuttu na rrẹ̈da chjù llarga* Il crivello è un cerchio su cui è tesa una rete a maglie larghe.

2. monoval. [(poss/*de*-N) N] striscia di metallo o di legno curvata a circolo, usata per tenere unite le doghe dei barili o per rinforzare oggetti cilindrici:

♦ (No.) *a ccannè è fatta de chenni, cchî cẹ̈rchi dde llẹ̈gnu, i sọtta avu u tappu e llaintra ssiervi me mẹtti a rrecuotta* la fiscella è fatta di canne, con dei cerchi di legno, nella parte inferiore ha un tappo ed è usata per far scolare la ricotta fresca

chjanca [ˈkça.ŋka] sost.femm. QF(2) → *chjenca*.

che[1] [kə]

1. pron.interr. ed escl. inv. zeroval. **che cosa**, **che, cosa.** Non ammette articoli né altri determinanti. Può sostituire qualunque nominale che faccia riferimento ad un'entità non umana, nella costruzione di frasi interrogative o esclamative: *che vœi* che vuoi?

2. pro-quant. interr. e escl. monoval [D N_{nondet}] **che, quanto**. Nel sintagma nominale, occupa la prima posizione assoluta ed è seguito da eventuali agg. prenom. e dal nome comune: *che tẹmpu avẹmmu pe fà a crẹmma?* Quanto tempo abbiamo per preparare lla crema?

che[2] [kə]

1. congiunz.sub.fin. monoval. **(Errore. L'origine riferimento non è stata trovata., Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.)** [C F_{ind}] [C F_{cong}] **che.**
Introduce subordinate richieste da verbi, nomi ecc., oppure subordinate circostanziali, non obbligatorie né richieste. Nel primo caso, il significato della subordinata è stabilito dalle proprietà dell'elemento reggente; nel secondo caso, invece, il suo contenuto è interpretato, per inferenza, come causa, finalità, modalità ecc., dell'azione espressa dal verbo sovraordinato. Infine, può introdurre delle soggettive.

che[3] pron.rel. inv.

1. può sostituire qualunque nominale soggetto e qualunque compl. diretto o indiretto, **ereditandone le proprietà sintattiche**: **che**, **dove**, **quando**, **di cui**, **da cui** ecc. Può, assieme alla relativa che introduce, avere valore predicativo (e ricorrere, quindi, in tutti i contesti in cui può ricorrere un aggettivo).
Talvolta la relativa, come qualunque altro tipo di frase dipendente, può contenere informazioni che possono essere interpretate, per inferenza, come cause, finalità, modalità ecc., dell'azione espressa dal verbo sovraordinato. Che tale interpretazione non dipenda in alcun modo dalla forma della relativa, ma solo dai significati che essa veicola e dal modo in cui il destinatario li congiunge logicamente a quelli del cotesto, è evidente dalla varietà di valori che essa può assumere, in modo imprevedibile se si prescinde, appunto, dai significati delle parole che compongono l'intera costruzione.

chè [ˈkɛ] sost.masch. e femm. inv. QF(12) monoval. [(poss/*de*-N) N] **cane**, animale domestico:

♦ (No.) *Ddœpu che llẹsti de mẹtti a rrecuotta ttê cannè, rrẹsta tütt'u sẹu, quari jettemmu, quari cci'u demmu ê chè* Dopo che si finisce di riempire di riscotta le fiscelle, rimane il siero, una parte lo buttiamo e l'altro lo diamo ai cani.

CFR *cagnœru, cagnastru*.

chegna [ˈkɛ.ŋŋa] sost.femm. massa QF(13) **cagna**, nome generico per indicare gli afidi che attaccano varie piante:

♦ (No.) *A ggiügnu pœi ppiglia e sse spularga* [*a vigna*]. *Ddœpu ch'è spulargada, ppigli'e sse ttacca in contenuazziôrê; cummenazziôrî av'a mmuffa o avi chegna cu a ppọmpa cce ffà i llavagi de pẹtra gerịstra* A giugno poi si scacchia [la vigna]. Dopo che è scacchiata, viene impalata di continuo; se per caso vien colpita dalla muffa o dalla cagna si praticano dei lavaggi con la pompa si solfato di rame.

chellada [kə.ˈlla.ða] sost.femm. solo sing. monoval. [N *de*-N] quantità pari ad un chilogrammo circa:

♦ (SB) *Appœ u mpârêmu, u sciughemu cu l attra faệa, u fagẹmmu a mursẹtti a mursẹtti na chellada de pasta pe benna, e u mpârêmmu e u mettẹmmu tô llẹttu* Poi diamo la forma ai pani, facciamo assorbire tutta l'acqua al pastone con altra farina, lo dividiamo in forme di circa un chilo ciascuna [lett. 'lo riduciamo in pezzi di un circa chilo per parte'] e lo mettiamo a lievitare nel letto.

CFR *chillu*.

chemajà [kə.ma.ˈʝa] verbo QF(6) tr.trival. [sogg V $N_{det\ LOCAT}$] **avvolgere**:

♦ (SB) *Chẹlli mulleghicchji se fà, c'è nu mursẹttu i fierru, aguglia i cozzietta nuatri chjamemu, ch'i fagẹmmu de umbrẹlla, de barẹstra de umbrẹlla, e fagẹmmu ste maccarrô, ste mursẹtti, i chemajemmu a chẹllu fierru e i llarghemu pe tutta a mêu nfîa che fêo fêrẹssimi* Quei pezzettini di pasta vengono lavorati così: si prende un pezzetto di ferro, che noi chiamiamo ago da calza e che ricaviamo dall'ombrello, dalla stecca dell'ombrello, e prepariamo questi maccheroni: li avvolgiamo a quel ferro e li facciamo allungare per tutta la mano fino a che non diventano sottilissimi.

chèmiu [ˈkɛ.mi.ʊ] sost.masc. QF(1B) monoval. [(poss/*de*-N) N] **camion**:

♦ (No.) *Pœi u frumẹntu u nsacco; o cû sciẹccu o ccû mü o, sse cc'è carchi chèmiu, carchi ccosa, u ppigli'e ss'u puort'â casa, a ssegọr'â possebbeletà d'ọnni è ch'ẹvi fatta l aja* Poi il frumento lo insaccano, con l'asino o con il mulo o, se c'è qualche camion, qualche mezzo, lo prendono e lo portano a casa, in base al luogo in cui è fatta l'aia.

chèncellu [ˈkɛ.ntʃə.llʊ] sost.masc. QF(1) monoval. [(poss/*de*-N) N] arc. **cancello**, struttura verticale mobile costituita da elementi di ferro,legno e sim., posta a chiusura di entrate o passaggi:

♦ (No.) *U pagliau è fattu dde fraschi cchî ffurcẹlli a üsu pagliau, pe nọn ce ntrase acqua, frẹddu, e llaintra nchjudẹm'i ciavaẹlli, i daventi ce mettẹm'u chèncellu* La capanna è fatta di frasche con le forcelle, come una capanna, affinché non entri acqua, freddo, e là dentro chiudiamo i capretti, davanti poniamo un cancello, per chiudere.

chenna [ˈkɛ.nna] sost.femm. QF(2)

1. monoval. [(poss/*de*-N) N] bot. **canna**, pianta erbacea delle Graminacee con fusto alto e sottile a nodi intervallati usato come sostegno di altre piante o, tagliato a strisce, per fabbricare oggetti d'intreccio:

♦ (No.) *Quennu scẹnno tutt'i ffrìttui che ll êo nesciud'i ntô piattu, ppiglio cchẹllu sajimmi ccû cuppîrû, a bbusciga pruonta cû llemmüdu e un cannuẹttu de chenna e u vacco ntâ busciga* Quando scendo i ciccioli dal fornello e sono messi nel piatto, prendo quello strutto con il mestolo, la vescica già preparata con l'imbuto e una parte di fusto della canna, lo verso nella vescica;

♦ (No.) *a ccannè è fatta de chenni, cchî ccẹrchi dde llẹgnu, i sọtta avu u tappu e llaintra ssiervi me mẹtti a rrecuotta* la fiscella è fatta di canne, con dei cerchi di legno, nella parte inferiore ha un tappo ed è usata per far scolare la ricotta fresca;

♦ (SB) *U pẹnti è furmadu de du pẹzzi de chenna ün i ssọtta e l autru i ssọpra e llaintra avi tutt'i dẹnti che s'allargo pe quantu s'av'a fà sta rruobba* Il pettine del telaio è formato da due pezzi di canna sovrapposti che contengono tutti i denti del pettine i quali si estendono in rapporto alla dimensione della stoffa.

2. monoval. [N *de*-N] unità di misura per lunghezze di due metri:

♦ (SB) *Quann'è üa che se mẹtti u teau, prima se fà i cagnœ de ọrdi chjamadi, dœpu che se fà sti cagnœ se ne fà dọdece opuramẹnti o allura ventequattru, dœpu che se fà sti ventequattru cagnœ se fà a ọrdi, a ọrdi c'iẹvi du pẹzzi de llẹgnu mettudi â muru; sse du pẹzzi de llignu mettudi ô muru êo tutti i pertusi fatti cû pẹzzi de llẹgnu zeccadi lladintra a lla destenza de na chenna che sta chenna segnifeca du mẹtri* Quando è il momento che si mette il telaio, prima si fanno i rocchetti per ordire chiamati; dopo che si fanno questi rocchetti – se ne fanno dodici oppure [...] o allora ventiquattro – dopo che si fanno questi ventiquattro rocchetti, si fa l'orditura; ci sono due pezzi di legno messi a muro, questi due pezzi di legno messi al muro hanno tutti i buchi fatti con pezzi di legno inseriti là dentro a distanza di una canna, cioè di due metri.

chẹlla [ˈkẹ̣.lla] pron.dimostr. femm. sing. (masch. *chẹllu*, pl. *chẹlli*) **quella**. Sostituisce un sintagma nominale e ne eredita le proprietà sintattiche. Il sintagma nominale che esso contribuisce a formare è det.

CFR *lla*.

chẹllu [ˈkẹ̣.llʊ] pron.dimostr. masch. sing. (femm. *chẹlla*, pl. *chẹlli*) **quello**. Sostituisce un sintagma nominale e ne eredita le proprietà sintattiche. Il sintagma nominale che esso contribuisce a formare è det.

CFR *llu*.

chẹssu [ˈkẹ̣.ssʊ] pron.dimostr. masch. sing. (femm. *chẹssa*, pl. *chẹssi*).

1. codesto (per indicare qualcosa o qualcuno che si trova vicino a chi ascolta, o cui l'interlocutore ha fatto riferimento). Sostituisce un sintagma nominale e ne eredita le proprietà sintattiche. Il sintagma nominale che esso contribuisce a formare è det.

♦ (No.) *Quennu* [*i paọmmi*] *ssô scaêdi, sse mẹnto ntô ènguru, ntô busciô dâ majilla, sse piglia a mmursẹtti mmursẹtti, sse schêrâ ccû llasagnadœ e se ffà a ffuormi ffuormi: a ffuorma d'un gattu, na ffœglia, u ccœri, u ttreffœgliu, un piru o arengiu o n pọmu, u ppuresgeẹttu, u gallu, u ppẹsciu, a terzanida, ttenti fformi dde cchessi* Quando [la pasta delle colombe] è spianata, si mette in un angolo della madia, si prende in piccoli pezzi e si lavora con il

matterello e si modella in forme diverse: a forma di gatto, una foglia, un cuore, un trifoglio, una pera o arancia o mela, un piccolo pulcino, un gallo, un pesce, un geco, tante forme come queste;

♦ (No.) *Ccẹrti vœtti, tta l invẹrnu, quenn'u ppêrî non se vẹ̈di ch'è bẹllu llẹ̀vettu, allọa sse ppiglia un mursẹ̈tt'i ppasta ddû ppêrî, sse llalluija ttê mêu, sse mẹnti ssọ̈prâ brasgia llumeda e se rrọsti. Sse cce arza l ampọll'i ssọpra, ancœa u ppêrî non è bẹllu llẹvettu; e chessu se chjema tturtô rrustudu* A volte, in inverno, quando non si vede se il pane è ben lievitato, allora si prende un pezzetto di pastone, si allunga nelle mani, si mette sulla brace e si arroste. Se si sollevano delle bolle, il pane non è ancora lievitato bene, e questo si chiama «turtô» arrostito;

2. **questo**, **ciò**, per indicare l'ultimo pensiero, l'ultima frase espressa dall'interlocutore.

chẹstu ['kẹ.stʊ] pron.dimostr. masch. sing.

1. **questo** (per indicare qualcosa o qualcuno che si trova vicino a chi parla, o cui chi parla ha da poco fatto riferimento, o un evento, una situazione cui si assiste o cui si fa riferimento). Sostituisce un sintagma nominale e ne eredita le proprietà sintattiche. Il sintagma nominale che esso contribuisce a formare è det.

2. pro-det. monoval. [D N_{nondet}] **questo**: *chẹssu nuostru dialettiu ẹvvi brüttu* questo nostro dialetto è brutto.

chî prep.art. formata da *cu* (→) + *i* (→), **con i**.

chìnnecci ['ki.nnə.tʃtʃ ɪ] agg.e sost. inv. QF(4)

1. agg.num.card. monoval. [Agg N] **quindici**:

♦ (No.) *Ttuttu u mazzu dû llêu sse porta ô sciummi. Ô sciummi sse fà i gọrni e sse mẹtti ttô gọrnu tuttu a ggerà attornu, insomma, mme nnọn vệ ttentu ncappezzadu [sovrapposto] unu supr'i l autru, ad'a vegnì spanu spanu ttô gọrnu. Ppœi sse mẹtti i ppẹttri de sọpra e sse llassa stà ppe chìnneci jorni, vinti jorni. Avẹss'a stà dda chìnnecci a ventun jornu* Tutto questo mazzo di lino [raccolto] si porta al fiume. Al fiume si fanno i maceratoi e si dispone nei maceratoi in maniera circolare, insomma, in modo da non venire sovrapposto, ma essere disposto a una certa distanza. Poi si mettono delle pietre sopra e si lascia stare per quindici, venti giorni. Deve stare a macerare da quindici a venti giorni;

♦ (SB) *Cẹrti vœti fagẹ̈mmu i maccarrô, i maccarrô se fà un pẹzzu de pasta, se llassa tutta sêrâ, allọa pœi se piglia a mulleghicchji mulleghicchji picca e se scârâ sọtta de jẹdeti e se devẹnta llonga un chìnneci centìmetri* A volte facciamo i maccheroni, i maccheroni si fanno con un pezzo di pasta che si lascia tutta intera, poi si prende in piccoli pezzi e si lavora sotto le dita fintanto che diventa lunga quindici centimetri circa.

2. sost.masch. zeroval. **quindici**:

♦ (Fo.) *Sacciu cuntà nfẹ̈u a chìnnici* So contare fino a quindici.

chjêu ['kçẽ.ũ] agg. QF(3) NO→ *chjîu*.

chjẹ̈iû ['kçẽ̯.jũ] agg. QF(3) FO SB→ *chjîu*.

chjîrû ['kçẽ.ũ] agg. QF(3) → *chjîu*.

chjîu ['kçĩ.ũ] agg. QF(3) VAR *chjêu*, *chjẹ̈iû*, *chjîrû*

1. bival. [Agg N (*de*-N)] **pieno**, colmo:

♦ (No.) *Â casa u ppiglio [u frumẹntu], u mẹnto o tê casci o nọnca u llasso tê ssacchi, preinchjo i ssacchi cchjîrî e u llasso stà ttê ssacchi* A casa prendono [il frumento], lo mettono nelle casse o altrimenti lo lasciano nei sacchi, riempiono fino all'orlo i sacchi pieni e lo lasciano stare nei sacchi.

2. monoval. [Agg N] pieno, riempito, insaccato:

♦ (No.) *Quennu ssô i bbudẹlli chjîrî a maệtti maệtti che s'à llestüdu a ccarni dâ ffillada, sse ppiglia e sse mpeccicca* Quando i budelli sono pieni, divisi in rocchi, che la carne della *fillada* è stata ultimata, si prende e si appende [al fumo];

♦ (No.) *Quennu u budẹllu è bẹllu chjîrû, ppiglia e sse ttacca, sse ttacc'a calluzzẹtti calluzzẹtti e sse mẹnti de parti. Quennu iẹvi tutta lliẹsta inchjuda, cche se lliesti tutt'a carni ddâ ssosizza, se ppiglia e sse mpeccicca* Quando il budello è pieno, si lega in rocchi e si mette da parte. Quando tutti i budelli sono riempiti e la carne preparata per la salsiccia è finita, essa viene appesa al fumo.

3. monoval. [Agg N] granito (restr. sul nome: solo graminacee).

chjamè [kça.'mɛ] verbo QF(20)

1. tr.bival. [sogg V N_{det}] **chiamare**, interpellare a voce per avere risposta (restr. sul compl.: solo persone):

♦ (No.) *Ttassumẹntri u ffigliu cchjù grennu ia [n] campegna e, ttô turnè, ccommu rruvau veggêu a ccasa, ssentẹnnu che ssuêvo e ballavo, cchjamêu ûrû ddî garzô, e cce ddumannau che staggìa succedẹnnu* Intanto il figlio più grande era in campagna e, lungo la strada del ritorno, appena arrivò vicino casa, sentendo che suonavano e ballavano, chiamò uno dei garzoni e gli domandò cosa stava succedendo.

2. tr.bival. [sogg V $N_{+compl.pred.}$] **soprannominare**, mettere un certo nome (il complemento oggetto, che può non essere espresso, ma ricavato

dal contesto o dal cotesto, è seguito dal complemento predicativo):

♦ (No.) *Pœi u tonna mettẹmmu sọpprô fœgu; commu stavi cincu merûdî cc'è u llatti che sse llẹva ppâ rreccuotta, cchjamamu llatti dâ rreccuotta, sse mẹtti e sse stave nautra picca, rremeênnu rremeênnu, nsciurisci a rreccuotta* Poi lo mettiamo nuovamente sul fuoco, dopo che sta cinque minuti è pronto il latte per la ricotta, [lo] chiamiamo 'latte della ricotta', si mette sul fuoco e sta un altro po', rimestandolo in continuazione coagula la ricotta;

♦ (SB) *Chẹlli mulleghicchji se fà, c'è nu mursẹttu i fierru, aguglia i cozzietta nuatri chjamemu, ch'i fagẹmmu de umbrẹlla, de barẹstra de umbrẹlla, e fagẹmmu ste maccarrô* Quei pezzettini di pasta vengono lavorati così: si prende un pezzetto di ferro, [che] noi chiamiamo ago da calza e che ricaviamo dall'ombrello, dalla stecca dell'ombrello, e prepariamo questi maccheroni

♦ (SB) *nu uommu a dritta e na fẹmmia c'un dumunẹlla che carrija ntô crevẹllu e a bœria ce sparti l attri burilli, se c'è carchi spiga rriesta ntô crevẹllu. Ognententu purezzijamu u crevẹllu, i vutammu a on viersu e chjamemu i grọppi chẹlli* un uomo in piedi e una donna con il *dumunẹlla* con il quale porta [il frumento] nel crivello e il venticello separa [eliminando] le altre pagliuzze, se c'è qualche spiga, resta nel crivello. Ogni tanto puliamo il crivello, lo svuotiamo capovolgendolo da una parte e chiamo *grọppi* quei residui;

♦ (SB) *E pœi i pesẹmu, s'e pesẹmu cu i vacchi, mpaiemu du vacchi, ce mettẹmmu u jọvu suprô cuollu, i cuordi ô cuollu, i pàjui, e se ttacco, e darẹttu se mpẹnno adô jọvu nu llẹgnu che chjamemu u cruoccu e se ttacca na pesẹa* E poi trebbiamo, se lo facciamo con le vacche, aggioghiamo due vacche, mettiamo il giogo sul collo, le corde al collo, le giuntoie, e si legano e di dietro si lega al giogo un legno, che chiamiamo *cruoccu* e vi si lega una pietra per trebbiare.

chjamèresi [kça.ˈmɛ.ɹə.sɪ] verbo pronom. QF(26) copulat.bival. [sogg V +$_{compl.pred.}$] **chiamarsi**, avere un certo nome:

Con valore copulativo segue un compl. predicativo

♦ (No.) *Ccẹrti vœtti tta l invẹrnu, quenn'u ppêrî non se vẹdi ch'è bẹllu llẹvettu, allọa sse ppiglia un mursẹtt'i ppasta ddû ppêrî, sse llalluija ttê mêu, sse mẹnti ssọprâ brasgia llumeda e se rrọsti. Sse cce arza l ampọll'i ssọpra ancœa u ppêrî non è bẹllu llẹvettu; e chẹssu se chjema tturtô rrustudu* A volte in inverno, quando non si vede se il pane è ben lievitato, allora si prende un pezzetto di pastone, si allunga nelle mani, si mette sulla brace e si arroste. Se si sollevano delle bolle il pane non è ancora lievitato bene, e questo si chiama «turtô» arrostito

♦ (SB) *Pœi se piglia un pẹzzu de rremajẹlla e se ttacca tuttu stu grọppu cû suggiu. Dœpu che sse ttacca tuttu stu grọppu cû sọggiu, allua se piglia a navietta e na sta navietta c'ẹvi mẹsu un cagnœ peccẹttu, un cannẹllu se chjema* Poi si prende un pezzo di corda e si attacca tutto questo nodo con il subbio. Dopo che si attacca tutto questo nodo con il subbio, allora si prende una navetta e in questa navetta è messo un rocchetto piccolino, un cannello si chiama;

♦ (SB) *Me scurdai me ce diju ca adô llẹzzu va ttaccado i crusgẹ che c'iẹvi na cuosa che se chjema hiuocca* Ho dimenticato di dire che in testa al liccio vanno attaccati i *crusgè* che (c') hanno una cosa chiamata calcola del telaio.

chjantà [kça.ˈnta] verbo QF(6)

1. tr.bival. [sogg V N_{quant}] **piantare**, mettere nella terra semi o piantine perché attecchiscano e si sviluppino:

♦ (No.) *Ccà â Nuè pe cchjantà l orevà sse fà û ffuossu nfọnnu n mẹtru, pœi se mẹtti na pecchẹtta i ffrattẹ ô fọnnu o na pecchẹtta i concimi, e ssọpra se mẹntu u nzẹdu dde l urevau* Qua a Novara per piantare l'olivo si scava un fosso profondo un metro, poi si mette un po' di erbe secche al fondo o un po' di concime e sopra si mette l'innesto di olivo;

♦ (No.) *U castagnẹdu nẹsci a sta manẹra: primma sse cœgli i castagni, i ccastagni sse puorto tô vevaju e sse ffà i casẹlli. Ccommu ssô fatt'i casẹlli, ẹllu ss'av'a cchjantà cû cchjantadœ, a ddestanza dde û spanghecẹllu scarsu* Il castagneto viene piantato in questo modo: prima si raccolgono le castagne, si portano nel vivaio e si preparano i semenzai. Appena sono fatti i semenzai, si deve piantare con il piantatoio, distanti poco meno di una spanna;

♦ (No.) *Ọnni nuautri, pe ssemeê u frumẹntu, a merzu sse fà i maẹsi, sse nsọrca e sse chjenta u frumentudinneju* Da noi per seminare il frumento, a marzo si ara, si tracciano i solchi e si pianta il mais.

chjantadêa [kça.nta.ˈðɛ.a] sost.femm. QF(22A) NO → *chjantadîa*

chjantadệia [kça.nta.ˈðɛ̯j.a] sost.femm. QF(22B) NO → *chjantadîa*

chjantadîa [kça.nta.ˈðɪ.a] sost.femm. QF(22) VAR *chjantadệiâ*, *chjantadêa* **piantata**:

♦ (No.) *E ttuttu chẹstu ẹvi a cchjantadêa dû nucellẹdu, perchệ pœi nọn c'è nent'auttru che ogni annu sse rrepẹti ssẹmpri a stẹssa ccosa: rruncà, ccœgli a nuccilla e rremunnà* E in tutto questo con-

siste l'operazione di piantare il noccioleto, perché poi non c'è altro da fare: ogni anno si ripete sempre lo stesso lavoro, roncare, raccogliere le nocciole, e rimondare.

chjantadœ [kça.nta.ˈðœ] sost.masch. inv. QF(21) monoval. [(poss/*de*-N) N] **piantatoio**:

♦ (No.) *U castagnẹdu nẹsci a sta manẹra: primma sse cœgli i castagni, i ccastagni sse puorto tô vevaju e sse ffà i casẹlli. Ccommu ssô fatt'i casẹlli, ẹllu ss'av'a cchjantà cû cchjantadœ, a ddestanza dde û spanghecẹllu scarsu* Il castagneto viene piantato in questo modo: prima si raccolgono le castagne, si portano nel vivaio e si preparano i semenzai. Appena sono fatti i semenzai, si deve piantare con il piantatoio, distanti poco meno di una spanna.

chjappa [ˈkça.ppa] sost.femm. QF(2) NO

1. monoval. [(poss/*de*-N) N] **chiusino**, lastra, di pietra o di ferro, che chiude la bocca del forno:

♦ (No.) *Ddœppu ddẹgi mêrûdi cche ss'à nfurnêdu, sse ffa na sciangazzẹtt'â cchjappa ddû fọrnu e sse ttaija sse cci'à ccarad'a rrusada* Dopo dieci minuti che il pane è stato infornato, si apre leggermente il chiusino del forno e si controlla se il pane si è in parte colorito.

CFR *ciappa* 2.

2. monoval. [N *de*-N] **piccia**, paio, coppia:

♦ (No.) *A stuffada sse fà accussì: ddu ffœgli i cceasà, ffœgli i nuggià, ffœgli i ppersegau, un pọmmu cuttọgnu, carrubbi, ddu cchjappi dde ffighi ssẹcchi, na fia dde veêzza, sse bbọglio ttutti ppe na ppara dde üri, ppœi se scüa chẹlla acqua, e buglienti se mẹtti ttê bbọtti* [il decotto per lavare le botti si prepara con:] due foglie di ciliegio, di noci, di pesco, una mela cotogna, carrube, due picce di fichi secchi, un po' di vinaccia. Si fa bollire il tutto per due ore, poi quel decotto si scola e ancora bollente si versa nelle botti.

3. monoval. [(poss/*de*-N) N] parte del fico essiccato e diviso esattamente in due.

4. monoval. [(poss/*de*-N) N] bot. **cladodio** del ficodindia:

♦ (Fo.) *quennu ia caọsu jucava e ce tiava i pẹtri ê chjappi dâ fegadennija* quando ero ragazzo giocavo e tiravo le pietre ai cladodi del ficodindia.

5. monoval. [(poss/*de*-N) N] **natica**.

chjaru [ˈkça.ɹʊ] agg. QF(3) monoval. [Agg N] **chiaro**, che ha un colore tenue, poco intenso:

♦ (No.) *Quannu dde sti purtusi dde sọpra, invẹcci de nẹsci fummi, cumẹnz'a nẹsci quasi ffœgu, ẹvvi fummi chjaru, pratecamẹnti se conọsci ch'ẹvi fœgu, allọa sse fà neuntru ffiru de purtusi cchjù sọtta e sse muccia chẹlli* Quando dai fori superiori invece di fuoriuscire fumo, comincia a fuoriuscire quasi fuoco, c'è fumo chiaro, praticamente si riconosce che è fuoco, e allora si fa un'altra fila di fori ;

♦ (No.) *Quann'u fog'à scennud'a sti purtusi dde sọtta, se stọppa chẹlli e sse ne fà nentru firu cchjù sọtta. E cussì scennẹnnu scennẹnnu av'a rruvà ô ppianu dâ ttẹrra. Quannu rriva â ppianu de tẹrra pœi se sẹnti l odọri dû fœgu, fummi nọn ne ffà cchjù, nnẹsci chẹllu fummi fatt'a cchjaru, llestìu sta ccusgiadêa de fossa* Quando il fuoco è sceso ai fori inferiori [della carbonaia], si chiudono quelli e se ne fa un'altra fila più sotto. E così scendendo si deve arrivare fino a terra, alla base della carbonaia. Quando si arriva alla base, poi, si sente l'odore del fuoco, fumo non ne fuoriesce più, esce del fumo ormai chiaro, è conclusa la cottura della legna.

chjenca [ˈkçɛ.ŋka] sost.femm. QF(2) VAR *chjanca*.

1. monoval. [(poss/*de*-N) N] **tronco** che deve essere squadrato:

♦ (No.) *Se per caso, sse ddisgi cà, ọnni nuautri, che ogni ttantu cce piglia u mari dû castagnu, stu mari dû castagnu cumparisci cche cce vẹ na ttacchẹtta fatta sẹcca, fatta brusgiada a sta chjanchetta de castagnu, e cchjù stà cchjù s'allarga* si dice che qua, presso di noi, ogni tanto il male del castagno colpisce le piante, questo male del castagno si manifesta sotto forma di una piccola piaga secca, bruciata nel piccolo tronco del castagno, e con il tempo tende ad allargarsi;

♦ (No.) *Tturnannu â sserradêa ddê cchjanchi, primma cce vœ u scau. Stu scau è, ss'av'a fà na fossa fọnna ccirca un mẹttru, un mẹttru e ccenquanta, in modu cche ll uommu dde ssọtta stavi quas'addritta, perchẹ̀ sọpra cce vẹ na ttravẹrsa de llegnemi e ppœi sọpr'ancœa cce vẹ sta chjenca* Riprendendo a parlare dell'attività di segare i tronchi: per prima cosa bisogna preparare il cantiere. Questo cantiere si realizza così: si deve scavare una fossa profonda circa un metro, un metro e cinquanta, in modo che l'uomo che è dentro la buca stia quasi in piedi, perché sopra si pone una traversa di legname e poi, sopra ancora, questo tronco [che deve essere segato].

2. monoval. [(poss/*de*-N) N] **trave**:

♦ (No.) *Cce mẹnt'u cuonzu ccâ bẹlla ccàrrega i ssọpra e ppœi ppigli'a vida c'un muorsu ddû llẹgnu, e a fferrija, demodocchè me ccara cchẹlla chjenca sọprô cuonzu e u strẹnci, e nẹsci tütt'u mmọstu de tta chẹllu conzu* Si mette il castello di vinacce con una forte pressione sopra, poi si prende la vite con un pezzo di legno, la si gira in modo che si abbassi quella trave sopra il castello di vinacce e lo si

mette sotto pressione , così fuoriesce tutto il mosto da quelle vinacce.

3. monoval. [(poss/*de*-N) N] **macelleria**:

♦ (Fo.) *â chjenca a vẹnnu puru a panzietta* anche in macelleria vendono la pancetta.

chjẹsa ['kçe.za] sost.femm. QF(2)

1. monoval. [N (*de*-N)] **chiesa**:

♦ (No.) *Ua parremmu de campê: u bbejadœ cci'u mettẹmm'ê crabbi, ê zzẹmmi pü che ffâo û rrumộrî cchjù fuorte i campauôtti cc'i mettẹmm'ê ppègui, i mmuẹgni ê ciavaẹlli, cc'av'a ffurmẹtta ccommu chẹlli mmuegnẹtti dâ chjesa* Ora descriviamo i campanacci: il *bbejadœ* lo mettiamo al collo delle capre, dei becchi pure, perché producono un suono più intenso, i *campauôtti* li mettiamo al collo delle pecore, i campani ai capretti, che hanno la forma dei campanelli della chiesa.

2. deitt. zeroval. **Chiesa**, quartiere del comune di Fondachelli Fantina, sede della Chiesa:

♦ (Fo.) *a Schiattarreggia stavi a Chjesa* La Schiattarreggia abita a Chiesa.

chjœvi ['kçœ.və] verbo QF(10) impers. [non-sogg V] **piovere**, cadere giù:

♦ (No.) *A ttemọgna sse müccia ccû frattè, rrestọccia de ssọpra, demodocchè, sse cchjœvi, me nọn se bbegn'assai e ll oggẹlli me nọn se mengio tutt'i spighi* La bica viene coperta nella parte superiore con erbacce, stoppie, in modo tale che, se piove, non si bagni troppo e affinché gli uccelli non mangino tutte le spighe;

♦ (No.) *Cchẹllu che rrẹsta d'ọnni s'à tagliadu* [*u castagnu*] *s'av'a rrecceppà, e allọa s'av'a ttaglià bbẹllo a ffiori de terra e cchjuttostu av'a mpẹnni ppâ pparti dde sọtta, perchè, quannu chjœvi, cce rresẹdi l acqua, s'av'a mẹtti un poco a ô sbegu in modo l acqua me cce scuglicca de lla sọpra* La parte di tronco che rimane dopo che è stato segato il tronco, deve essere riceppato, e allora si deve tagliare a fior di terra e piuttosto in modo tale che penda verso sotto, perché, quando piove, vi risiede l'acqua, deve essere un po' di traverso in modo che l'acqua vi scivoli sopra;

♦ (SB) *Dœppu c'a scarcaratu se spẹtta me chjœvi, se tonn'a passa sta tierra, na vætta du vætti, e pœ se vœta d'arrẹtu e se nsọrca e se chjanta u frumentedinneju* Dopo che è dissodato, si aspetta che piova, si passa (con l'aratro) questa terra, una, due volte, e poi si torna indietro si fanno i solchi e si pianta il mais.

chjœvu ['kçœ.vʊ] sost.masch. QF(1)

1. monoval. [(poss/*de*-N) N] **chiodo**:

♦ (SB) *U trapê tẹgni nautri du mors'i llẹgnu che se chjemo oẹcchji pe tẹgni l aadu appertu, e pœi ce mettẹmmu eee l oẹcchji i du chjœvi cu l aadu e l atri rriesto apierti* Il *trapê* (parte dell'aratro che fissa il bloccaggio delle oecchji della'aratro, versoio, facendo in modo che queste non si chiudano) ha altri due pezzi di legno, che si chiamano *oẹcchji* per tenere l'aratro aperto; e poi ci mettiamo le "orecchie" con due chiodi con l'aratro e le altre restano aperte

2. monoval. [N (*de*-N)] punta metallica posta a una etremità del pungolo:

♦ (SB) *L uomu, quannu llavọa, i vacchi i caccia cu na gugliada, a gugliada è un mors'i llẹgnu, du mẹtri e â punta dû bastô de chẹlla gugliada c'è un chjœvu e cu stu chjœvu punciuìja i vacchi* L'uomo, quando ara, spinge le vacche con un pungolo, il pungolo è un pezzo di legno di due metri ,alla punta del bastone di quel pungolo c'è una punta metallica con la quale vengono pungolate le vacche.

chjossai[1] [kço.'ssa.ɪ]
1. agg.quant. inv. QF(4) monoval. [N Agg] molto, tanto, tanto grande, troppo.
2. avv. monoval.. [V Avv] molto, troppo.
3. avv.det. temp. zeroval. tanto tempo.

♦ (No.) *Quann'u pêrî è ô rẹttu, ppassenn'un'ürа, un'ur'e mẹnza, vaju e vaju a guardu ognententi pe vidi se llevettau. Però d'estadi llevẹtta cchjù vejadu, de nvẹrnu cce vœ chjossai* Quando il pane è nel letto [per lievitare], dopo un'ora, un'ora e mezza vado e vado a guardare ogni tanto per vedere se è lievitato. Però in estate lievita prima, d'inverno ci vuole di più.
4. intens. molto.

chjọmmu ['kçọ.mmʊ] sost.masch.massa QF(14) zeroval. **piombo**.

chjü[1] [kçy] intens.
1. bival. [Intens AGG/AVV/N_{quant}/V (de-N_{det}/de comö-F_{ind}/de quantö-F_{ind}] **più**.

Può legarsi ad aggettivi e avverbi (graduabili), sostantivi (pl. o sing. massa) e verbi ed indica che il grado della qualità, la quantità della sostanza o la frequenza dell'evento che essi, rispettivamente, esprimono è superiore a confronto di un termine di paragone (la qualità, quantità o frequenza di un'altra o della stessa entità/evento in momenti, luoghi o realtà mentali (immagini del mondo) diverse).

Il secondo termine di paragone è un compl. di chjü, ricorre solo dopo l'aggettivo/avverbio cui chjü si lega, può rimanere implicito, ed è realizzato da un nominale det. introdotto da de se il confronto riguarda una stessa caratteristica in due entità diverse (ellu evvi-chjü àutu de tia lui è più alto di te), e in tal caso il secondo termine di paragone indica appunto la seconda entità con cui il confronto è istituito; oppure è realizzato da una frase all'ind. introdotta da de cuomu/de quantu/de quandu/de + avv. di tempo, se, invece, il confronto riguarda una caratteristica posseduta da una sola entità, ma in momenti diversi (chjü spaventadu de primma più spaventato di prima) o secondo opinioni e ipotesi diverse su tale entità (chjü fuorti de cuomu pensava eu più forte di quanto pensassi), e in quest'altro caso il complemento fa ri-

ferimento, appunto, al momento o all'opinione con cui è istituito il confronto.
Può essere preceduto da truoppu, e può essere seguito da assai.

2. bival. [Intens Agg de-$N_{quant.misura}$] **più**. È seguito obbligatoriamente da un compl. di misura o di età (de + quantificatore + sost. di misura); gli ordini possibili sono chjü + Agg + compl. di misura e Agg + chjü + compl. di misura.

chjumarœ [kçu.ma.ˈɹœ] sost.masch. inv. QF(21) tess. legnetti collegati col liccio:

♦ (SB) *I crusgè vêo ttaccadi c'un pęzzu de cuorda e vêo ttaccadu adô llęzzu de sọtta, de sọpra c'ięvi nun pęzzu de llęgnu sọpra u teau e stu llizzu va ttaccadu a stu pęzzu de llęgnu e pe scęnni na buotta [a] na pinna de llizzu e pe scęnni na buotta [a] l autra, c'ięvi i chumarœ cu du puortu cu av'a scęnni e quann'un av'a scęnni* Le croci dell'ordito vanno attaccate con un pezzo di corda e vanno attaccate al liccio di sotto. Di sopra c'è un pezzo di legno sopra il telaio e questo liccio va attaccato a questo pezzo di legno e per scendere una volta si dà una botta a una penna di liccio e per scendere una botta all'altra ci sono i legnetti collegati col liccio che comandano chi deve scendere e quando uno deve scendere.

chjuttostu [kçu.ˈttɔs.tʊ] cong.test. QF(4) NO → *chjuttuostu*.

chjuttuostu [kçu.ˈttwos.tʊ] cong.test. QF(4) VAR *chjuttostu* **piuttosto**, anzi:

Conferisce valore avversativo, segnalando un'alternativa preferibile e non una contrapposizione netta (può essere anteposta, posposta o interposta alla frase a cui appartiene).

♦ (No.) *Cchęllu che rręsta d'ọnni s'à tagliadu s'av'a rrecceppà, e allọa s'av'a ttaglià bbęllo a ffiori de terra e chjuttostu av'a mpęnni ppâ pparti dde sọtta, in modo che nọn ẹvvi mmęssu pe nchjêu nchjêu a rrecceppadura, perchè quannu cchjœvi cce rręsędi l acqua, s'av'a mętti un poco a ô sbegu in modo l acqua me cce scuglicca de lla sọpra* La parte di tronco che rimane dopo che è stato segato il tronco, deve essere riceppato, e allora si deve tagliare a fior di terra e piuttosto in modo tale che penda verso sotto, n modo tale che non sia pianeggiante la parte riceppata, perché, quando piove, vi risiede l'acqua, lo si deve mettere un po' di traverso in modo che l'acqua vi scivoli sopra.

ciaffijà [tʃa.ffɪ.ˈja] verbo QF(6) MO [[ciaffè]$_N$ +-jà]$_V$

1. tr.bival. [sogg V N_{quant}] (restr. sul sogg.: solo persone) **impastare**:

♦ (No.) *Ppœi squagliu a llevattêa, a ciaffiju e mpast'u pêrî* poi sciolgo il lievito accresciuto con acqua e farina la sera prima, lo impasto con le mani e impasto il pane.

2. tr.bival. [sogg V N_{quant}] **impiastrare**, imbrattare, insudiciare, spec. di fango:

♦ (Fo.) *nọn trasi ca ciafiji tutta a casa chî pędi lluordi* non entrare perché sporchi tutta la casa con i piedi sporchi.

ciaffè [tʃa.ˈffe] sost.masch.massa QF(13) zeroval. onomat. **fanghiglia**, pantano:

♦ (Fo.) *se armau n ciaffè daventâ puorta* si è formato un pantano davanti alla porta.

ciappa [ˈtʃa.ppa] sost.femm. QF(2) FO FA SB

1. monoval. [N *de*-N] lastra di pietra; roccia di forma piatta: *ciappa dû marmu* lastra di marmo; *ciappa dû barcộrî* lastrico del balcone.

2. monoval. [N (*de*-N)] **chiusino**, lastra, di pietra o di ferro, che chiude la bocca del forno:

♦ (SB) *Dœpu un pezzuętu nęsce a fumadętta attuornu a ciappa, pegliemmu e u scuppuêmmu se vedęmmu ch'ẹve buôrû, ce llevemmu chęlla feętta i brasgia, u ferrejemmu tọnnu, u geremmu cû zaccò, cû rrastęllu de fierru* Dopo un po' di tempo esce del vapore d'attorno al chiusino, a questo punto togliamo via il chiusino; se vediamo che [il pane] è cotto, togliamo quella piccola quantità di brace che [era stata messa davanti alla bocca del forno], rigiriamo il pane, lo rigiriamo col "zaccò", col rastrello di legno.

CFR *chjappa* 1.

ciappộrî [tʃa.ppọ̃.ɲĩ] sost.masch. inv. QF(21G) grosso pezzo di legno:

♦ (No.) *U mangu ẹvvi ffattu dde un ciappûrî dde grossu un quattru jędetti, e ttô mẹnzu avvi na scavadüa* La gramola è fatta da un grosso pezzo di legno non digrossato spesso quattro dita che al centro ha una scanalatura.

ciavaęllu [tʃa.va.ˈe.llʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [(poss/*de*-N) N] **capretto**:

♦ (No.) *Vegêu â mentra cc'è un pagliau. U pagliau è fattu dde fraschi cchî ffurcęlli a üsu pagliau comu pe nọn ce ntrase acqua, frędu, e llaintra nchjudęm'i ciavaęlli, i daventi ce mettęm'u chèncellu* Vicino al recinto c'è la capanna. La capanna è fatta di frasche con le forcelle, come una capanna, affinché non entri acqua, freddo, e là dentro chiudiamo i capretti, davanti poniamo un cancello, per chiudere.

♦ (No.) *Ua parremmu de campê: u bbejadœ cci'u mettẹmm'ê crabbi, ê zzẹmmi pü che ffâo û rrumộrî cchjù fuorte; i campauôtti cc'i mettẹmm'ê ppẹ̀gui, i mmuẹgni ê ciavaẹlli, cc'av'a ffurmẹtta ccommu chẹlli mmuegnẹtti dâ chjesa* Ora descriviamo i campanacci: il *bbejadœ* lo mettiamo al collo delle capre, dei becchi pure, perché producono un suono più intenso, i *campauôtti* li mettiamo al collo delle pecore, i campani ai capretti, che hanno la forma dei campanelli della chiesa.

CFR *crabba*.

cicci ['tʃi.tʃtʃɪ] sost.pl. QF(8) monoval. [(poss/*de*-N) N] la pianta e i semi commestibili del cece: *Cicer arietinum*:

♦ (No.) *Llemp'e ttruôrî sse ffêo dde frumentudinneju, ffasgiœa, ccicci, frumẹntu, sse mẹnti ttutti cos'anseẹmbra e sse bọglio Sse ffêo ccœsgi assai nzîâttentu c'u frumentudinneju, a ffasgiœa, i ccicci, u ffrumẹntu ssô ttutti bẹlli spaccaijadi; ppœi sse conzo, ssari e œgliu, na feẹtta dde ppippi, sse mẹnto ntô piattu e sse mengio* Il piatto "lampi e tuoni" si prepara con mais, fagioli, ceci, frumento, si mettono tutti gli ingredienti insieme e si bollono. Si lasciano cuocere fintanto che il mais, i fagioli, i ceci e il frumento non sono tutti tanto cotti da creparsi, poi si condiscono con sale e olio, un po' di peperoncino, si mettono nel piatto e si mangiano.

[ALI 3787 ččíčča]

cima ['tʃi.ma] sost.femm. QF(2) monoval. [N (*de*-N)] **cima**, sommità; estremità superiore di qualcosa:

♦ (No.) *A rrọcca ẹvvi un pẹzzu dde llẹgnu llongu ccirca un mẹttru e ttâ cima de stu llẹgnu vệ spaccadu, spaccadu iavi un vacanti, rrobba de na tẹsta d'un crestejêu; cchẹlla tẹsta d'un crestejêu vacchenti vệ cchîrâ de sta llârâ* L'arcolaio è un pezzo di legno lungo circa un metro la cui cima viene spaccata, spaccandola si crea una parte vuota pari alla testa di una persona, quella testa di persona vuota viene riempita con questa lana;

♦ (No.) *A agọstu se scippa u furmentudinneju, se rrọnca i tẹrri, se cc'è rruvẹtti se llẹvo, se purezzija chẹlli ccimi, chẹlli rradegô dû frumentudinneju e a ottobbri se ssemêa u ffrumẹntu* Ad agosto si sradica il mais, si roncano le terre, se ci sono rovi si tolgono, si pulisce il terreno dalle cime e radici di mais e a ottobre si semina il frumento;

♦ (SB) *Dœppu n mẹsi c'à nasciudu u frumentedinneju, se zzappa e se spascia tutti sti sọrchi, spascennu i sọrchi, a tierra se paraggia, pœi, dœppu trẹ, quattru mẹsi, quannu u frumentedinneju è fattu, ch'i spighi sô maturi, se scippo, i cimi se puorto ê vacchi, se sô vẹrdi, se dộo, nọnca se llasso pe lo mbiernu* Il mese dopo che è nato il mais , si zappa e si rompono tutti i solchi, rompendo i solchi si appiana il terreno, poi, dopo tre, quattro mesi quando il granotourco è maturo e le spignhe sono piene, si sradicano, le cime si portano alle vacche, se sono tenere, gliele si dà, altrimenti si conservano per l'inverno.

cincu ['tʃi.ŋkʊ] agg. e sost. inv. QF(4)

1. agg. num.card. monoval. [Agg N] **cinque**:

♦ (No.) *Pœi u tonna mettẹmmu sọpprô fœgu; commu stavi cincu merûdî cc'è u llatti che sse llẹva ppâ rreccuotta, cchjamamu llatti dâ rreccuotta, sse mẹtti, sse mẹtti e sse stave nautra picca, rremeênnu rremeênnu, nsciurisci a rreccuotta* Poi lo mettiamo nuovamente sul fuoco, dopo che sta cinque minuti è pronto il latte per la ricotta, [lo] chiamiamo 'latte della ricotta', si mette sul fuoco e sta un altro po', rimestandolo in continuazione coagula la ricotta;

♦ (SB) *Adâ sia sẹ, cincu, sẹi tọmmi, a segọnnu a müa o iẹvi sciecca, e se carrija pâ casa fi'a quannu lliesti* La sera cinque, sei *tọmmi*, a seconda se si ha una mula o un'asina, si trasportano a casa fino a quando non si finisce.

2. zeroval. sost.masch. il numero cinque; forma grafica del numero cinque:

♦ (Fo.) *u sai scrivi u cinu? E scrìvelu* lo sai scrivere il cinque? E scrivilo

cìrcheru ['tʃir.kə.ɹʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [N (*de*-N)] tamburo di legno che, nel mulino, copre la mola:

♦ (No.) *A mœa suprêrâ vệ mucceda dâ du cìrcheri, ssọpra dê cìrcheri c'è a tremœgna, quannu s'av'a masgeâ u mueâu piglia a llatta, a ttira, ttira u bregliozzu e scennùa u buccaœ* La mola soprana viene nascosta da due tamburi di legno; sopra i tamburi c'è la tramoggia. Quando si deve macinare, il mugnaio prende l'asta, la tira, tira il tappo di legno e tira il cannello.

cìrcuru ['tʃir.ku.ɹʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [(poss/*de*-N) N] **circolo**, cerchio:

♦ (No.) *quennu [a pasta dê ravejœ] è bẹlla ffîrâ scârêda cû llasagnadœ, ppiglia e sse ttaglia, a ccommu a vœ taglià, a cìrcoli ttọnni, cû piattîrû ttọnnu, e a mẹnti ttutta de parti* quando [la pasta per fare i ravioli] è lavorata finemente con il matterello, si taglia delle forme che vuoi [lett. 'come la vuoi tagliare'], a cerchi con un piattino rotondo, e si mette da parte .

♦ (No.) *A stu füsu ce vệ attaccada a rrœda ch'è fformada cu a cruggẹa, chî gamozzi, i pẹnni e un cìrcuru de rrajetta che avi tẹgni i pẹnni dâ rrœda* A

questo fuso viene attaccata la ruota, che è formata dalla crociera, dagli elementi che sostengono le palette, dalle palette e da un cerchio di filo di metallo che deve tenere le palette della ruota.

civa ['tʃi.va] sost.femm. QF(2) monoval. [N (*de*-N)] alimentazione suppletiva in un punto della carbonaia in cui la legna è stata bruciata più velocemente:

♦ (No.) *Antua ve parrai che, quannu sse maglì'a fossa, c'è a carchi benna che spunna pperchè s'à mangiad'u llęgnu e ss'av'a mmętti neuntra vætta, s'av'a ccevijà; chęlla sse cchjama civa* Poco fa vi ho detto che, quando si batte col maglio la carbonaia, in qualche punto essa si apre, perché ha consumato il legno bruciandolo e bisogna aggiungere nuovamente la legna, cioè si deve *cevejà*, e l'aggiunta si chiama *civa*.

CFR *cevejà*.

cocciu ['ko.tʃtʃʊ] sost.masch. QF(1) NO → *cuocciu*.

codà [ko.'ða] sost.femm. QF(2) → *codara*.

codaęllu [ko.ða.'e.llʊ] sost.masch. QF(1) NO → *codaiellu*.

codara [ko.'ða.ɹa] sost.femm. QF(2) VAR *codà*, *quadara* bival. [(poss/*de*-N) N (*de*-N)] **caldaia**, grosso recipiente di rame stagnato, che tende a restringersi verso l'orlo ed è munita di due manici mobili ad anello, usato per riscaldare o bollirvi grandi quantità di acqua o altro, oppure da pastori per preparare la ricotta; quantità di liquido contenuto nella caldaia:

♦ (No.) *a codara ęvi fatta de rremu, dd'un cenquanta llittri, cu ddu meghi, ûrû d'un lladu e ûrû da l attru, cche mettęmm'u llatti llaintra, sięrvi pe mętti u llatte* la caldaia è fatta di rame, può contenere cinquanta litri circa, ha due manici, uno per ogni lato, serve per riscaldare il latte;

♦ (No.) *Sse prepara u cœri, a meuzza, un mursętt'i ffighettu, u purmôrî e sse prepparo ttutti ppuritti, a codara pronta; ssǫtta sse męnti: a ssǫnza, i rreliggi; sǫpra se mętti l oęcchji e i ppędi, ssǫpra se męnti tutti chęlli scorci dê frìttui. I mêu sse męnto ûrâ sup'i ll autra ntâ codara, e sse vacca na picca de acqua. Quennu cchęlla acqua rriva ssuttê mêu, sse ppigli'a codara, sse męnti ssǫpra e sse fà bbǫgli me ccœsgi chęlli frìttui* Si prepara il cuore, la milza, un pezzetto di fegato, il polmone, e si preparano tutti puliti,la caldaia pronta: sotto si mettono il grasso, i *rreliggi*, sopra si mettono le orecchie, i piedi, sopra si mettono tutti i pezzi di cotenna dei ciccioli. Le cose più minute messe una sull'altra nella caldaia e si versa un po' di acqua. Quando quell'acqua arriva sotto le mani, si prende la caldaia, si mette sul fornello e si fa bollire affinché i ciccioli si cuociano;

♦ (SB) *Adâ sia mesuemmu u frumęntu, [u] rrudujemmu, u puruzujemmu me nǫn avi giœgliu, me nǫn avi nęnti, pœi, u vacchemmu ta nantra codà, squagliemmu a pętra gêriệstra e ci'a mettęmmu. Adâ sia u llassemmu tâ codà, ęllu ǫnhia, pœi nasci chjù buôrû e chjù priestu, chjù vejadu* La sera pesiamo il frumento, lo facciamo rotolare nel vaglio, lo puliamo affinché non sia mischiato con loglio, con nient'altro, poi, lo rovesciamo in un'altra caldaia, sciogliamo il solfato di rame e li mischiamo. La sera lo lasciamo nella caldaia, esso gonfia, poi nasce migliore e più veloce;

♦ (No.) *Ô fǫnnu dâ codara, dâ codaiella rrięsta tutti chęlli fatt'a zzennicchji, i piglio cu na scumarœa, i męnto ntô piattu o nǫnca ntô tejêo e chęlli sô tutt'i grattugli* Al fondo della caldaia, della piccoola caldaia restano tutti i piccoli frammenti di ciccioli, si prendono con una schiumarola, si mettono in un piatto altrimenti in un tegame e quelli sono *grattugli*.

DIM *codaiella*, *quadaiella*.

CFR *quadaiellu*.

codijà [ko.ðɪ.ɟa] verbo QF(6) intr.monoval. [sogg V] **scaldarsi**, diventare caldo o più caldo:

♦ (SB) *Revennu pœi quannu codija l aria a maju, a giugnu, segǫnnu che artęzza è, tâ muntegna, chjù tô basciu, se scierbo se llęva tutti l ierbi tęnti: giœgliu, jệia, vęzza, tutti l ierbi tęnti, tuttu chęllu ca l ierba che nǫn va e se purizzija* Arrivando il tempi in cui l'aria è più calda, a maggio, a giugno, in rapporto all'altitudine, in montagna, nei luoghi meno alti, si scerba, si sradicano tutte le erbe infestanti: il loglio, l'avena, la veccia.

♦ (SB) *s'è ta lu mbiernu ce mettęmmu [ô pê] trę, quattru cupierti i ssǫpra, u tappędu, a carpętta, na bęlla fia de rruobba, ce mettęmmu u brasgę i sǫtta mme codija u llętu, che nǫnca nǫn llevętta* se è inverno, lo copriamo [il pastone] con tre, quattro coperte, il *tappędu*, la coperta rustica, uno strato abbondante di vestiti, e mettiamo sotto il letto il braciere affinché si riscaldi, altrimenti il pane non lievita.

coffu ['ko.ffʊ] sost.masch. QF(1) NO → *cuoffu*.

coglià [ko.'ʎʎa] verbo QF(6) → *quaglià*.

cogliada [ko.ˈʎʎa.ða] sost.femm.massa QF(13) → *quagliada*

collu [ˈko.llʊ] sost.masch. QF(1) NO → *cuollu*.

comu [ˈko.mʊ] avv QF(4) NO → *cuomu*.

comudu [ˈko.mu.ðʊ] sost.masch. QF(1) NO → *cuomudu*.

concimi [ko.ˈntʃi.mɪ] sost.masch.massa QF(14) monoval. [(poss/*de*-N) N] **concime**:

♦ (No.) *Ccà â Nnuè a ottobbri chê prim'i novẹmbri a vigna sse scauzza, sse fà un bẹllu fuoss'attornu, ddemodochè chẹlli ffægli me cce scẹnno tta chẹllu ffuossu che cce siervo pe concimi* Qua, a Novara, tra ottobre e i primi di novembre, la vigna viene scalzata, si fa una fossa attorno [alla vite] in modo tale che le foglie cadno nella fossa e fungano da concime per la pianta;

♦ (No.) *Ccà â Nuè pe cchjantà l orevà sse fà û ffuossu nfọnnu n mẹtru, pœi se mẹtti na pecchẹtta i ffrattẹ ô fọnnu o na pecchẹtta i concimi, e ssọpra se mẹntu u nsẹdu dde l urevau* Qua a Novara per piantare l'olivo si scava un fosso profondo un metro, poi si mette un po' di erbe secche al fondo o un po' di concime e sopra si mette l'innesto di olivo.

contru [ˈko.ntɤʊ] prep. NO → *cuontru*.

conzu [ˈko.ndzʊ] sost.masch. QF(1) NO → *cuonzu*.

coranta [ko.ˈɹa.nta] agg. e sost. inv. QF(4) VAR *corenta*

1. agg. num.card. monoval. [Agg N] **quaranta**:

♦ (No.) *Ê coranta jorni, ddœpu c'à llestudu de bbọgli* [*u mọstu*], *ppiglia e sse stọppa* Dopo quanta giorni, dopo che [il mosto] ha terminato di bollire si chiude la botte;

♦ (No.) *Pœi se ppiglia l ọddui, u decàrettri e sse mmusüa cchẹllu mọstu, sse mẹnti nta ll ọddui e ogni ọddu cce ne mẹnto quarenta llitri, u mẹnto sọpra i sciecchi e u ppuorto â ccasa* Poi si prendono gli otri, il *decàrettri* e si misura quel mosto, si versa negli otri e in ogni otre vanno quaranta litri.

2. sost.masch. zeroval. **quaranta**:

♦ (Fo.) *dissi quarenta, ma vuia dì quattru* ho detto quaranta, ma volevo dire quattro

corda [ˈkor.da] sost.femm. QF(2) NO → *cuorda*

corpu [ˈkor.pʊ] sost.masch. QF(1) VAR → *cuorpu*.

cosa [ˈko.za] sost.femm. QF(2) NO → *cuosa*.

cosadducia [ˌko.za.ˈddu.tʃa] sost.femm. QF(27) NO → *cuosadducia*.

cosu [ˈko.zʊ] sost.masch. QF(1) NO → *cuosu*.

cottu [ˈko.ttʊ] agg. QF(3) NO → *cuottu*.

cozza [ˈko.tstsa] sost.femm. QF(2) NO → *cuozza*.

cozzẹtta [ko.ˈtstse.tta] sost.femm. QF(2) NO → *quazzietta*.

cœgli [ˈkœ.ʎʎə] verbo QF(10)

1. tr.bival. [sogg V N_{quant}] **cogliere**, raccogliere, prendere i prodotti della terra staccandoli dal terreno o da una pianta:

♦ (No.) *Ppe cœgli a nucilla, quannu vệ u mmẹsi dde aọstu s'av'a rruncà ttutt'u terrệu in modo che caschennu a nuccilla se pœ cœgli; e sse cœgli sta nnuccilla* Per raccogliere le nocciole, nel mese di agosto, si deve sarchiare il terreno con la ronca, in modo tale che quando, le nocciole cadono, si possono raccogliere e si raccolgono tutte queste nocciole;

♦ (No.) *A ssettẹmbri sse cœgli'a rraccêa, quenn'è bẹlla matüra, e sse pporta ô pparmẹntu, ttê ccoffi* A settembre si raccoglie l'uva, quando è ben matura, e si porta al palmento nelle sporte;

2. tr.bival. [sogg V N_{quant}] raccogliere, prendere qc. da terra:

♦ (No.) *A jennêu, ttâ menca dâ llôa, l ommu câ fròveccia allọa ppiglia e ppud'a vida, cce llẹva ttutti cchẹlli sciarmẹnti e cce llassa nu œcchju, ddu œcchji, ssegọnnu i sciarmẹnti che cce vœ llassà; a ffệmmia appręssu cche cœgli cchẹlli sciarmẹnti, i reccœgli ttâ brazzada* A gennaio, nella fase calante della luna, l'uomo con la forbice e così comincia a potare la vite, le toglie tutti i tralci e lascia una, due gemme, in base a quanti tralci vuole lasciare; la donna dietro raccoglie tutti quei tralci, ne raccoglie una bracciata.

SIN *reccœgli*.

3. tr.bival. [sogg V N_{quant}] raccogliere l'olio separandolo dalla morchia (restr. sul compl.: solo olio):

♦ (No.) *Sta spiga cci'a ppassa ssǫpra de l œgliu, ẹlla cœgli cchẹllu œgliu cche pœ cœgli, vệ spremudu ntô bagu, e ccussì jennu e jennu cœgli stu œgliu, nsomma, così ffagẹnnu stu œgliu vệ ccugliudu* Questa *spiga* si passa sull'olio, essa raccoglie tutto l'olio che può, il quale viene spremuto in un secchio e, procedendo si raccoglie questo olio, così facendo questo olio viene raccolto.

cœri ['kœ.ɪɪ] sost.masch. inv. QF(21)

1. monoval. [(poss/*de*-N) N] **cuore**, organo vitale, posto nel torace, che pompa il sangue:

♦ (Fo.) *ẹvvi maattu de cœri* è cardiopatico;

2. monoval. [(poss/*de*-N) N] tale organo di animali macellati, anche come vivanda cucinata:

♦ (No.) *Sse prepara u cœri, a mèuzza, un mursẹtt'i ffighettu, u purmǫ̂rî e sse prepparo ttutti ppuritti, a codara pronta; ssǫtta sse mẹnti: a ssǫnza, i rreliggi sǫpra se mẹtti l oẹcchji e i ppẹdi, ssǫpra se mẹnti tutti chẹlli scorci dê frìttui* Si prepara il cuore, la milza, un pezzetto di fegato, il polmone, e si preparano tutti puliti,la caldaia pronta: sotto si mettono il grasso, i *rreliggi*, sopra si mettono le orecchie, i piedi, sopra si mettono tutti i pezzi di cotenna dei ciccioli.

3. zeroval. qualsiasi oggetto che abbia una forma analoga a quella attribuita tradizionalmente al cuore:

♦ (No.) *Invẹcci na vœtta cce pprepparavo a paǫmma â zzitta, a zzitta cci'a pprepparav'ô zzittu; na bbẹlla paǫmma grenna, cce ffagìa n bẹllu cœri o n bẹllu gattu o n bẹllu treffœgliu grennu* Invece una volta gli preparavano la colomba alla fidanzata, la fidanzata al fidanzato, una bella colomba grande, gli faceva un bel cuore, p un bel gatto o un bel trofoglio grande;

♦ (No.) *Quennu ssô scaêdi sse mẹnto ntô ènguru, ntô busciô dâ majilla, sse piglia a mmursẹtti mmursẹtti, sse schêrâ ccû llasagnadœ e se ffà a ffuormi ffuormi: a ffuorma d'un gattu, na ffœglia, u cœri* Quando [la pasta delle colombe] è spianata si mette in un angolo della madia, si prende in piccoli pezzi e si lavora con il matterello e si modella in forme diverse: a forma di gatto, una foglia, un cuore.

[AIS I 137 u kǫ̣ri]

cœsgi ['kœ.ʒə] verbo QF(10)

1. tr.bival. [sogg V N_{quant}] **cuocere**, trattare col calore sostanze alimentari , ma anche materiali diversi modificandone le caratteistiche fisiche, chimiche, organolettiche:

♦ (No.) *Quennu cchẹlli ffrìttui sô ccuotti, ppiglio e ccumẹnzo a scangià de curǫre; sse vẹdi c'a carni cumẹnz'a scangià dde curǫri, che cumẹnz'a essi ccotta, e sse stazza* Quando quei ciccioli sono cotti, cominciano a cambiare colore; si vede che la carne comincia a cambiare colore che comincia a essere cotta, e la si assaggia;

♦ (No.) *Quennu [u pê] è bbẹllu cottu, ddœppu menz'ua ch'è ttô fǫrnu, ch'è cottu, sse nẹsci, sse nẹsci ccâ ppara* Quando [ilpane] è ben cotto, dopo mezz'ora che è stato infornato, quando è cotto, lo si sforna con la pala.

2. intr.monoval. [sogg V] essere sottoposto a trattamento di cottura col calore:

♦ (No.) *Mettẹmmu a para adâ bǫcca dû fǫrnu, i darrẹttu mettẹmmu na sẹggia, jẹmmu pigliemmu u pêrî tô llẹttu, u mettẹmmu sǫpra a para, a ün a ün tutt'attuornu, e a jẹmmu mettẹmmu tô fǫrnu, e u ncuppuêmmu fittu, na feẹtta i brasgia i darrẹttu che nǫnca piglia aria, e chẹllu che c'è l ùrtemu nǫn cœsgi buôrû* Mettiamo la pala alla bocca del forno, dietro mettiamo una sedia, andiamo a prendere il pane dal letto, lo mettiamo sopra la pala, e lo inforniamo singolarmente a giro dentro il forno, lo chiudiamo ben bene, e vi mettiamo un po' di brace dietro il chiusino, perché potrebbe entrare aria nel forno e l'ultimo pane potrebbe non cuocere bene

♦ (No.) *Llemp'e ttruôrî sse ffêo dde frumentudinneju, ffasgiœa, ccicci, frumẹntu, sse mẹnti ttutti cos'ansẹmbra e sse bǫglio. Sse ffêo cœsgi assai nzîâttentu c'u frumentudinneju, a ffasgiœa, i ccicci, u ffrumẹntu ssô ttutti bẹlli spaccaijadi; ppœi sse conzo, ssari e œgliu, na feẹtta dde ppippi, sse mẹnto ntô piattu e sse mengio* Il piatto "lampi e tuoni" si prepara con mais, fagioli, ceci, frumento, si mettono tutti gli ingredienti insieme e si bollono; Si lasciano cuocere fintanto che il mais, i fagioli, i ceci e il frumento non sono tutti tanto cotti da creparsi, poi si condiscono con sale e olio, un po' di peperoncino, si mettono nel piatto e si mangiano.

3. intr.monoval [sogg V] bruciare la legna per ottenerne carbone:

♦ (No.) *Prima se ttaglia l àrburu, sse fà a mors'a morsa, pprimma câ ccẹtta, i rremmi peccẹtti e ppœi cû struncadǫ̂rî i truppẹlli grossi. U truppẹllu cche vệ ttroppu grossu sseccommu nǫn cœsgi sperciarmodu sse a ffossa nǫn ẹvi tanta grenna ss'av'a spaccà chî cǫgni, cǫgni dde ferru, câ mazza o cǫgni de llẹgnu, nsomma de carchi modu ss'av'a spaccà* Prima si taglia l'albero, si fa a pezzi, prima con l'accetta si tagliano i rami più piccoli, poi con la sega (quella senza telaio maneggiata da due uomini) i toppi più grossi. Il toppo che è stato tagliato troppo grosso - poiché non cuocerebbe nellla carbonaia, soprattutto se essa è piuttosto piccola – deve essere spaccato ulteriormente con i cunei , con i cunei di ferro, con la mazza o con i cunei di legno, insomma in qualche modo la si deve spaccare;

cǫgnu ['kǫ.ɲɲʊ] sost.masch. QF(1) MO (è compatibile con *-ęttu cugnęttu*)

monoval. [(poss/*de*-N) N] **cuneo**, zeppa:

♦ (No.) *U truppęllu cche vę ttroppu grossu sseccommu nǫn cœsgi sperciarmodu sse a ffossa nǫn ęvi tanta grenna ss'av'a spaccà chî cǫgni, cǫgni dde ferru, câ mazza o cǫgni de llęgnu, nsomma de carchi modu ss'av'a spaccà* Prima si taglia l'albero, si fa a pezzi, prima con l'accetta si tagliano i rami più piccoli, poi con la sega (quella senza telaio maneggiata da due uomini) i toppi più grossi. Il toppo che è stato tagliato troppo grosso - poiché non cuocerebbe nellla carbonaia, soprattutto se essa è piuttosto piccola – deve essere spaccato ulteriormente con i cunei , con i cunei di ferro, con la mazza o con i cunei di legno, insomma in qualche modo la si deve spaccare

♦ (SB) *A piertega avi un cǫgnu che mpeccica llà, se ce casca chęllu cǫgnu a piertega casca n tierra e l aadu l aadu rriesta destaccadu de i vacchi* La bure ha un cuneo, un pezzo di legno a forma di prisma che serve per regolare l'altezza (profime), che si pone là, se cade quel profime, la bure cade a terra e l'aratro rimane separato dalle vacche.

cǫppu ['kǫ.ppʊ] sost.masch. QF(1) bival. [(poss/*de*-N) N (*de*-N)] grande piatto concavo di legno usato dai pastori per mettere la ricotta o il caglio:

♦ (No.) *u cǫppu ęvi ffungüdu comu na scudęlla de llęgnu e llaintra o mettęmmu rreccuotta o ttegnęmmu u quagliu* il piatto di legno è fondo, come una scodella, di legno e là dentro mettiamo la ricotta o teniamo il caglio;

♦ (No.) *Ddœpu cincu merûdî ssǫrgi tütt'a rrecuotta, piêrû piêrû, llęggiu llęggiu. Pœi a scennęmmu ccû buzzûrętu e a mettęmmu ttê cavegni, e carchi picca pe mangià o ttô cǫppu, tta na llannętta* traduzione Dopo cinque minuti fiorisce tutta la ricotta, lentamente. Poi la togliamo dal focolaio con il mestolo e la mettiamo nei fiscelli, e una piccola quantità per mangiare o nel piatto di legno o nel recipiente di latta;

crabba ['kra.bba] sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N) N] **capra**:

♦ (No.) *Ttâ mendra cc'è pur'i barracchi, fatti dde ffraschi cchî ffurcęll'i ssǫtta cche sse mętt'i pęgui e crabbi puru ô sciüttu, quannu cchjœvi* Nel recinto per le pecore ci sono anche le *barracchi*, fatte di frasche e sostenute da pali, in cui si mettono al riparo le pecore e le capre, all'asciutto, quando piove;

♦ (No.) *Ua parremu dê crabbi. I zzęmmi ttâ meju currijo i crabbi, ssô chęlli i prummentiji che figlio ttâ nuvęmbre; i tardiji se ppiglio ddu męsi dœpu, e figlio dœpu* Ora parliamo delle capre. I becchi a maggio montano le capre, alcune figliano precocemente a novembre, altre figliano tardivamente, vengono montate due mesi dopo e figliano dopo;

♦ (No.) *U quagliu sse fà ddê crabbietti, che nnescęmu quannu scannem'i crabbietti* Il caglio si ricava dai capretti, lo usciamo dallo stomaco dei capretti quando li scanniamo.

CFR *ciavaręllu*, *crabbiettu*, *zęmmu*.

crastu ['kras.tʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [(poss/*de*-N) N] **agnello castrato**, la carne che se ne ricava:

♦ (No.) *U juornu dâ ttǫsa fagęmm'un bęllu crast'â ssügu, carni, a carni â ssügu, pasta, tütti l amiggi mangemu, mbevęmm'e nne mbreachemu* Il giorno della tosatura prepariamo un bel castrato al sugo, carne, carne al sugo, pasta, mangiamo insieme tutti gli amici, beviamo e ci ubriachiamo

crescęnti [krə.'ʃʃę.ntɪ] sost.masch.massa QF(14) monoval. [(poss/*de*-N) N] **lievito** per fare il pane:

♦ (SB) *Fagęmmu u fǫnti ntâ majilla, tâ chęllu fǫnti, ęvi nun fussęttu, squagliemmu u crescenti, u crescęnti è nantru pê de nantra mpastada c'ama fattu prima, l ama llassadu pe fà u pê quannu l am'a fà arrętu* Facciamo una piccola buca, è una buca piccola, sciogliamo il lievito. Il lievito è un altro pane di un aimpastata precedente che abbiamo lasciato per fare il pane la volta successiva.

CFR *levatęllu*.

crescęnti d'aja POL ESO sost.masch. monoval. [(poss/*de*-N) N] **crivello** grande e a rete larga per vagliare il grano; vaglio per cereali:

♦ (No.) *Quenn'u frumęntu è bęllu bbuijadu câ para, che püa n'ęvi cchjù picca, allǫa sse ppiglia i ttęnni, se llenchjo, a ppara, u cruscenti dde aja e a ffęmmia o û uommu cche ppiglia u ddumunnęlla, ppiglia u frumęntu ddô munzęllu e cci'u vacca ttô crescenti d'aja, e ll uomu che batti cchęllu crescenti d'aja c'u purezzija* Quando il frumento è ben ventilato con la pala, che ha ormai poca pula, allora si prendono i teli, si dsntendono, si prende la pala, il crivello d'aia, e la donna o un uomo con il *dumunnęlla* prende il frumento dal mucchio e lo versa nel crivello, l'uomo batte con colpi ripetuti quel crivello e pulisce il frumento.

crestejêu [krəs.tə.'ɟɛ̃.ũ] sost.masch. QF(7) zeroval. **persona**, individuo:

♦ (No.) *Allǫa n'accurgènnesi ddû sbagliu c'avìa fattu, ddissi: ǫnni me paddri ccamadœa cussà quen-*

tu crestejê cce ssô cche travaglio e ppê nne êo quentu nne vôrô e ẹu ccà mœru dde femmi Allora accorgendosi dello sbaglio che aveva fatto, disse: da mio padre per ora chissà quante persone ci sono che lavorano e pane ne hanno quanto ne vogliono e io qua muoio di fame!

♦ (SB) *nu uommu, na fẹmmia, un caọsu i darrẹttu che, cu a guagliada, che caccia i vacchi, i punciuija e camẹọ na vœta pôn viersu, pœi i vœta, e pe l atru viersu e pẹsa e dui, trẹ crestejê, un crestejêu va vutennu tutta a pesẹa me va sọtta a pẹtra me pista u frumẹntu* intanto un uomo, una donna, un ragazzo dietro [al giogo] con un pungolo incita le vacche, le pungola e [esse] camminano per un tratto in una direzione, poi, le fa girare e procedono nell'altra direzione, e così si trebbia, due tre persone presenti, una che continuamente gira la *pesea* affinché la pietra stia sotto e trituri il frumento;

♦ (SB) *Dœpu che* [*u rrastẹllu*] *se mietti lladintra allọa ce vœ trẹ crestejê, ste trẹ crestejê se mietto üâ tẹgni u feadu üâ tia u rrastẹllu e l autra üâ gira u ssọggiu c'u chjamo che se chjama strọncu e se mmœglia adô sọggiu* Dopo che [il rastrello] si mette là dentro allora ci vogliono tre persone. Queste tre persone si mettono una a tenere il filato, una a tenere il rastrello e l'altra a girare il subbio che lo chiamano [...] che si chiama *strọncu* e si avvolge nel subbio.

crevẹllu [krə.'ve.llʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [(poss/*de*-N) N] **crivello** grande e a rete larga per vagliare il grano; vaglio per cereali

♦ (SB) *U crevẹllu iẹvi un cẹrcu rrutọnnu che avi tuttu na rrẹda chjù llarga* Il crivello è un cerchio su cui è tesa una rete a maglie larghe;

♦ (No.) *Ddumê m'aia a ffà u pêrî. Scẹnnu ntô catœju, mme ppigli'u ddumunnẹlla, mmesuu u ffrumẹntu, u mẹntu ntô ssaccu, mme ppigli'u crevẹllu, mme purezziju u ffrumẹntu* Domani devo fare il pane. Scendo nella stanza sotterranea,prendo il *dumunnẹlla*, peso il frumento, lo metto in un sacco, prendo il crivello, mondo il frumento;

♦ (SB) *Pœi se rrecœgli, se caccia tuttu chẹllu pillu che avi u frumẹntu, pœi se passa ô crevẹllu cu a pà quann'è bẹllu purittu s'insacca e se puorta â casa* Poi si raccoglie e si elimina tutta quella pula che ha il frumento, lo si passa al vaglio con la pala, quando è tutto ben mondato lo si insacca e lo si porta a casa;

♦ (SB) *nu uommu a dritta e na fẹmmia c'un dumunnẹlla che carrija ntô crevẹllu e a bœria ce sparti l attri burilli, se c'è carchi spiga rriesta ntô crevẹllu* un uomo in piedi e una donna con il *dumunẹlla* con il quale porta [il frumento] nel crivello e il venticello separa [eliminando] le altre pagliuzze, se c'è qualche spiga, resta nel crivello;

CFR *crescẹnti d'aja*.

crẹsci ['kre̯.ʃʃə] verbo QF(10)

1. intr.monoval. [sogg V] **crescere**, diventare più grande secono un processo naturale (restr. sul sogg.: uomini, animali e piante):

♦ (No.) *A ll ennu ddœppu dde sti nnevêrûẹtti ddui, ttrẹ, i cchjù bbuôrî, o ûrû, ssegọnnu com'u è cche ssô, sse llasso; chẹlli i cchjù scarsi cche ssô vvẹri rrugnọsi se jetto, e ccusì ffaggẹnnu sti arburẹlli crẹscio; crẹscio, crescẹnnu ppoi ccura nọn êo dde bbesœgnu cchjù* Un anno dopo [il taglio del castagno] dei polloni nati due, tre i migliori, anche uno solo, in base alla loro bontà, si lasciano, i peggiori che sono davvero difficili da coltivare si buttano via, e così facendo questi arberelli crescono e crescendo non hanno più bisogno di altre cure;

♦ (No.) *Ccà â Nuè ttâ meju i muntô ccurrijo i ppẹgui e stêo prẹ ssẹ mẹsi, ê ssẹ mẹsi figlio, ffêo l agnẹlli, quari i scannemmu e quari i llassemmu pe cresci* Qua a Novara a maggio i montoni prendono le pecore e stanno gravide sei mesi, dopo sei mesi partoriscono, fanno gli agnelli, alcuni li scanniamo e altri li lasciamo crescere.

2. tr.bival. [sogg V N_{det}] allevare, far crescere (restr. sul sogg.: uomini):

♦ (No.) P*œi u nsẹgnu a mangià, cce fazz'un beverộrî, bbrœd'i pasta, llavadè ddê piatti, ccu a ccaîglia o nọnca na feẹtt'i ffaêa me sse nzẹgn'a mangià, ẹrba e u crẹsciu ccussì* Poi gli insegno a mangiare [al maiale], gli preparo un beverone, liquido di cottura della pasta, residui del lavaggio dei piatti con la crusca oppure con un po' di farina affinché impari a mangiare [cibi genuini], erba e lo allevo così.

crẹtta ['kre̯.tta] sost.femm. massa QF(13) zeroval. **creta**:

♦ (SB) *u fọrnu ave nun purtüsu d'un viersu e mettẹmmu a llumẹa dû fọrnu, a llumẹa dû fọrnu iẹve de crẹtta, ce mettẹmmu u mẹcciu, un mursẹttu i pẹzza fîrâ jenca, u nturciujemmu, l œgliu mensu che nọnca fà fẹttu, e a mettẹmmu ta chẹllu pertüsu e fà u llüstru tô fọrnu* il forno ha un buco da una parte nel quale mettiamo la lucerna del forno, essa è costituita da un vasetto di creta, in cui mettiamo lo stoppino, un pezzetto di stoffa fine bianca avvolto, vi mettiamo l'olio di oliva altrimenti puzza, e la mettiamo in quel buco per fare luce nel forno.

crịenti [krɪ.'e.ntɪ] sost.masch. QF(21) zeroval. **cliente**:

♦ (No.) *U carbộrî u mẹtto tuttu attorn'attornu dâ fossa. Quannu sse ssô sseguradi che nọn c'è cchjù ffœgu e che ll êo llestudu de scarbuê, u nsacco e pœi cci'u vẹọ purtennu ê creẹnti e sse vẹnn'u car-*

bǫ̣rî Il carbone lo dispongono tutto intorno alla carbonaia, quando sono certi che il fuoco è spento e hanno finito di disfare la carbonaia, lo insaccano e poi lo portano ai clienti e vendono il carbone.

♦ (No.) *Quannu a ccugliudu stu ogliu, ǫnni sse mẹtti? Sse mẹtti ttê scuppê, a scuppêa ẹvvi dde na ppẹlli de crabba, cche avi u fœra dintra e u dintra fœra. Sse v'a porta ǫnn'i creẹnti* Quando ha raccolto tutto questo olio, dove lo si mette? Si mette negli otri, l'otre è fatta di pelle di capra in cui l'interno costituisce la parte esterna e viceversa. [l'olio in questi contenitori] si porta ai clienti.

CFR *parruhêu*.

crivu ['kri.vʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [(poss/*de*-N) N] **crivello**, vaglio, staccio per la farina oper i cereali:

♦ (No.) *sse mẹnt'u ffazzurẹttu n testa, un foddau i ddaventi, scẹnn'a mmajilla, ccruvua a ffaêa. Prima a ppass'ô ccrevẹllu, me cce llẹv'a ccaîglia cchjù gruossa, pœi a pass'ô crivu e ppiglia cchẹllu sciǫri dde ffaêa cche cce nẹsci* si mette il fazzoletto in testa, il grembiule sul grembo, tira fuori la madia, cerne la farina, prima la passa al crivello a maglie larghe, poi a quello a maglie strette e prende il fiore della farina che viene fuori;

♦ (No.) *U centimme sse fà accussì. Sse ppurezzija u frumentudinneju, sse port'ô ccentemêu, sse mẹnt'a ppecchẹtt'a ppecchẹtta llaintra, sse fferrija a rrœda, a ppicc'a ppicca va scenẹnnu, e sse masgêa u centimmi. Ppœi sse pport'â casa, sse rrudduija tô crivu, sse llẹva tutt'i müssi e sse mẹnt'a ppegnetta ssǫpra* La polenta di granoturco si prepara così: si pulisce il granoturco, si porta al mulino a mano, si versa in piccole quantià là dentro, si fira la ruota, pian piano il mais scende e si macina il *centimmi*. Poi si porta a casa, si fa ruotare nel crivello, si eliminano tutte le punte dure e si mette la pentola sul fornello;

♦ (SB) *Quennu rrevammu â casa, pegliammu a majilla a mettẹmmu sǫpra na cascia, na cascia vẹcchja che ormai ẹvi, a majilla è fatta de tàvui o de castagnè o d'abbẹttu, cruvuemmu ô crivu fîrû, s'u passemmu du vœtti u pê vệ chjù jencu, vệ chjù screvadu, e a caîglia a pusemmu a un lladu e fagẹmmu u pârî* Quando arriviamo a casa, prendiamo la madia la poggiamo sopra una cassa, una cassa che sia ormai vecchia, la madia è fatta di tavole di castagno o di abete, stacciamo [la farina] al setaccio a maglie strette, se la stacciamo due volte, il pane viene più bianco, più setacciato, la crusca la mettiamo di lato e prepariamo il pane.

CFR *crevẹllu*.

croccu ['kro.kkʊ] sost.masch. QF(1) NO → *cruoccu*.

cruggẹa [krʊ.'dʒdʒe.a] sost.femm. QF(28) monoval. [N (*de*-N] **crociera**, nel mulino ad acqua:

♦ (No.) *A stu füsu ce vệ attaccada a rrœda ch'è fformada cu a cruggẹa, chî gamozzi, i pẹnni e un cìrcuru de rrajetta che avi tẹgni i pẹnni dâ rrœda* A questo fuso viene attaccata la ruota, che è formata dalla crociera, dagli elementi che sostengono le palette, dalle palette e da un cerchio di filo di metallo che deve tenere le palette della ruota.

crusgẹa [kru.'ʒe.a] sost.femm. QF(28) monoval. [N (*de*-N] croce dell'ordito:

♦ (SB) *Me scurdai me ce diju ca adô llẹzzu va ttaccado i crusgẹ̀ che c'ịẹvi na cuosa che se chjema hiuocca, sta hiocca ẹvi furmada d'un pẹzzu de tàvuru, ste pẹzzi de tàvuru avi quattru avi quattru ncagli, ta sti quattru ncagli va i crusgẹ̀, i crusgẹ̀ d'un vẹrsu se tacco adâ hiuocca, de l atru vẹrsu se tacco ad'un pẹzzu de cuorda che va a nchjârâ adô llizzu* Ho dimenticato di dire che in testa al liccio vanno attaccate le croci dell'ordito che hanno una cosa chiamata calcola. Questa calcola è formata da un pezzo di tavolo, questo pezzo di tavolo ha quattro [...] quattro incavi. In questi quattro incavi vanno le croci dell'ordito. Le crodi dell'ordito da una parte si attaccano alla calcola, dall'altra parte si attaccano ad un pezzo della corda che sale dal liccio.

cruoccu ['krwo.kkʊ] sost.masch. QF(1G) VAR *croccu* MO (è compatibile con *-ẹttu crucchẹttu* in cui si perde il dittongo, perché fuori d'accento)

1. monoval. [(poss/*de*-N) N] **gancio**, uncino, rampino:

♦ (No.) *u buzzûrệttu ẹvi fattu dde rremu e av'a ffuorma d'un cuppîrû, cû megu, c' un crucchẹttu, fforma d'un cuppîrû, e ssiervi ppe nẹsci a rrecuotta* il mestolo del pecoraio è fatto di rame, e ha la forma di un mestolo, con il manico e un piccolo gancio e serve per tirare fuori la ricotta;

♦ (SB) *U fusu, se piglia un morsu de llẹgnu, rrobba de nun parmu lluongu, a punta de ssǫpra, se spacca e se mietti un pẹzzu de fierru a cruoccu e se mietti a ccapetẹja che pœi se mpeccica u fiu a chẹllu cruoccu* Il fuso: si prende un pezzo di legno – roba di un palmo di lunghezza – la punta di sopra si spacca e si mette un pezzo di ferro a uncino e si mette la cocca, dove poi si va ad infilare il filo in quell'uncino.

2. monoval. [(poss/*de*-N) N] legno con la punta ricurva usatoper abbassare i rami degli alberi:

♦ (No.) *Quennu pœi fêô l oiva de bunnenzia, allǫa ûrû cu i rrumezzi e cu i crocchi, ll omu ccû rrumezzu e a fẹmmia ccû croccu che cara tutt'i*

rremmi che ppœ ccarà Quando poi si produce oliva in abbondanza, allora uno con il bacchio e con i legni ricurvi a rampino, l'uomo con il bacchio e la donna con il legno ricurvo tira verso il basso tutti i rami che può abbassare.

cruvuà [krʊ.vʊ.ˈa] verbo QF(33) tr.bival. [sogg V N_{quant}] **setacciare**, vagliare (restr. sul compl.: farina, frumento, cereali, legumi):

♦ (No.) *Quannu sse rriv'â casa, sse mẹnt'u ffazzurẹttu n testa, un foddau i ddaventi, scẹnn'a mmajilla, ccruvua a ffaêa* Quando si arriva a casa, si mette il fazzoletto in testa, il grembiule, si tira fuori la madia, si setaccia la farina.

♦ (No.) *I llasegni sse fêo accussì: sse ppiglia a majilla, sse scẹnni, sse ppiglia u crivu, sse ccruvüa na fia i ffaêa, â rrasgiộrî d'un chillu, sse mẹnti quattr'œvvi e sse sbatti* Le lasagne si preparano così: si prende la madia, si tira fuori, si prende il setaccio, si staccia un po' di farina, nella quantità di un chilo, si aggiungono quattro uova e si sbatte il composto.

♦ (SB) *Quennu rrevammu â casa, pegliammu a majilla a mettẹmmu sọpra na cascia, na cascia vẹcchja che ormai ẹvi, a majilla è fatta de tàvui o de castagnè o d'abbẹttu, cruvuemmu ô crivu fîrû, s'u passemmu du vœtti u pê vệ chjù jencu, vệ chjù screvadu, e a caîglia a pusemmu a un lladu e fagẹmmu u pârî* Quando arriviamo a casa, prendiamo la madia la poggiamo sopra una cassa, una cassa che sia ormai vecchia, la madia è fatta di tavole di castagno o di abete, stacciamo [la farina] al setaccio a maglie strette, se la stacciamo due volte, il pane viene più bianco, più setacciato, la crusca la mettiamo di lato e prepariamo il pane;

♦ (SB) *Me scurdai me ce disgìa che quannu ne mettẹmmu pe pegliammu a majilla, pe cruvuà a faîa, ne mettẹmmu u fodau, nentra vestaglia i ssọpra, un fodaazzu, e un fazzurietta n tẹsta taccadu fittu che nọnca pœ cascà carche capẹllu tô pê* Ho dimenticato di dire che quando andiamo a prendere la madia, per setacciare la farina, indossiamo il grembiule, un'altra vestaglia di sopra, un grembiule più scadente e il fazzoletto da testa legato bene altrimenti può cadere qualche capello nel pane.

cü [ky] sost.masch. inv. monoval. [(poss/*de*-N) N] **sedere**:

♦ (Fo.) *se cadi, te rrọmpi u cü* se cadi, ti fai male al sedere.

cu [ku] pron.doppio, pron.interr. inv. (riferito solo a persona) **chi**.

1. pron.doppio, che svolge funzione di dimostrativo o di indefinito nella frase sovraordinata e di relativo nella dipendente.

2. pron.interr. inv. **chi**, colui il quale, colei la quale, coloro i quali/le quali. Sostituisce qualunque sintagma nominale che faccia riferimento a persone.

cuà [ku.ˈa] verbo QF(45) tr.bival. [sogg V N_{quant}] **colare**, filtrare:

♦ (Fo.) *s'av'a cuà u llatti, caọsi, c'u fa?* si deve colare il latte, ragazzi, chi lo fa?

SIN *scuà*.

cuadœ [kʊ.a.ˈðœ] sost.masch. inv. QF(21) monoval. [(poss/*de*-N) N] **colatoio**, arnese rudimentale o di rame stagnato adattoper colare:

♦ (No.) *u cuadœ sierv pe scuà u llatti, ẹvi fattu puru de rremu cû maghẹttu d'un lladu, c'u mpeccechemmu quannu u llinchju* il colatoio serve per colare il latte, è fatto di rame anche con un piccolo manico laterale dal quale lo appendiamo quando lo riempio.

♦ (No.) *Quannu nne speccemmu che llẹsto dde passà, nchjaêmm'u llatti, ppegliemu a codara, mettẹmmu u cuadœ sọprâ codara, vacchemm'u llatti, u scuemmu ccû cuadœ, cce fagẹmmu u cuadœ o dde frẹsgia o dde fêûcchjà* Quando finiamo [di mungere le pecore] e sono passate tutte [dal mungitoio], saliamo con il latte, prendiamo la caldaia, vi mettiamo sopra il colatoio, vi versiamo il latte, lo coliamo, il colatoio lo facciamo con foglie di felci o di finocchio.

cucchjara [kʊ.ˈkçkça.ɹa] sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N) N] **cucchiaio**, posata da tavola; quantità di cibo in essa contenuta, cucchiaiata:

♦ (No.) *Ppœi a rrecotta bẹlla prepparada, bẹlla cu na bẹlla picca i zzùccuru, e sse pigli'a ccucchjar'a ccucchjara e sse mẹtti ssọppra a cchẹlla fforma ttagliada dde cchẹlla manera* Poi la ricotta perfettamente preparata, con una buona quantità di zucchero, e si prende a cucchiate e si mette sulla quella forma di pasta tagliata in quel modo.

CFR *cucchjau*.

cucchjau [kʊ.ˈkçkça.ʊ] sost.femm. QF(11) monoval. [(poss/*de*-N) N] **cucchiaione**, grosso mestolo:

♦ (No.) *Ppœi mẹtti a pegnetta ssọpra, bbọgli l acqua. Quennu l acqu'à bbugliüdu, i cara llaintra [i strangugliaparrê]; ccommu bbọglio, i scẹnni, i nnẹsci ccû ccucchjau e i mẹtti ntô piattu fungudu, i cconza ccu œgliu, ssari, grattadi e ss'i mengia* Poi metti la pentola sul fornello, fai bollire l'acqua. Quando l'acqua è a bollore, li versi dentro [gli strozzapreti]; appen ahanno raggiunto il bollore, li scendi

dal fornello, li tiri fuori dall'acqua bollente col cucchiaio e li metti in un piatto fondo, li condisci con olio, sale e con formaggio grattugiato e se li mangia.

CFR *cucchjara*.

cucêa [ku.ˈtʃɛ̃.ã] sost.femm. QF(22A) NO → *cucîa*.

cucẹ̈iâ [kʊ.ˈtʃẹ̈j.ã] sost.femm. QF(22B) FO → *cucîa*.

cucîa [kʊ.ˈtʃɪ.a] sost.femm. QF(22) VAR *cucêa*, *cucẹ̈iâ* monoval. [(poss/*de*-N) N] **cucina**, stanza in cui si preparano e cuociono i cibi:

♦ (No.) *Però* [*u cabbucuollu*] *ss'êo mpeccecà ô ttravu ttâ cucêa, demodocch'è mẹ̈ss'ô ffumi e me cce scẹ̈nni l aria ddê ccarê* Però [il capocollo] devoe essere appeso ad asciugare alla trave della cucina, in modo tale che sia esposto al fumo e all'aria che scende dalle tegole.

cullorittu [ku.llo.ˈri.ttu] agg. QF(3) monoval. [Agg N] **colorito**, assumere il caratteristico colore dorato della cottura:

♦ (No.) *Sse ppiglia* [*i cassattẹlli*] *ppî quattru pọnti, i llenni pprepparadi, stregadi de ssajimmi e sse mẹnto llassọpra. Quenn'u fọrn'è pprontu, ch'ẹvi comm'u fọrnu dê bbescotti, ch'è pprontu, se nfọrno. Commu ssô bbẹlli culloritti, ppiglia e sse nẹscio* Si prendono [le cassatelle] dalle quattro punte e si mettono sulle teglie già pronte, strofinate con lo strutto. Quando il forno ha raggiunto la temperatura, la stessa per infornare i biscotti, si infornano. Quando sono coloriti si sfornano;

♦ (No.) *Ddœppu ddẹgi mêrûdi cche* [*u pê*] *ss'à nfurnêdu, sse ffa na sciangazzẹtt'â cchjappa ddû fọrnu e sse ttaija sse cci'à ccarad'a rrusada. Ss'è ccullurittu ppigli'e sse ggira. Ddœppu cche sse ggira, sse torn'a mẹtt'a cchjappa ddû ffọrnu* Dopo dieci minuti che il pane è stato infornato, si apre leggermente il chiusino del forno e si controlla se il pane si è in parte colorito. Se è colorito, dorato, si gira. Dopo che si gira, si mette nuovamente il chiusino alla bocca del forno.

culluradu [ku.llu.ˈra.du] agg. QF(3) monoval. [Agg N] **colorato**:

♦ (No.) *Ll œvi bbugliüdi, bbẹlli rrọssi, culluradi e sse mẹnto llassọpra* [*sọprî paọmmi*] *a ûr'a ûrû* Le uova bollite, belle rosse, colorate, si mettono là sopra [sulle colombe] uno per ciascuna;

♦ (No.) *Invẹcci na vœtta, cce pprepparavo a paọmma a zzitta ô zzittu, na paọmma cu tanti œvi dìsperi però, dde ünnecci o de quìnnecci o dde ventûrû, ttutta bẹlla ccullurad'attornu, cce mettìa ttutt'i ccannellîrî, cce mettìa tutt'i ccunfẹtti, tutt'attornu, e cci'a nfurneva* Invece una volta la fidanzata preparava al fidanzato una colomba, una colomba con tante uova, in numero dispari però, da undici, quindici, o ventuno, tutta ben colorato attorno, vi metteva sopra i cannellini, i confetti attorno, e la infornava.

cumennu [ku.ˈmɛ.nnʊ] sost.masch. QF(1) **comando**, ordine:

♦ (No.) *Ma cchẹllu cce rrespunìu: ẹccu ssô ttant'enni cche ẹu ssọgnu ê vostri cumenni e àiu ffattu chẹllu c'avẹdi vuudu vọi, e vvọi nọn m'avẹddi ddeddu mmencu un ciavaẹllu pe mme faggìa na sciarada cchî me amigi* Ma quello gli ha risposto: ecco sono tanti che io obbedisco ai vostri comandi e ho fatto quello che avete voluto voi, e voi non mi avete dato neppure un capretto per farmi una mangiata con i miei amici.

cumminazziôrî avv. QF(4) monoval. [V Avv] **per caso**:

♦ (No.) *Ddœpu ch'è spulargada, ppigli'e sse ttacca in contenuazziôrî; cummenazziôrî av'a mmuffa o avi chegna cu a ppọmpa cce o ffà i llavagi de pẹtra geriẹstra o de pòlvere cafca* Dopo che è scacchiata, viene impalata di continuo; se per caso vien colpita dalla muffa o dalla cagna si praticano dei lavaggi con la pompa si solfato di rame.

cummîrâ [kʊ.mmĩ.ˈɹã] verbo QF(6)

1. tr.bival. [sogg V N_{det}] **combinare**.

2. tr.bival. [sogg V N_{det}] organizzare, disporre:

♦ (No.) *Allọa u muêu evi cummêrâdu de sta manẹa: prima se piglia l acqua dô sciümi, se rrecœgli tutta e se mẹtti tâ prẹsa* Allora, il mulino è strutturato in questa maniera: prima si prende l'acqua del fiume, si raccoglie tutta e si mette nella presa;

♦ (No.) *Ua ve dijo com'è cummêrâdu u casu, u casu prima cosa c'è a chjanca, punta dâ chjanca da llevanti c'è attaccadu u pẹdi che nchjârâ ssọpra ọnni c'è u muêu* Ora vi dico come è strutturato il vano seminterrato. Il vano seminterrato: per prima cosa, c'è il basamento; ad un'estremità del basamento, sul davanti, è attaccato il piede che sale sopra, dove si trova il mulino.

cummœgliu [kʊ.ˈmmœ.ʎʎʊ] sost.masch. QF(1F) monoval. [(poss/*de*-N) N] **coperchio**:

♦ (No.) *A cazzaœa è mẹssa sọtta a tremœgna e avi a fforma d'un cummœgliu de scàtoru* La cassetta è

messa sotto la tramoggia e ha la forma di un coperchio di scatola.

cumpaì [kʊ.mpa.'i] verbo QF(9) VAR *cumparì* intr.monoval. [sogg V] **comparire**, apparire:

♦ (No.) *Se per caso sse ddisgi cà o̱nni nuautri che ogni ttantu cce piglia u mari dû castagnu, stu mari dû castagnu cumparisci cche cce vệ na ttacchẹtta ffatta, fatta sẹcca, fatta brusgiada a sta chjanchẹtta de castagnu* si dice che qua, presso di noi, ogni tanto il male del castagno colpisce le piante, questo male del castagno appare sotto forma di una piccola piaga secca, bruciata nel piccolo tronco del castagno.

cumparì [kʊ.mpa.'ɹi] verbo QF(9) → *cumpaì*

cumpôrî [kʊ.'mpõ.ɹə̃] verbo QF(10) NO → *cumpuôrî*.

cumpuôrî [kʊ.'mpwõ.ɹə̃] verbo QF(10) VAR *cumpôrî* tr.bival. [sogg V N_{det}] **comporre**, combinare, costituire:

♦ (No.) *u masgênâdọri evi cumpostu de ddu rrædi, un balencîrû e llà cce vệ ttaccadu o un mulu o un bœi* Il macinatoio è formato da due ruote, un bilancino a cui viene legato un mulo o un bue

cunfẹttu [kʊ.'ŋfe.ttʊ] sost.masch. QF(1) NO → *cunfiettu*

cunfiettu [kʊ.'ŋfje.ttʊ] sost.masch. QF(1) VAR *cunfẹttu* monoval. [(poss/*de*-N) N] **confetto**:

♦ (No.) *na vœtta a zzitta cce ppreppparav'ô zzittu na bbẹlla paọmma grenna, ttutta bẹlla ccullurad'attornu, cce mettìa ttutt'i ccannellîrî, cce mettìa tutt'i ccunfetti, tutt'attornu e pœi cci'a pegliava e cci'a nfurneva* una volta, la fidanzata preparava al fisanzato una bella colombab grande, tutta ben colorata attorno, vi metteva sopra i cannellini, tani confetti attorno, poi la prendeva e la infornava.

cunsiglià [kʊ.nsɪ.'ʎʎa] verbo QF(6) tr.bival. [sogg V N_{det}] **consigliare**, raccomandare:

♦ (No.) *Quannu av'una ccert'ettà dde ttrẹ anni e quattr'enni, chẹstu non tütti u fêo, ma è dda consegliari a ttutti, che ste arburẹlli dde castagnu êo dde bbesœgnu me vệo rrecceppaddi e ttagliadi ttottalmẹnti* Quando ha l'età di tre anni, quattro anni – questo non lo fanno tutti, ma è da consigliare a tutti – per cui questi alberelli di castagno hanno bisogno di essere rimondati e tagliati totalmente, si devono tagliare completamente.

cuntîrûà [ku.ntĩ.ɹũ.'a] verbo QF(6)

1. tr.bival. [sogg V (*a*-F_{inf})] **continuare**, proseguire, seguitare un'attività o uno stato (espresso da un compl. frasale all'infinito introdotto da *a*, che può rimanere implicito se è possibile recuperarne il riferimento dal contesto o cotesto):

♦ (SB) *quannu l aadu se mbarra che ce va tanta tierri ierba nta l oẹcchji nte ntâ teệglia, nte ntô trapê se mẹtti cu a gugliada e a spiercia tütta, comu ce casca pe n tierra tonna a mietti a llavuà l aadu, funziôrâ pe llavuà, e contîrûa sẹmpri cu sta gugliada* quando l'aratro si blocca perché ha le ali, la *teệglia* e il versoio pieni di terra ed erbe, ci si mette con il pungolo, e si cerca di liberare le parti, appena terra ed erbe cadono per terra, si rimette a lavoro l'aratro, per arare e si continua sempre con il pungolo [a spronare le vacche].

cunzà [kʊ.'ndza] verbo QF(30)

1. tr.bival. [sogg V N_{quant}] **condire**, insaporire (restr. sul sogg.: [+umano]; restr. sul compl.: cibo; spesso con specificazione delle sostanze usate come condimento):

♦ (No.) *Ppœi mẹtti a pegnetta ssọpra, bbọgli l acqua. Quennu l acqu'à bbugliüdu, i cara llaintra* [*i stranguglia parrê*]*; ccommu bbọglio, i scẹnni, i nnẹsci ccû ccucchjau e i mẹtti ntô piattu fungudu, i conza ccu œgliu, ssari, grattadi e ss'i mengia* Poi metti la pentola sul fornello, fai bollire l'acqua. Quando l'acqua è a bollore, li versi dentro [gli strozzapreti]; appena hanno raggiunto il bollore, li scendi dal fornello, li tiri fuori dall'acqua bollente col cucchiaio e li metti in un piatto fondo

♦ (No.) *Ddœppu cche ssô bẹlli ttagliadi* [*i llasegni*], *mẹnt'a ppegnetta ssọpra; quannu l acqua bọgli cc'i ccara llaintra, appêrâ fêo un bọgliedu i tira e i scẹnni, e cce mẹtti na feę̣cchja dde acqua ffrẹsca, ppœi i scüa e i conza ccû ssügu, carni, ccu na feę̣tta i furmeggiu, i mẹnti ntê piatti e ss'i mengia* Dopo che [le lasagne] sono ben tagliate, si mette la pentola sul fornello, quando la pentola bolle si butta la pasta, appena riprende a bollire si tirano fuori e si scendono dal fornello, si mette un po' di acqua fredda, poi si scolano e si condiscono con sugo, carne, con un po' di formaggio, si mettono nel piatto e si mangiano;

♦ (SB) *Pœi se scüo, quannu bọglio non s'êo a llassà cœsgi che nnọnca se fêo brütti, se jọnci na feę̣cchja d'acqua me nọn se ne vệ i ssọpra che comu bọglio se ne vệ i ssọpra, fêo a scüma e pœi se scüo, e se conzo* Poi si scola l'acqua di cottura, quando [le lasagne] bollono non si devono lasciare cuocere

altrimenti si rovinano, si aggiunge un po' di acqua affinché non fuoriescano dalla pentola, fanno la schiuma e poi si scolano e si condiscono.

2. tr.bival. [sogg V N_{quant}] **sistemare**, acconciare:

♦ (No.) *Quenn'à llestudu de pestà, mme ppiglia a cuonza u mmǫstu, ppiglio u mmǫstu e u vœto nentra vœtta ntâ têa ǫnni è c'à pestad'a raccêa, e u ffêo stà ddu uri. Ẹllu llaintra ppiglia curǫri e sse conza* Quando si finisce di pestare l'uva, prendo il mosto e lo verso nuovamente nel tino dove è stata pestata l'uva, e lo si lascia stare due ore. Esso là dentro prende colore e si sistema;

♦ (No.) *Ǫnni scẹnni stu œgliu cc'ẹvi ûrû, un operaju specialezzadu cch'ẹvi rrescunzàbberi de ste tteệlli in mœdu me nǫn pẹrdo, l œgliu me nǫn se nne va dde sǫpra, sse chjama cunzau, m'u cǫnza* Là dove scende questo olio, c'è un operaio specializzato che è responsabile di questi tinelli affinché non si perda l'olio fuoriuscendo dalle vasche, egli si chiama *cunzau* affinché lo sistemi.

3. tr.bival. [sogg V N_{quant}] preparare la terra, concimarla per piantarvi qc. (restr. sul sogg.: [+umano]; restr. sul compl.:terra):

♦ (No.) *Quennu u frumentudinneju à ssotat'u ssǫrcu sse piglia un zappǫ̂rî e sse zzappa, me sse conz'a tiẹrra* Quando il mais crescendo ha oltrepassato il solco, si prende una zappa e si zappa, affinché la terra si a preparata.

cunzau [kʊ.ˈndza.ʊ] sost.masch. QF(11) operaio specializzato del frantoio che svolge le attività principali:

♦ (No.) *Ǫnni scẹnni stu œgliu cc'ẹvi ûrû, un operaju specialezzadu cch'ẹvi rrescunzàbberi de ste tteệlli in mœdu me nǫn pẹrdo, l œgliu me nǫn se nne va dde sǫpra, sse chjama cunzau, m'u cǫnza* Là dove scende questo olio, c'è un operaio specializzato che è responsabile di questi tinelli affinché non si perda l'olio fuoriuscendo dalle vasche, egli si chiama *cunzau* affinché lo sistemi.

♦ (No.) *Ddœpu che à llestudu dde masgeê, e allǫa sse llassa stà un'ura, ddu uri in mœdu stu œgliu me rressẹdi, me sse ppurìffeca; quannu s'à purefecadu e che è un pogu rrefeddadu, allǫa cc'è u cunzau e cœgli stu œgliu* Dopo che si è finito di meacinare le olive, si lasciano stare un'ora, due, in modo tale che le impurità dell'olio risiedano sul fondo, e l'olio si purifichi. Quando l'olio si è purificato e si è anche un po' raffreddato, allora il *cunzau* raccoglie questo olio.

cuocciu [ˈkwo.tʃtʃʊ] sost.masch. quant. QF(1B) VAR *cocciu* MO (è compatibile con *-ẹttu cucc*ẹ*ttu*) monoval. [N *de*-N_{quant}] **parte**, pezzo di qc., pizzico, quantità minima di qc. (espresso generalmente da un nome massa):

♦ (No.) *A ll uottu jorna sse nnẹscio; u buccuau sse llẹva cchẹlla ppẹlli cche avi, sse conza bẹllu puritu cû pippi e nentri trẹ cuccẹtt'i ssari, sse mmugliaija bẹllu ffittu, sse mẹtti ntô fœgliu i carta oreada, se ttacca e sse mpeccicca, u bbuccuau* Dopo otto giorni, si toglie il lardo dal sale, il guanciale viene privato della pelle, condito bene con peperoncino e altri tre pizzichi di sale, viene arrotolato in modo compatto, avvolto in un foglio di carta oleata, legato e appeso, ecco il guanciale pronto;

♦ (SB) *Cẹrti vœti pegliammu du murstẹtt'i pasta a tagliemu a murstẹtti murstẹtti llonga llonga e a llassamu a mettẹmu de parte e a fagẹmmu llevetà e fagẹmmu u turtò, mettẹmmu a padẹlla e i frejẹmmu, i frejẹmmu i fagẹmmu deventà rrǫssi o ce mettẹmmu n cuccẹtt'i sare o na feẹtta i züccuru* A volte prendiamo due pezzetti di pastone, li tagliamo in pezzi più piccoli, piuttosto lunghi, e li lasciamo da parte, li facciamo lievitare, e facciamo il *turtò*, mettiamo la padella sul fornello, e lo friggiamo fintanto che non si colorano di rosso, vi mettiamo sopra un pizzico di sale o un po' di zucchero.

CFR *feẹcchja*.

cuoffu [ˈkwo.ffʊ] sost.masch. QF(1) VAR *coffu* monoval. [(poss/*de*-N) N] **sporta**, cesta di varia forma e grandezza, fatta per lo più di foglie di palma o di cefaglioni; **corba** di varaia grandezza, fatta per lo più con canne e verghe intrecciate:

♦ (No.) *A ssettẹmbri sse cœgli'a rraccêa, quenn'è bẹlla matüra e sse pporta ô pparmẹntu, ttê coffi* A settembre si raccoglie l'uva, quando è ben matura, e si porta al palmento nelle sporte;

♦ (No.) P*œi i ddu menzê ddû maiau i mẹntu ntô cuoffu e mm'i port'â casa* Poi le due metà del maiale le metto in una sporta e le porto a casa.

♦ (No.) *Tturnammu ppâ fossa, rrẹsta fatta i rressidui, ggenisi che sarebbe tutta chẹlla carbûrệlla smêûzzada e carmœcchji cche ffǫsso ttutti chẹlli llẹgni che nǫn se cœsgio; e allǫa stu ggenisi se ccœgli ttô cuffeêllu, sse mẹtti ttô saccu e ppœi cce ssô chẹlli che a mmệrû prẹzzu s'u ccatto* Ritorniamo alla carbonaia, restano tutti i residui, *ggẹnisi* che sarebbe carbonella in piccoli pezzi e tizzoni che sarebbero tutti i pezzi di legno non cotti, e allora, questo *ggẹnisi* si raccoglie tutto in una sporta e si mette nel sacco e poi ci sono alcuni clienti che lo comprano lo stesso ma a un prezzo inferiore.

cuollu [ˈkwo.llʊ] sost.masch. QF(1) VAR *collu* monoval. [(poss/*de*-N) N] **collo**:

♦ (SB) *A piertega avi un cǫgnu che mpeccica llà, se ce casca chẹllu cǫgnu a piertega casca n tierra e l*

aadu l aadu rriesta destaccadu de i vacchi I vacchi êo pœ pe tẹ̀gnela dô jọ̀vu a ppàiua A pàiua è fatta de pẹ̀u dê vacchi e ce passa sọ̀ttô cuollu La bure ha un cuneo, un pezzo di legno a forma di prisma che serve per regolare l'altezza (profime), che si pone là, se cade quel profime, la bure cade a terra e l'aratro rimane separato dalle vacche Le vacche hanno poi per tenerla [la bure] dal giogo la giuntoia La giuntoia è fatta di pelo di vacche e passa sotto il collo [delle vacche].

♦ (SB) *E pœ'i pesẹ̀mu i pesẹ̀mu, s'e pesẹ̀mu cu i vacchi: mpaiemu du vacchi, ce mettẹ̀mmu u jọ̀vu suprô cuollu, i cuordi ô cuollu, i pàjui, e se ttacco* poi trebbiamo, se lo facciamo con le vacche, aggioghiamo due vacche, mettiamo il giogo sul collo, le corde al collo, le giuntoie, e si legano.

cuomudu ['kwo.mʊ.ðʊ] sost.masch. QF(1) VAR *còmudu* monoval. [(poss/*de*-N) N] **comodità**, opportunità:

♦ (No.) *Ô ttrappẹ̀ttu cce sô ddepòsetti cche se chjamo ccasẹ̀lli, e sse munzẹ̀lla llaintra. Chẹ̀stu n'o fêo ttutti, pecchè cchẹ̀lli ch'êo u còmud'â ccasa s'a tẹ̀gno â ccasa. Cchẹ̀lli cche nọ̀n êo u còmudu e êo oiv'assai a pporto e a mẹ̀tto tta sti casẹ̀lli* Al frantoio ci sono i depositi per le olive, che si chiamano *casẹ̀lli*, e le olive si ammassano là dentro. Coloro che non hanno la possibilità a casa e possiedono molte olive le portano al frantoio e le mettono in queste celle.

cuontru ['kwo.ntʊ] prep. VAR *contru* monoval. [P N_{det}] [P N *i*-Pron] **contro** (si unisce direttamente ai nomi e ai pron. pers. mediante *i*. In dipendenza da verbi di quiete o di moto, e da nomi di azione, indica opposizione, avversione, contrasto):

♦ (No.) *Ua partu e mme nne vaju ọ̀nni me padri e cce ddiju: paddri, mancai contru u cẹ̀ru e contr'i vọ̀i, ormai nọ̀n sọ̀gnu ddẹ̀gnu dde ẹ̀ssi chjamedu ffigliu vostru; trattàdemi commu ûrû ddî vostri garzô* Ora parto e vado da mio padre e gli dico: padre, ho mancato contro il cielo e contro di voi, ormai non sono degno diessere chiamato figlio vostro, trattatemi come uno dei vostri garzoni.

cuonzu ['kwo.ndzʊ] sost.masch. QF(1) VAR *conzu*

1. monoval. [(poss/*de*-N) N] castello di vinacce:

♦ (No.) *Ddœpu ddu uri scennüo u ppurtüsu dd'ọ̀nni è c'av'a nẹ̀sci mọ̀stu e scẹ̀nni tutt'u mmọ̀stu. Ll ommu cce ddôa nentra bẹ̀lla pestadẹ̀tta a chẹ̀lla vehêzza chî ppẹ̀di e ppœi a strẹ̀nci, a rreccœgli tutt'a mmunzẹ̀llu e ffà u conzu. Cce mẹ̀nt'u conzu ccâ bẹ̀lla ccàrrega i ssọ̀pra e ppœi ppigli'a vida c'un muorsu ddû llẹ̀gnu, e a fferrija, demodocchè me cara cchẹ̀lla chjenca sọ̀prô conzu e u strẹ̀nci, e nẹ̀sci tütt'u mmọ̀stu de tta chẹ̀llu conzu* Dopo due ore si apre l'apertura da cui deve uscire il mosto e fuoriesce tutto. L'uomo ricomincia a pestare per un po' quella vinaccia con i piedi e poi la stringe, la raccoglie tutta ammassandola e prepara il castello di vinacce. Si mette il castello di vinacce con una forte pressione sopra, poi si prende la vite con un pezzo di legno, la si gira in modo che si abbasi quella spessa tavola di legno di legno sopra il castello di vinacce e lo si mette sotto pressione , così fuoriesce tutto il mosto da quelle vinacce.

cuopri ['kwo.prɪ] verbo QF(9) tr.trival. [sogg V N_{det} *cu*-N] **coprire**, ricoprire:

♦ (No.) *Dddœppu che s'à llestudu de carregà a sta manẹ̀ra, e llọ̀a sse prepara frẹ̀sgi e ppossebermẹ̀nti jeêstri, bullachê e sta fossa vê copertada cu tutti sti ierbi* Dopo che si è finito di riempire la carbonaia in questo modo, allora si preparano felci e anche ginestre, citisi e la carbonaia viene coperta con tutte queste erbe.

cuorda ['kwor.da] sost.femm. QF(2) VAR *corda* monoval. [(poss/*de*-N) N] **corda**, fune:

♦ (No.) *A ll endumârî mattêu ppiglio i sciecchi, i rruddûrî, i cordi lluonghi, vêo a l aja e sse inchji i rrudûrî de paglia e i ncarco ccâ ttradẹ̀nta me vẹ̀o bẹ̀lli ffitti. Pœi i mẹ̀nto ûrû sọ̀prê l auttru, e cci mẹ̀tti ssọ̀pra a scẹ̀cca e i ppuorta â ccasa* L'indomani mattina prendono gli asini, le reti per trasportare la paglia, le corde lunghe, vanno all'aia, riempiono le reti di paglia spingendo con il tridente affinché sia ben pressata. Poi le mettono una sull'altra, le caricano sull'asina e le portano a casa.

♦ (SB) *I vacchi êo pœ pe tẹ̀gnela dô jọ̀vu a ppàiua. A pàiua è fatta de pẹ̀u dê vacchi e ce passa sọ̀ttô cuollu, adâ tẹ̀sta ce mẹ̀tto du cabbi i cuorda, du cabbi a na vacca e du cabbi a l attra vacca. Chisti du cabbi i cuorda vẹ̀o teradi adâ mârûzza de l aradu e l uomu come llavua se derigi l animè cu sta cuorda* Le vacche hanno poi per tenerla [la bure] dal giogo la giuntoia La giuntoia è fatta di pelo di vacche e passa sotto il collo [delle vacche], alla testa vengono messi due capi della fune: due capi a una vacca e due capi all'altra vacca. Questi due capi della fune vengono allungati fino alla stegola dell'aratro e l'uomo, mentre ara, dirige gli animali con questa corda.

cuorpu ['kwor.pʊ] sost.masch. QF(1) VAR *corpu* monoval. [N *de*-N] **colpo**, botta, percossa:

♦ (No.) *Ogni ventequatturi sta fossa av'a ẹ̀ssi magliada, cẹ̀rti vœtti a fossa po ddarsi che sse ne mengia cchjossai llẹ̀gnu dde na parti, e cu sti corpi de megliu ẹ̀lla spọ̀nna, perchè, quannu s'à*

manciadu u llęgnu, che succęde? Che comu cce dǫa u corpu dû magliu ttræva bbrasgia, carbǫrî e allǫa sse fà un purtusu Ogni ventiquattro ore la carbonaia deve essere battuta con il maglio. A volte può accadere che la carbonaia consumi più legna da una parte e, con questi colpi di maglio che le si danno, essa si buca, perché quando ha consumato la legna che succede? Che appena si danno i colpi di maglio si trova subito brace, carbone e si forma quindi un buco;

♦ (SB) *Allǫa cu chęlla spàdua se dǫa tenti cuorpi, dènnuce cuorpi de modu che chęllu llęu devęnta tuttu ffîrû, ce sauta tutta chęlla ieschi e rresta u llęu fîrû comu è* Allora con quella scotola si danno tanti colpi, dando tutti questi colpi alla fine il lino diventa sottile, si eliminano tutte le schegge e rimane il lino fine.

cuosa ['kwo.za] sost.femm. QF(2) VAR *cosa* MO (è compatibile con *-ętta cusętta* e con *-icchja cusicchja*)

1. cosa, vocabolo generico che sostituisce un termine proprio, concreto o astratto, ricevendo determinazione dal contesto:

♦ (No.) *I ccassattęlli sse ffêo: ntô chill'i faêa: quattr'œvi, quìnnecci gremmi d'ammonìecca, quattrucęntu gremm'i zzùccuru e na pecchętta de llatti. Sse ffà u fǫnti e sse męnti tutti ssi cosi, sse batto, l œvi sse batto llaintra* Le cassatelle si fanno così: in un chilo di farina si mettono quattro uova, quindici grammi du ammoniaca, quattrocento grammi di zucchero e un po' di latte. Si fa un piccolo fosso nella farina, e si mettono tutte queste cose là dentro;

♦ (SB) *Dœpu dâ lleâzza, dœpu che se passa a stu carduottu che fà, dœpu che se passa a stu carduottu che fà sta lleâzza allǫa se piglia na spàdua e se fà cu chęlla spàdua a un pezzu de o n bencu o n pezzu de* [...] *a na buffietta na cuosa desgęmmu cussì, na cuosa de chęsti cà antighi sęmpri* Dopo il capecchio, dopo che [il lino appena divelto] si passa a questo scardasso, allora si prende una scotola e si lavora con quella scotola su un banco o un tavolo qualsiasi, su qualcosa, diciamo così, su qualcosa di queste qua antiche sempre; allora con quella scotola si danno tanti colpi;

♦ (No.) *Ttâ bǫtti se mętt'u llemmüdu e sse vacca u mmǫstu. Però a bbǫtti nǫn se stǫppa me se męnt'u stuppagliu bęllu ffittu, sse męnti na ccusętta ssǫpra lleggermęnti, perchè u mǫstu bbǫgli e a bǫtti scatta s'è stuppada* Nella botte si mette l'imbuto e vi si versa il mosto. Però la botte non viene tappata, non viene chiusa con un tappo ben pressato, si mette una cosa piccola sopra appoggiata leggermente, perché il mosto ribolle e la botte si rompe per la pressione interna se è chiusa.

2. in frasi interr,. dirette e indirette, e in frasi escl., preceduto dall'agg. *che*, con funzione di pron. neutro:

♦ (No.) *Se per caso sse ddisgi cà ǫnni nuautri che ogni ttantu cce piglia u mari dû castagnu, stu mari dû castagnu cumparisci cche cce vę na ttacchętta ffatta, fatta sęcca, fatta brusgiada a sta chjanchętta de castagnu, e cchjù stà cchjù s'allarga, e allǫa cche ccosa se dęvi fa? s'av'a ttaglià ttuttu, pprimma cche sse rreccippa sse brusgia* si dice che qua, presso di noi, ogni tanto il male del castagno colpisce le piante, questo male del castagno appare sotto forma di una piccola piaga secca, bruciata nel piccolo tronco del castagno, e con il tempo tende ad allargarsi, allora che cosa sideve fare? si deve tagliare tutto, prima che si rimondi, si brucia.

3. operazione, opera, lavoro:

♦ (No.) *E ttuttu chęstu ęvi a cchjantadêa dû nucellędu, perchę pœi nǫn c'è nent'auttru che ogni annu sse rrepęti ssęmpri a stęssa cosa: rruncà, ccœgli a nuccilla e rremunnà* E in tutto questo consiste l'operazione di piantare il noccioleto, perché poi non c'è altro da fare: ogni anno si ripetono sempre le stesse operazioni: roncare, raccogliere le nocciole, e rimondare

CFR *cuosu*.

cuosaddücia [ˌkwo.za.'ddy.tʃa] sost.femm. QF(27) VAR *cosaddücia* MO [[cuosa]$_{N}$+[ducia]$_{Agg}$]$_{N}$ monoval. [(poss/*de*-N) N] **dolce**, qualsiasi alimento ch ha come ingrediente lo zucchero o il miele:

♦ (No.) *Â Nnuè ppî festi sse usa i cosadduci. A Natari i mustazzœ e i ccassatęlli, a ccarruvà i rravejœ, ppe Ppasqua i paǫmmi* A Novara per le feste si usano i dolci: a Natale i *mustazzœ* e le cassatelle; a carnevale i ravioli, per Pasqua le colombe.

cuosu ['kwo.zu] sost.masch. QF(1) VAR *cosu*

1. cosa:

♦ (SB) *E allǫa pœi ta chęllu mursęttu de pasta se mietti un filu de fierru llà dintra e se fà sęmpri tâ majilla, se mulliga sęmpri tâ majilla fentantu che chęllu cuosu vę vachenti de dintra e de fœa vę rrotǫnnu* E allora poi in quel pezzettino di pasta si mette un fil di ferro, si lavora sempre nella madia, si *mulliga* sempre nella madia fintanto che quella cosa [maccheroncino] diventa cavo e rotondo all'esterno;

♦ (SB) D*œpu che fà tüttu stu cuosu che se ǫrdi, quant'è che n'av'a ffà dęci chenni, dǫdeci chenni, vęnti chenni, quant'è che ne ffà, allǫa pœi se scippa de llà e se fà nu gliuommu* Dopo che si fa tutta questa cosa, che si ordisce, quant'è che ne deve fare, dieci canne, dodici canne, venti canne, allora poi si toglie di là e si fa un gomitolo.

CFR *cuosa*.

cuottu [ˈkwo.ttʊ] agg. QF(3) VAR *cottu* monoval. [Agg N] **cotto**, sottoposto a cottura:

♦ (No.) *Quennu u ccentimmi ccumẹnz'a ẹssi a mẹnza cuttüra, sse conza: se mẹnti l œgliu, u ssari, sse cc'è, scurcẹlli cuotti dde mmaiau, sse rremmêo llaintra, nna feẹtta dde ssarsa, un pẹd'i bruccuẹllu, sse muûzza e sse mẹnti llaẹntra* Quando la farinata è quasi a metà cottura, si condisce, si aggiungono olio, sale, se ci sono, ciccioli cotti di maiale, si rimestano là dentro, un po' di salsa, un piede di broccoletto, si taglia e si aggiunge là dentro.

cuozza [ˈkwo.tstsa] sost.femm. QF(2) VAR *cozza* monoval. [N (*de*-N)] misura per aridi equivalente a un decimetro cubo:

♦ (No.) *A mesüa dâ muatua ìa a cozza e u mugnêu a fagìa sẹmpri â cọrma* La misura della molitura era la *cozza* e il mugnaio la faceva sempre colma.

cuôâ [ku.õ.ã] sost.femm. QF(2)

1. monoval. [(poss/*de*-N) N] **corona**:

2. zeroval. qualsiasi oggetto, figura, disposizione di cose o congegni o persone che per la circolarità ricordino una corona:

♦ (No.) *Quenn'u ppêrî ẹvi llẹvettu, allọa ffa a ccuôa ttutt'attornu, cche cumẹnza a spaccarejà e ccussì ppœi quann'è bbẹllu spaccarejadu tutt'attornu, se mpeccica u fọrnu* Quando il pane comincia a lievitare, allora fa la corona tutt'attorno in superficie, comincia a creparsi nella parte superiore, e così poi, quando è ben crepato tutt'attorno, si accende il forno.

cupẹrta [ku.ˈper.ta] sost.femm. QF(2) NO → *cupierta*.

cupierta [ku.ˈpjer.ta] sost.femm. QF(2) VAR *cupẹrta*, *cuvẹrta*, *cuvierta* monoval. [(poss/*de*-N) N] **coperta**:

♦ (No.) *fazzu a llevatêa, quenn'è bẹlla mpastada, a ppigliu e a mẹttu tta na tuvaglia e a mucciu cchî cuperti, tutt'a nuttada me llevẹtta* faccio il lievito accresciuto e pronto per fare il pane l'indomani, quando è ben impastato, lo prendo e lo avvolgo in una tovaglia e la copro con le coperte per tutta la notte, affinché lieviti;

♦ (SB) *u mpârêmmu, u mpârêmmu e u mettẹmmu tô llẹttu, s'è ta lu mbiernu,ce mettẹmmu trẹ, quattru cuppierti i ssọpra, u tappẹdu, a carpẹtta, na bẹlla fia de rruobba, ce mettẹmmu u brasgẹ i sọtta mme codija u llẹttu, che nọnca nọn llevẹtta* [il pastone] lo riduciamo in pani e lo mettiamo nel letto a lievitare, se è inverno, lo copriamo con tre, quattro coperte, il *tappẹdu*, la coperta rustica, uno strato abbondante di vestiti, e mettiamo sotto il letto il braciere affinché si riscaldi, altrimenti il pane non lievita.

CFR *tappẹdu*, *carpẹtta*.

cuppîrû [ku.ˈppĩ.ɹʊ̃] sost.masch. QF(21I) monoval. [(poss/*de*-N) N] **mestolo**, ramaiolo:

♦ (No.) *Quennu scẹnno tutt'i ffrìttui che ll êo nesciud'i ntô piattu, ppiglio cchẹllu sajimmi ccû cuppîrû, a bbusciga pruonta cû llemmüdu e un cannuẹttu de chenna e u vacco ntâ busciga* Quando scendo i ciccioli dal fornello e sono messi nel piatto, prendo quello strutto con il mestolo, la vescica già preparata con l'imbuto e una parte di fusto della canna, lo verso nella vescica;

♦ (No.) *u buzzûrệttu ẹvi fattu dde rremu e av'a ffuorma d'un cuppîrû, cû megu, c' un crucchẹttu, fforma d'un cuppîrû e ssiervi ppe nẹsci a rrecuotta* il mestolo del pecoraio è fatto di rame, e ha la forma di un mestolo, con il manico e un piccolo gancio, forma di mestolo, e serve per tirare fuori la ricotta.

CFR *buzzuriêttu*.

cura [ˈku.ɹa] sost.femm. QF(2) **cura**, governo:

♦ (No.) *Ddœppu cche [a nuccellà] s'à cchjantadu e llọa perlumêrû ppe ddu vœtti, trẹ vœtti l ennu ss'êo zzappà, ss'êo purezzijà cu a furbecẹtta, s'êo rruncà, ensomma, fàrecci tutti cchẹlli curi che avi dde bbesœgnu* Dopo che [il nocciolo] è stato piantato, allora, almeno per due, tre volte l'anno deve essere zappato, deve essere pulito con la forbicetta, roncato, insomma, bisogna dargli tutte le cure di cui ha bisogno;

♦ (No.) *A ll ennu ddœppu dde sti nnevêrûẹtti ddui, ttrẹ, i cchjù bbuôrî, o ûrû, ssegọnnu com'u è cche ssô, sse llasso; chẹlli i cchjù scarsi cche ssô vvẹri rrugnọsi se jetto, e ccusì ffaggẹnnu sti arburẹlli ccrẹscio; ccrẹscio, ccrescẹnnu ppoi ccura nọn êo dde bbesœgnu cchjù* Un anno dopo [il taglio del castagno] dei polloni nati due, tre i migliori, anche uno solo, in base alla loro bontà, si lasciano, i peggiori che sono davvero difficili da coltivare si buttano via, e così facendo questi arberelli crescono e crescendo non hanno più bisogno di altre cure.

curà [ku.ˈɹa] verbo QF(33)

1. tr.bival. [sogg V N_{det}] **curare**, governare:

♦ (No.) *Ccommu ssô fatt'i casẹlli, ẹllu [l arberu de castagnà] ss'av'a cchjantà cû cchjantadœ, a ddestanza dde û spanghecẹllu scarsu, e a ttravẹrsu dde un fir'e ll auttru dde un parmẹttu scarsu. Ppœi se mbevìa, quannu nasci l ierba se scẹrba e*

sse ppurezzija, nsomma, sse ccura Appena sono fatti i semenzai, esso [il castagno] si deve piantare con il piantatoio, distanti poco meno di una spanna, e tra un filo e l'altro alla distanza di un palmo appena. Poi si abbevera, quando cresce l'erba si scerba, e si pulisce attorno, insomma, si cura.

2. tr.bival. [sogg V N_{det}] tess. pulire, imbiancare filati o tessuti grezzi:

♦ (SB) *Quannu avi trę trę juorni che se passa sęmpri de l acqua e mettüd'ô sọri se piglia e se fà a llescìa cu a cęnni, se cura nentri du juorna opuramęnti trę e sse fà natra vœta a llescìa* Quando sono passati tre giorni durante i quali [la tela di lino] è stata sempre sciacquata [lett. 'passata nell'acqua] e messa ad asciugare al sole, si fa il ranno con la cenere, si cura per altri due giorni, oppure tre, e si fa un'altra volta il ranno.

curcętta [kur.'tʃẹ.tta] sost.femm.massa QF(14) zero-val. tipo di grano tenero, dalla spiga chiara, grossa e breve, che si presentava senza le barbe, adatta al terreno argilloso:

♦ (No.) *Sse pœ ssemeê frumęntu fuorti, bbọffura nęra, bbọffura jenca, cuccętta, rruscìa e ntręzzu, ch'ęvi ttutt'i meschęgli ddû frumęntu* Si può seminare grano duro, bufala nera, bufala bianca, maiorca, *curcętta*, *rruscìa* e *ntręzzu*, che è un miscuglio di sementi di frumento.

♦ (SB) *E pœi se semêa a settęmbru. Se semêa, se sô tierri nęrghi se ce jetta majuorca, frumęntu chjù llęggiu, frumęntu ch'i spighi sô chjù peccętti che se fà chjù buôrû; se sô tierri jenchji se semêa a curcętta, a atri semęnzi chjù gruossi. Semęnzi chjù gruossi ęvi: bọffera, atri semęnzi* E poi si semina a settembre. Si semina, se sono terre grasse, maiorca, frumento più leggero, le cui spighe sono più piccole, ma che è migliore di qualità; se sono terreni argillosi si semina la *curcętta*. Sementi più grosse sono bufala e altre.

curmeu [kur.'mɛ.ʊ] sost.masch. QF(7) monoval. [N(*de*-N)] vertice, cima della carbonaia, dove si trova l'apertura superiore del cunicolo della carbonaia:

♦ (No.) *U cęntru ddû curmêu rręsta ssęnza tęrra, che sse muccia, ddœppu c'à ppegliadu ffœgu* Il centro della sommità della carbonaia non deve essere riempito di terra, poiché va coperto solo dopo che la carbonaia ha preso fuoco;

♦ (No.) *Sęllu che nọn se rriva, c'a fossa ęvi grenna, se ddœpera nna scarecęlla ffatta a mmursunazzi de llęgni, oppuru se mętti ddu ppętri ûrâ ssọpra i nentra, o se llassa ttruppęlli de llęgni de chęssi dê cchjù grossi, ûrû i ppoggia â fossa, cchjârâ chê pędi llassọpra e rriva ssọpra u curmêu* Se non si arriva [alla cima della carbonaia] perché la carbonaia è grande, ci si serve di una scaletta, fatta qualunque pezzo di legno, oppure si sovrappongono due pietre, oppure si lasciano alcuni spezzoni di tronco rozzamente tagliati dei più grossi, li si appoggia alla carbonaia, sale con i piedi là sopra e arriva [a chiudere] la cima della carbonaia.

CFR *purtęlla*.

curọri [ku.ɹọ.ɹɪ] sost.masch. inv. QF(21) **colore**:

♦ (No.) *Quennu cchęlli ffrìttui sô ccuotti, ppiglio e ccumęnzo a scangià de curore; sse vędi c'a ccarni cumęnz'a scangià de curọri, che cumęnz'a ęssi ccotta, e sse stazza* Quando quei ciccioli sono cotti, cominciano a cambiare colore; si vede che la carne comincia a cambiare colore perché cotta, e la si assaggia;

♦ (No.) *Quenn'à llestudu de pestà, ppiglio u mmọstu e u vœto nentra vœtta ntâ têa ọnni è c'à pestad'a raccêa, e u ffêo stà ddu uri Ęllu llaintra ppiglia curọri e sse conza* Quando si finisce di pestare l'uva, prendo il mosto e lo verso nuovamente nel tino dove è stata pestata l'uva, e lo si lascia stare due ore. Esso là dentro prende colore e si sistema.

currijà [ku.rɪɪ.'ja] verbo QF(6) tr.bival. [sogg V N_{det}] insediare la femmina per l'accoppiamento (restr. sul sogg.e sul compl.: solo animali):

♦ (No.) *Ccà â Nuè ttâ meju i muntô currijo i ppègui e stêo prệ ssę męsi* Qua a Novara a maggio i montoni prendono le pecore e stanno gravide sei mesi;

♦ (No.) *Ua parremu dê crabbi. I zzęmmi ttâ meju currijo i crabbi* Ora parliamo delle capre. I becchi a maggio montano le capre.

cürtu ['kyr.tʊ] agg. QF(3) monoval. [Agg N] **corto**, di poca lunghezza:

♦ (No.) *Ogni ennu a jenneu vai'a ffęa, me vai'a ccatt'u maiau. Però me piaggi un purcellętu peccętu pe m'u ngrassu ęu, ma me piagi m'ęvi bęllu llongu e spadęgnu, ccu l oęcchji llonghi e a ffọngia curta* Ogni anno a gennaio, vado alla fiera del bestiame a comprare un maiale. Però mi piace un maialino piccolo affinché lo cresca io,, ma mi piace ben lungo e *spadęgnu*, con le orecchie lunghe e il grugno corto;

♦ (SB) *quannu ęvi matüru, se scęppa stu llệu, se scęppa, se piglia sęmpri cu a tęsta, se scęppa sęmpri cussì a üsuuu e se mętti de tęsta sęmpri paru de ssọpra I rràdeghi rriesto cchjù cürta e chjù llonga a ccomu sô, perchệ nọn è ch'è tutt'u stęssu, c'è chęllu u fiu che vệ chjù llongu c'è chęllu fiu che vệ chjù cürtu* quando è maturo, si sradica questo lino, si prende sempre dalla parte superiore, si

raccoglie sempre così, alla maniera… e si sistema uno stelo sopra l'altro in modo uniforme. Le radici restano più corte, più lunghe in base a come sono, perché non possono essere gli steli tutti ugualmente lunghi, alcuni sonopiù lunghi, altri più corti.

curù [kʊ.ˈɹu] sost.masch. inv. QF(4) soglie di pietra:

♦ (No.) *U cabucârâu è na spẹci de pẹtra a forma d'un cârâu che jọngi a gọrna e a sajitta. A ssajitta è fatta a sægli de pẹtra che se chjamo curù, avi a forma dû llemmüdu* Il canale artificiale è una specie di pietra a forma di un canale che unisce la gora e la colta. La colta è fatta a soglie di pietra che si chiamano *curù*. Ha la forma di un imbuto.

cuscêrệttu [ku.ʃʃə̃.ˈɹɛ̃.ttʊ] sost.masch. QF(1) NO → *cuscêriêttu*

cuscîriêttu [ku.ʃʃɪ.ˈɹjɛ̃.ttʊ] sost.masch. QF(1) VAR *cuscêrệttu* monoval. [(poss/*de*-N) N] **cuscinetto**, rotella:

♦ (No.) *Stu occellüzzu ssọtta avi un cuscêrêttu, stu cuscêrêttu se mẹtti a bùsciua e se cẹntra tô mẹnzu de ll œcchju dâ mœa e chî cọgni se sẹrra* Quest'uccellino sotto ha un cuscinetto; questo cuscinetto si mette sulla bronzina e si centra al centro dell'occhio della mola e coni cugni si stringe.

cusgiâdêa [kʊ.ʒã.ˈðɛ̃.ã] sost.femm. QF(22A) NO → *cusgiâdîa*.

cusgiâdẹ̱ia [kʊ.ʒã.ˈðẽ̱.jã] sost.femm. QF(22B) FO → *cusgiâdîa*.

cusgiâdîa [kʊ.ʒã.ˈðɪ.ã] sost.femm. QF(22) VAR *cusgiâdêa*, *cusgiâdẹ̱iâ* **cottura**, cotta:

♦ (No.) *Quannu rriva â ppianu de tẹrra che sse ssẹnti, pœi se sẹnti l odọri dû fœgu, fummi nọn ne ffà cchjù, nnẹsci chẹllu fummi fatt'a cchjaru, llestìu sta ccusgiadêa de fossa* Quando il fuoco è sceso ai fori inferiori [della carbonaia], quando si sente l'odore del fuoco, fumo non ne fuoriesce più, esce del fumo ormai chiaro, è conclusa la cottura della legna.

cussà [ku.ˈssa] paraverbo dichiar. monoval. **chissà**, esprime incertezza, dubbio, perplessità; viene anteposto a pron. e cong. che introducono frasi apparentemente interrogative, in realtà escalmative:

♦ (No.) *Allọa n'accurgènnesi ddû sbagliu c'avìa fattu, ddissi: ọnni me paddri ccamadœa cussà quentu crestejê cce ssô cche travaglio e ppê nne êo quentu nne vôrô e ẹu ccà mœru dde femmi!* Allora accorgendosi dello sbaglio che aveva fatto, disse: da mio padre per ora chissà quante persone ci sono che lavorano e pane ne hanno quanto ne vogliono e io qua muoio di fame!

cussì [ku.ˈssi] avv. e intens. → *accussì*.

cùtruma [ˈku.tʂʊ.ma] sost.femm. solo sing. **colon**:

♦ (No.) *U cabbucuollu sse nẹsci* [*dû cattu*], *se cọnza tuttu bẹll'attornu, tuttu purittu, de pippi e ffeôcchju. Sse piglia u budẹllu dâ cutrumma bẹllu purettìssemu llavadu, sse mẹnti trẹ ccuccẹtt'i ssari llaintra, sse ntrasi nta cchẹllu budellu dâ cutrùmmua e sse ttacca fettìssema ccû spagu e pœi se mpeccica* Il capocollo viene tirato fuori [dal secchio in cui era conservato con l'altro lardo], condito tutto intorno con peperoncino e finocchio. Si prende il colon, perfettamente lavato, si aggiungono tre pizzichi di sale là dentro, si riempie il colon col capocollo e si lega forte con lo spago e poi si appende al fumo.

CFR *cutrùmmua*.

cuttẹllu [ku.ˈtte.llʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [(poss/*de*-N) N] **coltello**:

♦ (No.) *Quannu* [*u castagnu*] *à dde bbesœgnu, s'av'a ffà carchi rremunnadẹtta o cu nna fòrbeccia o cû cuttellu o câ ccẹtta* Quando è necessario, al castagno bisogna fare qualche operazione di potatura con una forbice, con un coltello o con l'accetta;

♦ (SB) *Quannu* [*i llasegni*] *devẹnto fêrîssimi i pegliemmu ce mettẹmmu na picca i faîa, na feẹtta de faîa, e dœpu i pegliamu chẹlla fœglia e a ndugiemu, a ndugiemu e pœi ne mettẹmmu cû cutẹllu dâ tàvua e i tagliemmu a mursẹtti mursẹtti fêrîssimi che vẹo com'a pasta* Quando [la pasta delle lasagne] diventa sottilissima, la prendiamo vi aggiungiamo un po' di farina, poi pieghiamo quella foglia di pasta, dopo averla piegata ci mettiamo col coltello da tavola e la tagliamo in picoli pezzi sottilissimi che sono come la pasta.

cottọgnu [ku.ˈttọ.ɲɲʊ] → *pọmmu cottọgnu*.

cuttộrî [ku.ˈttộ.ɹĩ] sost.masch.massa QF(14) zeroval. **cotone**, bambagia:

♦ (No.) *Cc'ẹvvi un fusu, u fusu ẹvi furmadu cu a tẹsta de firu de fẹrru fenìssemu, ọnni cce vẹ ttaccadu sta ffia, dde ssọtta avi un pirillu dde llẹgnu cche*

ccû a mêu ddritta a ffìmmia cche ffia cce dǫ̣a na ferriada, nturciuijia e va scenǫ̣nnu, va scenǫ̣nnu, e cchẹstu ccà ddevẹnta commu nna spẹci de cuttǫ̂rî rrǫzzu, grossu, nǫn se ccappisci ss'ẹvi cuttǫ̂rî ss'ẹvi llârâ, ccomunqui ẹvvi u llêu ddœppu fiadu C'è un fuso, il fuso è formato, ha la testa di fil di ferro, sottilissimo, a cui va attaccato

♦ (SB) *Dœpu sti quattru pẹzzi de llẹgni avi du sǫggi ün de ssǫtta e ün de ssǫpra. A chẹllu de sǫpra se mietti a trapẹlla e tuttu stu cuttǫ̂rî, tuttu stu llệu se mett'in mẹnz'a sta trapẹlla e se piglia u rrastẹllu e se mietti lladintra, ogni n vejaggiu se mẹtti nta na passada de rrastẹllu, nto un dẹntu de rrastẹllu* Dopo questi quattro pezzi di legno ha due subbi, uno di sotto e uno di sopra. In quello di sopra si mette il pedale e tutto questo cotone, questo lino si mette in mezzo a questo pedale e si... si prende il rastrello e si mette là dentro; [per] ogni volta si mette in una passata di rastrello, in un dente di rastrello.

cuttüra [ku.'tty.ɹa] sost.femm. QF(2) **cottura**:

♦ (No.) *Quennu u ccentimmi ccumẹnz'a ẹssi a mẹnza cuttüra, sse conza* Quando la farinata è a metà cottura si condisce.

D

Dâ[1] prep.art. formata da *de*[1] (→)+*a*[1] (→), **dalla**.

♦ (No.) *Sse scippa dê nucellà vęcchji a chjantimmi cchęlla cche vę dâ ttęrra nô cchęlla cche vę dâ ceppaja, cche pratecamęnti, cchęlla se chjama ncucchjadua, e nọn ęvi bbona* Si sradica dai noccioli vecchi il piantime, quello che proviene da terra, non quello che è germogliato nella ceppaia, perché praticamente quello si chiama *ncucchiadua* e non è adatto per essere trapiantato.

dâ[2] prep.art. formata da *de*[2] (→)+*a*[1] (→), **della**.

♦ (No.) *Un padri avia ddu figli. Na vætta u cchjù peccętu de ęlli cce dissi a sso padri: «padri, ddèddemi a parti dâ rrobba che me ttocca».* Un padre aveva due figli. Una volta il più piccolo disse a suo padre: «Padre, datemi la parte dell'eredità che mi spetta.».

darręttu [ðaˈrre.ttʊ] avv. deitt. monoval. [V Avv] **dietro**, nella parte posteriore:

♦ (SB) *Quennu [i rrestucci] sô bęlli tagliadi, muûzzadi, i piglia, se rrọnzo dˈun viersu dâ parti dˈọnni vę a bœria, se mietti un muorsˈi llęgnu e se sparti: u frumęntu se mętti darręttu e a paglia pˈavente* Quando [le stoppie] sono state ben tagliate, triturate, si prendono, si riversano da una parte, da quella da cui soffia il vento, si mette a terra un pezzo di legno: dietro si dispone il frumento e davanti la paglia;

♦ (SB) *E pœˈi pesęmu i pesęmu, sˈe pesęmu cu i vacchi: mpaiemu du vacchi, ce mettęmmu u jọvu suprô cuollu, i cuordi ô cuollu, i pàjui, e se ttacco, e darręttu se mpęnno adô jọvu nu llęgnu che chjamemu u cruoccu e se ttacca na pesęa* E poi trebbiamo, se lo facciamo con le vacche, aggioghiamo due vacche, mettiamo il giogo sul collo, le corde al collo, le giuntoie, e si legano e di dietro si lega al giogo un legno, che chiamiamo *cruoccu* e vi si lega una pietra per trebbiare.

SIN *i darręttu*.

daventi a POL ESO prep.locat. monoval. [P N_{det}] deitt. **davanti**, nella parte anteriore:

♦ (No.) *Quennˈu jencu dû fọrnu ęvi ddaventâ bbọcca ddû fọrnu, allọa ppigliu e ccumęnzu a nęsci a brasgia ccû rrastęllu* Quando il forno è ben riscaldato fin davanti alla bocca del forno [lett. 'il bianco del forno era davant alla bocca del forno'], allora prendo e comincio a tirar fuori la brace con il rastrello;

♦ (No.) *Quennˈu ffọrnˈè bęllu scubbadu ppurittu, llassènnecci ddaventâ bbọcca ddû ffọrnu na fęętta dde brasgia, ppigliu a ppara e a preparu* Quando il forno è ben scopato pulito, lascio davanti alla bocca del forno un po' di brace, prendo la pala e la preparo.

ddentà [ddəˈnta] verbo QF(31)

1. tr.bival. [sogg V N_{det}] **addentare**, mordere, azzannare:

♦ (Fo.) *vędе ca u chè te denta!* Stai attento che il cane ti morde!

2. tr.trival. [sogg V N_{det} DATpron] mordere, mangiare:

♦ (No.) *Però ogni ennu tta l invęrnu sse piglia ccâ fruòveccia e sse taglia chęlli pọnti e sse mętti na partidˈi medeccenali, i muschegliô, fattˈa zzampagliô, fattˈanemaętti sarvaggi me nọn ce dęnto chęlli fægli me ssęcco* Poi però ogni anno in inverno si tagliano con la forbice le cime e si tratta con un tipo di medicinale [affinché] moscerini, zanzara, altri insetti molesti, affinché non addentino quelle foglie e secchino.

de[1] prep. monoval. [P N_{det}] [P N_{quant}] **da**. Si combina con gli articoli determinativi *u*, *a* ed *i* dando vita rispettivamente alle prep. articolate (non facoltative) *dû*, *dâ*, *dî*.

♦ (No.) *E allọa sse nchjârâ sọprâ fossa, cu stu magliu sse piglia de na mẹnza e sˈavˈa ferrejà tutta a corpi de megliu* E allora si sale sulla carbonaia, con questo maglio si comincia a battere da un lato e si prosegue girando intorno a tutta la carbonaia

de[2] prep. monoval. [P N_{det}] [P N_{quant}] **di**. Si combina con gli articoli determinativi *u*, *a* ed *i* dando vita rispettivamente alle prep. articolate (non facoltative) *dû*, *dâ*, *dî*.

♦ (No.) *Dœppu un pau de jorni u ffigliu cchjù peccętu sse ppegliau tuttˈi sso cosi e sse nne jiu ntô paęsi lluntêu* Dopo un paio di giorni il figlio più piccolo prese tutti i suoi averi e se ne andò in un paese lontano.

dè [ðɛ] verbo QF(74)

1. tr.trival. [sogg V N *a*-N/$Pron_{dat}$] **dare**, consegnare, porgere qc. (espresso dal compl. nominale) a q. (espresso dal dativo che può anche essere un compl. pronominale) (restr. sul sogg.: solo persone):

♦ (No.) *Un paddri avìa ddu figli. Na vætta u cchjù ppeccętu de ęlli cce dissi a sso paddri: paddri, «ddèddemi a parti dâ rrobba che me ttocca.»* Un padre aveva due figli. Una volta il più piccolo disse a suo padre: «Padre, datemi la parte dell'eredità che mi spetta.»;

♦ (No.) *Pœi ccumenzennˈi ffavi, cce dognu i scorci ddê ffavi, scorci dde ppesęllu, ffrutti fràccetti de ta campegna a ssettęmbri ccumęnzo i ffighi e cce*

dognu i ffighi, scorci dde ffegheddinneji, ffegheddinneji; ppœi, vegnẹnnu novẹmbri, ccumẹnz'a glienna, ccœgliu cchẹlla glienna e cci'à ddognu Poi quando maturano le fave, gli do da mangiare le bucce delle fave, dei piselli, frutti marci dalla campagna, poi quando comincia il periodo delle fave, gli do le bucce delle fave, dei piselli; frutti marci raccolti in campagna; poi a asettembre cominciano i fichi e gli do i fichi, bucce di fichidindia, fichidindia; poi a novembre cominciano le ghiande, raccolgo quella ghianda e gliela do;

♦ (SB) *a paglia iẹvi u mancià che ce demmo all anemè a llu mbiernu.*[...] *Ognententu purezzijamu u crevẹllu, i vutammu a on viersu e chjamemu i grọppi chẹlli i grọppi i rrecugliẹmmu, pœi ce demmu ê puorci, ê gallệ* la paglia è il cibo che diamo agli animali in inverno. [...] Ogni tanto puliamo il crivello, lo svuotiamo e chiamiamo *grọppi* [le spighe o parti di psighe sfuggre alla trebbiatura], quei residui li raccogliamo e glieli diamo ai maiali, alle galline.

2. tr.bival. [sogg V N_{det}] dare, produrre, fornire:

♦ (SB) *Ua se sta rruobba iẹvvi a lleâzza allọa dà i mfọrri grossi che se mietti lladintra nucilli, frumẹntu chẹllu che ün avi* se il tessuto [ricavato dalla tessitura del lino] è il capecchio, dà fodere grossolane in cui si mettono nocciole, frumento, quello che ciascuno ha.

3. tr.trival. [sogg V N *a*-N/$Pron_{DAT}$] assestare colpi a q. o qc.:

♦ (SB) *Dœpu dâ lleâzza, dœpu che se passa a stu carduottu, allọa se piglia na spàdua e cu chẹlla spàdua se dộa, se dộa tenti cuorpi. Dènnuce cuorpi de modu che chẹllu llẹ̦u devẹnta tuttu ffîrû, ce sauta tutta chẹlla ieschi e rresta u llẹ̦u fîrû* Dopo il capecchio, dopo che [il lino appena divelto] si passa a questo scardasso, allora si prende una scotola con quella scotola si danno tanti colpi. Dandovi tanti colpi, in modo che quel lino diventi sottile, saltano tutte le schegge e rimane il lino fine.

4. POL *dè fœgu* tr.trival. [sogg V N *a*-N/$Pron_{DAT}$] dare fuco a q. o qc.:

♦ (No.) *Ddœppu cche s'à mucciadu cu tutta sta tẹrra e llọa jẹmu che s'av'a ddè fœgu, s'av'a ddè fœgu ẹlla avi na purtẹlla; tta sta purtẹlla, pprimma cche sse ccarriga, sse mẹtti pecchẹtta dde llẹgni fîrî, nautra picca se nne mẹtti ddœppu quannu sse dộa fœgu, e sse dộa fœgu* Dopo che [carbonaia] è stata coperta tutta con questa terra, allora procediamo ad accenderla [lett. 'a darle fuoco'], affinché venga accesa c'è un'apertura laterale [del cunicolo centrale attraveso il quale viene appiccato il fuoco], prima che si riempia di legna, si mettono un po' di legni sottili e un'altra parte se ne mette quando dopo quando si dà fuoco, e si appica il fuoco

5. POL sogg V N DAT_{pron}] **dè na pestada** tr.trival. con compl. idiom. (*pestada*) dare una pestata, pestare, pigiare:

♦ (No.) *Tutti chẹlli grọppi che nẹscio, allọa l ommu ppiglia ccu na ttradẹnta e cce dôa na bẹlla pestada. Pestènneli e rrepestènneli, tuttu chẹllu frumẹntu de tta chẹlli grọppi se ne nẹsci, u purezzija nentra vœtta, u bbuija, u purezzija e u mẹnti llà sọpra u munzẹllu ddû frumẹntu* Tutti quei rimasugli di spighe non trebbiate che fuoriescono dal crivello, allora, l'uomo li prende e li pesta per un be po'. Pestandoli ripetutamente, fuoriesce ancora del frumento dai resti delle spighe, il quale viene pulito un'altra volta, viene ventilato, pulito, e messo sul mucchio di frumento;

♦ (No.) *Ddœpu ddu uri scennüo u ppurtüsu dd'ọnni è c'av'a nẹsci mọstu e scẹnni tutt'u mmọstu. Ll ommu cce ddôa nentra bẹlla pestadetta a chẹlla veêzza chî ppẹdi e ppœi a strẹnci, a rreccœgli tutt'a mmunzẹllu e ffà u conzu* Dopo due ore si apre l'apertura da cui deve uscire il mosto e fuoriesce tutto. L'uomo ricomincia a pigiare per un po' quella vinaccia con i piedi e poi la stringe, la raccoglie tutta ammassandola e prepara il castello di vinacce;

♦ (No.) *A fillada, se llava tutt'i bbudẹlli, sse vœtto intr'e ffœa e sse purezzijo ttutti ppurettìssemi cu acqu'e llemộrî e ssari. Sse pigli'a carni, sse ttagli'a zzinni zzinni e sse dộa na bẹlla pestadẹtta* Il salame, si lavano tutti i budelli, si girano in modo che la parte esterna sia interna e viceversa, si puliscono tutti pulitissimi con acqua, limone e sale. Si prende la carne, si taglia a pezzi e si pesta un po'.

6. POL [sogg V N DAT_{pron}] **dè na battüda** tr.trival. con compl. idiom. (*battüda*) dare una battuta, battere ripetutamente qc:

♦ (No.) *I llasegni sse fêo accussì: sse ppiglia a majilla, sse scẹnni, sse ppiglia u crivu, sse ccruvüa na fia i ffaêa, â rrasgiộrî d'un chillu, sse mẹnti quattr'œvvi e sse sbatti, sse ddôa na sbattudẹtta* Le lasagne si preparano così: si prende la madia, si tira fuori, si prende il setaccio, si staccia un po' di farina, nella quantità di un chilo, si aggiungono quattro uova e si sbatte il composto, si dà una battuta;

♦ (No.) *Quennu [u pêrî] è bbẹllu cottu, ddœppu menz'ua ch'è ttô fọrnu, sse nẹsci, sse nẹsci ccâ ppara. Ccommu ûrû u ppiglia ssọprâ ppara cce dôa na battudẹtt'ô ppêrî e cce ssautta cchẹllu ppruvuazzẹttu dde ccẹnni che avi dde ssọtta ddû ssœru* Quando [il pane] è ben cotto, dopo mezz'ora di cottura, si tira fuori dal forno con la pala. Appena lo si prende sulla pala, lo si batte, e lo si priva della cenere che ha sul fondo.

7. POL [sogg V N DAT_{pron}] **dè na scutuada** tr.trival.con compl. idiom. (*scutuada*) scuotere:

♦ (No.) *Quennu pœi fêô l oiva de bunnenzia, allọa ûrû cu i rrumezzi e cu i crocchi, ll omu ccû rrumezzu e a fẹmmia ccû croccu che cara tutt'i rremmi che ppœ ccarà, ppiglia e scucciüa l oiva, e l uommu ccû rrumezzu llẹggiu llẹggiu che cce ddôa na scutuaddetta me cce fà scẹnni l oiva, e i fẹmmi de n tẹrra c'a ccœglio* Quando poi si produce oliva in abbondanza, allora uno con il bacchio e con i legni ricurvi a rampino, l'uomo con il bacchio e la donna con il rampino con cui tira verso il basso tutti i rami che può abbassare, prende e stacca le olive dall'albero; e l'uomo con il bacchio lo scuote piano per far cadere l'oliva e le donne la raccolgono da terra.

8. POL [sogg V N DAT_{pron}] **dè remeâda** tr.trival.con compl. idiom. (*remeâda*) dare una mescolata, mescolare:

♦ (No.) *Comu l acqua bọgli, [u ssengu] se ttaglia in quattru muorsi in sẹ muorsi, in quantu muorsi se vœ taglià; ccommu l acqua bọgli sse vacca llaintra, se mẹtti un pugnẹtt'i ssari, e sse dôa na rremêâdetta* Appena l'acqua bolle, [il sangue] si taglia in quattro o in sei pezzi, in quanti si vuole, e appena l'acqua bolle si mette là dentro, si aggiune un pugno di sale scarso, e si mescola.

9. POL [sogg V N DAT_{pron}] **dè sciaguazzada** tr.trival.con compl. idiom. (*sciaguazzada*) dare una sciacquata, sciacquare:

♦ (No.) *Ttâ bọtti sse tẹgni ventequattruri chẹlla acqua, sse ddôa na bẹlla sciaguazzada d'un viersu e ll auttru e pœi sse jẹtta* Il decotto viene tenuto per ventiquattro ore nella botte, la si sciacqua bene prima da un lato e poi dall'altro e poi si butta il decotto.

10. POL *dè spulargada* tr.trival. [sogg V] dare una scacchiatura, scacchiare:

♦ (No.) *Pœi quennu l orivau ẹvi bẹllu grennu, allọa ogni n du enni, ogna ttrẹ enni a ssegọnnu ûrâ a possebbeletà cche avi, i ppiglia e i ffà rremunnà*

ccâ ccẹtta, cce llẹva tutti chẹlli rremmi chjù sẹcchi, cce llẹva tutti chẹlli pọnti cchjù ssẹcchi, cce dôa na bẹlla spulargada câ fruòveccia, e ẹlli fêô l oiva Poi quando l'olivo è cresciuto, allora, ogni due o tre anni, in base alla possibilità che ciascuno ha, si devono rimondare con l'accetta, togliendo tutti i rami secchi, tutte le cime secche, bisogna scacchiarlo con la forbice e gli alberi producono le olive.

deâ [ðə.ˈã] sost.pl. QF(8A) VAR *deê* monoval. [(poss/*de*-N) N] **denaro**, soldi:

♦ (No.) *Dœpu che llẹsti u frumẹntu de masgeâ u mugnêu ce dumann'â parruscêa s'u paga chî deâ oppuru se paga cu a muatua* Quando si finisce di macinare il frumento, il maugnaio domanda alla cliente se lopagherà con denaro o con il grano molito.

de bunnenzia POL ESO avv.pred. bival. [V N Avv.pred.] **in abbondanza, in gran quantità**:

♦ (No.) *Quennu pœi fêo l oiva de bunnenzia, allọa ûrû cu i rrumezzi e cu i crocchi, ll omu ccû rrumezzu e a fẹmmia ccû croccu che ccara tutt'i rremmi che ppœ ccarà, ppiglia e scucciüa l oiva, e l uommu ccû rrumezzu llẹggiu llẹggiu che cce ddôa na scutuaddẹtta me cce fà scẹnni l oiva, e i fẹmmi de n tẹrra c'a ccœglio* Quando poi si produce oliva in abbondanza, allora uno con il bacchio e con i crocchi, l'uomo con il bacchio e la donna con il crocco che tira verso il basso tutti i rami che può abbassare, prende e stacca le olive dall'albero; e l'uomo con il bacchio batte in modo leggero per far cadere l'oliva e le donne la raccolgono da terra.

de carchi parti POL ESO avv. monoval. [V Avv] deitt. **da qualche parte**, in un posto o nell'altro:

♦ (No.) *Se jnchji u sajittộrî, se jinchji tutta a sajitta, se jinchji a gọrna, a gọrna ẹvi a fforma de na vasca granna. Jenchjènnusi a gọrna l acqua av'a nẹsci de carchi parti e nẹsci dô sbaanzadœ* Si riempie la doccia del mulino, si riempie tutta la colta, si riempie la gora. La gora è a forma di una vasca grande. Riempiendosi la gora l'acqua deve uscire da qualche parte ed esce dalla paratoia.

de carchi muodu POL ESO avv. VAR *de carchi modu* monoval. [V Avv] **in qualche modo**, in un modo o nell'altro:

♦ (No.) *U truppẹllu cche vệ ttroppu grossu - ssẹccommu nọn cœsgi, sperciarmodu sse a ffossa nọn ẹvi tanta grenna - ss'av'a spaccà chî cọgni, cọgni dde ferru, câ mazza o cọgni de llẹgnu, nsomma de carchi modu ss'av'a spaccà* Il toppo che è stato tagliato troppo grosso - poiché non cuocerebbe nellla carbonaia, soprattutto se essa è piuttosto piccola – deve essere spaccato ulteriormente con i cunei , con i cunei di ferro, con la mazza o con i cunei di legno, insomma in qualche modo.

decàretri [ðə.ˈka.ɹə.tɹɪ] sost.masch. QF(21) monoval. [(poss/*de*-N) N] **decalitro**, decalitro per la misurazione del vino:

♦ (No.) *Pœi se ppiglia l ọddui, u ddecàretri e sse mmusüa cchẹllu mọstu, sse mẹnti nta ll ọddui e ogni ọddu cce ne mẹnto quarenta llitri, u mẹnto sọpra i sciecchi e u ppuorto â ccasa* poi si prende l'otre, il decalitro e si misura quel mosto, si riversa negli otri e ciascun otre contiene quaranta litri, lo si carica sugli asini e lo si porta a casa.

deê [ðə.ˈɛ̃] sost.pl. QF(8A) → *deâ*.

defœa [də.ˈfœ.a] avv.locat. monoval. [V Avv] deitt. **difuori**, fuori, all'esterno:

♦ (No.) *Allọa u ffigliu cchjù grennu sse rrabbiau e nọn ce vuìa ntrasi. So padri allọa nescìu ddeffœa e u ccumenzau a ppregà* Allora il figlio più grande si adirò e non voleva entrare [in casa], allora uscì fuori suo padre e cominciò a supplicarlo.

CFR *fœa*.

degẹmbri [ðə.ˈdʒe.mbrɪ] sost.masch.det. solo sing. QF(14) VAR *degẹmbru* (non ammette l'articolo e non può reggere aggettivi, compl. prep. o relative; può costituire compl. di denominazione; *u mẹse de degẹmbri* ricorre nei contesti in cui il solo *degẹmbri* non è sintatticamente ammissibile) deitt. **dicembre**, il mese di dicembre dell'anno in corso, o dell'anno cui si è fatto riferimento nel cotesto.

Per la costruzione di espressioni di tempo determinato, è compatibile come compl. di a^3 e come compl. di *ta*.

♦ (SB) *Pe semeê u frumẹntu, a settẹmbri se semệa u frumẹntu segọnnu i guarità dâ tierra Pœi a degẹmbri se zzappuijo, a maju se scierba, se llẹva tutti i frẹsgi, chẹlli erbi che non sô buôrî* Per seminare il frumento: a settembre si semina il grano, in base alla tipologia del terreno, poi a dicembre si sarchia, a maggio si scerba, si eliminano tutte le felci, quelle erbe infestanti.

degẹmbru [ðə.ˈdʒe.mbrʊ] sost.masch.det. solo sing. QF(14) → *degẹmbri*.

dẹggi [ˈðe.dʒdʒɪ] agg. e sost. inv. QF(4)

1. agg.num.card. monoval. [Agg N] **cinque**:

♦ (No.) Ppœi *sse ffà u ffọrnu, commu pê bbescotti, lleggẹru e sse nfọrno i mustazzœ. Sse ffêo stà dẹggi mmêrûdi e sse nẹscio* Poi si fa riscaldare il forno,alla temperatura a cui si infornano i biscotti, non troppo alto, e si infornano i *mustazzœ*. Si lasciano cuocere dieci minuti e ti tirano fuori dal forno;

♦ (SB) *a lluglio se mẹde cu a farcẹtta, se mietti i cannẹlli, se mietti a muacciœa ô brazzu, se fà quattru jermeti e se forma na gregna. Ste gregni vệo in posti de dẹggi; dœppu che avi uottu, dẹggi journi che sô tê rrestucci sse llœga i fẹmmi e se puorto all aja* a luglio si miete con la falce piccola, ci si mette i *cannẹlli*, la *muacciœa* al braccio, si fanno i primi mannelli e si forma un covone. Questi covoni vengono accumulati..., dopo che sono rimasti otto, dieci giorni negli steli, si allogano le donne e si va all'aia.

2. sost.masch. zeroval. il numero cinque; forma grafica del numero cinque:

♦ (Fo.) *scrivi u dẹggi* scrivi il dieci.

dẹgnu [ˈðẹ.ɲɲʊ] agg. QF(3) bival. [N Agg *de*-N] [N Agg *de*-F_{inf}] **degno**, meritevole:

♦ (No.) *Ua partu e mme nne vaju ọnni me padri e cce ddiju: paddri, mancai contru u cẹru e contr'i vọi, ormai nọn sọgnu dẹgnu dde ẹssi chjamedu ffigliu vostru; trattàdemi commu ûrû ddî vostri garzô* Ora parto e vado da mio padre e gli dico: padre, ho mancato contro il cielo e contro di voi, ormai non sono degno di essere chiamato figlio vostro, trattatemi come uno dei vostri garzoni.

demodocchè [ðə.mo.ðo.ˈkkɛ] congiunz.sub.fin. monoval. [C F_{ind}] **in modo che** (introduce una subordinata consecutivo-finale esplicita):

♦ (No.) *Però* [*cabbucuollu*] *ss'êo mpeccecà ô ttravu ttâ cucêa, demodocch'è mẹss'ô ffumi e me cce scẹnni l aria ddê ccarê* Però [il capocollo] deve essere appeso ad asciugare alla trave dellalcucina, in modo tale che sia esposto al fumo e affinché sia ventilato dall'aria che scende dalle tegole;

♦ (No.) *M'avìa scurdadu me desgìa commu se fà u ssengu. Commu schenn'u mmaiau, chè cce nẹsci chẹllu ssengu, cche sse rrecægli ttô cattu, sse piglia e sse fà stà un pezzuẹttu demodocchè ẹllu quaglia* Avevo dimenticato di dire come si prepara il sangue. Appena scanno il maiale, dopo che fuoriesce quel sangue, lo si raccoglie in un secchio e lo si lascia a raffreddare per un po', in modo che esso si condensi.

Può essere seguita dalla cong. *me* e introdurre ugualmente una prop. consecutivo-finale esplicita:

♦ (No.) *A ttemọgna sse müccia ccû frattẹ, rrestọccia de ssọpra, demodocchè, sse cchjævi, me nọn se bbegn'assai e ll oggẹlli me nọn se mengio tutt'i spighi* La bica viene coperta nellaparte superiore con erbacce, stoppie, in modo tale che, se piove, non si bagni troppo e affinché gli uccelli non mangino tutte le spighe

♦ (No.) *Ccà â Nnuè a ottobbri chê prim'i novẹmbri a vigna sse scauzza, sse fà un bẹllu fuoss'attornu, demodocchè chẹlli ffægli me cce scẹnno tta chẹllu ffuossu che cce siervo pe concimmi* Qua, a Novara, tra ottobre e i primi di novembre, la vigna viene scalzata, si fa una fossa attorno [alla vite] in modo tale che le foglie cadano nella fossa e fungano da concime per la pianta.

de nœvu POL ESO avv. monoval. [V Avv] **di nuovo**, nuovamente:

♦ (No.) *Quannu ll êo strengiudu, che cchjù non se pò, e allọa sse llava cu ll acqua càuda, sse llẹnta, sse nnẹsci nauntra vœta sti sporti, sse porto de nœvu ọnn'u masgêâdọri, sse torn'a rremasgêo, sse torn'a nsacco, e sse porto llà. E cchẹstu sse rrepẹtti ppe ttrẹ vœtti* Quando [il torchio] lo hanno stretto al massino [lett. 'che non si può di più'], e allora [quella corda con la quale era stato stretto] la si bagna con acqua calda, la si allenta e si tirano fuori tutti i fiscoli, li si porta nuovamente nel luogo in cui c'è l'addetto alla macinazione, [le olive] vengono macinate nuovamente, messe nuovamente nei fiscoli e riportate là. E questo si ripete per tre volte.

dẹntu [ˈðẹ.ntʊ] sost.masch. QF(1)

1. monoval. [(poss/*de*-N) N] **dente**, ciscuno degli organi ossei che si trova nella bocca degli esseri umani e di alcuni animali e serve spec. alla masticazione:

♦ (fonte) esempio traduzione dell'esempio traduzione dell'esempio traduzione dell'esempio traduzione dell'esempio

2. oggetto a forma di tale organo o sporgente come tale organo:

♦ (SB) *U pẹnti è furmadu de du pẹzzi de chenna ün i ssọtta e l autru i ssọpra e llaintra avi tutt'i dẹnti che s'allargo pe quantu s'av'a fà sta rruobba* Il pettine del telaio è formato da due pezzi di canna sovrapposti che contengono tutti i denti che si estendono in rapporto alla dimensione della stoffa;

♦ (SB) *Dœpu sti quattru pẹzzi de llẹgni avi du sọggi ün de ssọtta e ün de ssọpra. A chẹllu de sọpra se mietti a trapẹlla e tuttu stu cuttộrî tuttu stu llẹu se mett'in mẹnz'a sta trapẹlla e se piglia u rrastẹllu e se mietti lladintra, ogni n vejaggiu se mẹtti nta na passada de rrastẹllu, nto un dẹntu de rrastẹllu* Dopo questi quattro pezzi di legno ha due subbi, uno di sotto e uno di sopra. In quello di sopra si mette il pedale e tutto questo cotone, questo lino si mette in mezzo a questo pedale e si prende il rastrello e si mette là dentro; [per] ogni volta [lett. 'viaggio'] si mette in una passata di rastrello, in un dente di rastrello.

[AIS I 107 i dẹnti; u -tu]

de parti POL avv. monoval. [V Avv] **da parte**, in disparte:

♦ (No.) *Ppœi* [*a pasta de cassatẹlli*] *sse ttaglia a quadrettîrî quadrettîrî. De parti mẹssa na ppecchẹtta de nuccilli nturradi, pestadi fîrî, ffighi ssẹcchi, bbẹlli pestadi, bbẹlli tagliadi ffîrî, e na picca de vêu jencu, ttuttu mmescadu* Poi [la pasta delle *cassatẹlli*] si taglia in tanti quadretti piccoli. Si mettono da parte una certa quantità di nocciole tostate, tritare finemente, fichi secchi, ben pestati, ben tagliati in modo sottile e un po' di vino bianco, tutto mescolato insieme

♦ (No.) *Quennu u budẹllu* [*pâ sosizza*] *è bẹllu chjîrû, ppiglia e sse ttacca, sse ttacc'a calluzzẹtti calluzzẹtti e sse mẹnti de parti* Quando il budello [per la salsiccia] è ben riempito, lo si lega in rocchi e lo si mette da parte.

SIN *a parti*.

deppòsettu [ðə.ˈppo.zə.ttʊ] sost.masch. QF(1) NO → *deppuosettu*.

deppuosettu [ðə.ˈppwo.zə.ttʊ] sost.masch. QF(1) VAR *deppositu* monoval. [(poss/*de*-N) N] **deposito**, magazzino:

♦ (No.) *Ô ttrappẹttu cce sô depòsetti cche se chjamo casẹlli, e ll oiva sse munzẹlla llaintra* Al frantoio co sono alcuni depositi che si chiamano *casẹlli* e le olive si ammonticchiano là dentro.

derìgesi [ðə.ˈɹi.dʒə.sə] verbo pronom. QF(10)

1. tr.bival. [sogg V N_{det}] **dirigere**, guidare:

♦ (SB) *I vacchi êo pœ pe tègnela dô jọvu a ppàiua. A pàiua è fatta de pẹu dê vacchi e ce passa sọttô cuollu, adâ tẹsta ce mẹtto du cabbi i cuorda, du cabbi a na vacca e du cabbi a l attra vacca. Chisti du cabbi i cuorda vệo teradi adâ mârûzza de l aradu e l uomu, come llavua, se derigi l animè cu sta cuorda* Le vacche hanno poi per tenerla [la bure] dal giogo la giuntoia La giuntoia è fatta di pelo di vacche e passa sotto il collo [delle vacche], alla testa vengono messi due capi della fune: due capi a una vacca e due capi all'altra vacca. Questi due capi della fune vengono allungati fino alla stegola dell'aratro e l'uomo, mentre ara, dirige gli animali con questa corda.

de sbiegu avv. monoval. [V Avv] **di sbieco**, trasversalmente:

♦ (No.) *U pêrî, primma fazzu tuttu u giru attornu, pœi, sse mme ne rrẹsta, u mẹttu ancœa ttô mẹnzu, e pœi nfọrnu i ppezzarrò, ffagènnecci ddu bẹlli ssẹnghi dde sbiẹgu, dde ttravẹrsu e u ppeccellattu tagliènnel'in quattru parti, puru, e u nfọrnu* [per infornare] il pane, prima dispongo tutti i pani a giro, attorno, lungo la circonferenza del forno, poi, se me ne restano, li metto ancora nel mezzo del forno e poi inforno i filoni, dopo avergli fatto due bei segni, tagliandoli obliquamente, e la ciambella tagliandola in quattro parti anche, e la inforno.

SIN *ô sbẹgu*.

de sọpra POL ESO avv. monoval. [V Avv] **di sopra**:

♦ (No.) *U füsu, u mẹnzu de ssọtta ẹvi de llẹgnu, u mẹnzu i ssopra ẹvi de fẹrru che se chjama naspa* Il fuso, la metà di sotto, è di legno, la metà di sopra è di ferro, che si chiama *naspa*;

♦ (No.) *sse ppreppara i llenni ccu na ppecchẹtta dde ssajimmi e na ppecchẹtta dde ffaêa spruvujada i ssopra* si preparano le teglie da forno con un po' di strutto e un po' di farina spolverizzata di sopra;

♦ (No.) *Ll œvi bbugliüdi, bbẹlli rrọssi, culluradi e sse mẹnto llassọpra a ûr'a ûrû, de sopra sse ffà cchẹlli ffatt'a sciurẹtti e se vẹo mentẹnnu ssọpra l œvi* Le uova bollite, belle rosse, colorate, si mettono là sopra [sulle colombe] uno su ciascuna, di sopra si mettono decorazioni simili a piccoli fiori.

♦ (No.) *Ll œvi bbugliüdi, bbẹlli rrọssi, culluradi e sse mẹnto llassọpra* [*ssọprê paọmmi*] *a ûr'a ûrû. De sopra sse ffà cchẹlli ffatt'a sciurẹtti e sse vẹo mentẹnnu ssọpra l œvi, e ccâ pezzegaœa ttutt'attornu sse pezzigo* Le uova bollite, belle rosse, colorate, si mettono là sopra [sulle colombe] uno per ciascuna. Sopra si fanno decorazioni simili a piccoli fiori e si mettono sopra le uova e con la *pezzegaœa* si pizzicano attorno.

CFR *ssọpra*.

destaccadu [ðəs.ta.ˈkka.ðʊ] agg. QF(1) monoval. [Agg N] **distaccato**, separato:

♦ (SB) *A piertega avi un cọgnu che mpeccica llà, se ce casca chẹllu cọgnu a piertega casca n tierra e l aadu l aadu rriesta destaccadu de i vacchi* La bure ha un cuneo, un pezzo di legno a forma di prisma che serve per regolare l'altezza (profime), che si pone là, se cade quel profime, la bure cade a terra e l'aratro rimane separato dalle vacche.

destanza [ðəs.ˈta.ntsa] sost.femm. QF(2) monoval. [N *de*-N] **distanza**, intervallo tra due luoghi, due cose, due persone:

♦ (No.) *U castagnẹdu nẹsci a sta manẹra: prima sse cœgli i castagni, i ccastagni sse puorto tô vevaju e sse ffà i casẹlli. Ccommu ssô fatt'i casẹlli, ẹllu ss'av'a cchjantà cû cchjantadœ, a destanza dde û spanghecẹllu scarsu* Il castagneto viene piantato in questo modo: prima si raccolgono le castagne, si portano nel vivaio e si preparano i semenzai. Appena sono fatti i semenzai, si deve piantare con il piantatoio, alla distanza di poco meno di una spanna;

♦ (SB) *c'iẹvi du pẹzzi de llẹgnu mettudi â muru; sse du pẹzzi de llignu mettudi ô muru êo tutti i pertusi fatti cû pẹzzi de llẹgnu zeccadi lladintra a lla destenza de na chenna* ci sono due pezzi di legno inseriti al muro, questi due pezzi di legno messi al muro hanno tutti i buchi fatti con i pezzi di legno innestati là dentro, alla distanza di una canna.

destenza [ðəs.ˈtɛ.ntsa] sost.femm. QF(2) → *destanza*.

de tẹsta POL avv. monoval. [V Avv] **nello stesso verso**, in relazione alla disposizione dei mannelli di spighe di frumento o di altri cereali:

♦ (SB) *quannu u llẹu è in hiọri, se scierba, dœppu che se scierba rriva l oràreju che se scippa, quannu ẹvi matüru, comu è frumẹntu, se scẹppa stu llẹu, se scẹppa, se piglia sẹmpri cu a tẹsta, cu chẹlla... cu chẹlla cuosa se scẹppa sẹmpri cussì ausuuu... e se mẹtti de tẹsta sẹmpri paru de ssọpra* quando il lino è in fiore, si scerba, dopo che si scerba, arriva il momento in cui si raccoglie, quando è maturo come è il frumento, si sradica questo lino, si sradica, si prende sempre con la testa..., con quella ... con quella cosa, si sradica sempre così alla maniera... e si sistema sempre disposto nello stesso verso, in modo sempre uniforme

de traveṛsu POL avv. monoval. [V Avv] **di traverso**, in posizione o direzione obliqua:

♦ (No.) *U pêrî, primma fazzu tuttu u giru attornu, pœi, sse mme ne rrẹsta, u mẹttu ancœa ttô mẹnzu, e pœi nfọrnu i ppezzarrò, ffagènnecci ddu bẹlli sẹnghi dde sbiẹgu, de traveṛsu* [per infornare] il pane, prima dispongo tutti i pani a giro, attorno, lungo la circonferenza del forno, poi, se me ne restano, li metto ancora nel mezzo del forno e poi inforno i filoni, dopo avergli fatto due bei segni per traverso, tagliandoli obliquamente.

SIN *de sbiegu*.

deventà [ðə.və.ˈnta] verbo QF(31) copul.monoval. [sogg V +compl.pred.] **diventare**, divenire, farsi:

♦ (SB) *Cẹrti vœti pegliammu du mursẹtt'i pasta a tagliemu a mursẹtti mursẹtti llonga llonga e a llassamu a mettẹmu de parte e a fagẹmmu llevetà e fagẹmmu u turtò, mettẹmmu a padẹlla e i frejẹmmu, i frejẹmmu i fagẹmmu deventà rrọssi o ce mettẹmmu n cuccẹtt'i sare o na feẹtta i züccuru, pipi* A volte prendiamo due pezzetti di pastone, li tagliamo in pezzi più piccoli, piuttosto lunghi, e li lasciamo da parte, li facciamo lievitare, e facciamo il *turtò*, mettiamo la padella sul fornello, e lo friggiamo fintanto che non diventa rosso, vi mettiamo sopra un pizzico di sale o un po' di zucchero

♦ (SB) *chẹstu ccà deventa commu nna spẹci de cuttộrî rrọzzu, grossu, nọn se ccappisci ss'ẹvi cuttộrê ss'ẹvi llârâ, ccomunqui ẹvvi u llêu ddœppu* questo qui diventa come un tipo di cotone grezzo, grossolano, non si capisce se è cotone o lana, comunque è il lino dopo che è stato filato.

♦ (SB) *Nuautri cẹrti vœti puru fagẹmmu i llasegni, i llasegni ta chẹlla pasta ce mettẹmmu capi du œvi pœi se fà na fœglia fêrîssima cû llasagnadœ. Allọa cu chẹllu llignu ne mettẹmmu tâ majilla e i scaremu fentantu che devento fêrîssimi* Noi a volte facciam anche le lasagne, per le lasagne prepariamo la pasta con due uova, poi facciamo una foglia di pasta sottilissima con il matterello. Allora con quel legno ci mettiamo nella madia e li lavoriamo fintanto che diventano sottilissimi.

deviglia [ðə.ˈvi.ʎʎa] sost.femm. QF(2F) monoval. [(poss/*de*-N) N] **ramazza**, scopa rudimentale fatta con rami di arbusto adoperata generalmente per spazzare l'aia:

♦ (No.) *Ppœi sse ppreppara i ppesè, ppœi se ppiglia na ffaucci cchjù vecchẹtta, a deviglia fatta dde aastri o nọnca de fraschi, sse rradi ll aja e sse scọbba bẹlla purettìssema* Poi si preparano le pietre per trebbiare, poi si prende una falce più vecchia, la ramazza fatta di aspalato o di cespugli di palma nana, si rade l'aia e si ramazza in modo da pulire bene;

♦ (SB) *Quannu u pillu ẹvi spagliadu, c'u frumẹntu cumẹnza a rrestà purittu, se tonn'a munzẹlla, se scọbba l aja cû scubbô, cu a deviglia. A deviglia iẹvi nu scubbô de spê fatta che scọbba chjù buôrû perchẹ l aja iẹvi rrùstega, tuttu ierba* Quando la pula è stato ventilato per eliminarlo, tanto

che il frumento resta pulito, si ammucchia nuovamente, si ramazza l'aia con la scopa rustica, la ramazza. La ramazza è una scopa rustica fatta con le spine che ramazza meglio perché l'aia è grezza, tutta fatta di erbe.

dì [ði] verbo QF(32)

1. tr.bival. [sogg V F_{ind}] **dire**, pronunciare, proferire qualcosa (espresso con discorso diretto, o da una frase all'indicativo introdotta *ca*, *cuomu*, *me* ecc.):

♦ (No.) *Allǫa n'accurgènnesi ddû sbagliu c'avìa fattu, ddissi: «ǫnni me paddri ccamadœa cussà quentu crestejê cce ssô cche travaglio e ppê nne êo quentu nne vôrô e ęu ccà mœru dde femmi.»* Allora accorgendosi dello sbaglio che aveva fatto, disse: «da mio padre in questo momento chissà quante persone ci sono che lavorano e pane ne hanno quanto ne vogliono e io qua muoio di fame!»;

♦ (No.) *Me scurdai me desgìa c'a tǫmma, quenn'a nescęmm'i ttâ codara, pœi a l üttemu, quennu nescęmm'a rrecuotta, s'av'a mętti ttô sęu, se scauda, che vę chjù bęlla cuotta* Ho dimenticato di dire che la toma, quando la tiriamo fuori dalla caldaia, poi alla fine, dopo che abbiamo tirato fuori la ricotta, si deve immergere nel siero, si riporta a bollore, così viene cotta meglio;

♦ (SB) *Me scurdai c'avìa a dì che chęllu llęgnu che ęvi tâ piertega, che ttacca a piertega cu pastuâ, se chjema chjavüzza* Ho dimenticato che dovevo dire che quel legno che è nella bure, che lega la bure al *pastuâ*, si chiama caviglia della pertica.

1a. tr.bival. [sogg V N+compl.pred] **denominare**, chiamare q. o qc. con un certo titolo, qualifica o nome:

♦ (No.) *Quannu sse ttaglia ll arburęlli, i cchjù bbuôrî buôrî, sse llasso, cche rriesto ccommu maddreccînî, se disgi cǫssì, e ll autri sse ttaglio* Quando si tagliano gli alberelli [di castagno] i migliori si lasciano perché restano come matricine, si chiamano così, e gli altri si tagliano;

2. tr.trival. [sogg V N/F_{ind} *a*-N/$Pron_{dat}$] **dire**, dichiarare, comunicare, riferire (il complemento può essere espresso anche dal discorso diretto, da una frase all'indicativo introdotta dalle cong. *ca*, *cuomu* e altre):

♦ (No.) *Ua ve dijo com'è cummêrâdu u casu* Ora vi dico come è strutturato il vano seminterrato;

♦ (SB) *Me scurdai bediemma me ce desgìa che, quannu se mędi, a viersa dê cannęlli se mietti a muacciœa* Ho dimenticato anche di dire che, quando si miete, oltre ai cannelli si mette anche la *muacciœa*;

Con il *se* passivante e la terza pers. sing., forma una frase impers.reggente di una soggettiva:

♦ (No.) *Se per caso sse ddisgi cà ǫnni nuautri che ogni ttantu cce piglia u mari dû castagnu, stu mari dû castagnu cumparisci cche cce vę na ttacchętta ffatta, fatta sęcca, fatta brusgiada a sta chjanchętta de castagnu* Si dice che qua, presso di noi, ogni tanto il male del castagno colpisce le piante, questo male del castagno appare sotto forma di una piccola piaga secca, bruciata nel piccolo tronco del castagno.

dintra[1] ['ði.ntɾa] sost.masc. solo sing. QF(14) deitt. la parte interna:

♦ (No.) *a scuppêa ęvvi dde na ppęlli de crabba, cche avi u fœra dintra e u dintra fœra* l'otre è fatta di pelle di capra in cui la parte esterna è all'interno e la parte interna all'esterno.

dintra[2] ['ði.ntɾa] avv. QF(4) VAR *drinta* monoval. [V Avv] deitt. **dentro**, all'interno:

♦ (No.) *a scuppêa ęvvi dde na ppęlli de crabba, cche avi u fœra dintra e u dintra fœra. Sse v'a porta ǫnn'i crięnti, llà sse spręmi perchę̀, ggià che u fœra l avi dintra, ttutta sta llârâ de crabba l ogliu s'u trattęgni* l'otre è fatta di pelle di capra in cui la parte esterna è all'interno e la parte interna all'esterno. La si porta ai clienti, là si spreme poiché, essendo la parte esterna all'interno, tutta questa lana di capra trattiene l'olio;

♦ (SB) *E allǫa pœi ta chęllu mursęttu de pasta se mietti un filu de fierru llà dintra e se fà sęmpri tâ majilla, se mulliga sęmpri tâ majilla fentantu che chęllu cuosu vę vachenti de dintra e de fœa vę rrotǫnnu* E allora poi in quel pezzettino di pasta si mette un fil di ferro, si lavora sempre nella madia, si *mulliga* sempre nella madia fintanto che quel cosa [maccheroncino] diventa cavo e rotondo all'esterno.

CFR *intra*.

dìsperu ['ðis.pə.ɹʊ] agg. QF(3D) monoval. [Agg N] **dispari**:

♦ (No.) *Invęcci na vœtta cce pprepparavo a paǫmma a zzitta cci'a pprepparav'ô zzittu; na bbęlla paǫmma grenna, cce ffagìa n bęllu cœri o n bęllu gattu o n bęllu treffœgliu grennu, na paǫmma cu tanti œvi, dìsperi però, dde ünnecci o de quìnnecci o dde ventûrû* Invece una volta la fidanzata preparava la colomba al fidanzato, unan bella colomba grande, gliela faceva a forma di un bel cuore, o di un bel gatto, o di un bel trifoglio grande, una colomba con tante uova, dispari però, da undici, quindici o ventuno.

doperà [ðo.pə.'ɹa] verbo. tr.bival. [sogg V N_{det}] **adoperare**, servirsi:

♦ (No.) *Sęllu che nǫn se rriva, c'a fossa ęvi grenna, se dœpera nna scarecęlla ffatta a mmursunazzi de llęgni, oppuru se mętti ddu ppęttri ûrâ ssǫpra i nentra, o se llassa ttruppęlli de llęgni de chęssi dê cchjù grossi, ûrû i ppoggia â fossa, cchjârâ chê pędi llassǫpra e rriva ssǫpra u curmêu* Se non si arriva [alla cima della carbonaia] perché la carbonaia è grande, ci si serve di una scaletta, fatta qualunque pezzo di legno, oppure si sovrappongono due pietre, oppure si lasciano alcuni spezzoni di tronco rozzamente tagliati dei più grossi, li si appoggia alla carbonaia, sale con i piedi là sopra e arriva [a chiudere] la cima della carbonaia.

dœppu[1] ['dœ.ppʊ] avv.temp. QF(4) VAR *ddœppu*

1. monoval. [V Avv] deitt. **dopo**, in un momento o periodo di tempo successivo a un altro, in seguito, poi, più tardi:

♦ (No.) *Ua parremu dê crabbi. I zzęmmi ttâ meju currijo i crabbi, ssô chęlli i prummentiji che figlio ttâ nuvęmbre; i tardiji se ppiglio ddu męsi dœppu, e figlio dœppu* Ora parliamo delle capre. I becchi a maggio montano le capre, alcune figliano precocemente a novembre, altre figliano tardivamente, vengono montate due mesi dopo e figliano più tardi;

♦ (SB) *Tô męsi de ttuovu se semîa u llęu, prima se zzappa a tierra, dœppu se semîa u llîu, dœpu se zappa cu natra zappulla cchjù peccętta* Nel mese di ottobre si semina il lino, prima si zappa la terra, dopo si semina il lino, poi si zappa con un'altra zappetta più piccola.

2. in funzione di agg.inv. monoval [N Agg] seguente, successivo

♦ (No.) *llassemu stà cchęllu de ttovu, che rrestau ttô vevaju, perchè ll ennu dœppu è u stęssu, s'ûrû ch'ęvi bbôrû ęvi bbôrû, sse nọn ęvi bbôrû se bbrusgia* lasciamo stare quella piantina piantata a ottobre che è rimasta nel vivavio, perché l'anno successivo è la stessa, se è adatta per essere piantata va bene, altrimenti la si brucia;

♦ (SB) *U pasteô se po ffà de de barbascu, se spœga cû ffœ[gu] cû llüggi e düa de enni e enni, rriesta sęmpri adâ piertega, pe l annu dœpu, pe du enni* La ritorta del giogo dell'aratro si può fare di verbasco, si scalda con il fuoco con fuoco e dura di anno in anno, rimene sempre alla bura per l'anno successivo, per altri due anni.

dœppu[2] ['dœ.ppʊ] prep. QF(4) VAR *ddœppu*

1. monoval. [P N] **dopo** indica posterità di un evento rispetto a un altro.

dœppu de POL ESO monoval. [P N] **dopo**:

♦ (No.) *Dœppu de sta rrecceppadura è ffêrîdu u fattu dû castagnu, perchè ssèguitta ogni ennu, ogni dọdeci, ogni quattordecianni ęvvi a stęssa cuosa* Dopo questa riceppatura è concluso il racconto relativo alla coltivazione del castagno, perché si continua ogni anno, ogni dodici, ogni quattordici a dare le stesse cure alla pianta;

♦ (No.) *Dœppu cche [u llîu] ll à rredduggiudu ccommu sta llârâ rrọzza, allọa sse ffà i mmazzętti; dœpu de sti mazzettti sse fia câ rrọcca* Dopo che il lino è stato lavorato fino a diventare come lana grezza, allora, si fanno dei mazzetti di lino, dopo questi mazzetti si fila con la rocca;

♦ (SB) *Dœpu dâ lleâzza, dœpu che se passa a stu carduottu, allọa, se piglia na spàdua e se fà cu chęlla spàdua* Dopo il capecchio, dopo che [il lino appena divelto] si passa a questo scardasso, allora si prende una scotola e si lavora con quella scotola;

♦ (SB) *Dœpu de chęstu llęu fîrû c'ęvi arrętu nantru carduottu e se pass'a chęllu carduottu* Dopo questo lino fine, si usa nuovamente lo scardasso, ma un altro tipo, e si passa aquesto scardasso;

3. POL *dœppu che* dopo che:

dœppu che POL ESO cong.sub.fin. monoval. [C F_{ind}] **dopo che**: *Ddœppu [a pasta] ch'è bbęlla scârêda, ch'è remorbiduda, allọa ppiglia e sse fà a llulluętti llulluętti.* Dopo che (la pasta) è ben lavorata, che si è ben ammorbidita, allora, si fa in piccoli pezzi.

dọdeci ['ðọ.ðə.tʃɪ] agg. e sost. inv. QF(4)

1. agg.num.card. monoval. [Agg N] **dodici**:

♦ (No.) *Ddœppu de sta rrecceppadura è ffêrîdu u fattu dû castagnu, perchè ssèguitta ogni ennu, ogni dọdeci, ogni quattordecianni ęvvi a stęssa cuosa* Dopo questa riceppatura è concluso il racconto relativo alla coltivazione del castagno, perché si continua ogni anno, ogni dodici, ogni quattordici a praticare le stesse cure alla pianta;

♦ (No.) *ddœppu ch'è masgeêda sta oiva, vê nsaccada ttê sporti. I sporti sse porto ọnni cc'ęvi u torchju. Sse carrigo una ssupra i nantru e cce ne va dọdeci o trędeci sporti* dopo che si macina questa oliva, viene insaccata nei fiscoli. I fiscoli vengono portati dove c'è il torchio, vengono sovrapposte fino a dodici o tredici;

♦ (SB) *Quann'è üa che se mętti u teau, prima se fà i cagnœ de ọrdi chjamadi, dœpu che se fà sti cagnœ, se ne fà dọdece opuramęnti o allọa ventequattru, dœpu che se fà sti ventequattru cagnœ se fà a ọrdi, a ọrdi* Quando è il momento di apprestare il telaio, prima si fanno i rocchetti, chiamati per ordire; dopo che si fanno questi rocchetti – se ne fanno dodici oppure o allora ventiquattro – dopo che si fanno questi ventiquattro "rocchetti", si fa l'orditura.

2. zeroval. sost.masch. il numero dodici; forma grafica del numero dodici:

♦ (Fo.) *ęu sacciu cuntà nfîu a dọdeci* io so contare fino a dodici .

3. zeroval. sost.femm.pl. mezzogiorno:

♦ (Fo.) *nuautri cà a Funnaghęllu mangemmu ê dọdici* noi qui a Fondachelli pranziamo alle dodici.

drinta ['dɾi.ntə] avv. QF(4) → *dintra*[2].

drittu ['dɾi.ttʊ] agg. QF(3) monoval. [N Agg] destro:

♦ (No.) *u fusu ęvi furmadu cu a tęsta de firu de fęrru fenìssemu, ọnni cce vê ttaccadu sta ffia, dde ssọtta avi un pirillu dde llęgnu cche ccû a mêu dritta a ffìmmia cche ffia cce dọa na ferriada* il fuso ha la testa di fildiferro sottilissimo, dove viene attaccato questo filo, di sotto ha un gencetto di legno che viene girato dalla donna che fila con la mano destra;

♦ (SB) *E allọa pœi ün se mietti e tęsci na vœta scęnni un pędi drittu, na vœta scęnni un pędi mencu a segọnnu chęllu che è c'av'a ffà* E allora poi uno si mette e tesse, una volta uno scende un piede dritto, una volta scende un piede sinistro a seconda di quello che deve fare.

POL ESO *a dritta → addritta.*

dû prep.art. formata da *de*[1] (→) + *u* (→), **del**.

duà [ðu.'a] verbo QF(33) intr.monoval. [sogg V] **durare**, avere una lunga durata nel tempo (anche con il tempo espresso):

♦ (SB) *U pasteô se po ffà de de barbascu, u barbascu ięvi na ierba sarvaggia de campegna, e allọa stu pastuâo se spœga cû ffœ[gu] cû llüggi e düa de enni e enni* La ritorta del giogo dell'aratro si può fare di verbasco, si scalda con il fuoco e dura di anno in anno.

düi ['ðy.ɪ] agg. e sost. inv. QF(4)

1. agg.num.card. monoval. [Agg N] **due**:

♦ (No.) *Chęlla che ne rriesta cce mettęmmu na picca i ssa[re], a vachemmu ssọpra na tavuęlla e a tegnęmm'ô sọri quannu cc'è u sọri, quannu non c'è u sọri, stavi cussì; quannu stavi dui, trę jorni cussì ô ssọri, a pegliemmu e a nfurnemmu, nfurnemmu dui, trę vœti tô fọrnu* In quella che resta a noi ci mettiamo un po' di sale, la capovolgiamo sopra una piccola tavola e la teniamo al sole quando c'è il sole, quando il sole non c'è la teniamo così; quando sta due, tre giorni così al sole la prendiamo e la inforniamo, la inforniamo due, tre volte, nel forno;

♦ (SB) *A piertega evi un mors'i llęgnu a du mętri che va ô jọvu* La bure dell'aratro è un pezzo di legno lungo due metri che si unisce al giogo;

♦ (SB) *A pàiua è fatta de pęu dê vacchi e ce passa sọttô cuollu, adâ tęsta ce mętto du cabbi i cuorda, du cabbi a na vacca e du cabbi a l attra vacca. Chisti du cabbi i cuorda vęo teradi adâ mârûzza de l aradu e l uomu come llavua se derigi l animè cu sta cuorda* La giuntoia è fatta di pelo di vacche e passa sotto il collo [delle vacche], alla testa vengono messi due capi della fune: due capi a una vacca e due capi all'altra vacca. Questi due capi della fune vengono allungati fino alla stegola dell'aratro e l'uomo, mentre ara, dirige gli animali con questa corda.

1a. indicazione generica di piccola quantità:

♦ (No.) *Â casa a bbǫtti ẹvi prepparada câ stuffada. A stuffada sse fà accussì: du ffœgli i cceasà, du ffœgli i nuggià, du ffœgli i ppersegau, un pǫmmu cuttǫgnu, carrubbi, du cchjappi dde ffighi sṣẹcchi, na fìa dde veêzza* A casa si prepara la botte con il decotto: due foglie di ciliegio, due di noci, due di pesco, una mela cotogna, carrube, due picce di fichi secchi, un po' di vinaccia.

2. zeroval. sost.masch. il numero due; segno grafico del numero due:

♦ (Fo.) *scrivi u dui ta ssu fœgliu* scrivi il due su questo foglio.

dumannè [ðu.ma.ˈnnɛ] verbo QF(20) tr.trival. [sogg V N DAT$_{Pron}$] [sogg V F$_{ind}$ DAT$_{Pron}$] **domandare**, chiedere per conoscere (restr. sul sogg.: e. sul compl.indiretto: solo persone; restr. sul compl.diretto: solo informazioni, le quali possono essere espresse anche da frase interrogativa all'indicativo introdotta da *che* o *se*):

♦ (No.) *Ttassumẹntri u ffigliu cchjù grennu ia [n] campegna e, ttô turnè, ccommu rruvau veggêu a ccasa, ssentẹnnu che ssuêvo e ballavo, cchjamêu ûrû ddî garzô, e cce dumannau che staggìa succedẹnnu* Intanto il figlio più grande era in campagna e, lungo la strada del ritorno, appena arrivò vicino casa, sentendo che suonavano e ballavano, chiamò uno dei garzoni e gli domandò cosa stava succedendo;

♦ (No.) *Dœpu che llẹsti u frumẹntu de masgeâ, u mugnêu ce dumann'â parruscêa s'u paga chî deâ oppuru se paga cu a muatua* Quando si finisce di macinare il frumento, il maugnaio domanda alla cliente se lopagherà con denaro o con il grano molito.

dumê [ðu.ˈmɛ] avv.det.temp. QF(4) zeroval. deitt. **domani**, giorno immediatamente successivo all'odierno:

♦ (No.) *Dumê m'aia a ffà u pêrî* Domani devo fare/farò il pane;

♦ (No.) *Dumê mmattêu me arzu, me mẹnt'u ffodau i ddaventi, me mẹtt'u fazzurẹtt'a rrudẹlla, scẹnn'a majilla e ccruvuu a faêa* Domani mattina mi alzo, mi metto indosso il grembiule, il fazzoletto in testa, tiro fuori la madia e staccio la farina.

dumunnẹlla [ðʊ.mʊ.ˈnne.lla] sost.masch. bival. [(poss/*de*-N) N (*de*-N)] contenitore e misura di aridi pari a circa venti chili:

♦ (SB) *E pœ u mesuemmu [u frumẹntu] cû dumunnella e u mettẹmmu tô saccu e ne mesuemmu un tùmmuu e nẹsci vẹnti chilli, ventû chilli* E poi lo misuriamo [il frmento] con il dumunnẹlla e lo mettiamo in un sacco e ne misuriamo un tùmmuu e si ricavano venti, ventuno chili.

durrœtua [du.ˈrrœ.tu.a] sost.masch. bival. [(poss/*de*-N) N (*de*-N)] contenitore e misura di capacità per olio corrispondente a tre litri:

♦ (No.) *Stu ægliu ccom'u ccæglie? avi u durrœtua, ddurrœtua che ppratecamẹnti ẹvi ttrẹ llittri dde musüa* Questo olio come si raccoglie? Ha il *durrœtua* che praticamente è una misura di tre litri;

♦ (No.) *quannu cchẹstu durrœtua nǫn se pœ llinchji cchjù, avvi nna spiga. Sta spiga ẹvi fatta de ẹrbi, avi a grussẹzza dde un grossu bbastǫrî, è llonga un cenquanta centìmetri e sse chjama spiga* quando con questo *ddurrœtua* non è più possibile raccogliere l'olio, lo si fa con una *spiga*. Questa *spiga* è fatta di erbe, ha lo spessore di un grosso bastone ed è linga cinquanta centimetri e si chiama spiga.

dücciu [ˈðytʃtʃʊ] agg. QF(3) monoval. [Agg N] **dolce**, che ha il sapore gradevole proprio dello zucchero o del miele:

♦ (SB) *se mietti na feẹcchja i faîa e se va ntugia, tanti ntugi, pœi se mietti arrẹtu tâ majilla, cu na mê i ssǫpra e u cuttẹllu e se ttaglio fîrî e vệ bẹlli llasegni com'a pasta llasagnẹlla e sô cchjù duci* si aggiunge un po' di farina e si procede piegando la pasta delle lasagne, si praticano tante pieghe, poi si ripone tutto nuovamente nella madia e ponendo una mano sulla pasta e con l'altra tenendo il coltello la si taglia così piegata in modo sottile, così da ottenere le lasagne che sono come la pasta *lasagnẹlla* e sono più dolci;

♦ (SB) *Pœi se scüo, quannu bǫglio non s'êo llassà cœsgi che nnǫnca se fêo brütti, se jǫnci na feẹcchja d'acqua me nǫn se ne vệ i ssǫpra che comu bǫglio se ne vệ i ssǫpra, fêo a scüma e pœi se scüo, e se cǫnzo o se fêo cu a fasgiœa o se fêo scütti, e sô chjù duci dâ pasta, chjù sustenza* Poi si scola l'acqua di cottura quando [le lasagne] bollono, non si devono lasciare cuocere altrimenti si rovinano, ma si aggiunge un po' di acqua affinché non fuoriescano dalla pentola, perché appena comincia l'ebollizione tendono a fuoriuscire, fanno la schiuma e poi si scolano, si condiscono con fagioli oppure si fanno come la pastasciutta e sono più dolci della pasta comprata, hanno più sostanza.

düru [ˈðy.ɹʊ] agg. QF(3) MO (è compatibile con *-ẹttu durẹttu*)

1. monoval. [Agg N] **duro**, resistente:

♦ (No.) *Pe fà u carbǫ̂rî ẹvi mmẹgliu u llẹgnu de rrǫvu, u llẹgnu dde olevà, de ǫrmu, e sti llẹgni duri, perchẹ̀ i llẹgni ttèneri* Per fare il carbone i legni migliori sono quelli di rovere, di olivo, di olmo, e i legn duri in genere, perché quelli teneri non sono adatti;

♦ (No.) [*a fossa*] *se llassa stà ventequatturi, quarantotturi, cce sô chẹlli ca a scarbǫ̂o prẹstu, cce sô chẹlli che u llasso stà, o pe nǫn avẹ̀ ttẹmpu o pecchẹ̀ vôrû fà u carbǫ̂rî cchjù duru* [la carbonaia] la si lascia stare ventiquattro ore [dopo averla spenta], alcuni la scarbonano presto, altri la lasciano riposare perché non hanno tempo perché preferiscono carbone più duro

2. monoval. [Agg N] sodo (restr. sul nome: solo uova):

♦ (Fo.) *tâ nsalatta de patacchi ce mẹttu macaja ll ævi duri, buôrî sô*! Nell'insalata di patate metto anche le uova sode, buone sono!

3. monoval. [Agg N] raffermo (restr. sul nome: solo pane):

♦ (Fo.) *a ste caǫsi giǫvêrî u pê duru nǫn ce piaggi* a questi ragazzi giovani il pane duro non piace.

4. monoval. [Agg N] acerbo (restr. sul nome: solo frutta):

♦ (Fo.) *i pǫmmi ẹu me mengiu bẹlli duri* le mele io le mangio ancora acerbe.

5. monoval. [Agg N] **duro**, salato, stagionato (restr. sul nome: solo formaggio):

♦ (No.) *se ûrû u pœ vẹnni [u furmeggiu], u vẹnni, nǫnca rrẹsta, cchjù a lla via quennu fà ccàudu ûrû ce strica na picca de ægliu, e pœi ûrû u vẹnni quann'è chjù düru* se uno lo può vendere [il formaggio], lo vende, altrimenti rimanda e più in là, quando fa caldo, uno gli spalma un po' di olio e poi lo vende quando è più duro.

6. monoval. [Agg N] compatto, che ha consistenza molto densa (restr. sul nome: impasto per pane o per pasta alimentare fresca):

♦ (No.) *Mpastenn'u pêrî, cce mẹntu a llimma; quann'è bbẹllu mpastadu, che cce mẹntu a llimma, ppigliu e cce mẹntu u ssari, u mpastu, quenn'è bbẹllu prontu, che ẹvi nǫn dur'e nǫn mollu, allǫa*

ppiglia e sse mẹnt'ô llẹttu Quando impasto il pane, aggiungo una piccola quantità di acqua, poi il sale, impasto tutto, quando è pronto, che il pastone ha la giusta consistenza (lett. 'che non è né duro, né molle') allora lo metto a riposare nel letto;

♦ (SB) *Pegliemmu na feẹtta i faîa ce mettẹmmu na fira d'acqua, se n'av'a mietti picca, che nnọnca* [*i llasegni*] *vệo mmuoli e an'a vệ düri che nnọnca pœi nchjappo* Prendiamo un po' di farina, vi aggiungiamo un po' di acqua, non se ne deve mettere troppa altrimenti [le lasagne] vengono molli e non dure compatte come dovrebbero, altrimenti poi si attaccano.

CONTR *muollu*.

E

e [e] conginz.coord. **e**:

♦ (No.) *Pœi quennu l orivau ẹvi bẹllu grennu, allọa ogni n du enni, ogna ttrẹ enni a ssegọnnu ûrâ a possebbeletà cche avi, i ppiglia e i ffà rremunnà ccâ ccẹtta, cce llẹva tutti chẹlli rremmi chjù sẹcchi, cce llẹva tutti chẹlli pọnti cchjù ssẹcchi, cce dôa na bẹlla spulargada câ fruoveccia, e ẹlli fêô l oiva* Poi quando l'olivo è cresciuto, allora, ogni due o tre anni, in base alla possibilità che ciascuno ha, si devono rimondare con l'accetta, togliendo tutti i rami secchi, tutte le cime secche, bisogna scacchiarlo con la forbice e essi producono le olive.

ê prep.art. formata da *a*[3](→) + *i* (→), **ai**.

ẹccu ['e.kkʊ] avv. monoval. [V Avv.] **ecco**, ebbene:

♦ (No.) *Ma cchẹllu cce rrespunnìu:«Eccu ssô ttant'enni cche ẹu ssọgnu ê vostri cumenni e àiu ffattu chẹllu c'avẹdi vuudu vọi, e vọi nọn m'avẹddi ddeddu mencu un ciavaẹllu pe me faggìa na sciarada cchî me amigi e ua che turneu ssu vostru figliu che sse mangiau tutt'a sso rrobba chî merifẹmmi, pe ẹllu mazzàstevu u vittẹllu grassu.»* Ma quello gli ha risposto: ecco sono tanti che io obbedisco ai vostri comandi e ho fatto quello che avete voluto voi, e voi non mi avete dato neppure un capretto per farmi una mangiata con i miei amici, ora che è tornato questo vostro figlio, che ha scialacquato tutti i beni con le prostitute, per lui avete ammazzato il vitello grasso».

ẹlla ['ẹ.lla] pron.pers.di 3[a]f.sing. VAR *dẹlla* deitt./forico. **ella**, lei, essa. È usato con riferimento a persona, animale o cosa, già nominati o che vengono nominati successivamente o, nel parlato, presenti. Ha funzione di soggetto e di complemento:

♦ (No.) *Dœppu cche s'à mucciadu e llọa jẹmu che s'av'a ddè fœgu, s'av'a ddè ffœgu ella avi na purtẹlla* Dopo che [la carbonaia] è stata coperta totalmente, allora procediamo a darle fuoco, essa ha una apertura inferiore nel cunicolo centrale che deve rimane vuoto al centro della carbonaia;

♦ (No.) *Ccẹrti vœtti a fossa po ddarsi che sse ne mengia cchjossai llẹgnu dde na parti, e cu sti corpi de megliu ella spọnna* A volte può accadere che la carbonaia consumi più legna da una parte e, con questi colpi di maglio che le si danno, essa si buchi;

♦ (No.) *Sta spiga cci'a ppassa ssọpra de l œgliu, ella cœgli cchẹllu œgliu cche pœ cœgli, vệ spremudu ntô bagu* Questa *spiga* si passa sull'olio, essa raccoglie tutto l'olio che può, il quale viene spremuto in un secchio.

ẹlli ['ẹ.llɪ] pron.pers.di 3[a]m. e f. pl. deitt./forico **loro**, essi, esse. È usato per indicare due persone diverse da chi parla o ascolta, che siano state già nominate o vengano nominate successivamente o siano, nel parlato, presenti; indica anche animali e cose. ha funzione di soggetto e complemento:

♦ (No.) *allọa u truccu ddû ttrappittau ccẹrca me strẹngi cchjù ppicca me sia possìberi in mœdu me sse porta l ogliu, perchệ ppoi rrevẹnnu ttô ttrappittu ẹlli i scüo e ccarcheccosa rreccavo de stu scuuadê* e allora il trucco del frantoiano è cercare di stringere il meno possibile l'otre [fatto di pelle di capretto per trasportare l'olio] in modo tale da recuperare una parte di olio, perché poi quando arrivano al frantoio loro [i frantoiani] li scolano e ricavano ancora qualcosa da queste colature;

♦ (No.) *Pœi quennu l orivau ẹvi bẹllu grennu, allọa ogni n du enni, ogna ttrẹ enni a ssegọnnu ûrâ a possebbeletà cche avi, i ppiglia e i ffà rremunnà ccâ ccẹtta, cce llẹva tutti chẹlli rremmi chjù sẹcchi, cce llẹva tutti chẹlli pọnti cchjù ssẹcchi, cce dôa na bẹlla spulargada câ fruoveccia, e ẹlli fêô l oiva* Poi quando l'olivo è cresciuto, allora, ogni due o tre anni, in base alla possibilità che ciascuno ha, si devono rimondare con l'accetta, togliendo tutti i rami secchi, tutte le cime secche, bisogna scacchiarlo con la forbice e essi producono le olive;

♦ (No.) *Un paddri avìa ddu figli. Na vœtta u cchjù ppeccẹttu de ẹlli cce dissi a sso paddri: «paddri, ddèddemi a parti dâ rrobba che me ttocca». E ẹllu cce spartìu cchẹllu c'avìa* Un padre aveva due figli. Una volta il più piccolo di loro disse a suo padre: «Padre, datemi la parte dell'eredità che mi spetta.». E lui divise i suoi beni.

ẹllu ['ẹ.llʊ] pron.pers.di 3[a]m.sing. VAR *dẹllu* deitt./forico **egli**, lui, esso. È usato con riferimento a persona, animale o cosa, già nominati o che vengono nominati successivamente o, nel parlato, presenti. Ha funzione di soggetto e di complemento:

♦ (No.) *Un paddri avìa ddu figli. Na vœtta u cchjù ppeccẹttu de ẹlli cce dissi a sso paddri: «paddri, ddèddemi a parti dâ rrobba che me ttocca». E ẹllu cce spartìu cchẹllu c'avìa* Un padre aveva due figli. Una volta il più piccolo di loro disse a suo

padre: «Padre, datemi la parte dell'eredità che mi spetta.». E lui divise i suoi beni;

♦ (No.) *ua che tturneu ssu vostru ffigliu che sse mangiau tutt'a sso rrobba cchî mêrîffimmi, pe ellu mazzàstevu u vittellu grassu* ora che è tornato questo vostro figlio, che ha scialacquato tutti i beni con le donne, per lui avete ammazzato il vitello grasso;

♦ (SB) *dœppu che se sceppa accussì alloa se mettu, se mietti a ventîa a ventîa e se fà comu desgemu un cavallô Dœpu che stavi un pocu de jorni i chella manea ellu deventa seccu* Dopo che si sradica in questo modo [il lino], allora si ammonticchia a gruppi di venti e si forma diciamo una bica. Dopo che rimane un paio di giorni in quel modo, esso [lino] si asciuga;

♦ (SB) *Pœi piglia se fà du llescii, adettu sempri de cenni, tre, fentantu che ellu deventa jencu, stu llêu* Poi si lava nella liscivia due volte, sempre con la cenere, tre volte, fintanto che esso diventa bianco, questo lino.

ènguru [ˈɛ.ŋgʊ.ɾʊ] sost.masch. QF(1) zeroval. **angolo**, canto, incrocio di due elementi murari o di altro tipo:

♦ (No.) *Quennu [i paommi] ssô scaêdi, sse mento ntô ènguru, ntô busciô dâ majilla, sse piglia a mmursetti mmursetti, sse schêrâ ccû llasagnadœ e se ffà a ffuormi ffuormi* Quando [la pasta delle colombe] è spianata, la si mette in un angolo della madia, se ne prendono piccoli pezzetti, li si spiana con il matterello e li si riduce in tante forme diverse.

♦ (No.) *Ttâ ccasuotta ttô è[nguru], ttô busciô cc'ev'a ffurnecca cu du furcelli che llumem'u ffœgu llaintra* nel casotto dove si fa il formaggio, in un angolo c'è anche il fornello rudimentale fatto con due forcelle in cui accendiamo il fuoco.

SIN *busciâ*.

ennu [ˈɛ.nnʊ] sost.masch. QF(1) NO → *annu*.

entru [ˈɛntʂʊ] agg. e pron.indef. QF(3) → *àutru*[1] e *àutru*[2].

èppecca [ˈe.ppə.kka] sost.femm. QF(2) VAR *èbecca* zeroval. deitt. **epoca**, momento, tempo, periodo:

♦ (No.) *Ppœi na vœtta, a ll èppecca de na vœtta, nveci ddê œvi i llanchjavo commu na fœglia i llasegni, i ttagliavo ttonni, cce mettiv'i nogi llaintra, ssopra cce mettiva l auttra cappa, i mentivo soprê llenni unciüdi dde na ffia de œgliu o nonca de ssajimmi e i nfurnevo* Poi una volta, in passato [lett. 'al tempo di una volta'], invece delle uova, [la pasta per preparare le colombe] la stendevano come un foglio di lasagne, la tagliavano in picccoli circoli, vi mettevano dentro le noci, sopra si stendeva un altro strato di pasta, si posava sulle teglie già unte con un po' di olio oppure di strutto e si infornava.

erba [ˈer.ba] sost.femm. QF(2) NO → *ierba*.

essi [es.sɪ] verbo QF(35)

1. intr.bival. [sogg V LOCAT] **trovarsi** in un certo luogo, o situazione, o condizione:

♦ (Fo.) *œji sognu a casa* oggi sono a casa;

3. copul.monoval. [sogg V+compl.pred.] attribuisce al sogg., mediante il compl. pred., una qualità, uno stato, una funzione, l'appartenenza a una classe, la natura, l'origine, il possesso:

♦ (No.) *Ddœppu che ss'à ccugliudu a nucilla ss'êo rremunnà. I nucellà sse ppôrû rremunnà a ll inverno, ccomu se pôrû rremunnà tta ll autunnu. Sse cunsiglia ppe rremunnalli tta ll autunnu, pperchè? – perchè ancœa êo a ffœglia gialla e ûrû vedi a rremma cch'evvi ssecca e vvedi a rramma cch'evvi verda* Dopo che le nocciole sono state raccolte, si può rimondare gli alberi. I noccioli si possono rimondare in inverno, e anche in autunno. Si consiglia di rimondarli [i noccioli] in inverno, perché hanno ancora la foglia gialla e uno distingue il ramo secco da quello verde;

♦ (No.) *l aja po essi grenna, po essi peccetta* l'aia può essere grande, può essere piccola

4. verbo ausiliare usato per i tempi composti dei verbi intransitivi, inaccusativi, riflessivi:

♦ (No.) *Chellu che rresta d'onni s'à tagliadu s'av'a rrecceppà, e alloa s'av'a ttaglià bbellu a ffiori de terra e cchjuttostu av'a mpenni ppâ parti dde sotta, in modo che non evvi mmessu pe nchjêu nchjêu a rrecceppadura, perchè quannu cchjœvi cce rressedi l acqua, s'av'a metti un poco a ô sbegu in modo l acqua me cce scuglicca de lla sopra* La parte di tronco che rimane dopo che è stato segato il tronco, deve essere riceppato, e allora si deve tagliare a fior di terra e piuttosto in modo tale che penda verso sotto, in modo tale che la parte riceppata non sia sistemata in modo piano, perché, quando piove, vi risiede l'acqua, lo si deve sistemare un po' di traverso in modo che l'acqua vi scivoli sopra.

5. POL [sogg V] **essi â ffacciada** monoval. con compl. idiom. (â facciada) **essere lontano**.

♦ (No.) *Llà ss'à rressurvìu e partìu p'onni sso paddri. Ia ancœa â facciada e sso paddri u vesti e u canuscìu e cce ffiu ppêrâ, cce currìu â scontra, ss'u mbrazzau e ss'u basgiau* Là decise e partì per la casa di suo padre. Era ancora lontano e suo padre lo vide, lo riconobbe, e ne ebbe pena, gli corse incontro, lo abbracciò e lo baciò.

està [es.ˈta] sost.femm. solo sing. → *estadi*.

estadi [es.ˈta.ðɪ] sost.femm. solo sing. VAR *està* zeroval. **estate**:

Per la costruzione di espressioni di tempo determinato, è compatibile come compl. di *ta* e di *de ta l estadi, d'estadi* 'in estate'.

♦ (No.) *Quann'u pêrî è ô rettu, ppassenn'un'üra, un'ur'e menza, vaju e vaju a guardu ognententi pe vidi se llevettau. Però d'estadi llevetta cchjù vejadu, de nvernu cce vœ cchjossai* Quando il pane è nel letto [per lievitare], dopo un'ora, un'ora e mezza vado e vado a guardare ogni tanto per vedere se è lievitato. Però in estate lievita prima, d'inverno ci vuole di più;

♦ (SB) *pe fà u pê quannu l am'a fà arrettu ne llassemmu ün, ün chjù grennu, ün chjù peccettu, s'evi ta l està u llassemmu chjù peccettu, perchè nonca vê truoppu llievetu, se stralieveta e vê àccedu, sennonca ne llassemmu ün ta lu mbiernu ün chjù grennu che nonca non llevetta* per fare ilpane la volta successiva, lasciamo un pane, più grande più piccolo, se è estate lo lasciamo più piccolo altrimenti lievita troppo, si slarga per eccessiva lievitatura e diventa acido; invece in inverno uno più grande altrimenti non lievita.

ettà [e.ˈtta] sost.femm. inv. QF(4) monoval. [(poss/*de*-N) N] **età**, numero di anni trascorsi dal momento della nascita, con riferimento sia all'uomo che agli animali e alle

piante; con riferimento a cose, dalmomento della loro formazione, costruzione:

♦ (No.) *Quannu av'una ccert'ettà dde ttrẹ anni e quattr'enni, - chẹstu non tütti u fêo, ma è dda consegliari a ttutti - che ste arburẹlli dde castagnu êo dde bbesœgnu me vẹo rrecceppaddi* Quando ha l'età di tre anni, quattro anni – questo non lo fanno tutti, ma è da consigliare a tutti –questi alberelli di castagno hanno bisogno di essere rimondati.

ẹu ['e.ʊ] pron.pers.di 1ªsing. VAR *dẹu* deitt./forico. **io**. È usato dalla persona che parla per riferirsi a se stesso. Ha funzione di soggetto:

♦ (No.) *Â mattêa ẹu cu mme maidu, comu me rreddügiu, mmardu a sciecca e nn'i nchjârêmmu â mentra* La mattina io e mio marito, appena sono pronta, sello l'asina e saliamo al recinto delle pecore.

èuntru ['ɛwntʒʊ] agg. e pron.indef. QF(3) → *àutru*[1] e *àutru*[2].

F

fà [fa] verbo QF(34)

1. tr.bival. [sogg V N] **fare**, costruire, fabbricare, produrre, confezionare, (restr. sul compl.: [-umano]):

♦ (SB) *Dœpu che fà tüttu stu cuosu che se ọrdi, quant'è che n'av'a ffà? dẹci chenni, dọdeci chenni, vẹnti chenni, quant'è che ne ffà, allọa pœi se scippa de llà e se fà nu gliuommu. Dœpu che s'à fattu stu gliuommu allua se puorta ô teau* Dopo che si compie tutta questa operazione, dopo che si ordisce, quante canne si devono produrre? Dieci, dodici, venti canne, quante si irescono a preparare, allora poi si toglie da là e si confeziona un gomitolo;

♦ (SB) *U pê u fagẹmmu accussì. Fagẹmmu u fọnti ntâ majilla, tâ chẹllu fọnti, ẹvi nun fussẹttu, squagliemmu u crescẹnti, u crescẹnti è nantru pê de nantra mpastada c'ama fattu prima l ama llassadu pe fà u pê quannu l am'a fà arrẹttu* Il pane lo facciamo così. Facciamo una piccola buca, è una buca piccola, sciogliamo il lievito. Il lievito è un altro pane di una impastata precedente che abbiamo lasciato per fare il pane la volta successiva;

♦ (No.) *a hisca è fatta de llenna, cû magu de fierru che mungẹmmu llaintra* il secchio è fatto di latta con un manico di ferro, viene usato per mungervi il latte;

♦ (SB) *I vacchi êo pœ pe tègnela adô jọvu a ppàiua. A pàiua è fatta de pẹu dê vacchi e ce passa sọttô cuollu* Le vacche hanno poi, per tenere [la bure] unita al giogo, la giuntoia La giuntoia è fatta di pelo di vacche e passa sotto il collo.

2. tr.bival. [sogg V N] **eseguire**, compiere una qualche azione:

♦ (No.) *Ccà â Nuè pe cchjantà l orevà sse fà û ffuossu ọnnu n mẹtru, pœi se mẹtti na pecchẹtta i ffrattẹ ô fọnnu o na pecchẹtta i concimi, e ssọpra se mẹnt'u nsẹdu dde l urevau* Qua a Novara per piantare l'olivo si scava un fosso profondo un metro, poi si mette un po' di erbe secche al fondo o un po' di concime e sopra si mette l'innesto di olivo;

♦ (SB) *Pœi piglia se fà du llescii adẹttu sẹmpri de cẹnni trẹ, fentantu che ẹllu devẹnta jencu, stu llẹu* Poi prende e si lava nella liscivia sempre di cenere due volte, tre [lett. 'si fanno due liscivie sempre di cenere'], fintanto che esso diventa bianco, questo lino;

3. tr.bival. [sogg V N] **cucinare**, preparare qualche pietanza (restr. sul sogg.: [+umano]; restr. sul compl.: vivande, pietanze):

♦ (No.) *Ccà â Nnuè na vætta sse usava ffà llemp'e ttruôrî e u centimmi* Qua a Novara si usava cucinare il piatto di legumi "lampi e tuoni" e la farinata;

♦ (No.) *U juornu dâ ttọsa fagẹmm'un bẹllu crast'â ssügu, carni, a carni â ssügu, pasta, tütti l amiggi mangemu, mbevẹmm'e nne mbreachemu* Il giorno della tosatura prepariamo un bel castrato al sugo, carne, carne al sugo, pasta, mangiamo insieme tutti gli amici, beviamo e ci ubriachiamo;

♦ (No.) *Quennu u ssengu cottu è frẹddu se ttaglia mursẹtti mursẹtti e sse friji. Se po fà cu na ceppọlla ffritta, c'un pumadœru, o nọnca se po fà frittu ssọru* Quando il sangue cotto è freddo, si taglia in piccoli pezzi e si frigge. Si può cucinare anche con la cipolla fritta, con un pomodoro, oppure si cucina fritto senza altri ingredienti;

♦ (SB) *i maccarrô, i tonn'a llanchjemu sopa u llẹttu e se e sciugo, se pô fà magaja dœpu dui, trẹ juorni e fagẹmmu chẹllu che puẹmmu fà, magaja na bẹlla feẹtta i sügu, u sügu se ne ntrase ta chẹlli purtusi che rriesto vachenti i drinta* i maccheroni, li distendiamo nuovamente sul letto e li lasciamo asciugare, si possono cucinare anche dopo due, tre giorni, e prepariamo quello che possiamo, anche una buona quantità di sugo che intride i maccheroni entrando nel foro dei maccheroni cavi.

4. tr.bival. [sogg V N] **creare**, generare, produrre:

♦ (No.) *Ccà â Nuè ttâ meju i muntô currijo i ppẹ̀gui e stêo prệ ssẹ mẹsi, ê ssẹ mẹsi figlio, ffêo l agnẹlli, quari i scannemmu e quari i llassemmu pe crẹsci* Qua a Novara a maggio i montoni prendono le pecore e stanno gravide sei mesi, dopo sei mesi partoriscono, fanno gli agnelli, alcuni li scanniamo e altri li lasciamo crescere;

♦ (No.) *e ogni annu sse rrepẹti sẹmpri sta cuosa nsêa c'a nnuccellà sse porta a ll artẹzza cche ssacciu d'un mẹttru, novanta, ottanta, che ccumẹnz'a ffà i primi nuccilli* e ogni anno si ripetono sempre le stesse cure fino a quando il nocciolo raggiunge l'altezza di - non so – di un metro, novanta, ottanta centimetri, e comincia a produrre le prime nocciole.

5. tr.bival. [sogg V N+compl.pred.] **rendere**, far diventare q. o qc. in un certo modo.

6. seguito da un verbo all'infinito *fà* assume valore causativo, nel sign. di **operare**, agire in modo da raggiungere un certo scopo, comportarsi in modo che si realizzino certi effetti o che da certe premesse derivino certe conseguenze. Oltre che dall'infinito può essere seguito da frase introdotta da *ca* o *de*:

♦ (No.) *Quennu cchẹlla acqua rriva ssuttê mêu, sse ppigli'a codara, sse mẹnti ssọpra e sse fà bọgli me ccœsgi chẹlli frìttui* Quando quell'acqua arriva sotto le mani, si prende la caldaia, si mette sul fornello e si fa bollire affinché i ciccioli si cuociano;

♦ (No.) *Ddœpu passenu un mẹsi, ddu mẹsi c'u vêu è bẹllu rrezzettadu, allọa ppigli'e sse mmüda, sse fà nesce e sse mẹnti tta neuntra bbọtti. A veêzza cche rrest'ô fọnnu, sse mẹnti ntô saccu, e sse fà scuà cchẹllu vêrẹttu e cchẹllu sse bẹvi u primmu*

Dopo un mese, due mesi quando il vino è ben riposato, allora si travasa, si fa uscire dalla botte e si mette in un'altra. La vinaccia che resta al fondo viene messa in un sacco e la si scolare quella piccola quantità di vino che viene bevuto per primo

7. POL *fà i facci* tr.bival [sogg V *a*-N (*ca*-N)] dare forma, squadrare, ridurre in forma quadrata o rettangolare con angoli retti (restr. sul sogg.: solo persone; restr. sul compl.: solo legname):

♦ (No.) *Sta chjanca s'av'a fà ddu facci, carcadô cci'a fà, a faccija chê cẹtti* Questo tronco si deve squadrare [lett. 'si devono fare due superfici piane'], qualcuno lo fa, lo squadra con l'accetta;

♦ (No.) *E allọa ce fêo sti ddu facci câ sẹrra, pœi sta chjanca a vœtto sọppra cchẹlla facci in modu me rresẹdi ssọpra stu traversộrî ch'ẹvi mẹssu sọprô scau, e ccumẹnzo a serrà* E allora si squadra [lett. 'si fanno due superfici piane'] con la sega, poi questo tronco lo capovolgono lo girano su quella superficie piana in modo tale che stia sulla traversa che è appoggiata sul cantiere e cominiciano a segare.

SIN *faccejà*.

facci ['fa.tʃtʃɪ] sost.femm. QF(29)

1. monoval. [(poss/*de*-N) N] **faccia**, viso, volto:

♦ (Fo.) *làveti a facci ca sẹ tuttu lluordu de sarsa* lavati il viso perché sei tutto sporco di salsa.

POL *tuvaglia dâ facci* → *tuvaglia*.

2. monoval. [N (*de*-N)] superficie piana:

♦ (No.) *E allọa ce fêo sti ddu facci câ sẹrra, pœi sta chjanca a vœtto sọppra cchẹlla facci in modu me rresẹdi ssọpra stu traversộrî ch'ẹvi mẹssu sọprô scau, e ccumẹnzo a serrà* E allora si squadra [lett. 'si fanno due superfici piane'] con la sega, poi questo tronco lo capovolgono lo girano su quella superficie piana in modo tale che stia sulla traversa che è appoggiata sul cantiere e cominiciano a segare.

POL *fà i facci* → *fà*.

faccijà [fa.tʃtʃɪ.'ja] verbo QF(6) tr.trival. [sogg V N (*cu*-N$_{det}$)] **squadrare**, ridurre in forma quadrata o rettangolare con angoli retti (restr. sul sogg.: solo persone; restr. sul compl.: solo legname):

♦ (No.) *Sta chjanca s'av'a fà ddu facci, carcadô cci'a fà, a faccija chê cẹtti* Questo tronco si deve squadrare [lett. 'si devono fare due superfici piane'], qualcuno lo fa, lo squadra con l'accetta.

SIN *fà i facci*.

faêa [fa.'ɛ̃.ã] sost.femm.massa QF(13A) NO →*faîa*.

faẹ̈ia [fa.'ɛ̯̈.jã] sost.femm.massa QF(13B) FO SB →*faîa*.

faîa [fa.'ĩ.ã] sost.femm.massa QF(13) VAR *faêa*, *faẹ̈iâ* bival. [(poss/*de*-N) N (*de*-N)] **farina**:

♦ (No.) *Dumê m'aia a ffà u pêrî; mme pigliu u frumẹntu bẹllu purittu, vaju ô muêu, me ffà a faêa, a pportu â casa, mme cẹrcu u llevatẹllu, mme cẹrnu a ffaêa, scẹnn'a majilla e mme cẹrnu a faêa* Domani devo fare/farò il pane, prendo il frumento ben pulito, vado al mulino, mi prepara la farina, la porto a casa, cerco il lievito, staccio la farina, tiro fuori la madia e staccio la farina;

♦ (No.) *Quennu u ccentimmi ccumẹnz'a ẹssi a mẹnza cuttüra, sse conza: se mẹnti l ægliu, u ssari, sse cc'è, scurcẹlli cuotti dde mmaiau, sse rremmêo llaintra, nna feẹtta dde ssarsa, un pẹd'i bruccuẹllu, sse muûzza e sse mẹnti llaẹntra; pœi all ùrtemu ppiglia, sse ppiglia cchẹllu ppugnẹtt'i faêa [dû frumentudinneju] c'à rrestadu ddû ccrivu, e sse remmêa llaintra* Quando la farinata è quasi a metà cottura, si condisce, si aggiungono olio, sale, se ci sono, ciccioli cotti di maiale, si rimestano là dentro, un po' di salsa, un piede di broccoletto, si taglia finemente e si mette dentro la pentola. Poi alla fine si prende quel pugno di farina [di granoturco] che è rimasto nel crivello e si mescola là dentro;

♦ (No.) *I rravejœ sse ffêo. Sse ppiglia na bbẹlla picca de faêa, sse mẹtti na bẹlla picca i zzùccuru e na pecchẹtta de œvi. L œvi sse batto llaintra e sse rremêa faêa e zzüccuru, e œvi; ppœi, se cce càpeta, cce mẹnti na feẹtta de acqua, ma a pasta sse ppiglia bbẹlla ddüra* I ravioli si preparano così. Si prende una buona quantità di farina, si aggiunge un belpo' di zucchero, e qualche uovo, le uova si sbattono là dentro e si rimesta farina e zucchero e uova; poi, se c'è l'opportunità, si aggiunge un po' di acqua, ma [non troppa] la pasta lavorata deve essere consistente;

♦ (SB) *A San Masì fagẹmmu bediemma dâ faîa i llasegni, se sô de rruobba ffuorti, se rrọmpo se scucciüo, e nvẹci cerchemmu me sô de semẹnza llẹggi, de frumentu chjù jencu* A San Basilio con la farina facciamo pure le lasagne, se sono [preparate con farina] di frumento duro, si rompono e si riducono in pezzi, invece, noi facciamo in modo di prepararle con [farina di] semi leggeri, di grano tenero.

famẹ̈glia [fa.'mẹ̯̈.ʎʎa] sost.femm. QF(2F) monoval. [(poss/*de*-N) N] **famiglia**:

♦ (SB) *Se fà na bẹlla fœglia de llasegni, se mpasto, tentu se travaglio un bẹllu pezzô e pœi se fà du fœgli, na fœglia, segọnn'a fameglia che ẹvi, pe mancialla adâ sia* Si fa un foglio di pasta di lasagne, si impasta, si lavora molto, per tanto tempo, e poi si fanno due fogli o un foglio di pasta, in base alla grandezza della famiglia, per mangiare la sera;

famọ̈su [fa.'mọ̯̈.zʊ] agg. QF(3) monoval. [Agg N] **famoso**, rinomato:

♦ (No.) *Quannu êo nesciudu stu ægliu, sse usa cche, ccọ̈nnu sse fêo l infẹrnu, ffêo u famọ̈su schetticchju* Quando hanno tirato fuori l'olio, si usa che, appena hanno finito con il pozzo inferiore, fanno la famosa bisboccia.

fareâu [fa.ɹə.'a.ʊ] sost.masch. QF(7A) zeroval. **farinaio**:

♦ (No.) *A cazzaœa è mẹssa sọtta a tremœgna e avi a fforma d'un cummœgliu de scàtoru, a mœa ferrejannu se piglia u frumẹntu, u va masgeânnu, u schiccia, u masgêa e ffà a faêa. A ffaêa ferrejannu e ferrejannu a jecca d'un lladu, stu lladu se chjama fareâu, se mẹnt'un saccu, a farêa cadi tô ssaccu* La cassetta è messa sotto la tramoggia e ha la forma di un coperchio di scatola. La mola girando si prende il frumento, lo va macinando, lo schiaccia, lo macina e fa la farina. La farina, girando girando, la butta da un lato; questo lato si chiama "farinaio". Si mette un sacco e la farina cade nel sacco;

farsada [far.'sa.ða] sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N) N] **coperta** ruvida e pesante, tessuta a mano con lana grezza oppure ottenuta con ritagli di stoffe di vario colore:

♦ (No.) *U llẹttu l avìa preparadu accussì: u matarazzu bẹllu battudu, i ddu llenzœ, ûrû ssutta e ûrû ssupra, a carpẹtta, a farsada, a ttẹnna e u*

tappẹ̈du il letto lo avevo preparato così: il materasso ben battuto, i due lenzuoli, uno sotta e uno sopra, la coperta rustica di lana, la coperta ruvida e pesante di lana grezza, il telo di tessuto pesante che si distende sull'aia per raccogliere il grano passato al crivello, e il tappeto fatto di ritagli di stoffe di vario colore.

CFR *carpẹ̈tta, cupierta*.

fascẹlla [fa.ˈʃʃe.lla] sost.femm. QF(2) bival. [(poss/*de*-N) N (*de*-N)] **fiscella**, cestello rotondo in giunchi intrecciati usato per mettere il formaggio fresco:

♦ (No.) *a fascella ẹvi de jọncu, tọnna, tütta ffatta a zzig-zzag [ntramẹnne?], e llaintra sse mettʾu furmeggiu* la fiscella è di giunco, rotonna, tutta intrecciata [?] e là dentro di mette il formaggio;

♦ (No.) *U fagẹmmu, quannʾè bẹllu cogliadu, ppegliemu a bruocca, rrumpẹmu a cogliada, rremeênnu rremeênnu rremeênnu, sse ffà fflrû, a tọnna mettẹmmu sọbbô fœgu, quantu sse po rresisti, iô mẹtti na mêu llaintra, che se po rresisti che se po nẹsci, a scennẹmu e nescẹmʾu frumeggiu. Preppa-remu a fascẹlla e u mettẹmmu llaintra* Quando [il latte] è ben coagulato, prendiamo la frusta, interrompiamo il coagulo rimestando in continuazione e velocemente fintanto che il composto non si frantumi. Poi rimettiamo la caldaia sul fuoco fino a quando immergendo una mano non ci si scotti, la togliamo dal fuoco e tiriamo fuori il formaggio. Prepariamo la fiscella e vi mettiamo il formaggio.

CFR *cannè*.

fasgiœa [fa.ˈʒœ.a] sost.femm.massa QF(13) monoval. [(poss/*de*-N) N] **fagiolo**, pianta e semi:

♦ (No.) *Llempʾe ttruôrî sse ffêo dde frumentudinneju, fasgiœa, ccicci, frumẹntu, sse mẹnti ttutti cosʾansẹmbra e sse bọglio. Sse ffêo cœsgi assai nzîâttentu cʾu frumentudinneju, a fasgiœa, i ccicci, u frumẹntu ssô ttutti bẹlli spaccaijadi; ppœi sse conzo, ssari e œgliu, na feẹtta dde ppippi, sse mẹnto ntô piattu e sse mengio* Il piatto "lampi e tuoni" si prepara con mais, fagioli, ceci, frumento, si mettono tutti gli ingredienti insieme e si bollono; Si lasciano cuocere fintanto che il mais, i fagioli, i ceci e il frumento non sono tutti tanto cotti da creparsi, poi si condiscono con sale e olio, un po' di peperoncino, si mettono nel piatto e si mangiano;

♦ (SB) *pœi* [*i llasegni*] *se scüo, e se cọnzo o se fêo cu a fasgiœa o se fêo scütti, e sô chjù duci dâ pasta, chjù sustenza* poi si scolano, si condiscono con fagioli oppure si fanno come la pastasciutta e sono più dolci della pasta confezionata, hanno più sostanza.

fattu [ˈfa.tʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [(poss/*de*-N) N] fatto; racconto; favola:

♦ (No.) *Ddœppu de sta rrecceppadura è ffêrîdu u fattu dû castagnu, perchẹ̀ ssèguitta ogni ennu, ogni dọdeci, ogni quattordecianni ẹvvi a stẹssa cuosa* Dopo questa riceppatura è concluso il racconto relativo alla coltivazione del castagno, perché si continua ogni anno, ogni dodici, ogni quattordici a praticare le stesse cure alla pianta.

fàuci [ˈfaw.tʃɪ] sost.femm. QF(63) monoval. [(poss/*de*-N) N] **falce**:

♦ (No.) *A llügliu se mẹdi. L uommu se mẹtti i cannẹllʾê jẹdetti e a fàuci, u fodau daventi e a muaccicœʾô bbrazzu* A luglio si miete. L'uomo mette i digitali alle dita, [prende] la falce, [indossa] il grembiule e la *muaccœa* al braccio

♦ (No.) *Ppœi sse ppreppara i ppesẹ̀, ppœi se ppiglia na fauci cchjù vecchẹtta, a deviglia, fatta dde aastri o nọnca de fraschi, sse rradi ll aja e sse scọbba bẹlla purettìssema* Poi si preparano le pietre per trebbiare, poi si prende una falce più vecchia, la ramazza fatta di aspalato o di ginestra, si rade l'aia e si ramazza in modo da pulire bene;

♦ (SB) *a llüglio se mẹdo cu a farcẹtta, se mietti i cannẹlli, se mietti a muaccicœa ô brazzu* a luglio si miete con la falce piccola, si mettono i digitali, la *muaccicœa* al braccio;

♦ (SB) *a llügliu medẹmmu, llughemmu uommi fẹmmi e medẹmmu, fàuci* a luglio mietiamo, ingaggiamo come operai uomini e donne e mietiamo, [prendiamo le] falci.

DIM *farcẹtta, focegliô*.

faùzza [fa.ˈu.tstsa] sost.femm.massa QF(13) monoval. [(poss/*de*-N) N] **fava** piccola, di qualità scadente:

♦ (No.) *vegnẹnnu novẹmbri, ccumẹnzʾa glienna, ccœgliu cchẹlla glienna e cciʾà ddọgnu* [*ô purcẹllu*], *glienna e fauzzi ssẹcchi* a novembre cominciano le ghiande, raccolgo quella ghianda e gliela do [al maiale], ghianda e fave secche.

fava [ˈfa.va] sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N) N] **fava**:

♦ (No.) *Pœi ccumenzennʾi favi, cce dọgnu i scorci ddê favi, scorci dde ppesẹllu, frutti fràccetti de ta campegna* Poi quando comincia la produzione delle fave, gli do da mangiare le bucce delle fave, dei piselli, frutti marci dalla campagna.

favu [ˈfa.vʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [(poss/*de*-N) N] **faggio**:

♦ (No.) *L aadu u fagẹmu accussì: pegliemu n morsu i llẹgnu de rrọvu, de favu, basta che ẹvi a gọdemu chʾẹvi a üsu ncurvadu* l'aratro lo costruiamo così: prendiamo un pezzo di legno di rovere, di faggio, purché sia a gomito cioè come se fosse curvo.

fazzurẹttu [fa.tstsu.ˈɪe.ttʊ] sost.masch. QF(2) NO → *fazzuriettu*.

fazzurietttu [fa.tstsu.ˈɪje.ttʊ] sost.masch. QF(2) VAR *fazzurẹttu* monoval. [(poss/*de*-N) N] **fazzoletto**; pezzuola:

♦ (No.) *Dumê mmattêu me arzu, me mẹntʾu ffodau i ddaventi, me mẹttʾu fazzurettʾa rrudẹlla, scẹnnʾa majilla e ccruvuu a faêa* Domani mattina mi alzo, mi metto indosso il grembiule, la pezzuola da testa legata dietro la nuca, tiro fuori la madia e staccio la farina;

♦ (No.) *Quannu sse rrivʾâ casa, sse mẹntʾu ffazzurettu n testa, un foddau i ddaventi, scẹnnʾa mmajilla, ccruvua a ffaêa* Quando si arriva a casa, si mette il fazzoletto in testa, il grembiule sul grembo, tira fuori la madia, staccia la farina;

♦ (SB) *Me scurdai me ce disgìa che quannu ne mettẹmmu pe pegliammu a majilla, pe cruvuà a faîa, ne mettẹmmu u fodau, nentra vestaglia i ssọpra, un fodaazzu, e un fazzuriettu n tẹsta taccadu fittu che nọnca pœ cascà carche capẹllu tô pê* Ho dimenticato di dire che quando andiamo a prendere la madia, per stacciare la farina, indossiamo il grembiule, un'altra vestaglia di sopra, un grembiule più scadente e il fazzoletto in testa legato bene altrimenti può cadere qualche capello nel pane.

fẹa [ˈfe.a] sost.femm. QF(28) monoval. [N (*de*-N)] **fiera** del bestiame:

♦ (No.) *Ogni ennu a jenneu vai'a fẹa, me vai'a ccatt'u maiau* Ogni anno a gennaio, vado alla fiera del bestiame a comprare un maiale.

feadu [fə.ˈa.ðʊ] sost.masch. massa QF(14) monoval. [(poss/*de*-N) N] **filato**, prodotto della filatura risultante da più fibre tessili tenute insieme mediante torsione:

♦ (SB) *Dœpu che se mietti lladintra allọa ce vœ trẹ persônî, trẹ crestejê, ste trẹ crestejê se mietto üâ tẹgni u feadu üâ tia u rrastẹllu e l autra üâ gira u ssọggiu c'u chjamo che se chjama strọncu e se mmœglia adô sọggiu* Dopo che [il rastrello] si mette là dentro allora ci vogliono tre persone. Queste tre persone si mettono una a tenere il filato, una a tenere il rastrello e l'altra a girare il subbio che lo chiamano [...] che si chiama *strọncu* e si avvolge nel subbio;

♦ (SB) *Quannu s'av'a [lle]stütu de mmuglià allọa ce vœ u llẹzzu, nu llẹzzu ẹvi furmadu de quattru pẹzzi che tuttu stu feadu passa lladintra* Quando di è finito di avvolgere, allora, serve il liccio, un liccio è formato da quattro e tutto il filato passa là dentro.

fegadinneja [fə.ɣa.ˈði.nnə.ja] sost.femm. QF(27) monoval. [(poss/*de*-N) N] **ficodindia**:

♦ (No.) *a ssettẹmbri ccumẹnzo i ffighi e cce [ô purcẹllu] dọgnu i ffighi, scorci dde ffegheddinneji, ffegheddinneji; ppœi, vegnẹnnu novẹmbri, ccumẹnz'a glienna, ccægliu cchẹlla glienna e cci'à ddọgnu* asettembre cominciano i fichi e gli do i fichi [al maiale], bucce di fichidindia, fichidindia; poi a novembre cominciano le ghiande, raccolgo quella ghianda e gliela do.

fegau [fə.ˈɣa.ʊ] sost.masch. QF(11) monoval. [(poss/*de*-N) N] **albero di fico**, (*Ficus carica*):

♦ (No.) *Pœi u tonna mettẹmmu sọpprô fœgu; commu stavi cincu merûdî cc'è u llatti che sse llẹva ppâ rreccuotta, cchjamamu llatti dâ rreccuotta, sse mẹtti, sse mẹtti e sse stave nautra picca, rremeênnu rremeênnu, nsciurisci a rreccuotta sse vẹdi llaintra comu bbullẹtti de ffaêa ta chẹll'acciada, cce mettẹmm'u fegau* Poi lo mettiamo nuovamente sul fuoco, dopo che sta cinque minuti è pronto il latte per la ricotta, [lo] chiamiamo 'latte della ricotta', si mette sul fuoco e sta un altro po', rimestandolo in continuazione coagula la ricotta, ; si vede là dentro che formano come dei grumi di farina in quella lacciata e si introduce un rametto di fico.

fẹghettu [ˈfẹ.ɣə.ttʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [(poss/*de*-N) N] **fegato**:

♦ (No.) *Ua fagẹmm'i frìttui: se prepara u cœri, a mèuzza, un mursẹtt'i feghettu, u purmộrî e sse prepparo ttutti ppuritti, a codara pronta* Adesso prepariamo i ciccioli: si prepara il cuore, la milza, un pezzettino di fegato, il polmone e si preparano puliti, mentre anche la caldaia è pronta.

figlià [fɪ.ˈʎʎa] verbo QF(6) intr.monoval. [sogg V] **figliare**, generare (restr. sul sogg.: solo animali):

♦ (No.) *Ccà â Nuè ttâ meju i muntô currijo i ppẹ̀gui e stêo prệ sse mẹsi, ê sse mẹsi figlio* Qua a Novara a maggio i montoni prendono le pecore e stanno gravide sei mesi, dopo sei mesi figliano;

♦ (No.) *Ua parremu dê crabbi. I zzẹmmi ttâ meju currijo i crabbi, ssô chẹlli i prummentiji che figlio ttâ nuvẹmbre; i tardiji se ppiglio ddu mẹsi dœppu, e figlio dœppu* Ora parliamo delle capre. I becchi a maggio montano le capre, alcune figliano precocemente a novembre, altre figliano tardivamente, vengono montate due mesi dopo e figliano dopo.

fẹlla [ˈfe.lla] sost.femm. QF(2) NO → *fiella*.

fellada [fə.ˈlla.ða] sost.femm. QF(2) **salame**:

♦ (No.) *Poi fazzu a sosizza e a fellada. A fellada, se llava tutt'i bbudẹlli, sse vætto intr'e ffœa e sse purezzijo ttutti ppurettìssemi cu acqu'e llemộrî e ssari. Sse pigli'a carni, sse ttagli'a zzinni zzinni e sse dộa na bẹlla pestadẹtta. Sse llass'un zennẹtt'i llardu, se ttaglia cchẹllu llardu a spicchji spicchji, a ffellẹtti ffellẹtti, ffîrû, a zzennicchji zzennicchji, e sse rremêa a mẹnzu dâ carni dâ fellada pestada, se cọnza cû ssari, pippi e feôcchju e pippi ssêrû, spèzzi ssêrû. Quenn'è bẹlla cunzada, ppiglia e sse inchji e sse tacc'a maệtti maệtti. Quennu ssô i bbudẹlli cchjîrî a maệtti maệtti che s'à llestüdu a ccarni dâ fellada, sse ppiglia e sse mpeccicca* Poi faccio la salsiccia e il salame. Il salame, si lavano tutti i budelli, si girano in modo che la parte esterna sia interna e viceversa, si puliscono tutti pulitissimi con acqua, limone e sale. Si prende la carne, si taglia a pezzi e si pesta un po'. Si lascia da parte un po' di grasso, si taglia quel lardo in spicchi, in piccoli fette, in pezzetti piccoli, e lo si mischia con la carne del salame pestata, si condisce con sale, pepe, semi di finocchio e pepe nero intero. Quando è ben condita, si riempiono i budelli e si legano in rocchi. Quando i budelli sono pieni in rocchi, e la carne del salame è finita si prende e si appende.

femmi [ˈfɛ.mmɪ] sost.femm. massa QF(13) bival. [(poss/*de*-N) N (*de*-N)] **fame**, appetito:

♦ (No.) *Ma quennu cce llestìu chẹllu c'avìa, tta chẹllu paẹsi cce ffu na gren carestia e ẹllu cumenzau a stazzà a femmi* Ma quando gli finirono le ricchezze che aveva, in quel paese ci fu una terribile carestia e lui cominciò a provar la fame

♦ (No.) *Allọa n'accurgènnesi ddû sbagliu c'avìa fattu, ddissi: «ọnni me paddri ccamadœa cussà quentu crestejê cce ssô cche travaglio e ppê nne êo quentu nne vôrô e ẹu ccà mœru dde femmi.»* Allora accorgendosi dello sbaglio che aveva fatto, disse: «da mio padre in questo momento chissà quante persone ci sono che lavorano e pane ne hanno quanto ne vogliono e io qua muoio di fame!».

fẹmmia [ˈfẹ.mmɪ.a] sost.femm. zeroval. **donna**, essere umano di sesso femminile:

♦ (No.) *A jennêu, ttâ menca dâ llôa, l ommu câ fròveccia allọa ppiglia e ppud'a vida, cce llẹva ttutti cchẹlli sciarmẹnti e cce llassa nu œcchju, ddu œcchji, ssegọnnu i sciarmẹnti che cce vœ llassà. A fẹ̀mmea appreẹssu cche cœgli cchẹlli sciarmẹnti* A gennaio, nella fase calante della luna, l'uomo con la forbice e così comincia a potare la vite, le toglie tutti i tralci e lascia una, due gemme, in base a quanti tralci vuole lasciare; la donna dietro raccoglie tutti quei tralci;

♦ (SB.) *a llügliu medẹmmu, llughemmu uommi femmi e medẹmmu, fàuci, se metto i cannẹlli e fêo i jermeti, pœso a du jermeti pe benna e fêo i maâdi e na fẹ̀mmea appriessu appriessu va ttacchennu*

sti maâdi i rrecœgli e i ncavallœa a luglio mietiamo, ingaggiamo come operai uomini e donne e mietiamo: si mettono i digitali e fanno i mannelli, li accatastano due per parte e fanno piccoli mucchietti sparsi pronti per essere legati, e una donna dietro va legando questi mannelli, li raccoglie e li accatasta;

♦ (SB) *A peseạ ieẹvi na peṭra gruossa, se martellija buôrâ me ce stavi a u pastuâ taccadu fittu che ncruocca cu cheḷḷu lleḷgnu che va adô joṿu e peṣa gerennu e nu uommu, na fèmmea, un caọsu i darreṭtu che, cu a guagliada, che caccia i vacchi, i punciuija* La *pesea* è una grossa pietra, che viene battuta ripetutamente con il martello affinché vi venga ben legata la ritorta, alla quale viene agganciato quel legno che la unisce al giogo e le permette di trebbiare girando; intanto un uomo, una donna, un ragazzo di dietro con un pungolo incita le vacche.

[AIS I 48 dŭy fimmi]

fentantuchè [fə.nta.tu.ˈke] cong. QF(4) VAR *fententuchè* monoval. [C F_{ind}] **fintantochè**, introduce una frase temporale con l'indicativo:

♦ (SB) *Pœi piglia se fà du llescii adẹttu sẹmpri de cẹnni trẹ, fentantuchè ẹllu devẹnta jencu, stu llẹu* Poi prende e si lava nella liscivia sempre di cenere due volte, tre [lett. 'si fanno due liscivie sempre di cenere'], fintanto che esso diventa bianco, questo lino;

♦ (SB) *Dœpu che ce fà sta llescìa, sẹllu ch'evi jenca, a llassa se nọn è jenca ce ne fà ancœa neutra, fententuchè devẹnta jenca, quannu devẹnta jenca se sciüga se fà a gliommi gliommi e se puorta â casa* Dopo che si fa il ranno [alla tela tessuta al telaio], se è bianca si lascia stare, se non è bianca se ne fa un'altra ancora, fintanto che non diventa bianca. Quando è sbiancata si raccoglie in gomitoli e si porta a casa;

♦ (SB) *E alloạ pœi ta cheḷḷu mursẹttu de pasta se mietti un filu de fierru llà dintra e se fà sẹmpri tâ majilla, se mulliga sẹmpri tâ majilla fentantuchè cheḷḷu cuosu vệ vachenti de dintra e de fœa vệ rrotọnnu* E allora poi in quel pezzettino di pasta si mette un fil di ferro, si lavora sempre nella madia, si *mulliga* sempre nella madia fintanto che quel cosa [maccheroncino] diventa cavo e rotondo all'esterno.

fententuchè [fə.ntɛ.tu.ˈke] cong. QF(4) → *fentantuchè*.

feôcchju [fə.ˈõ.kçkçʊ] sost.masch. QF(2) NO → *feuôcchju*.

feritta [fə.ˈɹi.tta] sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N) N] **ferita**, lesione; taglio, buco dei tessuti esterni delle piante:

♦ (No.) *Ccẹrti vœtti a fossa po ddarsi che sse ne mengia cchjossai lleḷgnu dde na parti e, comu cce dộa u corpu dû magliu, ttrœva bbrasgia, carbộrî e alloạ sse fà un purtusu. Sse piglia quattru morsi de lleḷgni fatt'a scherduḷḷetti, fatt'a toppi, sse ntrasi llaintra nsêa a ttantu cche sse stọppa stu purtusu, sse ttorn'a muccia neuntra vœtta cu l ẹrba, sse muccia nautra vœtta câ tẹrra, e prattecamẹnti ẹvi nna feritta che cheḷḷa se stuppau* A volte accade che la carbonaia brucia più legno da una parte e, appena si dà il colpo di maglio, si trova brace, carbone, e si crea un buco. In questo caso si prendono quattro pezzetti di legno, spezzettati e si introducono fintantochè si chiude questo buco, si copre nuovamente con l'erba, con la terra e praticamente è stata chiusa una ferita.

fẹrmu [ˈfer.mʊ] agg. QF(3) NO → *fiermu*.

fẹrra [ˈfje.rra] sost.femm. QF(2) NO → *fierra*.

ferreada [fə.rrə.ˈa.ða] sost.femm. QF(2) **girata**, giro:

♦ (No.) *Cc'ẹvvi un fusu, u fusu ẹvi furmadu cu a tẹsta dde rretteculadu, de firu de fẹrru fêrîssemu, ọnni cce vệ ttaccadu sta ffia, dde ssọtta avi un pirillu dde lleḷgnu cche ccû a mêu dritta a ffệmmea cche ffia cce dộa na ferreada* C'è un fuso, il fuso ha la testa di reticolato, di filo di ferro sottilissimo, dove viene attaccato questo filo, di sotto ha un gancetto di legno al quale la donna che fila con la mano destra dà una girata.

ferrijà [fə.rrɪ.ˈja] verbo QF(6)

1. intr.monoval. [sogg V] **girare**, avere un movimento rotatorio:

♦ (No.) *A cazzaœa è mẹssa sọtta a tremœgna e avi a fforma d'un cummœgliu de scàtoru, a mœa ferrejannu se piglia u frumẹntu, u va masgeânnu, u schiccia, u masgêa e ffà a faêa. A ffaêa, ferrejannu e ferrejannu, a jecca d'un lladu, stu lladu se chjama fareâu, se mẹnt'un saccu, a farêa cadi tô ssaccu* La cassetta è messa sotto la tramoggia e ha la forma di un coperchio di scatola. La mola girando si prende il frumento, lo va macinando, lo schiaccia, lo macina e fa la farina. La farina, girando girando, la butta da un lato; questo lato si chiama "farinaio". Si mette un sacco e la farina cade nel sacco;

♦ (No.) *U centimme sse fà accussì. Sse ppurezzija u frumentudinneju, sse port'ô ccentemêu, sse mẹnt'a ppecchẹtt'a ppecchẹtta llaintra, sse fferrija a rrœda, a ppicc'a ppicca va scenẹnnu, e sse masgêa u centimmi* La polenta di granoturco si prepara così: si pulisce il granoturco, si porta al mulino a mano, si versa in piccole quantià là dentro, si gira la ruota, pian piano il mais scende e si macina il *centimmi*.

2. tr.bival. [sogg V N] **girare**, far ruotare:

♦ (SB) *Dœpu un pezzuệttu nẹsce a fumadẹtta attuornu a ciappa, pegliemmu e u scuppuêmmu se vedẹmmu ch'ẹve buôrû, ce llevemmu cheḷla feẹtta i brasgia, u ferrejemmu tọnnu, u geremmu cû zaccò, cû rrastẹllu de fierru, cû zzaccò de lleḷgnu* Dopo un po' di tempo esce del vapore d'attorno al chiusino, a questo punto togliamo via il chiusino; se vediamo che [il pane] è cotto, togliamo quella piccola quantità di brace che [era stata messa davanti alla bocca del forno], rigiriamo il pane, lo rigiriamo col "zaccò", col rastrello di legno.

3. tr.trival. [sogg V LOCAT] volgere qc. da una parte:

♦ (No.) *<Pe> pesè i gregni, sse caccia i vacchi e l uommu ccâ ttradenta che fferrija tutt'i gregni aja aja, demodocchè i vacchi m'a ttaglio cchjù vejadu* Per trebbiare i fasci di spighe, si fanno entrare le vacche nell'aia, e l'uomo con il tridente gira tutti i covoni, per l'aia, in modo tale che le vacche spezzettino le spighe più velocemente;

ferrettœja [fə.rrə.ˈttœ.ja] sost.masch. monoval. [N (*de*-N_{det})] **feritoia**, piccola apertura centrale nella carbonaia riempita di rami e rametti da cui si propaga il fuoco iniziale:

♦ (No.) *Ppœi, quann'u lleḷgnu ẹvi pronti, s'av'a ccarregà, sse cchjemma sta fossa. Ppe carregà sse fà a spẹcc'i ffurrizza; sta furrizza vệ fatta dde lleḷgni grossi ppe ffà nnu fferrettœja, e ppœi ssọpra sse cumẹnz'a mẹtti sti lleḷgni* Poi quando il legname è già pronto, deve essere caricata, si chiama

così, la 'carbonaia'. Per accatastarla si prepara una specie di catasta, questa catasta viene fatta con legni grossi in modo da fare una feritoia, una sorta di cunicolo centrale, e poi si cominciano a posizionare questi legni.

fẹrru [ˈfe.rru] sost.masch. QF(2) NO → *fierru*.

fessarìa [fə.ssa.ˈɹi.a] sost.femm. QF(2M) **sciocchezza**, cosa da nulla:

♦ (SB) *U pê u fagẹmmu accussì: pigliamu u frumẹntu a picca a picca e u rrudujemu cû crevẹllu, crevellẹttu peccẹttu, c'è frumẹntu schecciadu casca n tierra, c'è nadra fessarìa casca n tierra* Il pane lo facciamo così: prendiamo il frumento in piccole quantità, e lo roteiamo con lo staccio, con quello piccolo, se c'è frumento schiacciato cade a terra o se c'è qualche altra piccola cosa cade a terra.

fẹsta [ˈfes.ta] sost.femm. QF(2) NO → *fiesta*.

fẹttu [ˈfe.ttʊ] sost.masch.massa QF(14) monoval. [N (*de*-N)] **puzzo**, cattivo odore di qc. (con l'entità espressa dal compl.nominale – che può restare implicito – introdotto da.*de*):

♦ (No.) *a llumẹa dû fọrnu iẹve de crẹtta, ce mettẹmmu u mẹcciu un mursẹttu i pẹzza fîrâ jenca, u nturciujemmu, l œgliu mensu che nọnca fà fettu, e a mettẹmmu ta chẹllu pertüsu e fà u llüstru tô fọrnu* la lucerna del forno è costituita da un vasetto di creta, in cui mettiamo lo stoppino, un pezzetto di stoffa fine bianca avvolto, vi mettiamo l'olio di oliva altrimenti puzza, e la mettiamo in quel buco per fare luce nel forno.

fêûcchjàu [fə̃.ũ.ˈkçkça.ʊ] sost.masch. QF(11) monoval. [(poss/*de*-N) N] pianta di finocchio (*Foeniculum vulgare*):

♦ (No.) *Quannu nne speccemmu che llẹsto dde passà, nn'i nchjaêmmu, nchjaêmm'u llatti, ppennemmu a codara, mettẹmmu u cuadœ sọprâ codara, vacchemm'u llatti, u scuemmu ccû cuadœ, cce fagẹmmu u cuadœ o dde frẹsgia o dde fêûcchjà* Quando finiamo [di mungere le pecore] e sono passate tutte [dal mungitoio], saliamo con il latte, prendiamo la caldaia, vi mettiamo sopra il colatoio, vi versiamo il latte, lo coliamo, il colatoio lo facciamo con foglie di felci o di finocchi.

feuôcchju [fə̃.ˈwõ.kçkçʊ] sost.masch. QF(2) VAR *feôcchju* **finocchio**; semi di finocchio:

♦ (No.) *Quennu [i frascàtui] ssô mẹnzi ddüri, ppiglia e cce mẹnti o scorc'i maiau o n pẹdi de bruccuẹllu mûîzzadu o nna fẹẹtta dde feôcchji ssarvaggi mûîzzadi* Quando la farinata è un po' indurita, si aggiungono parti di cotenna del maiale, un piede di broccoletto tagliato o un po' di finocchio selvativo tagliato;

♦ (No.) *U cabbucuollu sse nẹsci, se cọnza tuttu bẹll'attornu, tuttu purittu, de pippi e feôcchju* Il capocollo si tira fuori [dalla salamoia], si condisce tutto bene attorno, in modo perfetto, con pepe e semi di finocchio.

fia [ˈfi.a] sost.femm. QF(2M) VAR *fira*

1. bival. [(poss/*de*-N) N (*de*-N)] **fila**, serie di cose o persone allineate una accanto all'altra o dietro l'altra:

♦ (No.) *Sse ttira dê cchẹllu fusẹllu, a ccanizza pprepparada ccu na ttuvaglia i ssọppra e i maccarrô sse llenchjo ssuprâ canizza, bbẹll'in fira* Si tira via quell'asticella di ferro, il graticcio preparato con una tovaglia stesa sopra e vi si distendono i maccheroni in fila l'uno dopo l'altro.

2. monoval. [N *de*-N] piccola quantità di qualsiasi cosa (il complemento che esprime questa può anche essere implicito purché ricavabile dal contesto e/o dal cotesto):

♦ (No.) *I stranguliepparrè sse fêo accussì: sse ppiglia na fia dde orgiu, sse ppurezzija, sse ppuort'ô muẽu e sse masgêa* Gli strozzapreti si fanno così: si prende un po' di orzo, si pulisce, si porta al mulino e si macina;

♦ (No.) *I llasegni sse fêo accussì: sse ppiglia a majilla, sse scẹnni, sse ppiglia u crivu, sse ccruvüa na fia i ffaêa, â rrasgiọrî d'un chillu, sse mẹnti quattr'œvvi e sse sbatti. Pœi sse mpasto, sse cce vœ acqua, cce mẹnti na fẹetta dde acqua, e a ppasta a ppiglia ddura, a schêrâ bastenti ssọtta i mêu, ppœi ppiglia u llasagnadœ e a llenchja. Quann'è anchjada, sciugujadẹtta, cce scruvuija na feecchja dde ffaêa e ssọppra, a nduggia, a ppuorta tâ majilla e a ttaglia ffîrâ* Le lasagne si preparano così: si prende la madia, si tira fuori, si prende il setaccio, si staccia un po' di farina, nella quantità di un chilo, si aggiungono quattro uova e si sbatte il composto. Poi si impastano gli ingredienti, se ci vuole acqua, si aggiunge un po' di acqua e la pasta la si lavora compatta, la si spiana a sufficienza sotto le mani, poi si prende il matterello e la si distende. Quando è distesa, un po' asciutta, ci si spolvera sopra un po' di farina, la si piega, la si porta sulla madia e la si taglia in strisce sottili;

♦ (SB) *A San Masì fagẹmmu bediemma dâ faîa i llasegni. Pegliemmu na fẹetta i faîa, ce mettẹmmu na fira d'acqua, se n'av'a mietti picca che nnọnca vẹo mmuoli, e an'a vẹ düri, che nnọnca pœi nchjappo* A San Basilio con la farina facciamo pure le lasagne. Prendiamo un po' di farina, vi aggiungiamo un po' di acqua, non se ne deve mettere troppa altrimenti [le lasagne] vengono molli e non dure, compatte come dovrebbero, altrimenti poi si attaccano;

♦ (SB) *Quannu [u pê] è llẹvettu jẹmmu pegliemmu i llẹgni e ardẹmmu u fọrnu. U fọrnu prima ne mettẹmmu du bẹlli brazzadi tô mẹnzu dô fọrnu, tô cẹntru, e pœ u vutemmu na fẹetta p'un viersu e a brasgia a nescẹmmu, pœi u vutemmu arrẹttu pe l atru viersu* Quando il pane è lievitato, adiamo a prendere la legna e accendiamo il fuoco. Per il forno: prima mettiamo due bracciate di legna al centro del forno, poi le voltiamo una parte da un lato, e tiriamo fuori a brace, e poi le voltiamo di nuovo dall'altro lato del forno.

DIM *feẹcchja*, *feẹtta*.

fià [fɪ.ˈa] verbo QF(6) tr.trival. [sogg V N_{quant} (*cu*-N)] **filare**, ridurre in filo (restr. sul sogg.: solo persone; restr. sul nome.: fibre tessili):

♦ (No.) *Dœppu cche [u llêu] ll à rredduggiudu ccommu sta llârâ rrọzza, allọa sse ffà i mmazzẹtti; dœpu de sti mazzettti, sse fia câ rrọcca* Dopo che [il lino] è stato ridotto come questa lana grezza, allora si formano dei piccoli mazzi di lino, dopo aver formato questi mazzetti, si fila con la rocca;

♦ (SB) *Dœpu che se fà tüttu tütti sti sti cuosi allọa se piglia cu nun füsu com'un vinti centìmetri llongu, na rrọcca chjamada a cûruôcchja, sẹmpri a lleâzza se mẹtti lladintra, ta chẹlla rrọcca, e se fia cu stu füsu* Dopo che si fanno tutte queste cose, allora si prende con un fuso, lungo circa venti centimetri, una rocca chiamata la conocchia, sempre il ca-

pecchio si mette là dentro, in quella rocca, e si fila con questo fuso.

fiella [ˈfje.lla] sost.femm. QF(2) VAR *fẹlla* MO (è compatibile con *-ẹtta fellẹtta* il dittongo fuori d'accento scompare) bival. [(poss/*de*-N) N (*de*-N)] **fetta**, parte, porzione, striscia:

♦ (Fo.) *diemmi na fiella i pê* dammi una fetta di pane;

♦ (No.) *Sse llassʾun zennẹttʾi llardu, se ttaglia cchẹllu llardu a spicchji spicchji, a ffelletti ffelletti, ffîrû, a zzennicchji zzennicchji, e sse rremêa a mẹnzu dâ carni dâ fellada pestada* Si lascia da parte un po' di grasso, si taglia quel lardo in spicchi, in piccole fette, in pezzetti piccoli, e lo si mischia con la carne del salame pestata.

fiermu [ˈfjer.mʊ] agg. QF(3) VAR *fẹrmu*

1. monoval. [N Agg] **fermo**, immobile:

♦ (SB) *U teau è furmadu quattru pẹzzi de llẹgni addritta, dœpu sti quattru pẹzzi de llẹgni addritta, avi quattru barri intuornu cʾu tẹgno me stavi fiermu* Il telaio è formato: quattro pezzi di legni in verticale, oltre a questi quattro legni dritti, ha quattro barre intorno lo tengono affinché stia fermo.

fierra [ˈfje.rra] sost.femm. QF(2) VAR *fẹrra* monoval. [(poss/*de*-N) N] **ferula**, finocchiaccio:

♦ (No.) *a brocca ẹvi un bastộrî de castagnè, all üttemu cce zzicco na fierra, e chẹlli schierdi in quattru in cincu [a zzicco] chẹlli scherdẹtti i zzicco ta chẹlla fierra e a sestẹmmo ccommu na palla, ssiervi ppe rremeê a cogliada* La frusta è formata da un bastone di castagno [che serve da manico], a una estremità viene inserita una ferula, e quei pezzetti [di castagno; sono le biforcazioni del ramo da cui è stato ricavato il bastone] divisi in quattro, in cinque, quelle piccole schegge vengono inserite nella ferula e sistemate a mo' di palla. Serve per interrompere il coagulo.

fierru [ˈfje.rru] sost.masch.massa QF(13) VAR *fẹrru*

1. zeroval. **ferro**, metallo di colore grigio-argenteo impiegato, per la sua duttilità, nella fabbricazione di molti oggetti:

♦ (No.) *U truppẹllu cche vẹ ttroppu grossu sseccommu nọn cœsgi, sperciarmodu sse a fossa nọn ẹvi tanta grenna, ssʾavʾa spaccà chî cọgni, cọgni de ferru, câ mazza o cọgni de llẹgnu* Il toppo che è stato tagliato troppo grosso - poiché non cuocerebbe nella carbonaia, soprattutto se essa è piuttosto piccola – deve essere spaccato ulteriormente con i cunei , con i cunei di ferro, con la mazza o con i cunei di legno;

♦ (SB) *Chẹlli mulleghicchji se fà, cʾè nu mursẹttu i fierru, aguglia i cozzietta nuatri chjamemu, chʾi fagẹmmu de umbrẹlla, de barẹstra de umbrẹlla, e fagẹmmu ste maccarrô,* Quei pezzettini di pasta vengono lavorati così: si prende un pezzetto di ferro, che noi chiamiamo ago da calza e che ricaviamo dall'ombrello, dalla stecca dell'ombrello, e prepariamo questi maccheroni.

2. anche pl. oggetto di ferro o di metallo in genere:

♦ (SB) *ste mursẹtti, i chemajemmu a chẹllu fierru e i llarghemu pe tutta a mêu nfîa che fêo fêrîssimi . Ẹlli pœ mujumaijo se fêo fîrî, teènnu chẹllu fierru e ẹlli rriesto e i tonnʾa llanchjemu sopa u llẹttu e se e sciugo* questi maccheroni li avvolgiamo a quel ferro e li facciamo allungare per tutta la mano fino a che non diventano sottilissimi. Essi poi avvolti diventano sottili, tirando fuori quel ferro essi rimangono cavi e pronti e li distendiamo nuovamente ul letto ed essi si asciugano;

3. POL zeroval. *ferruferadu* **fildiferro**:

♦ (SB) *E allọa pœi ta chẹllu mursẹttu de pasta se mietti un firu de fierru llà dintra e se fà sẹmpri tâ majilla, se mulliga sẹmpri tâ majilla fentantuchè chẹllu cuosu vẹ vachenti de dintra e de fœa vẹ rrotọnnu; chẹllu fiu, chẹllu ferruferadu cʾiʾu teèmu, chẹllu pẹzzu de fierru che cʾiẹvi llaintra cʾiʾu teèmu e rresto i maccarrô e ssi se chjemo maccarrô de casa* E allora poi in quel pezzettino di pasta si mette un fil di ferro, si lavora sempre nella madia, si *mulliga* sempre nella madia fintanto che quel coso [maccheroncino] diventa cavo e rotondo all'esterno; quel filo, quel fildiferro lo tiriamo via, quel pezzo diferro che è all'interno del maccherone lo tiriamo via e rimangono i maccheroni e si chiamano maccheroni di casa.

SIN *firu de fierru*.

fiesta [ˈfjes.ta] sost.femm. QF(2) VAR *fẹsta*

1. monoval. [(poss/*de*-N) N] **festa**:

♦ (No.) *Pœi jidʾa ppeglià u vettẹllu grassu, e u mmazzadi: mangemmu e ffagẹmmu fẹsta, perchè stu mme ffigliu ia mortu e rressurgìu, sʾavìa perdüdu e sse rretruvau. E ccumenzêo a ffà fẹsta* Poi andate a prendere il vitello grasso e ammazzatelo: mangiamo e facciamo festa perché questo mio figlio era morto ed è risorto, si era perduto ed è stato ritrovato.

2. monoval. [N (*de*-N) **festività**:

♦ (No.) *Â Nnuè pî festi sse usa i cosadduci. A Natari i mustazzœ e i ccassatẹlli, a ccarruvà i rravejœ, ppe Pasqua i paọmmi* A Novara per le feste si usano i dolci. A Natale i *mustazzœ* e le cassatelle; a carnevale i ravioli, per Pasqua le colombe.

figa [ˈfi.ɣa] sost.femm. QF(2)

1. monoval. [(poss/*de*-N) N] pianta e frutto del fico (*Ficus carica*):

♦ (No.) *a ssettẹmbri ccumẹnzo i ffighi e cce [ô purcẹllu] dọgnu i ffighi, scorci dde ffegheddinneji, ffegheddinneji; ppœi,* asettembre cominciano i fichi e gli do i fichi [al maiale], bucce di fichidindia, fichidindia;

2. POL monoval. [(poss/*de*-N) N] *figu sẹccu* **fichi secchi**:

♦ (No.) *Dde pparti mẹssa: na ppecchẹtta de nuccilli nturradi, pestadi ffîrî, fighi secchi, bbẹlli pestadi, bbẹlli tagliadi ffîrî, e na picca de vêu jencu, ttuttu mmescadu* si mettono da parte una certa quantità di nocciole tostate, tritare finemente, fichi secchi, ben pestati, ben tagliati in modo sottile e un po' di vino bianco, tutto mescolato insieme;

♦ (No.) *A stuffada sse fà accussì: du ffœgli i cceasà, du ffœgli i nuggià, du ffœgli i ppersegau, un pọmmu cuttọgnu, carrubbi, ddu cchjappi dde fighi sẹcchi, na fia dde veêzza, sse bbọglio ttutti ppe na ppara dde üri, ppœi se scüa chẹlla acqua, e buglienti se mẹtti ttê bbọtti* [il decotto per lavare le botti si prepara con:] due foglie di ciliegio, di noci, di pesco, una mela cotogna, carrube, due picce di fichi secchi, un po' di vinaccia. Si fa bollire il tutto per due ore, poi quel decotto si scola e ancora bollente si versa nelle botti.

figliu [ˈfi.ʎʊ] sost.masch. QF(1F) monoval. [(poss/*de*-N) N] **figlio**, essere umano rispetto a chi l'ha generato:

♦ (No.) *Llà ssʾà rressurvìu e partìu pʾọnni sso paddri. Ia ancœa â facciada e sso paddri u vẹsti e*

u canuscìu e cce fiu ppêrâ, cce currìu â scǫntra, ss'u mbrazzau e ss'u basgiau e u figliu cce ddissi: padri, mancai contrû cęru e contr'i vǫi, ormai non sǫgnu dęgnu dd'ęssi chjammedu figliu vostru Ma u padri dissi ê garzô: vejaddu, jid'a ppeggliadi i męgliu rrobbi e vestìddemi a stu figliu, mettìdecci un pau de scarpi e mmentìdecci ô jędetu l anęllu Pœi jid'a ppeglià u vettęllu grassu, e u mmazzadi: mangemmu e ffagęmmu fęsta, perchè stu mme figliu ia mortu e rressurgìu, s'avìa perdüdu e sse rretruvau Là decise e partì per la casa di suo padre. Era ancora lontano e suo padre lo vide, lo riconobbe, e ne ebbe pena, gli corse incontro, lo abbracciò e lo baciò; e il figlio disse al padre: «Padre, ho mancato contro il cielo e contro di voi, ormai non sono degno di essere chiamato figlio vostro.» Ma ilpadre disse ai servi: «Presto! Andate a prendere i vestiti migliori e vetitemi questo mio figlio, mettetgli un paio di scarpe e l'anello al dito. Poi andate a prendere il vitello grassso e ammazzatelo: mangiamo e facciamo festa perché questo mio figlio era morto ed è risorto, si era perso ed è stato ritrovato».

fira ['fi.ɹa] sost.femm. QF(2M) → *fia*.

fîrî [fĩ.'ɹĩ] verbo QF(9) tr.bival. [sogg V (N_{det})] [sogg V (F_{inf})] **finire**, terminare, concludere:

♦ (No.) *Quennu se llęsti [de taglià l aja] de taglià i gregni, che a paglia ęvi prœpria comu ffatta com'u ppillu, allǫa ppiglia i vacchi e ffêrîsci* Quando si finisce di trebbiare [lett. 'frantumare i covoni'] che l apaglia è diventata proprio come la pula, allora si prendono le vacche e si finisce il lavoro;

♦ (No.) *Ddœppu de sta rrecceppadura, è ffêrîdu u fattu dû castagnu, perchè ssèguitta ogni ennu, ogni dǫdeci, ogni quattordecianni ęvvi a stęssa cuosa* Dopo questa riceppatura è concluso il racconto relativo alla coltivazione del castagno, perché si continua ogni anno, ogni dodici, ogni quattordici a praticare le stesse cure alla pianta.

firu ['fi.ɹʊ] sost.masch. QF(2) → *fiu*.

fîrû ['fĩ.ɹũ] agg. QF(3)

1. monoval. [Agg N] **sottile**, fine:

♦ (No.) *tta sta purtęlla [dâ fossa], pprimma cche sse ccarriga, sse mętti na pecchętta dde llęgni fîrî, nautra picca se nne mętti ddœppu quannu sse dǫa ffœgu, e sse ddǫa ffœgu* in questa apertura inferiore del cunicolo centrale della carbonaia, prima che si accatistino i legni grossi, si inseriscono alcuni legni sottili, un'altra piccola quatità si aggiunge dopo quando si deve dare fuoco e si appicca il fuoco alla carbonaia;

♦ (SB) *i llasegni ta chęlla pasta ce mettęmmu capi du œvi, pœi se fà na fœglia fêrîssima cû llasagnadœ, allǫa cu chęllu llęgnu ne mettęmmu tâ majilla e i scaremu fentantuché devęnto fêrîssimi* per le lasagne prepariamo la pasta con due uova, poi facciamo un foglio di pasta sottilissimo con il matterello, allora con quel legno ci mettiamo nella madia e li lavoriamo fintanto che diventano sottilissimi;

♦ (SB) *Dènnuce cuorpi de moda che chęllu llęu devęnta tuttu fîrû, ce sauta tutta chęlla ieschi e rresta u llęu fîrû comu è. Dœpu de chęstu llęu fîrû c'ęvi arrętu nantru carduottu e se pass'a chęllu carduottu* Dandovi tanti colpi, in modo che quel lino diventi sottile, saltano tutte le schegge e rimane il lino fine.

2. monoval. [Agg N] **minuto**, minuscolo, ridotto in parti piccolissime:

♦ (No.) *Ppœi sse ttaglia a quadrettîrî quadrettîrî. Dde pparti męssa: na ppecchętta de nuccilli nturradi, pestadi fîrî, ffighi ssęcchi, bbęlli pestadi, bbęlli tagliadi ffîrî, e na picca de vêu jencu, ttuttu mmescadu* Poi si taglia in tanti quadretti piccoli. Si mettono da parte una certa quantità di nocciole tostate, tritare finemente, fichi secchi, ben pestati, ben tagliati in modo sottile e un po' di vino bianco, tutto mescolato insieme;

♦ (No.) *Sse llass'un zennętt'i llardu, se ttaglia cchęllu llardu a spicchji spicchji, a ffellętti ffellętti, fîrû, a zzennicchji zzennicchji, e sse rremêa a męnzu dâ carni dâ fellada pestada* Si lascia da parte un po' di grasso, si taglia quel lardo in spicchi, in piccole fette, in pezzetti piccoli, e lo si mischia con la carne del salame pestata.

3. monoval. [Agg N] **pregiato**, raffinato:

♦ (SB) *se fà trę partidi de stǫppa, a lleâzza a stǫppa e u llęu che se fà i cosi fîrî, i tuvaglia, i cosi de biancherìa, a rrobba de llęu desgęmmu cussì* [con il lino filato] si fanno tre tipi di stoppa: il capecchio, la stoppa e il lino con cui si fanno le tele di qualità: le tovaglie, i capi della biancheria, la roba di lino, diciamo così.

SUPERL *fêrîssimu*.

fittu ['fi.ttʊ] agg. QF(3)

1. monoval. [Agg N] **fitto**, compatto, pressato:

♦ (No.) *se pigli'u llemüdu e sse cumęnz'a inchji de chęlla carni dâ ssossizza, na aguglia pruonta me se punciuîja u bbudęllu, nǫnca u budęllu ùnscia e a ssosizza non vê bęlla fitta inchjüda* si prende l'imbuto e si comincia a riempire [i budelli] di quella carne preparata per la salsiccia, con un ago pronto si punge il budello, altrimenti questo si riempie di aria e la salsiccia non viene sufficientemente pressata.

2. monoval. [Agg N] **stretto**, serrato:

♦ (No.) *A panzętta se llenchja tutta bęlla puritta com'ęvi sdussada, se mętti na feętta de pippi, nentri trę ccuccęcchji i ssari, se mmugliaija ttütta bęlla a gliummaęllu fettìssema, se ttacca* La pancetta si distende ben bene, dopo essere stata disossata, si condisce con un po' di peperoncino, altri tre pizzichi di sale, si avvolge tutta a mo' di gomitolo, ben pressata, si lega;

♦ (SB) *A pesęa ięvi na pętra gruossa, se martellija buôrâ me ce stavi a u pastuâ taccadu fittu che ncruocca cu chęllu llęgnu che va adô jǫvu e pęsa gerennu* La *pesea* è una grossa pietra, che viene battuta ripetutamente con il martello affinché vi venga legata stretta la ritorta, alla quale viene agganciato quel legno che la unisce al giogo e le permette di trebbiare girando.

3. in funzione di avv. stretto, in modo serrato:

♦ (No.) *A ll ottu jorna sse nnęscio; u buccuau sse llęva cchęlla ppęlli cche avi, sse conza bęllu purittu cû pippi e nentri trę cuccętt'i ssari, sse mmugliaija bęllu fittu, sse mętti ntô fœgliu i carta oreada, se ttacca e sse mpeccicca, u bbuccuau* Dopo otto giorni si toglie il lardo dal sale, il guanciale privato della pelle, condito bene con peperoncino e altri tre pizzichi di sale, viene arrotolato in modo serrato, avvolto in un foglio di carta oleata, legato e appeso, ecco il guanciale pronto;

♦ (SB) *Mettęmmu a para adâ bǫcca dû fǫrnu, i darrętu mettęmmu na sęggia, jęmmu pigliemmu u pêrî tô llętu, u mettęmmu sǫpra a para, a ün a ün tutt'attuornu, e a jęmmu mettęmmu tô fǫrnu, e a u ncuppuêmmu fittu, na feętta i brasgia i darrętu che nǫnca piglia aria, e chęllu che c'è l ùrtemu nǫn cœsgi buôrû* Mettiamo la pala alla bocca del forno, dietro mettiamo una sedia, andiamo a prendere

il pane dal letto, lo mettiamo sopra la pala, e lo infor-niamo singolarmente a giro dentro il forno, lo chiu-diamo in modo serrato, e vi mettiamo un po' di brace dietro il chiusino, perché potrebbe entrare aria nel forno e l'ultimo pane potrebbe non cuocere bene
SUPERL *fettìssimu*.

fiu [ˈfi.ʊ] sost.masch. QF(2) VAR *firu*
1. bival. [(poss/*de*-N) N (*de*-N)] **filo**, prodotto della filatura di fibre tessili naturali o artificiali:
♦ (SB) *Dœppu che ce pista i rràdeghi sse cierca u mengu che ẹvi na cosa de llẹgnu e se manghẹa, devẹnta u llẹu devẹnta poi che nọn è cchjü comu na ierba devẹnta a üsu tuttu u fiu dû llẹu com'è* Dopo che si battono tutte le radici del lino, si cerca la gramola che è uno strumento di legno e si gramola il lino il quale non è più un'erba, ma diventa una sorta di filo, il filo di lino;
♦ (SB) *Quannu s'à llenchjudu tuttu stu pẹnti, c'ìẹvi na cuosa che se chjema passarẹlla, se mẹtti llassọpra ogni fiu ogni n du fi, se passa ogni du fi, ogni du fi se mẹtti ssọpra ssa passaiẹlla e se ne va ntô pẹnti* Quando si è riempito tutto il pettine del telaio, c'è una cosa che si chiama 'passaiella' si mette là sotto ogni filo, ogni due fili, si passa ogni due fili, ogni due fili si mette sotto questa "passarella" e se ne va al pettine.
2. monoval. [(poss/*de*-N) N] estens. ogni elemento, naturale o artificiale, di aspetto filiforme:
♦ (No.) *Ppœi â giügnu tunnem'i ppẹ̀gui. Pegliem'a llê, a vuttemu d'un llad'e ll autru, a fagẹmu bẹll'a ttorca, ppegliemu du fi i vẹnca e a ttacchemu* Poi a giugno tosiamo le pecore. Prendiamo la lana, la giriamo da una parte e dall'altra, la riduciamo a un rotolo, prendiamo due fili di vinca e la leghiamo
3. monoval. [(poss/*de*-N) N] cordicella intrisa di una polvere colorante usata dai falegnami e altri artigiani per per segnare la linea da usare come traccia:
♦ (No.) *Sta chjanca s'av'a fà ddu facci, carcadô cci'a fà, a faccija chê cẹtti, carcadô invẹcci cce ttir'û fiu cû llazzu, che cc'è u murgau* Questo tronco si deve squadrare [lett. 'si devono fare due facce']: qualcuno lo fa, lo squadra con le accette, qualcuno invece [lo fa] tirando il filo/tracciare una linea con il laccio che è [imbevuto] nella sinopia.
4. monoval. [(poss/*de*-N) N] talea, barbatella:
♦ (No.) *Ppe ffà i nnuccellà pprimma s'av'a fà i fossi. Ddœppu che ss'à ppreppparadu stu terrẹu allọa se scippa a chjantimmi Perciò a bbarbadẹlla av'a ẹssi cche vẹ dâ terra, e allọa ogni n fossu sse nne mẹtti da cincu a sseị fi* Per impiantare il noccioleto per prima cosa si devono le fosse. Dopo che si è preparato questo terreno allora viene divelto il piantime. Perciò la talea deve provenire daterra e allora in ogni fosso si mettono cinque, sei fili di talea.
5. monoval. [(poss/*de*-N) N] stelo:
♦ (SB) *I rràdeghi [dû llîu] rriesto cchjü cürta e chjü llonga a ccomu sô, perchè nọn è ch'è tutt'u stẹssu, c'è chẹllu u fiu che vẹ chjü llongu c'è chẹllu fiu che vẹ chjü cürtu* Le radici [del lino divelto] restano più corte, più lunghe in base a come sono, perché non possono essere gli steli tutti ugualmente lunghi, alcuni sono più lunghi, altri più corti;
6. bival. [(poss/*de*-N) N (*de*-N)] fila, serie continua e allineata:
♦ (No.) *U castagnẹdu nẹsci a sta manẹra: primma sse cœgli i castagni, i ccastagni sse puorto tô vevaju e sse ffà i casẹlli. Ccommu ssô fatt'i casẹlli, ẹllu ss'av'a cchjantà cû cchjantadœ, a destanza dde û spanghecẹllu scarsu, e a ttravẹrsu dde un fir'e ll auttru dde un parmẹttu scarsu* Il castagneto viene piantato in questo modo: prima si raccolgono le castagne, si portano nel vivaio e si preparano i semenzai. Appena sono fatti i semenzai, esso si deve piantare con il piantatoio, distante poco meno di una spanna e in larghezza tra un filo e l'altro alla distanza di un palmo appena;
♦ (No.) *Quannu [u fummi] à nesciudu de ssọpra, che u fœgu sse pœ chjamè, che a assai sveluppadu insomma che à llumedu, e llọa sse stọppa sta purtẹlla e sse fà un fîrû de bbucchi, dde purtusi* Quando [il fumo] è uscito fuori, quando il fuoco può essere chiamato tale, è ben divampato, insomma è acceso, allora si chiude l'apertura laterale del cunicolo della carbonaia e si pratica un filo di buchi .
6. POL *firu de fierru* **fildiferro**:
♦ (No.) *Cc'ẹvvi un fusu, u fusu ẹvi furmadu cu a tẹsta dde rretteculadu, de firu de fẹrru fenìssemu, ọnni cce vẹ ttaccadu sta ffia, dde ssọtta avi un pirillu dde llẹgnu cche ccû a mêu dritta a ffẹ̀mmea cche ffia cce dọa na ferreada* C'è un fuso, il fuso ha la testa di reticolato, di filo di ferro sottilissimo, dove viene attaccato questo filo, sotto ha un gancetto di legno che viene girato dalla donna che fila con la mano destra.

fiu a prep. monoval. [P N] **fino a**:
♦ (SB) *Adâ sia sẹ, cincu, sẹi tọmmi, a segọnnu a müa o ieẹvi sciecca, e se carrija pâ casa fî'a quannu lliesti* La sera cinque, sei *tọmmi*, a seconda se si ha una mula o un'asina, si trasportano a casa fino a quando non si finisce.

fodau [fo.ˈðaˑʊ] sost.masch. QF(11) MO (è compatibile con *–azzu fodaazzo*) monoval. [(poss/*de*-N) N] **grembiule**:
♦ (No.) *Dumê mmattêu me arzu, me mẹnt'u fodau i ddaventi, me mẹtt'u fazzurẹtt'a rrudẹlla, scẹnn'a majilla e ccruvuu a faêa* Domani mattina mi alzo, mi metto davanti il grembiule, il fazzoletto in testa/ la pezzuola da testa legato dietro la nuca, tiro fuori la madia e staccio la farina;
♦ (SB) *Me scurdai me ce disgìa che quannu ne mettẹmmu pe pegliammu a majilla, pe cruvuà a faîa, ne mettẹmmu u fodau, nentra vestaglia i ssọpra, un fodaazzu, e un fazzuriettu n tẹsta taccadu fittu che nọnca pœ cascà carche capẹllu tô pê* Ho dimenticato di dire che quando andiamo a prendere la madia, per stacciare la farina, indossiamo il grembiule, un'altra vestaglia di sopra, un grembiule più scadente e il fazzoletto da testa legato bene altrimenti può cadere qualche capello nel pane;
♦ (No.) *A llügliu se mẹdi. L uommu se mẹtti i cannẹll'ê jẹdetti e a fàuci, u fodau i daventi e a muacciœ'ô bbrazzu* A luglio si miete. L'uomo mette i digitali alle dita, [prende] la falce, [indossa] il grembiule e la *muaccœa* al braccio;
♦ (No.) *Quannu sse rriv'â casa, sse mẹnt'u ffazzurẹttu n testa, u fodau i ddaventi, scẹnn'a mmajilla, ccruvua a ffaêa. Prima a ppass'ô ccrevẹllu, me cce llẹv'a ccaîglia cchjù gruossa, pœi a pass'ô crivu e ppiglia cchẹllu sciọri dde ffaêa cche cce nẹsci* Quando si arriva a casa, si mette il fazzoletto in testa, il grembiule sul grembo, tira fuori la madia, staccia la farina, prima la passa al crivello a maglie larghe, poi a quello a maglie strette e prende il fiore della farina che viene fuori.

fœglia [ˈfœ.ʎʎa] sost.femm. QF(2)
1. monoval. [N (*de*-N)] **foglia**:

♦ (No.) *A stuffada sse fà accussì: du fægli i cceasà, du fægli i nuggià, du fægli i ppersegau, un pǫmmu cuttǫgnu, carrubbi, ddu cchjappi dde fighi sęcchi, na fia dde veêzza, sse bbǫglio ttutti ppe na ppara dde üri, ppœi se scüa chęlla acqua, e buglienti se mętti ttê bbǫtti* [il decotto per lavare le botti si prepara con:] due foglie di ciliegio, di noci, di pesco, una mela cotogna, carrube, due picce di fichi secchi, un po' di vinaccia. Si fa bollire il tutto per due ore, poi quel decotto si scola e ancora bollente si versa nelle botti;

♦ (No.) *Sse cunsiglia ppe rremunnalli* [*i nucellà*] *tta ll autunnu, perchè ancœa êo a fæglia gialla e ûrû vędi a rremma cch'ęvvi sęcca e vędi a rramma cch'ęvvi vęrda Ssęllu ch'i rremǫnna a ll invernu, seccommu fægli nǫn ęvi cchjù, sse pœ sbaglià* Si consiglia per rimondarli [i noccioli] in inverno, perché hanno ancora la foglia gialla e uno distingue il ramo secco da quello verde. Se invece si rimondano in inverno, poiché le foglie sono cadute, si può sbagliare.

2. monoval. [N (*de*-N)] **foglio**, strato sottile:

♦ (No.) *Ppœi na vœtta, a ll èppecca de na vœtta, nvęci ddê œvi i llanchjavo commu na fæglia i llasegni, i ttagliavo ttǫnni, cce mettiv'i nǫgi llaintra, ssǫpra cce mettiva l auttra cappa, i mentivo sǫprê llenni unciüdi dde na ffia de œgliu o nǫnca de ssajimmi e i nfurnevo* Poi una volta, in passato, invece delle uova, [la pasta per preparare le colombe] la stendevano come un foglio di lasagne, la tagliavano in picccoli circoli, vi mettevano dentro le noci, sopra si stendeva un altro strato di pasta, si posava sulle teglie già unte con un po' di olio oppure di strutto e si infornava;

♦ (SB) *Nuautri cęrti vœti puru fagęmmu i llasegni, i llasegni ta chęlla pasta ce mettęmmu capi du œvi pœi se fà na fæglia fêrîssima cû llasagnadœ. Se fà na bęlla fæglia de llasegni, se se mpasto se, tentu se travaglio un bęllu pezzô e pœi se fà du fægli, na fæglia, segǫnn'a famiglia che ęvi, pe mancialla adâ sia* Noi a volte facciamo anche le lasagne, per le lasagne prepariamo la pasta con due uova, poi facciamo un foglio di pasta sottilissimo con il matterello. Si fa un foglio di pasta di lasagne, si impasta, si lavora molto, per tanto tempo, e poi si fanno due fogli o un foglio di pasta, in base alla grandezza della famiglia, per mangiare la sera.

fœgu ['fœ.ɣʊ] sost.masch.massa QF(14)

1. monoval. [N (*de*-N)] **fuoco**, sviluppo di calore e di luce sotto forma di fiamma, per effetto della combustione:

♦ (No.) *Ttâ ccasuotta ttô è[nguru], ttô busciô cc'ęv'a furnęcca cu du furcęlli che llumem'u fœgu llaintra* nel casotto dove si fa il formaggio, in un angolo c'è anche il fornello rudimentale fatto con due forcelle in cui accendiamo il fuoco;

♦ (No.) *Dœppu cche* [*a fuossa*] *s'à mucciadu e llǫa jęmu che s'av'a ddè fœgu, s'av'a ddè fœgu; ęlla avi na purtęlla tta sta purtęlla, pprimma cche sse ccarriga, sse mętti pecchętta dde llęgni fîrî, nautra picca se nne mętti ddœppu quannu sse dǫa fœgu, e sse ddǫa fœgu* Dopo che [la carbonaia] è stata coperta totalmente, allora procediamo a darle fuoco, essa ha una apertura inferiore nel cunicolo centrale al centro della carbonaia, prima di riempie, si mette una piccola quantità di legni piccoli e sottili, altri se ne mettono dopo quando si dà fuoco;

2. focolare, e qualsiasi fonte di calore per cucinare:

♦ (No.) *Comu* [*u llatti*] *è bbęllu tüttu scuadu, pegliamm'a coddara, a mettęmmu ssǫbbô fœgu che cc'è a furnęcca, ppegliemu un muors'i llęgnu, cce zzecchem'a ccodara llaintra e a mettęmmu subbâ furnecca* Appena il latte è stato colato tutto con il colatoio,prendiamo la caldaia, la mettiamo sul focolare, dove c'è una sorta di fornello rudimentale, prendiamo un pezzo di legno, infiliamo la caldaia là dentro e la mettiamo sul fornello.

POL ESO *peglià fœgu.*

fǫngia ['fǫ.ndʒa] sost.femm. QF(2)

1. monoval. [(poss/*de*-N) N] **grugno**:

♦ (No.) *Ogni ennu a jenneu vai'a ffęa, me vai'a ccatt'u maiau. Però me piaggi un purcellęttu peccętu pe m'u ngrassu ęu, ma me piagi m'ęvi bęllu llongu e spadęgnu, ccu l oęcchji llonghi e a fǫngia ccurta* Ogni anno a gennaio, vado alla fiera del bestiame a comprare un maiale. Però mi piace un maialino piccolo affinché lo cresca io,, ma mi piace ben lungo e *spadęgnu*, con le orecchie lunghe e il grugno corto;

♦ (No.) *Ua fagęmm'i frìttui. Sse ppigli'a ttęsta, se sdossa, cu tutta l oęcchja e ccu ttutta a fǫngia, se sdossa, se strica tta l acqua bugliüda,, sse fà bęlla purettìssema, e pœi se ttagli'a zzenętti zzenętti e sse mętti ppur'a parti* Ora facciamo i ciccioli. Si prende la testa del maiale, si disossa, con tutte le orecchie e il grugno, si disossa, si strofina con l'acqua bollente, si lava pulitissima e poi si taglia in piccoli pezzi e si mette daparte.

2. monoval. [N (*de*-N)] bocca di bottiglia o di altro recipiente.

3. monoval. [N (*de*-N)] bocca del sacco come si presenta dopo che è stata chiusa e legata.

4. monoval. [(poss/*de*-N) N] fig. broncio.

fǫnnu[1] ['fǫ.nnʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [N (*de*-N)] **fondo**, la parte inferiore di un oggetto vuoto internamente, di un recipiente o di una cavità (che può rimanere anche implicito, purché sia possibile inferirne il referente grazie al cotesto o al contesto):

♦ (No.) *Ccà â Nuè pe cchjantà l orevà sse fà û ffuossu fǫnnu n mętru, pœi se mętti na pecchętta i ffrattę ô fǫnnu o na pecchętta i concimi, e ssǫpra se męnt'u nsędu dde l urevau* Qua a Novara per piantare l'olivo si scava un fosso profondo un metro, poi si mette un po' di erbe secche al fondo o un po' di concime e sopra si mette l'innesto di olivo;

♦ (No.) *L autru che rręsta, na boccia pronta c'un cattu de acqua, a boccia llaintra e inchji a boccia de sajimmi; l autri frìttui che cc'êo a męnti ntô sajimmi i męnto tô bęllu tejêo, ô fǫnnu, cce mętto tutt'i frìttui e ssǫpra cce vacco tuttu l autru sajimmi. Ô fǫnnu dâ codara, dâ codaięlla rrięsta tutti chęlli fatt'a zzennicchji, i piglio cu na scumarœa, i męnto ntô piattu o nǫnca ntô tejêo e chęlli sô tutt'i grattugli* L'altro [strutto] che rimane, una boccia pronta con un secchio di acqua e si riempie la boccia di strutto; gli altri ciccioli che devono essere aggiunti nello strutto si pongono in un buon tegame in questo modo: sul fondo si mettono tutti i ciccioli e sopra si versa lo strutto rimasto. Sul fondo della caldaia, della caldaia piccola, rimangono tutti quei pezzettini di ciccioli, li si sprende con una schiumarola, li si mette in un piatto oppure nel tegame e quelli sono i 'grattugli'.

fǫnnu[2] ['fǫ.nnʊ] agg. QF(3) bival. [N Agg N] **fondo**, profondo:

♦ (No.) *Ccà â Nuè pe cchjantà l orevà sse fà û ffuossu fonnu n mętru, pœi se mętti na pecchętta i ffrattę ô fǫnnu o na pecchętta i concimi, e ssǫpra se męn' u nsędu dde l urevau* Qua a Novara per piantare l'olivo si scava un fosso profondo un metro, poi si mette un po' di erbe secche al fondo o un po' di concime e sopra si mette l'innesto di olivo;

♦ (No.) *Tturnannu â sserradêa ddê cchjanchi, primma cce vœ u scau. Stu scau è, ss'av'a fà na fossa fonna ccirca un mętru, un mętru e ccenquanta, in modu cche ll uommu dde ssǫtta stavi quas'addritta* Riprendendo a parlare dell'attività di segare i tronchi: per prima cosa bisogna preparare il cantiere. Questo cantiere si realizza così: si deve scavare una fossa profonda circa un metro, un metro e cinquanta, in modo che l'uomo che è dentro la buca stia quasi in piedi;

♦ (No.) *Cchęllu cch'ęvi àbberi sse puorta tê campagni, sse fà un fussettu che fǫssi llargu ddu parmi ppe ddu parmi e pe ddu parmi fǫnnu, e sse chjanta* Quella piantina che è diventata un albero di castagno, viene portato in campagna, si scava un fosso di due palmi per due, e due palmi profondo, e si pianta.

fǫnti ['fǫ.ntɪ] sost.masch. QF(21) MO (è compatibile con *-ęttu funtętta*) piccola buca che si pratica nella massa della farina e nella quale si versa l'acqua calda per l'impastatura:

♦ (No.) *Dumê m'aia a ffà u pêrî. Allǫa ffazz'u fonti, cce męnt'u ssari, l acqua càuda e squagliu u llevatęllu, e fazzu a llevatêa* Domani devo fare/farò il pane. Allora faccio la piccola buca nella farina, aggiungo il sale, l'acqua calda e vi sciolgo il lievito, così preparo la *llevatêa*;

♦ (No.) *I ccassattęlli sse ffêo sse ppigli'a pasta primma comm'i bbescotti; ntô chill'i faêa: quattr'œvi, quìnnecci gremmi d'ammonìecca, quattrucęntu gremm'i zzùccuru e na pecchętta de llatti. Sse ffà u fǫnti e sse męnti tutti ssi cosi* Le cassatelle si preparano, per prima cosa si prepara lo stesso impasto dei biscotti: in un chilo di farina si aggiungono quattro uova, quindici grammi di ammoniaca, quattrocento grammi di zucchero e un po' di latte. Si fa la piccola buca nella farina e vi si mettono tutti gli altri ingredienti;

♦ (No.) *I stranguliepparrè sse fêo accussì: sse ppiglia na fia dde orgiu, sse ppurezzija, sse ppuort'ô muêu e sse masgêa. Ffà u funtettu dd'un lladu ddâ majilla, cce męnti na feętta de acqua e mpasta cchęlla ffaêa* Gli strozzapreti si preparano così: si prende un po' di orzo, si pulisce, si porta al mulino e si macina. Si fa una piccola buca in un angolo della madia, si mette un po' di acqua e si impasta quella farina;

♦ (SB) *Fagęmmu u fǫnti ntâ majilla, tâ chęllu fonti, ęvi nun fussęttu, squagliemmu u crescęnti, u crescęnti è nantru pê de nantra mpastada c'ama fattu prima* Facciamo una piccola buca, in quella buca, che è una buca piccola, sciogliamo il lievito.; il lievito è un altro pane di una impastata precedente.

fòrbeccia ['for.bə.tʃtʃa] sost.femm. QF(2) NO → *fruoveccia*.

forma ['for.ma] sost.femm. QF(2) NO → *fuorma*.

fǫrnu ['fǫr.nʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [(poss/*de*-N) N] **forno**:

♦ (No.) *Quenn'u ppêrî ęvi llęvettu, cche cumęnz'a llevettà, allǫa ffa a ccuôa ttutt'attornu, cche cumęnza a spaccarejà e ccussì ppœi quann'è bbęllu spaccarejadu tutt'attornu, se mpeccica u fǫrnu. Vaj'a ppigliu na rrema i frasca, e mpeccic'u fǫrnu. Poi preparu l autri llęgni e cce mętti in contenuazziôrî. Quennu u cęru ddû fǫrnu ęvi bbęllu jencu, allǫa u ppigliu e passu dd'un lladu Quenn'u jencu ddû fǫrnu ęvi ddaventâ bbǫcca ddû fǫrnu, allǫa ppigliu e ccumęnzu a nęsci a brasgia ccû rrastęllu* Quando il pane comincia a lievitare, allora fa la corona tutt'attorno in superficie, comincia a creparsi nella parte superiore, e così poi, quando è ben crepato tutt'attorno, si accende il forno. Vado a prendere u ramo di ginestra e accendo il forno. Poi preparo glialtri legni e gliali butto dentro dicontinuo. Quando il cielo del forno è abbastanza bianco, allora prendo la legna e la sposto da una parte del forno, quando quella è diventata bianca, la sposto dall'altra parte. Quando il forno è ben riscaldato fin davanti alla bocca del forno [lett. 'il bianco del forno era davant alla bocca del forno'], allora prendo e comincio a tirar fuori la brace con il rastrello.

♦ (SB) *u fǫrnu ave nun purtüsu d'un viersu e mettęmmu a llumęa dû fǫrnu, a llumęa dû fǫrnu ięve de crętta, ce mettęmmu u męcciu un mursęttu i pęzza fîrâ jenca, u nturciujemmu, l œgliu mensu che nǫnca fà fętu, e a mettęmmu ta chęllu pertüsu e fà u llüstru tô fǫrnu* il forno ha un buco da una parte nel quale mettiamo la lucerna del forno, essa è costituita da un vasetto di creta, in cui mettiamo lo stoppino, un pezzetto di stoffa fine bianca avvolto, vi mettiamo l'olio di oliva altrimenti puzza, e la mettiamo in quel buco per fare luce nel forno.

forti ['for.tɪ] agg. QF(37) NO → *fuorti*.

fossa ['fo.ssa] sost.femm. QF(2) NO → *fuossa*.

fossu ['fo.ssʊ] sost.masch. QF(1) NO → *fuossu*.

fràccettu ['fra.tʃtʃə.ttʊ] agg. QF(3) monoval. [N Agg] **fradicio**, marcio, putrefatto:

♦ (No.) *Pœi ccumenzenn'i favi, cce dǫgnu [ô purcęllu] i scorci ddê favi, scorci dde ppesęllu, frutti fràccetti de ta campegna* Poi quando maturano le fave, gli do da mangiare le bucce delle fave, dei piselli, frutti marci dalla campagna.

fradi ['fra.ðɪ] sost.masch. QF(29) monoval. [(poss/*de*-N) N] **fratello**:

♦ (No.) *turneu to fradi e tto padri mmazzau u vettęllu grassu, perchę cce turneu ssêrû e ssarvu* è tornato tuo fratello e tuo padre ha ammazzato il vitello grasso, perché è tornato sano e salvo;

♦ (No.) *ia giustu a ffà na sciarada e a ffà festa, perchę ssu to fradi ia mmortu e rressurgìu, s'avìa perdudu e sse rretruvau* era giusto fare una mangiata e fare festa, perché questo tuo fratello era morto ed è risorto, si era perso ed è stato ritrovato.

[AIS I 13 tǫ́ fráddi; i ~ ~]

frasca ['fras.ka] sost.femm. QF(2H)

1. monoval. [N (*de*-N)] frasca, foglia o filo d'erba secchi:

♦ (No.) *A mendra è ssettuada, un muorsu nchjudüda ttütta de fraschi* il recinto per le pecore è situada [...], in parte chiusa con frasche;

♦ (No.) *Ttâ mendra cc'è pur'i barracchi, fatti dde fraschi cchî ffurcẹll'i ssọtta cche sse mẹtt'i pègui e crabbi puru ô sciüttu, quannu cchjœvi* Nel recinto per le pecore ci sono anche le *barracchi*, fatte di frasche con le forcelle, in cui si mettono al riparo le pecore e le capre, all'asciutto, quando piove;

♦ (No.) *Vegêu â mentra cc'è un pagliau. U pagliau è fattu dde fraschi cchî ffurcẹlli a üsu pagliau comu.. pe nọn ce ntrase acqua, frẹ̈ddu, e llaintra nchjudẹm'i ciavaẹlli, i daventi ce mettẹm'u chèncellu* Vicino al recinto c'è la capanna. La capanna è fatta di frasche con le forcelle, come una capanna, affinché non entri acqua, freddo, e là dentro chiudiamo i capretti, davanti poniamo un cancello, per chiudere.

2. monoval. [(poss/*de*-N) N] palma nana, cespuglio del *Chamaerops humilis*, utilizzatoper farne scope; ginestrella (*Genista tinctoria*):

♦ (No.) *Vaju a ppigliu na rrema i frasca, e mpeccic'u fọrnu* vado a prendere un ramo di ginestrella e accendo il forno;

♦ (No.) *a deviglia, fatta dde aastri o nọnca de fraschi, sse rradi ll aja e sse scọbba bẹlla purettìssema* la ramazza fatta di aspalato o di cespugli di palma nana, si rade l'aia e si ramazza in modo da pulire bene.

frascàtui [fras.'ka.tu.ɪ] sost.pl. QF(8) **farinata**, polenta:

♦ (No.) *I frascàtui sse ffêo dde ffaêa i frumentedinneju. Sse mẹnt'a pegnetta ssọpra ccu l acqua. Quannu l acqua cumẹnza a spezzechellejà, sse ppigli'u rremmêâdœ e sse cumẹnz'a rremeê a ffaêa. Rremeênnu, rremeênnu, a ppugnẹttu ppugnẹttu, rremeênnu rremeênnu, l acqua [va] cœsgi a ffaêa e ccussì va nduennu, a ppecchẹtt'a ppecchẹtta vẹọ nduennu Quennu ssô mẹnzi ddüri, ppiglia e cce mẹnti o scorc'i maiau o n pẹdi de bruccuẹllu mûîzadu o nna feẹtta dde ffeôcchji ssarvaggi mûîzzadi* La farinata si fa di farina di mais. Si mette la pentola sul fornello con l'acqua. Quando l'acqua comincia a fare le bolle in superficie, a bollire, si prende il mestolo e si comincia a girare la farina. Girando in continuazione a manciate, l'acqua cuoce la farina e così va condensandosi, a poco a poco si condensa. Quando la farinata è un po' indurita, si aggiungono parti di cotenna del maiale, un piede di broccoletto tagliato o un po' di finocchio selvatico tagliato.

CFR *centimme*.

frattẹ̀ [fra.'tte] sost.masc. inv. QF(12)

1. monoval. [N (*de*-N)] erbaccia, fuscelli, stoppie erbe secche:

♦ (No.) *Ccà â Nuè pe cchjantà l orevà sse fà û ffuossu fọnnu n mẹtru, pœi se mẹtti na pecchẹtta i fratte ô fọnnu o na pecchẹtta i concimi, e ssọpra se mẹnt'u nsẹdu dde l urevau* Qua a Novara per piantare l'olivo si scava un fosso profondo un metro, poi si mette un po' di erbe secche al fondo o un po' di concime e sopra si mette l'innesto di olivo;

♦ (No.) *A ttemọgna sse müccia ccû frattè, rrestọccia [stoppie] de ssọpra, demodocchè, sse cchjœvi, me nọn se bbegn'assai e ll oggẹlli me nọn se mengio tutt'i spighi* La bica viene coperta nellaparte superiore con erbacce, stoppie, in modo tale che, se piove, non si bagni troppo e affinché gli uccelli non mangino tutte le spighe.

frẹ̈ddu[1] ['frẹ.ddʊ] agg. QF(3)

1. monoval. [N Agg] **freddo**, che ha temperatura molto bassa o comunque inferiore a quella circostante (restr. sul nome: cosa o corpo):

♦ (Fo.) *aju sẹmpri i mêu frẹ̈ddi* ho sempre le mani fredde.

2. monoval. [N Agg] **freddo**, cotto in precedenza e lasciato raffreddare o non riscaldato (restr. sul nome: solo cibo o bevanda):

♦ (No.) *Quennu u ssengu ẹvi bẹllu cottu, ppiglia e cumẹnz'a nẹsci tüttu supracqua, se scẹnni, se piglia ccâ scumarœa e sse nẹsci. Se mẹnti ntô piattu, bẹllu fungudu, e sse fà rreffedà. Quenn'è frẹddu se ttaglia mursẹtti mursẹtti e sse friji* Quando il sangue è ben cotto, rimane in superficie, se va sul fondo si prende con la schiumaiola e si tira fuori. Si mette nel piatto, fondo, e si lascia raffeddare. Quando è freddo, si taglia in piccoli pezzi e si frigge

frẹddu[2] ['frẹ.ddʊ] sost.mach.massa QF(14) **freddo**, gelo, bassa temperatura:

♦ (No.) *U pagliau è fattu dde fraschi cchî ffurcẹlli a üsu pagliau comu.. pe nọn ce ntrase acqua, freddu, e llaintra nchjudẹm'i ciavaẹlli, i daventi ce mettẹm'u chèncellu* La capanna è fatta di frasche con le forcelle, come una capanna, affinché non entri acqua, freddo, e là dentro chiudiamo i capretti, davanti poniamo un cancello.

frẹscu[1] ['frẹs.kʊ] agg. QF(3)

1. monoval. [N Agg] **fresco**, che è a temperatura gradevolmente fredda:

♦ (No.) *Ddœpu che llẹsti de mẹtti a rrecuotta ttê cannè, rrẹsta tütt'u sẹu, quari jettemmu, quari cci'u demmu ê chè e llavemmu a codara purettìssema cû scubazzẹtt'i mammuscẹtti, scubbemmu bẹlla puritta, pœi cce passemmu l acqua frẹsca e a bucchemmu* Dopo che si finisce di riempire di riscotta le fiscelle, rimane il siero, una parte lo buttiamo e l'altro lo diamo ai cani e laviamo la caldaia pulitissima con una spazzola di pungitopo, la spazzoliamo bene e poi la sciacquiamo con acqua fredda e la svuotiamo;

♦ (No.) *Ddœppu cche ssô bẹlli ttagliadi, mẹnt'a ppegnetta ssọpra; quannu l acqua bọgli cc'i ccara llaintra, appệrâ fêo un bọ̀gliedu i tira e i scẹnni, e cce mẹtti na feẹcchja dde acqua frẹsca, ppœi i scüa e i conza ccû ssügu* Dopo che [le lasagne] sono ben tagliate, si mette la pentola sul fornello, quando la pentola bolle si butta la pasta, appena riprende a bollire si tirano fuori e si scendono dal fornello, si mette un po' di acqua fredda, poi si scolano e si condiscono con il sugo.

frẹscu[2] ['frẹs.kʊ] sost.masch.massa QF(14) **fresco**, frescura; luogo, ambiente dalla temperatura gradevole.

frẹsgia ['frẹ.ʒa] sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N) N] **felce**:

♦ (No.) *Ddœppu che s'à llestudu de carregà a sta manẹra, e llọa sse prepara frẹsgi e possebermẹnti jeệstri, bullachê e sta fossa vệ copertada cu tutti sti ierbi* Dopo che si è finito di riempire la carbonaia in questo modo, allora si preparano felci e anche ginestre, citisi e si copre la carbonaia con tutte queste erbe;

♦ (No.) *Quannu nne speccemmu che llẹsto dde passà, nn'i nchjaêmmu, nchjaêmm'u llatti, ppennemmu a codara, mettẹmmu u cuadœ sọprâ codara, vacchemm'u llatti, u scuemmu ccû cuadœ, cce fagẹmmu u cuadœ o dde frẹsgia o dde fêûcchjà* Quando finiamo [di mungere le pecore] e sono passate tutte [dal mungitoio], saliamo con il latte, prendia-

mo la caldaia, vi mettiamo sopra il colatoio, vi versiamo il latte, lo coliamo, il colatoio lo facciamo con foglie di felci o di finocchi;

♦ (SB) *Pœi a degẹmbri se zzappuijo, a maju se scierba, se llẹva tutti i fresgi, chẹlli erbi che non sô buôrî, e se llasso bẹlli puritti* Poi a dicembre, si zappetta, a maggio si scerba, si tolgono via tutte le felci, quelle erbe che non sono buone e si lasciano i campi puliti.

frevau [frə.'va.ʊ] sost.masch.det solo sing. QF(14) zeroval. (non ammette l'articolo e non può reggere aggettivi, compl. prep. o relative; può costituire compl. di denominazione; *u mẹsi de frevau* ricorre nei contesti in cui il solo *frevau* non è sintatticamente ammissibile) deitt. **febbraio**:

Per la costruzione di espressioni di tempo determinato, è compatibile come compl. di a^3, e di *ta*: *a/ta frevau* 'in/a febbraio'.

♦ (No.) *A jennêu cu i primmi dde frevau i llavœ [piante di frumento ancora tenere] ssô a ttrẹ ffœgli e a quattru ffœgli*A gennaio e nei primi giorni di febbraio le piantine di frumento hanno tre, quattro foglie.

friji ['fri.ɟə] verbo QF(10) tr.bival. [sogg V N] **friggere**, cucinare in padella con olio o altro grasso bollente (restr. sul sogg.: solo persone; restr. sul compl.: alimenti):

♦ (No.) *Dœpu che [a sosizza] è bẹlla rremeêda majilla majilla, se stazza, sse ne ffriji na ffẹẹtta e sse stazza ppe vẹdi com'è dde ssari* Dopo che [la carne della salsiccia] è ben condita e rimestata nella madia, si assaggia, se ne frigge una parte per verificare la quantità di sale;

♦ (No.) *Quennu u ssengu ẹvi bẹllu cottu, ppiglia e cumẹnz'a nẹsci tüttu supracqua, se scẹnni, se piglia ccâ scumaræa e sse nẹsci. Se mẹnti ntô piattu, bẹllu fungudu, e sse fà rreffedà. Quenn'è frẹddu se ttaglia mursẹtti mursẹtti e sse friji* Quando il sangue è ben cotto, rimane in superficie, se va sul fondo si prende con la schiumaiola e si tira fuori. Si mette nel piatto, fondo, e si lascia raffeddare. Quando è freddo, si taglia in piccoli pezzi e si frigge;

♦ (SB) *Cẹrti vœti pegliammu du mursẹtt'i pasta a tagliemu a mursẹtti mursẹtti llonga llonga e a llassamu a mettẹmu de parte e a fagẹmmu llevetà e fagẹmmu u turtò, mettẹmmu a padẹlla e i frejemmu, i frejemmu i fagẹmmu deventà rrọssi o ce mettẹmmu n cuccẹtt'i sare o na feẹtta i züccuru, pipi e ne mangemu* A volte prendiamo due pezzetti di pastone, li tagliamo in pezzi più piccoli, piuttosto lunghi, e li lasciamo da parte, li facciamo lievitare, e facciamo il *turtò*, mettiamo la padella sul fornello, e lo friggiamo fintanto che non si colorano di rosso, vi mettiamo sopra un pizzico di sale o un po' di zucchero e li mangiamo.

frittu ['fri.ttʊ] agg. QF(3) monoval. [N Agg] **fritto**, cotto in olio, burro o altro grasso bollente:

♦ (No.) *Quennu [u ssengu] è frẹddu se ttaglia mursẹtti mursẹtti e sse friji. Se po fà cu na ceppọlla fritta, c'un pumadœru, o nọnca se po fà frittu ssọru* Quando [il sangue] è freddo, si taglia in piccoli pezzi e si frigge. Si può cucinare anche con la cipolla fritta, con un pomodoro, oppure si cucina fritto senza altri ingredienti

♦ (No.) *Quennu sse nfọrna u ppêrî, sse llassa un morsu dde pasta e sse pœ fà i gostẹlli ffritti; se ffa llonga llonga, sse ttaglia a zzennẹtti zzennẹtti, sse mmecco e sse mẹnto ntâ ppadẹlla. Ttâ padẹlla sse fà i purtusi ccâ furchẹtta e sse fêo bẹlli gruossi. I mẹtti ttô piattu, cce mẹnti na bẹlla ffẹẹtta i zzùccur'i ssọpra, e sse ppôrû mangià* Quando si inforna il pane, si lascia un pezzo di pasta e si possono fare le focacce fritte: si taglia un pezzo di pane lungo, lo si divide in piccoli pezzi, li si schiaccia e li si mette in padella. Nella padella vengono bucherellati con la forchetta ed essi gonfiano. Li si mette nel piatto, vi si sparge sopra una buona quantità di zucchero e sono pronti per essere mangiati.

frìttua ['fri.ttu.a] sost.femm. spec. al pl. QF(2) alim. **cicciolo**:

♦ (No.) *Ua fagẹmm'i frìttui: Sse prepara u cœri, a mèuzza, un mursẹtt'i fẹghettu, u purmộrî e sse prepparo ttutti ppuritti, a codara pronta; ssọtta sse mẹnti: a ssọnza, i rreliggi; sọpra se mẹtti l oẹcchji e i ppẹdi, ssọpra se mẹnti tutti chẹlli scorci dê frìttui. I mêu sse mẹnto ûrâ sup'i ll autra ntâ codara, e sse vacca na picca de acqua. Quennu cchẹlla acqua rriva ssuttê mêu, sse ppigli'a codara, sse mẹnti ssọpra e sse fà bọgli me cœsgi chẹlli frìttui Quennu cchẹlli ffrìttui sô ccuotti, ppiglio e cumẹnzo a scangià dde ccurọre; sse vẹdi c'a ccarni cumẹnz'a scangià dde curọri, che cumẹnz'a ẹssi cotta, e sse stazza quennu sô cotti a picc'a picca se nẹscio* Ora prepariamo i ciccioli. Si prepara il cuore, la milza, un pezzetto di fegato, il polmone, e si preparano tutti puliti,la caldaia pronta: sotto si mettono il grasso, i *rreliggi*, sopra si mettono le orecchie, i piedi, sopra si mettono tutti i pezzi di cotenna dei ciccioli. Le cose più minute messe una sull'altra nella caldaia e si versa un po' di acqua. Quando quell'acqua arriva sotto le mani, si prende la caldaia, si mette sul fornello e si fa bollire affinché i ciccioli si cuociano. Quando i ciccioli sono cotti, comincia a cambiare il colore, si vede che la carne ha cambiato colore, che comincia a essere cotta, e si assaggano, quando sono cotti si tirano fuori.

fròveccia ['fro.və.tʃtʃa] sost.femm. QF(2) NO → *fruoveccia*.

frumẹntu [fru.'me.ntʊ] sost.masch.massa QF(14) VAR *furmẹntu*

1. monoval. [(poss/*de*-N) N] **frumento**, grano:

♦ (No.) *Llemp'e ttruôrî sse ffêo dde frumentudineju, ffasgiœa, ccicci, frumẹntu, sse mẹnti ttutti cos'ansẹmbra e sse bọglio* Il piatto "lampi e tuoni" si prepara con mais, fagioli, ceci, frumento, si mettono tutti gli ingredienti insieme e si bollono;

♦ (No.) *A mulligada sse fà dde ffaêa i frumẹntu. Sse piglia na feẹtta i ffaêa, sse mẹtti nto piattu fungüdu, na feẹtta dde acqua e sse ccumẹnza a rremeê* La *mulligada* si prepara con la farina di frumento: si prende un po' di farina, si mette in un piatto fondo, un po' di acqua e si comincia a rimestare;

♦ (No.) *Dumê m'aia a ffà u pêrî. Scẹnnu ntô catœju, mme ppigli'u ddumunnẹlla, mmesuu u frumẹntu, u mẹntu ntô ssaccu, mme ppigli'u crevẹllu, mme purezziju u frumẹntu* Domani devo fare il pane. Scendo nella stanza sotterranea,prendo il *dumunnẹlla*, peso il frumento, lo metto in un sacco, prendo il crivello, mondo il frumento;

♦ (No.) *a ottobbri se ssemêa u frumẹntu. U frumẹntu sse purezzija ppurittu, se rredduija, se purezzija bẹllu purettìssemu, se mẹnti tta na coddara e sse ngerẹstra. Sse pœ ssemeê frumentu fuorti, bbọffura nẹra, bbọffura jenca, majorca, cuccẹtta, rruscìa e ntrẹzzu, ch'ẹvi ttutt'i meschẹgli ddû frumẹntu* a ottobre si semina il frumento. Il frumento si pulisce bene, si fa ruotare nel crivello, si mette in una

caldaia e si irrora di solfato di rame. si può seminare grano duro, bufala nera, bufala bianca, maiorca, *curcẹtta*, *rruscìa* e *ntrẹzzu*, che è un miscuglio di sementi di frumento;

♦ (SB) *E pœi se semẹa a settẹmbru. Se semẹa, se sô tierri nẹrghi se ce jetta majuorca, frumẹntu chjù llẹggiu, frumẹntu ch'i spighi sô chjù peccẹtti che se fà chjù buôrû; se sô tierri jenchji se semẹa a curcẹtta, a atri semẹnzi chjù gruossi. Semẹnzi chjù gruossi ẹvi: boffera, atri semẹnzi* E poi si semina a settembre. Si semina, se sono terre grasse, maiorca, frumento più leggero, le cui spighe sono più piccole, ma che è migliore di qualità; se sono terreni argillosi si semina la *curcẹtta*. Sementi più grosse sono bufala e altre;

♦ (No.) *Tassumẹntri a parruscêa piglia u saccu dû frumẹntu, nchjârâ ssọpra u banchẹllu, perchẹ a tremœgna ẹvi cchjù àuta, piglia e vacca u frumẹntu tâ tremœgna* Intanto la cliente prende il sacco di frumento, sale sul panchetto, poiché la tramoggia è più alta, e versa il frumento nella tramoggia.

2. POL *frumentu fuorti* **grano duro**:

♦ (No.) *Sse pœ ssemeê frumẹntu fuorti, bbọffura nẹra, bbọffura jenca, cuccẹtta, rruscìa e ntrẹzzu* Si può seminare grano duro, bufala nera, bufala bianca, maiorca, *curcẹtta*, *rruscìa* e *ntrẹzzu*, che è un miscuglio di sementi di frumento;

♦ (SB) *a settẹmbri se scippa e se semẹa u frumẹntu segọnnu i guarità dâ tierra, ce pœ mietti frumẹntu fuorti, se sô tierri nẹri ce mietti majuorca, se sô tierri janchi ce mietti curcẹtti* a settembre lo si raccoglie e si pianta il frumento in base alla qualità del terreno, si può piantare grano duro, se sono terre grasse, maiorca, se sono terreni argillosi si semina la *curcẹtta*.

[ALI 3657 fruméntu]

frumentudinneju [fru.me.ntu.ˈði.nnə.ju] sost.masc. QF(1C) monoval. [(poss/*de*-N) N] **granoturco**, mais:

♦ (No.) *I frascàtui sse ffêo dde ffaêa i frumentedinneju. Sse mẹnt'a pegnetta ssọpra ccu l acqua. Quannu l acqua cumẹnza a spezzechellejà, sse ppigli'u rremmêâdœ e sse cumẹnz'a rremeê a faêa* La farinata si fa di farina di mais. Si mette la pentola sopra il fornello con l'acqua. Quando l'acqua comincia a fare le bolle in superficie, a bollire, si prende il mestolo e si comincia a girare la farina;

♦ (No.) *Ccà â Nnuè na vœtta sse usava ffà llemp'e ttruôrî e u centimmi. Llemp'e ttruôrî sse ffêo dde frumentudinneju, ffasgiœa, ccicci, frumẹntu, sse mẹnti ttutti cos'ansẹmbra e sse bọglio. U centimme sse fà accussì: se ppurezzija u frumentudinneju, sse port'ô ccentemêu, sse mẹnt'a ppecchẹtt'a ppecchẹtta llaintra, sse fferrija a rrœda, a ppicc'a ppicca va scenẹnnu, e sse masgêa u centimmi* Qua a Novara una volta si usava cucinare 'Lampie e tuoni' e la farinata. Il piatto "lampi e tuoni" si prepara con mais, fagioli, ceci, frumento, si mettono tutti gli ingredienti insieme e si bollono. La farinata si prepara così: si pulisce il granturco, lo si porta al mulino a mano, lo si versa dentro un po' per volta, e intanto si gira a mano la ruota, progressivamente esso scende nella ruota e si macina dando così la farina di granoturco;

♦ (SB) *tâ maju se chjanta u frumentudinneju, pœi tâ giugnu se zzappa u frumentudinneju, a settẹmbri se scippa e se semẹa u frumẹntu* a maggio si pianta il granoturco, poi a giugno lo si zappa, e a settembre si raccoglie e si pianta il frumento.

frummeggiu [fru.ˈmmɛ.dʒdʒʊ] sost.masc.massa QF(14) VAR *furmaggiu*, *furmeggiu* monoval. [(poss/*de*-N) N] **formaggio**:

♦ (No.) *quannu* [*u llatti*] *è bẹllu cogliadu, ppegliemu a bruocca, rrumpẹmu a cogliada, rremeênnu rremeênnu rremeênnu, sse ffà ffîrû, a tọnna mettẹmmu sọbbô fœgu, quantu sse po rresisti, iô mẹtti na mêu llaintra, che se po rresisti che se po nẹsci, a scennẹmu e nescẹm'u frumeggiu* Quando [il latte] è ben caldo, togliamo la caldaia dal fuoco, prepariamo un po' di caglio, aspettiamo che il latte coaguli, prendiamo la frusta, interrompiamo il coagulo rimestando in continuazione e velocemente fintanto che il composto non si frantumi. Poi rimettiamo la caldaia sul fuoco fino a quando immergendo una mano non ci si scotti, la togliamo dal fuoco e tiriamo fuori il formaggio;

♦ (SB) *Cẹrti vœti bediemma fagẹmmu â bọcca ô fọrnu, quannu ardẹmmu u fọrnu, ne scubemmu n mursẹttu e fagẹmmu a üsu fugacci. Fugaccia è na guastẹlla che ce mettẹmmu na sarda, ce mettẹmmu n mulligu de scaœa, n mursẹttu i furmaggiu muollu, de ste cuosi, e ne vẹ a usu na fugaccia e na mancemu* A volte facciamo anche davanti alla bocca del forno, quando scaldiamo il forno, ne puliamo una pare e facciamo le focacce. La fococcaia è una *guastella* nella quale mettiamo una sarda, un po' di scarola, un pezzetto di formaggio molle, queste cose, e viene come una focaccia e la mangiamo.

POL → *furmeggiu a majurchîu*.

fruoveccia [ˈfrwo.və.tʃtʃa] sost.femm. QF(2E) VAR *fròveccia*, *fuorbeccia*, *fòrbeccia* monoval. [(poss/*de*-N) N] **forbice**:

♦ (No.) *Pœi a giügnu tunnem'i ppègui e ppuru l agnẹlli, che ssô nsẹmpra. I mpastuemu cu tutti quattru pẹdi, c'un muors'i lazzu, pegliem'i fruovecci e i ttunnemu* Poi a giugno tosiamo le pecore e gli agnelli anche, perché sono insieme. Li impastoiamo per le quattro zampe con un pezzo di laccio, prendiamo le forbici e li tosiamo;

♦ (No.) *Pœi quennu l orivau ẹvi bẹllu grennu, allọa ogni n du enni, ogna ttrẹ enni a ssegọnnu ûrâ a possebbeletà cche avi, i ppiglia e i ffà rremunnà ccâ ccẹtta, cce llẹva tutti chẹlli rremmi chjù sẹcchi, cce llẹva tutti chẹlli pọnti cchjù ssẹcchi, cce dôa na bẹlla spulargada câ fròveccia, e ẹlli fêô l oiva* Poi quando l'olivo è cresciuto, allora, ogni due o tre anni, in base alla possibilità che ciascuno ha, si devono rimondare con l'accetta, togliendo tutti i rami secchi, tutte le cime secche, bisogna scacchiarlo con la forbice e gli alberi producono le olive;

♦ (No.) *Me scurdai cche sse puda. A jennêu, ttâ menca dâ llôa, l ommu câ fròveccia allọa ppiglia e ppud'a vida, cce llẹva ttutti cchẹlli sciarmẹnti e cce llassa nu œcchju, ddu œcchji, ssegọnnu i sciarmẹnti che cce vœ llassà* A gennaio, nella fase calante della luna, l'uomo con la forbice e così comincia a potare la vite, le toglie tutti i tralci e lascia una, due gemme, in base a quanti tralci vuole lasciare.

DIM *furbecẹtta*.

früttu [ˈfry.ttʊ] sost.masc. QF(1) monoval. [(poss/*de*-N) N] **frutto**, prodotto delle piante derivante dal fiore:

♦ (No.) *Pœi ccumenzenn'i favi, cce dọgnu i scorci ddê favi, scorci dde ppesẹllu, frutti fràccetti de ta campegna* Poi quando comincia la produzione delle fave, gli do da mangiare le bucce delle fave, dei piselli, frutti marci dalla campagna.

fugaccia [fu.ˈɣa.tʃtʃa] sost.femm. QF(2E) monoval. [(poss/*de*-N) N] **focaccia**, pasta di pane schiacciata, variamente condita e cotta al forno:

♦ (No.) *Cẹrti vœti bediemma fagẹmmu â bọcca ô fọrnu, quannu ardẹmmu u fọrnu, ne scubemmu n mursẹttu e fagẹmmu a üsu fugacci. Fugaccia è na guastẹlla che ce mettẹmmu na sarda, ce mettẹmmu n mulligu de scaœa, n mursẹttu i furmaggiu muollu, de ste cuosi, e ne vẹ a usu na fugaccia e na mancemu* A volte facciamo anche davanti alla bocca del forno, quando scaldiamo il forno, ne puliamo una pare e facciamo le focacce. La focaccia è una *guastella* nella quale mettiamo una sarda, un po' di scarola, un pezzetto di formaggio molle, queste cose, e viene come una focaccia e la mangiamo.

SIN *gostẹlla*.

fumada [fu.ˈma.ða] sost.femm. QF(2) MO (è compatibile con *-ẹtta fumadẹtta*) **fumata**, fumo che emana da una combustione:

♦ (SB) *Mettẹmmu u pêrî tô fọrnu. Dœpu un pezzuẹttu nẹsce a fumadetta attuornu a ciappa, pegliemmu e u scuppuêmmu se vedẹmmu ch'ẹve buôrû* Mettiamo il pane in forno. Dopo un po' di tempo, fuoriesce una piccola quantità di fumo dal chiusino del forno, apriamo il forno e controlliamo se è il pane è pronto.

fummi [ˈfu.mmɪ] sost.masch.massa QF(14) monoval. [(poss/*de*-N) N] **fumo**, sospensione di particelle solide nei gas prodotti dalla combustione:

♦ (No.) *Però* [*u cabbucuollu*] *ss'êo mpeccecà ô ttravu ttâ cucêa, demodocch'è mẹss'ô fummi e me cce scẹnni l aria ddê ccarê* Però [il capocollo] deve essere appeso ad asciugare alla trave della cucina, in modo tale che sia esposto al fumo e all'aria che scende dalle tegole;

♦ (No.) *Quannu dde sti purtusi dde sọpra, invẹcci de nẹsci fummi, cumẹnz'a nẹsci quasi ffœgu, ẹvvi fummi chjaru, pratecamẹnti se conọsci c'ẹvi fœgu allọa sse fà neuntru ffiru de purtusi cchjù sọtta e sse muccia chẹlli* Quando dai fori superiori della carbonaia invece di fuoriuscire fumo, comincia a fuoriuscire quasi fuoco, è un fumo chiaro, praticamente, si riconosce che è fuoco, e allora si fa un'altra fila di fori;

fungüdu [fu.ˈŋgy.ðʊ] agg. QF(3) monoval. [N Agg] **fondo**, concavo:

♦ (No.) *u cọppu ẹvi fungüdu comu na scudẹlla de llẹgnu e llaintra o mettẹmmu rreccuotta o ttegnẹmmu u quagliu* la ciotola è fonda, come una scodella, di legno e là dentro mettiamo la ricotta o teniamo il caglio.

POL ESO *piattu fungudu*.

fuorbeccia [ˈfwo.bə.tʃtʃa] sost.femm. QF(2) → *fruoveccia*.

fuorma [ˈfwor.ma] sost.femm. QF(2) VAR *forma*

1. monoval. [(poss/*de*-N) N] **forma**, aspetto esteriore di un oggetto, conformazione, sagoma:

♦ (No.) *Pœi a rrecotta bẹlla prepparada, bẹlla cu na bẹlla picca i zzùccuru, e sse pigli'a ccucchjar'a ccucchjara e sse mẹtti ssọppra a cchẹlla forma tagliada de chẹlla manera* Poi la ricotta perfettamente preparata, con una buona quantità di zucchero, e si prende a cucchiate e si mette sulla quella forma di pasta tagliata in quel modo;

2. monoval. [(poss/*de*-N) N] aspetto esteriore di un oggetto, conformazione, sagoma.

POL ESO *a fuorma de*.

furmà [fur.ˈma] verbo QF(30)

1. tr.trival. [sogg V N_{det} *cu*-N] **formare**, comporre, costituire:

♦ (No.) *A stu füsu c'è, ce vẹ attaccada a rrœda ch'è formada cu a cruggẹa, chî gamozzi, i pẹnni e un cìrcuru de rrajetta che avi tẹgni i pẹnni dâ rrœda* A questo fuso viene attaccata la ruota, che è formata dalla crociera, dagli elementi che sostengono le palette, dalle palette e da un cerchio di filo di metallo che deve tenere le palette della ruota.

♦ (SB) *a lluglio se mẹdo cu a farcẹtta, se mietti i cannẹlli, se mietti a muacciœa ô brazzu, se fà quattru jermeti e se forma na gregna* a luglio si miete con la falcetta, si mettono i digitali, la *muacciœa* al braccio, si fanno quattro mannelli e si forma un covone.

furmaggiu [fur.ˈma.dʒdʒʊ] sost.masch.massa QF(14) → *frummeggiu*.

furmeggiu [fur.ˈmɛ.dʒdʒʊ] sost.masch.massa QF(14) → *frummeggiu*.

fuorti [ˈfwor.tɪ] agg. QF(37) VAR *forti*

1. monoval. [N Agg] **forte**, intenso, violento (restr. sul nome: luce, calore, freddo, rumore):

♦ (No.) *a gostẹlla a sbannûrû sọpra i mêu e cce fazzu un sọru purtusu ttô mẹnzu e a nfọrnu a pprimma, e quennu aia llestudu dde nfurnè u ppêrî, a gostẹlla a ppigliu e a nẹsciu c'u fọrn'è forti* la focaccia, la distendo sulle mani, gi faccio un solo buco al centro e la inforno per prima, quando ho finito di infornare il pane, prendo la focaccia e la sforno perché il forno è già a temperatura troppo alta;

♦ (No.) *Ua parremmu de campê: u bbejadœ cci'u mettẹmm'ê crabbi, ê zzẹmmi pü che ffâo û rrumộrî cchjù forti* Ora descriviamo i campanacci: il *bbejadœ* lo mettiamo al collo delle capre, dei becchi pure, perché producono un suono più intenso.

POL ESO *frumẹntu fuorti*; *rruobba fuorti*; *tẹrri fuorti*.

[AIS I 186 fọ́rti; ~; ~]

fuossa [ˈfwo.ssa] sost.femm. QF(2) VAR *fossa*

1. monoval. [(poss/*de*-N) N] **fossa**, scavo praticato nel terreno, con forme e dimensioni diverse a seconda dell'uso cui è destinato:

♦ (No.) *Tturnannu â sserradêa ddê cchjanchi, primma cce vœ u scau. Stu scau è, ss'av'a fà na fossa fọnna ccirca un mẹttru, un mẹttru e ccenquanta, in modu cche ll uommu dde ssọtta stavi quas'addritta, perchẹ̀ sọpra cce vẹ na ttravẹrsa de llegnemi e ppœi sọpr'ancœa cce vẹ sta chjenca* Riprendendo a parlare dell'attività di segare i tronchi: per prima cosa bisogna preparare il cantiere. Questo cantiere si realizza così: si deve scavare una fossa profonda circa un metro, un metro e cinquanta, in modo che l'uomo che è dentro la buca stia quasi in piedi, perché sopra si pone una traversa di legname e poi, sopra ancora, questo tronco [che deve essere segato].

2. carbonaia:

♦ (No.) *Quannu s'à ppreppparadu ttutt'u llẹgnu, sse fà u jazzu dâ fossa e stu llẹgnu vẹ mẹssu ttuttu attorn'attornu dde stu jazzu dde fossa. Ppœi,*

quann'u llęgnu ęvi pronti, s'av'a ccarregà, sse chjemma, sta fossa Quando è stato preparato tutto questo legname, si fa la piazzuola cu cui deve sorgere la carbonaia e questo legname viene posizionato attorno a questa piazzuola della carbonaia. Poi, quando il legname è pronto, si deve caricare questa fossa, si chiama così.

fuossu ['fwo.sso] sost.masch. QF(1) VAR *fossu*

1 monoval. [(poss/*de*-N) N] **fossa**, buca:

♦ (SB) *Fagęmmu u fǫnti tâ majilla, tâ chęllu fǫnti, ęvi nun fussęttu, squagliemmu u crescęnti, u crescęnti è nantru pê de nantra mpastada c'ama fattu prima* Facciamo una piccola buca, in quella buca, che è una buca piccola, sciogliamo il lievito.; il lievito è un altro pane di una impastata precedente;

♦ (No.) *Sse sbara tutta chęlla tęrra tta chęllu fuossu, e attornu se fà na sconca, un bęllu fussęttu tutt'attornu, se piglia un bęllu fustu de acqua e sse mętti llaintra e sse mbevìa* si toglie tutta quella terra in quel fosso, e attorno si fa una conca, un piccolo scavo attorno, si prende un gran fusto di acqua e si versa là dentro per innaffiare.

♦ (SB) *Dœpu, tutta a semęnza dê llęu allǫa se puorta ô hümi. Ô hümi se fà un fuossu e stu llîu se mętti lladintra nta l acqua . Quannu à statu uottu jorni, s'av'a nęsci de i nto fuossu e se puort'a l acqua che scǫrri e se llava a mazz'a mazzu* Dopo, tutti questi semi di lino si portano al fiume. Qui si fa un fosso e questo lino si mette là dentro, nell'acqua. Dopo che è stato otto giorni in immersione, lo si esce dal fosso e lo si lava all'acqua corrente, un mazzo alla volta.

2 monoval. [(poss/*de*-N) N] **formella**, buca scavata per piantarvi alberi, per propagginare viti, per deporre concime:

♦ (No.) *Ppe ffà i nnuccellà pprimma s'av'a fà i fossi Ddœppu che ss'à pprepparadu stu terręu, allǫa, se scippa a chjantimmi. Perciò a bbarbadęlla av'a ęssi cche vę dâ terra, e allǫa ogni n fossu sse nne mętti da cincu a ssęi fi* Per impiantare il noccioleto per prima cosa si devono le formelle. Dopo che si è preparato questo terreno allora viene divelto il piantime. Perciò la talea deve provenire daterra e allora in ogni formella si mettono cinque, sei fili di talea.

♦ (No.) *Ccà â Nuè pe cchjantà l orevà sse fà û fuossu ǫnnu n mętru, pœi se mętti na pecchętta i ffrattę ô fǫnnu o na pecchętta i concimi, e ssǫpra se męnt'u nsędu dde l urevau* Qua a Novara per piantare l'olivo si scava una formella profonda un metro, poi si mette un po' di erbe secche al fondo o un po' di concime e sopra l'innesto di olivo;

♦ (No.) *Cchęllu cch'ęvi àbberi sse puorta tê campagni, sse fà un fussęttu che fǫssi llargu ddu parmi ppe ddu parmi e pe ddu parmi fǫnnu, e sse chjanta* Quella piantina che è diventata un albero di castagno, viene portato in campagna, si scava un fosso di due palmi per due, e due palmi profondo, e si pianta.

furcęlla [fur.'tʃe.lla] sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N) N] **forcella**, qualsiasi oggetto formato da un'asta che si biforca in due bracci:

♦ (No.) *Ttâ mendra cc'è pur'i barracchi, fatti dde fraschi cchî furcell'i ssǫtta cche sse mętt'i pęgui e crabbi puru ô sciüttu, quannu cchjœvi* Nel recinto per le pecore ci sono anche le *barracchi*, fatte di frasche e sostenute da forcelle, in cui si mettono al riparo le pecore e le capre, all'asciutto, quando piove;

♦ (No.) *Vegêu â mentra cc'è un pagliau. U pagliau è fattu dde fraschi cchî ffurcęlli a üsu pagliau comu.. pe nǫn ce ntrase acqua, frędu, e llaintra nchjudęm'i ciavaęlli, i daventi ce mettęm'u chèncellu* Vicino al recinto c'è la capanna. La capanna è fatta di frasche con le forcelle, come una capanna, affinché non entri acqua, freddo, e là dentro chiudiamo i capretti, davanti poniamo un cancello, per chiudere;

♦ (No.) *Ttâ ccasuotta ttô è[nguru], ttô busciô cc'ęv'a ffurnęcca cu du furcelli che llumem'u fœgu llaintra* nel casotto dove si fa il formaggio, in un angolo c'è anche il fornello rudimentale fatto con due forcelle in cui accendiamo il fuoco.

furchętta [fur.'ke.tta] sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N) N] **forchetta**:

♦ (No.) *Quennu sse nfǫrna u ppêrî, sse llassa un morsu dde pasta e sse pœ fà i gostęlli fritti; se ffa llonga llonga, sse ttaglia a zzennętti zzennętti, sse mmecco e sse męnto tâ padęlla. Ttâ padęlla sse fà i purtusi ccâ furchętta e sse fêo bęlli gruossi. I mętti ttô piattu, cce męnti na bęlla ffeętta i zzùccur'i ssǫpra, e sse ppôrû mangià* Quando si inforna il pane, si lascia un pezzo di pasta e si possono fare le focacce fritte: si taglia un pezzo di pane lungo, lo si divide in piccoli pezzi, li si schiaccia e li si mette in padella. Nella padella vengono bucherellati con la forchetta ed essi gonfiano. Li si mette nel piatto, vi si sparge sopra una buona quantità di zucchero e sono pronti per essere mangiati.

furgiau [fur.'dʒa.ʊ] sost.masch. QF(11) **fabbro**:

♦ (SB) *l aadu u fagęmmu de na benna a ppǫnta e ce mettęmmu a guomua, a guomua è fatta dô furgiau, pezzüda, che ncasta* l'aratro lo facciamo a punta da una parte e ci mettiamo il vomere, il vomere è fatto dal fabbro, a punta per incastrarlo.

furnęcca [fur.'ne.kka] sost.femm. QF(2)

1. monoval. [(poss/*de*-N) N] rudimentale fornello fatto con pietre su cui i pastori poggiano la caldaia per fare la ricotta:

♦ (No.) *Comu [u llatti] è bbęllu tüttu scuadu, pegliamm'a coddara, a mettęmmu ssǫbbô fœgu che cc'è a furnęcca, ppegliemu un muors'i llęgnu, cce zzecchem'a ccodara llaintra e a mettęmmu subbâ furnecca* Appena il latte è stato colato tutto con il colatoio,prendiamo la caldaia, la mettiamo sul focolare, dove c'è una sorta di fornello rudimentale, prendiamo un pezzo di legno, infiliamo la caldaia là dentro e la mettiamo sul fornello.

♦ (No.) *Ttâ ccasuotta ttô è[nguru], ttô busciô cc'ęv'a furnęcca cu du furcęlli che llumem'u fœgu llaintra* nel casotto dove si fa il formaggio, in un angolo c'è anche il fornello rudimentale fatto con due forcelle in cui accendiamo il fuoco;

2. monoval. [(poss/*de*-N) N] focolare quadrato al centro della stanza nelle case rustiche a un solo piano, ricavato nel pavimento con un modico scavo in corrispondenza di un buco rotondo o quadrato nel tetto per la fuoriuscita del fumo.

furrizza [fu.'rri.tstsa] sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N) N] **catasta**, cumulo di legna ordinata:

♦ (No.) *Ppœi, quann'u llęgnu ęvi pronti, s'av'a ccarregà, sse cchjemma sta fossa. Ppe carregà, sse fà a spęcc'i furrizza; sta furrizza vę fatta dde llęgni grossi ppe ffà nnu fferrettœja, e ppœi*

ssǫpra sse cumẹnz'a mẹtti sti llẹgn'a ttravẹrsu zzêa che è complẹta sta furrizza Poi quando il legname è già pronto, si deve caricare la carbonaia, si chiama così. Per caricarla, si prepara una specie di catasta, questa catasta viene fatta con legni grossi in modo da fare una feritoia, una sorta di cunicolo centrale, e poi si cominciano a posizionare questi legnie poi si cominciano a posizionare questi legni di traverso fino a quando la catasta non è completa.

furtẹcchju [fur.'tẹ̱.kçkçʊ] sost.masc. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N) N] **fusaiolo**:

♦ (No.) *Mme scurdai mme vve desgìa che cchẹllu crucchẹttu che cc'ẹvi n tẹsta de stu fusu se chjama mùscua. Cchẹllu rrucchellẹttu cche avi dde sǫtta, che ẹve na fatt'a rrudẹlla sse chjama furtẹcchju, e ttuttu sumedu se chjama fusu* Ho dimenticato di dirvi che quel gancetto che c'è in cima al fuso per fermare il filo si chiama cocca. Quel dischetto che c'è nella parte inferiore, che è come una rotella, si chiama fusaiolo e tutti i pezzi insieme si chiamano fuso;

♦ (SB) *U fusu se piglia un morsu de llẹgnu, rrobba de nun parmu lluongu, a punta de ssǫpra, se spacca e se mietti un pẹzzu de fierru a cruoccu e se mietti a ccapetẹja che pœi se mpeccica u fiu a chẹllu cruoccu. Ssǫtta ǫnn'av'a gerà, ma sannǫnca se nǫn av'u furtẹcchju nǫn gira, se mẹtt'u furtẹcchju e se llinchji u füsu* Il fuso, si prende un pezzo di legno — roba di un palmo di lunghezza — la punta di sopra si spacca e si mette un pezzo di ferro a uncino e si mette la cocca, dove poi si va ad infilare il filo in quell'uncino. Sotto dove deve girare, altrimenti se non ha il fusaiolo non gira, si mette il fusaiolo e si riempie il fuso.

fusẹllu [fu.'zẹ̱.llʊ] sost.masc. QF(1) monoval. [(poss/*de*-N) N] sottile asticella cilindrica di ferro intorno al quale si avvolge la pasta per confezionare i maccheroni in casa:

♦ (No.) *Ddœppu ch'è bbẹlla scârêda, ch'è remorbiduda na picca ssuttê mêu, allǫa ppiglia e sse fà a llulluẹtti llulluẹtti. Ppœi sse fà a llulluẹtti llulluẹtti cchjù ppeccẹtti, sse ppiglia u fusẹllu, u fusẹllu sse ncarca ssǫpra cchẹlli llulluẹtti e sse schêrâ ssuttê mêu, e cchẹlla pasta vệ turciujada ausu maccarrô. Sse ttira dê cchẹllu fusẹllu, a ccanizza ppreppara-da ccu na ttuvaglia i ssǫppra e sse llenchjo ssuprâ canizza, bbẹll'in fira* Dopo che [la pasta] è ben lavorata, ammorbidita un po' con il lavoro delle mani, allora si fa a piccoli pezzi. Poi la si divide in pezzi ancora più piccoli, si prende la sottile asticella cilindrica, l'asticella si sovrappone sui pezzetti di pasta e si lavora con le mani; e quella pasta viene arrotolata come i maccheroni. Si tira via quell'asticella di ferro, il graticcio preparato con una tovaglia stesa sopra e si distendono sul graticcio l'uno dopo l'altro.

fustu ['fus.tʊ] sost.masc. QF(1) monoval. [N *de*-N] **fusto**, capace recipiente cilindrico, originariamente di legno e attualmente spec. di metallo (restr. sul nome: solo prodotti liquidi):

♦ (No.) *Sse sbara tutta chẹlla tẹrra tta chẹllu fuossu, e attornu se fà na sconca, un bẹllu fussẹttu tutt'attornu, se piglia un bẹllu fustu de acqua e sse mẹtti llaintra e sse mbevìa* si toglie tutta quella terra in quel fosso, e attorno si fa una conca, un piccolo scavo attorno, si prende un gran fusto di acqua e si versa là dentro per innaffiare.

füsu ['fy.zʊ] sost.masc. QF(1) monoval. [(poss/*de*-N) N] tess. **fuso**, arnese di legno, rigonfio al centro e assottigliato alle estremità, usato nella filatura a manoper torcere il filo e avvolgerlo sulla spola:

♦ (No.) *Mme scurdai mme vve desgìa che cchẹllu crucchẹttu che cc'ẹvi n tẹsta de stu fusu se chjama mùscua. Cchẹllu rrucchellẹttu cche avi dde sǫtta, che ẹve na fatt'a rrudẹlla sse chjama furtẹcchju, e ttuttu sumedu se chjama fusu* Ho dimenticato di dirvi che quel gancetto che c'è in cima al fuso per fermare il filo si chiama cocca. Quel dischetto che c'è nella parte inferiore, che è come una rotella, si chiama fusaiolo e tutti i pezzi insieme si chiamano fuso;

♦ (SB) *U fusu se piglia un morsu de llẹgnu, rrobba de nun parmu lluongu, a punta de ssǫpra, se spacca e se mietti un pẹzzu de fierru a cruoccu e se mietti a ccapetẹja che pœi se mpeccica u fiu a chẹllu cruoccu. Ssǫtta ǫnn'av'a gerà, ma sannǫnca se nǫn av'u furtẹcchju nǫn gira, se mẹtt'u furtẹcchju e se llinchji u füsu* Il fuso, si prende un pezzo di legno — roba di un palmo di lunghezza — la punta di sopra si spacca e si mette un pezzo di ferro a uncino e si mette la cocca, dove poi si va ad infilare il filo in quell'uncino. Sotto dove deve girare, altrimenti se non ha il fusaiolo non gira, si mette il fusaiolo e si riempie il fuso;

♦ (No.) *Cc'ẹvvi un fusu, u fusu ẹvi furmadu cu a tẹsta de rretteculadu, de firu de fẹrru fenìssemu, ǫnni cce vệ ttaccadu sta ffia, dde ssǫtta avi un pirillu dde llẹgnu cche ccû a mêu dritta a ffệmmea cche ffia cce dǫ̂a na ferreada* C'è un fuso, il fuso ha la testa di reticolato, di filo di ferro sottilissimo, dove viene attaccato questo filo, sotto ha un gancetto di legno che viene girato dalla donna che fila con la mano destra.

G

gallêa [ɣa.ˈllɛ̃.ã] sost.femm. QF(22) NO → *gallîa*.

gallẹ̈ịâ [ɣa.ˈllẹ̈.jã] sost.femm. QF(22) FO SB → *gallîa*.

gallîa [ɣa.ˈllĩ.ã] sost.femm. QF(22) VAR *gallêa*, *gallẹ̈ịâ* monoval. [(poss/*de*-N) N] **gallina**:

♦ (No.) *I grọppi i rrecugliẹmmu, pœi ce demmu ê puorci, ê gallê* I residui (le sighe o parti di sighe sfuggite alla trebbiatura) li raccogliamo e li diamo ai maiali, alle galline.

gallu [ˈɣa.llʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [(poss/*de*-N) N] **gallo**:

♦ (No.) *Quennu ssô scaêdi sse mẹnto ntô ènguru, ntô busciô dâ majilla, sse piglia a mmursẹtti mmursẹtti, sse schêrâ ccû llasagnadœ e se ffà a fuormi fuormi: a fuorma d'un gattu, na ffœglia, u cœri, u treffœgliu, un piru o arengiu o n pọmu, u puresgệttu, u gallu, u ppẹsciu, a terzanida, ttenti formi dde chẹssi* Quando [la pasta delle colombe] è spianata, si mette in un angolo della madia, si prende in piccoli pezzi e si lavora con il matterello e si modella in forme diverse: a forma di gatto, una foglia, un cuore, un trifoglio, una pera o arancia o mela, un piccolo pulcino, un gallo, un pesce, un geco, tante forme come queste.

gamozzu [ɣa.ˈmo.tstsʊ] sost.masch. QF(1) NO → *gamuozzu*.

gamuozzu [ɣa.ˈmwo.tstsʊ] sost.masch. QF(1) VAR *gamozzu* monoval. [(poss/*de*-N) N] ciascuno degli elementi che sostiene le palette della ruota del mulino:

♦ (No.) *A stu füsu c'è, ce vệ attaccada a rrœda ch'è formada cu a cruggẹa, chî gamozzi, i pẹnni e un cìrcuru de rrajetta che avi tẹgni i pẹnni dâ rrœda* A questo fuso del mulino viene attaccata la ruota, che è formata dalla crociera, dagli elementi che sostengono le palette, dalle palette e da un cerchio di filo di metallo che deve tenere le palette della ruota;

gàrbua [ˈɣar.bu.a] sost.femm. QF(2) bival. [(poss/*de*-N) N (*de*-N)] contenitore di legno di faggio, simile al telaio dello staccio, che serve per dare forma al cacio:

♦ (No.) *a gàrbua è fatta a ffuorma d'un crevẹllu ttọnna, de ttavuẹlli, e llaintra sse mẹtti, sse fà u furmeggi'a maiurchêu* il contenitore per dare forma al formaggio ha la forma del telaio dello staccio, tondo, di piccole tavole di legno, e là dentro si mette, si dà forma al formaggio maiorchino;

♦ (No.) *Aventi, me padri fagìa u frumeggi'a maiurchêu tâ gàrbua ccû pentaœ, u spremìumu, ce fagìum'i purtüsa e cce nescìa tutt'a llacciada, fêa a ttentu che sse ddeventava bbẹllu sciüttu; e pœi a l ürtemu puru u scodava ccussì, e chẹllu non se gostava mai* Prima, mio padre faceva il formaggio maiorchino nel contenitore apposito, con il punteruolo lo spremiamo, gli facciamo una serie di buchi da cui fuoriesce la scotta fin tanto che non diventa ben asciutto, e poi, alla fine veniva scaldato così (nuovamente, nella caldaia) e quello non si rovina mai.

garzâ [ɣar.ˈdʒã] sost.masch. QF(21) VAR *garzô*, *garzộrî* monoval. [(poss/*de*-N) N] **garzone**, lavorante non qualificato, addetto a lavori materiali e generici:

♦ (No.) *Ua partu e mme nne vaju ọnni me padri e cce ddiju: paddri, mancai contru u cẹru e contr'i vọi, ormai nọn sọgnu dẹgnu dde ẹssi chjamedu figliu vostru; trattàdemi commu ûrû ddî vostri garzô* Ora parto e vado da mio padre e gli dico: padre, ho mancato contro il cielo e contro di voi, ormai non sono degno di essere chiamato figlio vostro, trattatemi come uno dei vostri garzoni;

♦ (No.) *Ma u padri dissi ê garzô: vejaddu, jid'a ppeggliadi i mẹgliu rrobbi e vestìddemi a stu figliu* Ma ilpadre disse ai servi: «Presto! Andate a prendere i vestiti migliori e vetitemi questo mio figlio».

garzô [ɣar.ˈdʒɔ̃] sost.masch. QF(29) NO SB → *garzâ*.

garzộrî [ɣar.ˈdʒɔ̃ọ̈.ĩ] sost.masch. QF(29) FO SB → *garzâ*.

gattu [ˈɣa.ttʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [(poss/*de*-N) N] **gatto**:

♦ (No.) *Quennu ssô scaêdi sse mẹnto tô ènguru, tô busciô dâ majilla, sse piglia a mmursẹtti mmursẹtti, sse schêrâ cû llasagnadœ e se ffà a fuormi fuormi: a fuorma d'un gattu, na ffœglia, u cœri* Quando [la pasta delle colombe] è spianata, si mette in un angolo della madia, si prende in piccoli pezzi e si lavora con il matterello e si modella in forme diverse: a forma di gatto, una foglia, un cuore;

♦ (No.) *Invẹcci na vœtta cce ppreppparavo a paọmma â zzitta, a zzitta cci'a ppreppparav'ô zzittu;*

na bbęlla paǫmma grenna, cce ffagìa n bęllu cœri o n bęllu gattu o n bęllu treffœgliu grennu Invece una volta gli preparavano la colomba alla fidanzata, la fidanzata al fidanzato, una bella colomba grande, gli faceva un bel cuore, o un bel gatto o un bel trifoglio grande.

DIM *gattuêttu*.

gerà [dʒə.ˈɹa] verbo QF(6)

1. intr.monoval. [sogg V] **girare**, ruotare intorno a un asse vero o immaginario:

♦ (SB) *U fusu se piglia un morsu de llęgnu, rrobba de nun parmu lluongu, a punta de ssǫpra, se spacca e se mietti un pęzzu de fierru a cruoccu e se mietti a ccapetęja che pœi se mpeccica a u fiu a chęllu cruoccu sǫtta ǫnn'av'a gerà, ma sannǫnca se nǫn av'u furtęcchju nǫn gira* Il fuso, si prende un pezzo di legno – roba di un palmo di lunghezza – la punta di sopra si spacca e si mette un pezzo di ferro a uncino e si mette la cocca, dove poi si va ad infilare il filo in quell'uncino, sotto dove deve girare, altrimenti se non ha il fusaiolo non gira;

♦ (SB) *A pesęa ięvi na pętra gruossa, se martellija buôrâ me ce stavi a u pastuâ taccadu fittu che ncruocca cu chęllu llęgnu che va adô jǫvu e pęsa gerennu* La *pesea* è una grossa pietra, che viene battuta ripetutamente con il martello affinché vi venga ben legata la ritorta, alla quale viene agganciato quel legno che la unisce al giogo e le permette di trebbiare girando;

2. tr.bival. [sogg V N] far ruotare intorno al proprio asse (restr. sul compl.: [-umano]):

♦ (SB) *Dœpu che se mietti lladintra allǫa ce vœ trę persônî, trę crestejê, ste trę crestejê se mietto: üâ tęgni u feadu, üâ tia u rrastęllu e l autra üâ gira u ssǫggiu c'u chjamo, che se chjama strǫncu e se mmœglia adô sǫggiu* Dopo che [il rastrello] si mette là dentro allora ci vogliono tre persone. Queste tre persone si mettono una a tenere il filato, una a tenere il rastrello e l'altra a girare il subbio che lo chiamano, che si chiama *strǫncu* e si avvolge nel subbio;

♦ (SB) *Dœpu un pezzuêttu nęsce a fumadętta attuornu a ciappa, pegliemmu e u scuppuêmmu se vedęmmu ch'ęve buôrû ce llevemmu chęlla feętta i brasgia, u ferrejemmu tǫnnu, u geremmu cû zaccò, cû rrastęllu de fierru, cû zzaccò de llęgnu e u geremmu, quannu vedęmmu ch'è accussì u llassemmu stà nantru pezzuêttu ncuppuâdu* Dopo un po' di tempo esce del vapore d'attorno al chiusino, a questo punto togliamo via il chiusino; se vediamo che [il pane] è cotto, togliamo quella piccola quantità di brace che [era stata messa davanti alla bocca del forno], rigiriamo il pane, lo rigiriamo col "zaccò", col rastrello di legno, e lo giriamo, quando vediamo che è così (e cioè ormai alla fine della cottura), lo lasciamo stare ancora un pochino nel forno chiuso.

3. tr.trival. [sogg V N *pe*-N] volgere da una parte (restr. sul compl.: [-umano]):

♦ (SB) *Na prima llimma ęvi na juntętta de acqua e u tonna mpastemmu nadru bęllu pezzaô, u gerammu p'un viersu u geremmu pe l atru, chjù se travaglia e chjù buôrû vę u pê* Una prima *limma* è una aggiunta di acqua al pastone e continuiamo a impastare per un altro po' di tempo; lo voltare in una direzione e poi nell'altra, più si lavora più buono sarà il pane.

geriestra [dʒə.ˈɹje.ɾɾa] → *pętra geriestra*.

genisi [dʒə.ˈni.zɪ] sost.masch.massa QF(14) residui della combustione della legna, carbonella e rosticci:

♦ (No.) *Tturnammu ppâ fossa, rręsta fatta i rressidui, genisi, che sarebbe tutta chęlla carbûrêlla smêûzzada e carmœcchji cche ffǫsso ttutti chęlli llęgni che nǫn se cœsgio; e allǫa stu ggenisi se ccœgli ttô cuffeêllu, sse mętti ttô saccu e ppœi cce ssô chęlli che a mmêrû prezzu s'u ccatto* Ritorniamo alla carbonaia, restano tutti i residui, *ggęnisi*, che sarebbe tutta quella carbonella in piccoli pezzi, e tizzoni, che sarebbero tutti quei pezzi di legno non cotti, e allora, questo *ggęnisi* si raccoglie tutto in una sporta e si mette nel sacco e poi ci sono alcuni clienti che lo comprano lo stesso ma a un prezzo inferiore.

giallu [ˈdʒa.llʊ] agg. QF(3) monoval. [N Agg] **giallo**:

♦ (No.) *I nucellà sse ppôrû rremunnà a ll invęrnu, ccomu se pôrû rremunnà tta ll autunnu. Sse cunsiglia ppe rremunnalli tta ll autunnu, perchè? – perchè ancœa êo a ffœglia ggialla e ûrû vędi a rremma cch'ęvvi ssęcca e vvędi a rramma cch'ęvvi vęrda* I noccioli si possono rimondare in inverno, e anche in autunno. Si consiglia per rimondarli in inverno, perché hanno ancora la foglia gialla e uno distingue il ramo secco da quello verde.

SIN *giarnu*.

giœgliu [ˈdʒœ.ʎʊ] sost.masch.massa QF(14) agr. monoval. [(poss/*de*-N) N] **loglio**:

♦ (No.) *Pœi a meju i llavœ ssô bęlli grenni e sse sciębo, se llęva ttutta chęlla erbazza ssarvaggia ch'êo llaintra, se llęva u giœgliu, se llęva u rrununêu, treffœgliu, vęzza, ttutti chęlli erbazzi tęnti cche cc'è llaintra, rruvętti, cardô* Poi a maggio le piante di frumento ancora tenere sono già cresciute e si scerba, si toglie tutta quell'erba selvatica che c'è tra il frumento, si toglie il loglio, si toglie il seme della veccia, il trifoglio, la veccia, tutte le erbe infestanti che ci sono tra il frumento, rovi, cardi.

♦ (SB) *Adâ sia mesuemmu u frumęntu, [u] rrudujemmu, u puruzujemmu me nǫn avi giœgliu, me nǫn avi nęnti, pœi, u vacchemmu ta nantra codà, squagliemmu a pętra gêriêstra e ci'a mettęmmu* La sera pesiamo il frumento, lo facciamo rotolare nel vaglio, lo puliamo affinché non sia mischiato con loglio, con nient'altro, poi, lo rovesciamo in un'altra caldaia, sciogliamo il solfato di rame e li mischiamo;

♦ (SB) *Revennu pœi quannu codija l aria a maju, a giugnu, segǫnnu che artęzza è, tâ muntegna, chjù tô basciu, se sciębo se llęva tutti l ierbi tęnti: giœgliu, jêia, rrunnunnêiu, vęzza* Arrivando il tempi in cui l'aria è più calda, a maggio, a giugno, in rapporto all'altitudine, in montagna, nei luoghi meno alti, si scerba, si sradicano tutte le erbe infestanti: il loglio, l'avena, il *rrunnunnêiu*, la veccia.

giru [ˈdʒi.ɹʊ] sost.masch. QF(1) **giro**, circonferenza:

♦ (No.) *U pêrî, primma fazzu tuttu u giru attornu, pœi, sse mme ne rręsta, u mętta ancœa ttô męnzu, e pœi nfǫrnu i ppezzarrò* [per infornare] il pane, prima dispongo tutti i pani a giro, attorno, lungo la circonferenza del forno, poi, se me ne restano, li metto ancora nel mezzo del forno;

♦ (No.) *Quennu l aja è na pecchętta sciütta a ll indumêrî, ppiglia e cce jett'i gregni. Prima cce fêo tutt'u gir'attornu e ppœi a llinchjo ntô męnzu* Quando l'aia è un po' asciutta, all'indomani, vi si spargono i covoni. Prima si dispongono a giro, attorno e poi si riempie al centro.

giügnu [ˈdʒy.ɲɲʊ] sost.masch.det. solo sing. QF(14) zeroval. (non ammette l'articolo e non può reggere aggettivi, compl. prep. o relative; può costituire compl. di denominazione; *u mẹsi de giugnu* ricorre nei contesti in cui il solo *giügnu* non è sintatticamente ammissibile) deitt. **giugno**, il mese di giugno dell'anno in corso, o dell'anno cui si è fatto riferimento nel cotesto:

Per la costruzione di espressioni di tempo determinato, è compatibile come compl. di a[3] e come compl. di ta: *ta giügnu* 'in/ad giugno'.

♦ (No.) *Ccà â Nnuè a ottobbri chê prim'i novẹmbri a vigna sse scauzza. Ppœi a merzu se zzappa. A ggiügnu pœi ppiglia e sse spularga* Qua, a Novara, tra ottobre e i primi di novembre, la vigna viene scalzata. Poi a marzo si zappa. A giugno poi si scacchia;

♦ (No.) Ppœi a giügnu tunnem'i ppègui e ppuru l agnẹlli, che ssô nsẹmpra Poi a giugno tosiamo le pecore e gli agnelli anche, perché sono insieme;

♦ (SB) *Revennu pœi quannu codija l aria a maju, a giügnu, segọnnu che artẹzza è, tâ muntegna, chjù tô basciu, se scierbo, se llẹva tutti l ierbi tẹnti. E pœ se spẹtta pœ pe quannu se mẹdi, quannu se mẹdi a giügnu, a llügliu ta sti campegni àuti, nta sti muntegni se mẹdi cchjossai a llügliu* Arrivando il tempi in cui l'aria è più calda, a maggio, a giugno, in rapporto all'altitudine, in montagna, nei luoghi meno alti, si scerba, si sradicano tutte le erbe infestanti. E poi si aspetta il tempo di mietere, si miete a giugno, a luglio in queste terre alte, nelle zone montane [lett. in queste montagne] si miete più spesso a luglio.

giüstu [ˈdʒys.tʊ] agg. QF(3)

1. monoval. [N Agg] **giusto**, esatto, preciso:

♦ (fonte) esempio traduzione dell'esempio traduzione dell'esempio traduzione dell'esempio

♦ (SB) *Mpaia i vacchi, se juda i biertui ncuollu e semệa aventi aventi, a spuiji spuij, pe vệ chjù giustu, che nọnca nọn se rreguorda nfĩu ọnni semệa* Mette il giogo ai buoi, si mette le bertole sulle spalle e sparge la semente davanti a sé, lungo la striscia di terreno delimitata da due solchi, affinché venga più corretto, altrimenti non si ricorda fin dove ha seminato.

2. monoval. [N Agg] che è conforme a qc., che ha perfetta corrispondenza con qc, esatto; adatto, opportuno, non eccessivo (restr. sul nome: relativamente a misura, condimento e cottura di cibi, prezzo o qualità, ecc.):

♦ (No.) *Dœpu ch'è bẹlla rremeêda majilla majilla, se stazza, sse ne friji na ffeẹtta e sse stazza ppe vẹdi com'è dde ssari. Ss'è amurusẹtta de ssari, iẹvi giusta* Dopo che la carne è ben condita e rimestata nella madia, si assaggia, se ne frigge una parte per verificare la quantità di sale. Se è saporita, è salato nella giusta misura.

3.. in funzione di sost.masch. solo sing. con valore neutro monoval. [Agg *a*-F$_{inf}$] **giusto**, cosa giusta:

♦ (No.) *Ma sso padri cce ddissi: «ffigliu mmẹu: ttu ssẹ sẹmpri cu mmẹa e ttuttu cchẹllu che aiu ev'u ttœe; ma ia giustu a ffà na sciarada e a ffà festa, perchẹ̀ ssu to fradi ia mmortu e rressurgìu, s'avìa perdudu e sse rretruvau»* Ma suo padre gli disse: «figlio mio, tu sei sempre con me e tutto quello che ho è tuo ma era giusto fare una mangiata e una festa perché questo tuo figlio eramorto ed è risorto, si era perso ed è stato ritrovato.»

glienna [ˈʎʎɛ.nna] sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N) N] **ghianda**:

♦ (No.) *a ssettẹmbri ccumẹnzo i ffighi e cce dọgnu* [ô purcẹllu] *i ffighi, scorci dde ffegheddinneji, ffegheddinneji; ppœi, vegnẹnnu novẹmbri, ccumẹnz'a glienna, ccœgliu cchẹlla glienna e cci'à ddọgnu: glienna e fauzzi ssẹcchi, u pigliu e u ngrassu* poi a settembre cominciano i fichi e gli do i fichi, bucce di fichidindia, fichidindia; poi a novembre cominciano le ghiande, raccolgo quella ghianda e gliela do:ghianda e fave secche;

♦ (No.) *Allọa partìu e sse nne jiu a ttravaglià ọnni ûrû de chẹllu ppaẹsi cc'u manneu [n] campegna a gguardà i porci. E ss'avẹssi vuudu inchji a vẹntri armệrû ccâ glienna che manciavo i pporci, ma nüllu cce nne ddeva* Allora partì e andò a lavorare presso un signore di quel paese che lo mandò a sorvegliare i porci. E avrebbe voluto riempirsi la pancia almeno con la ghianda che mangiavano i porci.

gliommu [ˈʎʎo.mmʊ] sost.masch. QF(2) NO → *gliuommu*.

gliuommu [ˈʎʎwo.mmʊ] sost.masch. QF(2) VAR *gliommu* bival. [(poss/*de*-N) N (*de*-N)] **gomitolo**:

♦ (No.) *A panzẹtta se llenchja tutta bẹlla puritta com'ẹvi sdussada, se mẹtti na feẹtta de pippi, nentri trẹ ccuccẹcchji i ssari, se mmugliaija ttütta bẹlla a gliummaellu fettìssema, se ttacca, se mẹnti ntô fœgliu i carta oreada e sse mpeccica medẹma* La pancetta si distende ben bene, dopo essere stata disossata, si condisce con un po' di peperoncino, altri tre pizzichi di sale, si avvolge tutta a mo' di piccolo gomitolo, ben pressata, si lega, si mette in un foglio di carta oleata e si appende al fumo ugualmete [come le altre parti del maiale, capocollo, lardo, ecc.];

♦ (SB) *Dœpu che ce fà sta llescìa, sẹllu ch'evi jenca, a llassa se nọn è jenca ce ne fà ancœa neutra, fententuchè devẹnta jenca, quannu devẹnta jenca se sciüga se fà a gliuommi gliuommi e se puorta â casa* Dopo che si fa il ranno [alla tela tessuta al telaio], se è bianca si lascia stare, se non è bianca se ne fa un'altra ancora, fintanto che non diventa bianca. Quando è sbiancata si raccoglie in gomitoli e si porta a casa.

♦ (SB) *Dœpu che fà tüttu stu cuosu che se ọrdi, quant'è che n'av'a ffà dẹci chenni, dọdeci chenni, vẹnti chenni, quant'è che ne ffà, allọa pœi se scippa de llà e se fà nu gliuommu. Dœpu che s'à fattu stu gliuommu allua se puorta ô teau* Dopo che fa tutto questo coso, che si ordisce, quant'è che ne deve fare? dieci canne, dodici canne, venti canne, allora poi si toglie di là e si fa un gomitolo. Dopo che si è fatto questo gomitolo allora si porta al telaio

DIM *gliummaẹllu*.

gọ̈demu [ˈɣọ.ðə.mʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [(poss/*de*-N) N] **gomito**:

♦ (SB) *A muacciœa iẹvi nu muorsu de rruobba a üsu nantra maga sciuppada de na cammisgia vẹcchja, me se mietti ô brazzu pe nọn se strellà l atra cammisgia, pe nọn se brusgià u brazzu, che tuttu u jermetu, comu mẹdi, u jermetu vœta sọprô brazzu, pe nọn ce ji tâ fàuci c'av'a rrecœgli l atri e a muacciœa s'a ttacco auta sọpra dû gọ̈demu* La *muacciœa* è un pezzo di stoffa simile a un'altra manica strappata da una camicia vecchia, che si mette al braccio per non lacerare l'altra camicia, per non escoriare il braccio, perché il mannello, mentre si miete, il mannello viene voltato sul braccio affinché non intralci il lavoro della falce con cui bisogna medieterne altri e la *muacciœa* si lega alta sopra il gomito.

[AIS I 147 u gwọ́mu, *u gŏdimu]

gòmua ['ɣo.mu.a] sost.femm. QF(2) NO → *guomua*.

gọrna ['ɣọr.na] sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N) N] **gora**, canale per l'irrigazione e l'alimentazione del mulino:

♦ (No.) *A prẹsa ẹvi de tẹrra a forma d'un cârêu, poi l acqua fà a so strada e rriva tâ gorna, passa tâ gorna, passa u cabucârâu e sauta tâ sajitta. Se jnchji u sajittộrî, se jinchji tutta a sajitta, se jinchji a gorna, a gorna ẹvi a fforma de na vasca granna* La presa è di terra, a forma di un canale. Poi l'acqua fa la sua strada e arriva nella gora, passa nella gora, passa il canale artificiale e salta nella colta, si riempie la doccia, si riempie tutta la colta, si riempie la gora. La gora è a forma di una vasca grande;

gọrnu ['ɣọr.nʊ] sost.masch. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N) N] **maceratoio**:

♦ (No.) *Ô sciumi sse fà i gorni e sse mẹtti ttô gornu tuttu a ggerà attornu, ensomma, mme nnọn vệ ttentu ncappezzadu unu supr'i l autru, ad'a vegnì spanu spanu ttô gornu. Quannu à stattu ventun jornu, chìnnecci jorni nta stu gornu, sse nẹsci, sse mẹtti addritta e sse fà sciugà* Tutto questo mazzo di lino [raccolto] si porta al fiume. Al fiume si fanno i maceratoi e si dispone nei maceratoi in maniera circolare, insomma, in modo da non venire sovrapposto, ma essere disposto a una certa distanza nel maceratoio. Quando il lino è rimasto ventuno, quindici giorni anel maceratoio,si fuoriesce, si mette in verticale e si lascia asciugare;

♦ (SB) *Dœpu ca a tia è fatta dû teau se puorta ô hümi se fà un gọrnu e se mẹtt'ammuollu lladintra, dœpu che stavi un üra e mẹnza, du uri ammuollu lladintra allọa piglia e se cumẹnz'a passà* Dopo che la tela è stata tessuta al telaio, si porta al fiume, si fa un maceratoio e la si mette in ammollo là dentro, dopo che rimane un'ora e mezza, due in ammollo là dentro, allora si comincia a sciacquarla [lett. a passarla d'acqua].

[ALI 3707 ɣúrnu]

gostàrese [ɣos.'ta.ɹə.sə] verbo pronom. intr.monoval. [sogg V] (restr. sul sogg.: solo alimenti pronti o in preparazione) **deteriorarsi**, andare a male, marcire:

♦ (No.) *Me scurdai me desgìa c'a tọmma quenn'a nescẹmm'i ttâ codara, pœi a l üttemu, quennu nescẹmm'a rrecuotta, s'av'a mẹtti ttô sẹu, se scauda, che vệ chjù bẹlla cuotta a ttọma pœi, pe nọn se gostà a tẹmpu quannu iô pœi l av'a vẹnni* Ho dimenticato di dire che la toma, quando la tiriamo fuori dalla caldaia, poi alla fine, dopo aver tirato fuori la ricotta, la dobbiamo mettere nella scotta, la si scalda così è cotta meglio la toma, e non si guasta nelperiodo in cui bisogna venderla;

♦ (No.) *Aventi, me padri fagìa u frumeggi'a maiurchêu, tâ gàrbua, ccû pentaœ, u spremìumu, ce fagìum'i purtüsa e cce nescìa tutt'a llacciada, faggìummu purtüsa e cce nescì'a ll acciada fêa a ttentu che sse ddeventava bbẹllu sciüttu; e pœi a l ürtemu puru u scodava ccussì, e chẹllu non se gostava mai* Prima, mio padre faceva il formaggio maiorchino nel contenitore apposito, con il punteruolo lo spremiamo, gli facciamo una serie di buchi da cui fuoriesce la scotta fin tanto che non diventa ben asciutto, e poi, alla fine veniva scaldato così (nuovamente, nella caldaia) e quello non si rovinava mai.

gostẹlla [ɣos.'te.lla] sost.femm. QF(2) VAR *guastẹlla*

1. monoval. [(poss/*de*-N) N] **focaccia**, pasta lievitata di forma bassa e schiacciata, cotta al forno e condita con olio e altri ingredienti:

♦ (No.) *ppœi fazz'a gostella, l ùrtemu, sgrasciu a majilla, rreccœgl'i mullighi e fazz'u peccellattu. A gostella, quenn'a mẹtt'ô rẹttu, a ppigliu a sbannûrû ssuprê mmêu e a schicciu, ce fazzu un sọru purtusu ttô mẹnzu e a nfọrnu a pprimma, e quennu aia llestudu dde nfurnè u ppêrî, a gostẹlla a ppigliu e a nẹsciu c'u fọrn'è forti. A gostella se nẹsci'a primma, me rrẹsta cchjù mòrbeda, pperchẹ̈ pœi sse mẹnti na feẹ̈tta dde œgliu, ttrẹ cuccẹ̈tt'i ssari, na ffeẹ̈tta dde ppippi e sse mencia càuda càuda* Foi faccio la focaccia, alla fine pulisco bene la madia, raccolgo le molliche dipastone e faccio il *peccellattu*. La focaccia, quando la metto nel letto, la prendo la allargo con le mani da sotto e la schiaccio, le faccio un bel buco al centro e la inforno per prima e quando ho finito di infornare il pane, la focaccia la prendo e la sforno, perché il forno ha una temperatura troppo alta. La focaccia si tira fuori per prima, affinché resti più soffice, perché poi si mette sopra un po' di olio, tre pizzichi di sale, un po' di peperoncino, e si mangia ancora calda.

♦ (No.) *I grattugli, quennu pœi ûrû fà u pêrî càudu, ppiglia a gostẹlla, a spacca ttô mẹnzu e cc'i mẹnti llaintra, i ncarca bẹlli puritti cu ttutti ddu mêu, chẹlla calura dû pêrî, chẹlli grattugli vệo squagliennu e sse mengia chẹlla gostella cchî grattugli* I resti di ciccioli rimasti sul fondo della caldaia, quando poi uno fa il pane caldo, prende la focaccia, la taglia in mezzo e li metti là dentro, li pressa bene con entrambe le mani, [con] quel calore del pane i ciccioli si sciolgono e così si mangia quella focaccia con i pezzettini di ciccioli;

♦ (SB) *Cẹrti vœti bediemma fageẹ̈mmu â bọcca ô fọrnu, quannu ardẹ̈mmu u fọrnu, ne scubemmu n mursẹttu e fageẹ̈mmu a üsu fugacci. Fugaccia è na guastella che ce mettẹ̈mmu na sarda, ce mettẹ̈mmu n mulligu de scaœa, n mursẹttu i furmaggiu muollu, de ste cuosi, e ne vệ a usu na fugaccia e na mancemu* A volte facciamo anche davanti alla bocca del forno, quando scaldiamo il forno, ne puliamo una pare e facciamo le focacce. La focaccia è una *guastella* nella quale mettiamo una sarda, un po' di scarola, un pezzetto di formaggio molle, queste cose, e viene come una focaccia e la mangiamo.

2. monoval. [(poss/*de*-N) N] **schiacciata**, pasta di pane fritta in padella con molto olio e condita con zucchero o sale:

♦ (No.) *Quennu sse nfọrna u ppêrî, sse llassa un morsu dde pasta e sse pœ fà i gostẹlli ffritti. Sse ffa llonga llonga, sse ttaglia a zzennẹtti zzennẹtti, sse mmecco e sse mẹnto ntâ ppadẹlla. Ttâ padẹlla sse fà i purtusi ccâ furchẹtta e sse fêo bẹlli gruossi. I mẹtti ttô piattu, cce mẹnti na bẹlla ffeẹ̈tta i zzùccur'i ssọpra, e sse ppôrû mangià* Quando si inforna il pane, si lascia un pezzo di pasta e si possono fare le *gostẹlli* fritte: si taglia un pezzo di pane lungo, lo si divide in piccoli pezzi, li si schiaccia e li si mette in padella. Nellal padella vengono bucherellati con la forchetta ed essi gonfiano. Li si mette nel piatto, vi si sparge sopra una buona quantità di zucchero e sono pronti per essere mangiati.

grannu ['gra.nnʊ] agg. QF(3) → *grennu*.

grennu ['grɛ.nnʊ] agg. QF(3) VAR *grennu*

1. monoval. [N Agg] **grande**, che ha dimensioni, cioè volume, ampiezza, larghezza, peso supriori a quelle normali e ordinarie:

♦ (No.) *a gǫrna ęvi a fforma de na vasca granna* La gora è a forma di una vasca grande;

♦ (SB) *u crescęnti è nantru pê de nantra mpastada c'ama fattu prima l ama llassadu pe fà u pê quannu l am'a fà arrętu ne llassemmu ün, ün chjù grennu, ün chjù peccętu, s'ęvi ta l està u llassemmu chjù peccętu, perchè nǫnca vę truoppu llievetu, se stralieveta e vę àccedu, sennǫnca ne llassemmu ün ta lu mbiernu ün chjù grennu che nǫnca nǫn llevętta* Il lievito è un altro pane di una impastata precedente che abbiamo lasciato per fare il pane la volta successiva, ne lasciamo uno più grande, uno più piccolo: in estate, lo lasciamo più piccolo altrimenti lievita troppo, si slarga per eccessiva lievitatura e diventa acido; invece in inverno uno più grande altrimenti non lievita;

♦ (No.) *Invęcci na vœtta cce pprepparavo a paǫmma â zzitta, a zzitta cci'a pprepparav'ô zzittu; na bbęlla paǫmma grenna, cce ffagìa n bęllu cœri o n bęllu gattu o n bęllu treffœgliu grennu* Invece una volta gli preparavano la colomba alla fidanzata, la fidanzata al fidanzato, una bella colomba grande, gli faceva un bel cuore, o un bel gatto o un bel trifoglio grande.

2. monoval. [N Agg] maggiore di età, più grande :

♦ (No.) *Ttassumęntri u ffigliu cchjù grennu ia [n] campegna e, ttô turnè, ccommu rruvau veggêu a ccasa, ssentęnnu che ssuêvo e ballavo, cchjamêu ûrû ddî garzô, e cce dumannau che staggìa succedęnnu* Intanto il figlio più grande era in campagna e, lungo la strada del ritorno, appena arrivò vicino casa, sentendo che suonavano e ballavano, chiamò uno dei garzoni e gli domandò cosa stava succedendo.

3. monoval. [N Agg] **sviluppato**, cresciuto (restr. sul compl.: piante):

♦ (No.) *Quennu pœi sse fà grennu che sse ccœgli l oiva, l oiva me sse ccœgli, av'ęssi bęlla matüra e sse nne parra a novęmbri. Pœi quennu l orivau ęvi bęllu grennu, allǫa ogni n du enni, ogna ttrę enni a ssegǫnnu ûrâ a possebbeletà cche avi, i ppiglia e i ffà rremunnà ccâ ccętta* Quando [l'olivo] si fa grande tanto che si può raccogliere l'oliva, affinchè essa sia raccolta è necessario che sia ben matura, non prima di novembre [lett. 'e se ne para a novembre']. Poi quando l'olivo è cresciuto, allora, ogni due o tre anni, in base alla possibilità che ciascuno ha, si devono rimondare con l'accetta;

♦ (No.) *Pœi a meju i llavœ ssô bęlli grenni e sse sciębo* Poi a maggio le piante di frumento ancora tenere sono già cresciute e si scerba.

grasciüa ['gra.'ʃʃy.a] sost.femm.massa QF(13) monoval. [N (*de*-N)] **letame**:

♦ (No.) *Ddœpu ch'è scubbata puritta, se ppiglia na ppicca dde grasciüa dde vacchi, sse squaglia tta na bbęlla picca dde acqua e sse mbǫsa l aia tutt'attornu, ǫnn'è cche fà ppętri, me nǫn fà ppętr'assai, e ssǫppra dde cchęlla bbusada dde aja cce vêo mettęnnu ttutt'u ppillu* Dopo che l'aia è ben ramazzata, si prende un po' di letame di vacca, lo si scioglie in una gran quantità di acqua, e si copre con un sottile strato di sterco tutta l'aia interamente dove ci sono pietre, affinché non emergano troppo, e sopra quella bovina di aia si butta tutta la lolla.

[ALI 3732 graššúᵘa]

grassu ['gra.ssʊ] agg. QF(3) monoval. [N Agg] **grasso**, pingue (restr. sul nome: persone o animali):

♦ (No.) *Pœi jid'a ppeglià u vettęllu grassu, e u mmazzadi: mangemmu e ffagęmmu fęsta, perchè stu mme figliu ia mortu e rressurgìu, s'avìa perdüdu e sse rretruvau* Poi andate a prendere il vitello grassso e ammazzatelo: mangiamo e facciamo festa perché questo mio figlio era morto ed è risorto, si era perso ed è stato ritrovato;

♦ (No.) *turneu to fradi e tto padri mmazzau u vettęllu grassu, perchè cce turneu ssêrû e ssarvu* è tornato tuo fratello e tuo padre ha ammazzato il vitello grasso perché è tornato sano e salvo.

grattà [gra.'tta] verbo QF(38) tr.bival. [sogg V N] **cospargere** di formaggio grattugiato, (restr. sul compl.: piatti di pasta e pietanze in genere):

♦ (No.) *A rreccuotta, quar'a vennęmmu e quari nne rriesta. Chęlla che ne rriesta cce mettęmmu na picca i ssa[re], a vachemmu ssǫpra na tavuęlla e a tegnęmm'ô sǫri quannu cc'è u sǫri, quannu non c'è u sǫri, stavi cussì; quannu stavi dui, trę jorni cussì ô ssǫri, a pegliemmu e a nfurnemmu, nfurnemmu dui trę vœti tô fǫrnu. Ppœi sse nęsci quann'è bęlla rrǫssa e sse sauva, ûrû pœ gratt'a pasta, câ grattaœa* La ricotta in parte la vendiamo e parte rimane. In quella che resta a noi mettiamo un po' di sale, la mettiamo sopra una piccola tavola e la teniamo al sole quando c'è il sole, quando il sole non c'è la teniamo così; quando sta due, tre giorni così al sole la prendiamo e la inforniamo, la inforniamo due, tre volte, nel forno. Poi se riesce quando è bella rossa e si conserva, ciascuno poi cosparge la pasta di ricotta grattugiata con la grattugia.

grattadu [gra.'tta.ðʊ] agg. QF(3) monoval. [N Agg] **cosparso di formaggio grattugiato** (restr. sul nome: piatti di pasta e pietanze in genere):

♦ (No.) *Quennu l acqu'à bbugliüdu, i cara llaintra [i strangugliaparrê]; ccommu bbǫglio, i scęnni, i nnęsci ccû ccucchjau e i mętti ntô piattu fungudu, i conza ccu œgliu, ssari, grattadi e ss'i mengia* Quando l'acqua è a bollore, li versi dentro [gli strozzapreti]; appena hanno raggiunto il bollore, li scendi dal fornello, li tiri fuori dall'acqua bollente col cucchiaio e li metti in un piatto fondo, li si condisce con olio, sale, cosparsi di formaggio grattugiato e li si mangia.

grattaœa [gra.tta.'œ.a] sost.femm. QF(24) monoval. [(poss/*de*-N) N] **grattugia**:

♦ (No.) *A rreccuotta, quar'a vennęmmu e quari nne rriesta. Chęlla che ne rriesta cce mettęmmu na picca i ssa[re], a vachemmu ssǫpra na tavuęlla e a tegnęmm'ô sǫri, quannu stavi dui, trę jorni cussì ô ssǫri, a pegliemmu e a nfurnemmu, nfurnemmu dui trę vœti tô fǫrnu. Ppœi sse nęsci quann'è bęlla rrǫssa e sse sauva, ûrû pœ gratt'a pasta, câ grattaœa* La ricotta in parte la vendiamo e parte rimane. In quella che resta a noi mettiamo un po' di sale, la mettiamo sopra una piccola tavola e la teniamo al sole; dopo che sta due, tre giorni così al sole la prendiamo e la inforniamo, la inforniamo due, tre volte, nel forno. Poi se riesce quando è bella rossa e si conserva, ciascuno poi cosparge la pasta di ricotta grattugiata con la grattugia.

grattügli ['gra.'tty.ʎʎɪ] sost.pl. QF(8) piccoli pezzi di ciccioli rimasti sul fondo della caldaia dopo la preparazione dello strutto:

♦ (No.) *Ô fǫnnu dâ codara, dâ codaięlla rrięsta tutti chęlli fatt'a zzennicchji, i piglio cu na scu-*

marœa, i mẹnto ntô piattu o nọnca ntô tejêo e chẹlli sô tutt'i grattugli Sul fondo della caldaia, della caldaia piccola, rimangono tutti quei pezzettini di ciccioli, li si sprende con una schiumarola, li si mette in un piatto oppure nel tegame e quelli sono i 'grattugli'.

♦ (No.) *I grattugli, quennu pœi ûrû fà u pêrî càudu, ppiglia a gostẹlla, a spacca ttô mẹnzu e cc'i mẹnti llaintra, i ncarca bẹlli puritti cu ttutti ddu mêu, chẹlla calura dû pêrî, chẹlli grattugli vẹo squaglienu e sse mengia chẹlla gostẹlla cchî grattugli* I rimasugli dei ciccioli, quando poi uno fa il pane caldo, prende la focaccia, la taglia in mezzo e li metti là dentro, li pressa bene con entrambe le mani, [con] quel calore del pane i rimasugli dei ciccioli si sciolgono e così si mangia quella focaccia con i ciccioli.

grẹgna ['gre.ɲɲa] sost.femm. QF(2) bival. [(poss/*de*-N) N (*de*-N)] **covone**, fascio di spighe di grano o altri cereali tagliate e legate insieme durante la falciatura:

♦ (No.) *Ddœppu ch'êo llestudu de mẹdi, rrecœglio i jèrmeti e ffêo i grẹgni. I grẹgni i rreccœglio ttutti a na parti, e ogni sseị fêo un cavallộrî* Dopo che hanno finito di mietere, raccolgono i mannelli e formano i covoni. I covoni vengono raccolti e posti tutti in uno stesso luogo, e sei covoni formano una bica;

♦ (No.) *Ppœi ppiglio i vacchi cce mẹnto i ddu pesè, u jọvu cu i cuordi e ppẹso i grẹgni. <Pe> pesè i grẹgni, sse caccia i vacchi e l uommu ccâ ttradenta che fferrija tutt'i grẹgni, aja aja, demodocchè i vacchi m'a ttaglio cchjù vejadu* Poi prendono le vacche vi legano le due *pesè*, il giogo con le corde e trebbiano i covoni (già sparsi per l'aia). Per mietere i covoni, si cacciano le vacche e l'uomo con il tridente che rivolta tutti i fasci di spighe per tutta l'aia, in modo tale che le vacche frantumino le spighe più velocemente;

♦ (SB) *se fà quattru jèrmeti e se forma na grẹgna* si fanno quattro mannelli e si forma un covone;

♦ (SB) *e medẹmmu, fàuci, se metto i cannẹlli üâ, dui, segọnnu, se sô uommi, cu du cannẹlli, e fêo i jèrmeti, pœso a du jermeti pe benna e fêo i maâdi e na fẹmmea appriessu appriessu va ttacchennu sti maâdi i rrecœgli e i ncavallœa, i ncavallœâ a dẹggi grẹgni e fà i cavallô e, pœi, se puorto dœppu na chẹlla i juorni che se maturiscio buôrî n tierra, me sẹcc'u chjù buôrû, se puorto all aja e se fà a temœgna* e mietiamo: si mettono i digitali uno, due, dipende, se sono uomini con due digitali e fanno i mannelli, li accatastano due per parte e fanno piccoli mucchietti sparsi pronti per essere legati e una donna dietro lega questi mannelli, li raccoglie e li accatasta, li accatasta in gruppi di dieci e fa le bichee, poi, vengono trasportate all'aia dopo un paio di giorni nei quali esse maturano bene a terra, affinché secchino meglio, vengono trasportate all'aia e di fa una bica più grande.

gremmu ['grɛ.mmʊ] sost.masch. QF(2) monoval. [N *de*-N] **grammo**, unità di misura della massa, pari a un millesimo di chilogrammo:

♦ (No.) *I ccassattẹlli sse ffêo: sse ppigli'a pasta de* [...] *primma comm'i bbescotti; ntô chill'i faêa: quattr'œvi, quìnnecci grẹmmi d'ammonìecca, quattrucẹntu grẹmm'i zzùccuru e na pecchẹtta de llatti* Le cassatelle si preparano, per prima cosa si prepara lo stesso impasto dei biscotti: in un chilo di farina si aggiungono quattro uova, quindici grammi di ammoniaca, quattrocento grammi di zucchero e un po' di latte;

♦ (No.) *U frumẹntu se mẹnti tta na coddara e sse ngerẹstra. Ntô tọmm'i frumẹntu se mẹnti un llitru de acqua e ccenquenta grẹmm'i pẹtra gêrẹstra [solfato di rame], e sse llassa stà tutt'a nuttada ntâ coddara* si mette in una caldaia e si irrora di solfato di rame: in un *tọmmu* di frumento si mette un litro di acqua e cinquanta grammi di solfato di rame; e si lascia stare tutta la nottata nella caldaia.

grillu ['gri.llʊ] agg. QF(3) monoval. [N Agg] **al dente**, cotto al punto da rimanere ancora piuttosto consistente, non del tutto cotto (restr. sul nome: alimenti):

♦ (No.) *Però chẹlli ffrìttui cch'êo mẹnti ntô sajimmi, ch'êo rrestà, l êo nẹsci cchjù grẹllẹtti, i mẹnto ntô piattu e i nẹscio* Però quei ciccioli che devono essere messi nello strutto, che devono restare a parte, devono essere tirati fuori dalla caldaia non del tutto cotti, li si mette in un piatto e li si tira fuori.

grọppu ['grọ.ppʊ] sost.masch. QF(1)

1. spighe o parti di spighe sfuggite alla trebbiatura:

♦ (No.) *Tutti chẹlli groppi che nẹscio, allọa l ommu ppiglia ccu na ttradẹnta e cce dôa na bẹlla pestada. Pestènneli e rrepestènneli tuttu chẹllu frumẹntu de tta chẹlli grọppi se ne nẹsci, u purezzija nentra vætta, u bbuija, u purezzija e u mẹnti llà sọpra u munzẹllu ddû frumẹntu* Tutti quei rimasugli di spighe non trebbiate che fuoriescono dal crivello, allora, l'uomo li prende e li pesta per un be po'. Pestandoli ripetutamente, tutto quel frumento da quei resti delle spighe fuoriesce, lo si pulisce un'altra volta, lo si ventila, e lo si mette sul mucchio di frumento;

♦ (SB) *Quannu u pillu ẹvi spagliadu c'u frumẹntu cumẹnza a rrestà purittu se tonn'a munzẹlla e pœi se passa ô crevẹllu; nu uommu a dritta e na fẹmmea c'un dumunnẹlla che carrija ntô crevẹllu e a bœria ce sparti l attri burilli, se c'è carchi spiga rriesta ntô crevẹllu. Ognententu purezzijamu u crevẹllu, i vutammu a on viersu e chjamemu i grọppi chẹlli I grọppi i rrecugliẹmmu, pœi ce demmu ê puorci, ê gallê* Quando la pula è stata ventilata per eliminarla dal frumento, e esso comincia a restare pulito, lo si ammucchia nuovamente e poi lo staccia, un uomo in piedi e una donna con il *dumunnẹlla* che lo versa nello staccio mentre il venticello separa [eliminando] le altre pagliuzze, se c'è qualche spiga, resta nel crivello. Ogni tanto puliamo il crivello, lo svuotiamo capovolgendolo da una parte e chiamo *grọppi* quei residui della trebbiatura, quei residui li raccogliamo e li diamo ai maiali, alle galline.

2. monoval. [(poss/*de*-N) N] **nodo**.

grossu ['grwo.ssʊ] agg. QF(3) NO → *gruossu*.

gruossu ['grwo.ssʊ] agg. QF(3) VAR *grossu*

1. monoval. [N Agg] **grosso**, di notevoli dimensioni, superiori a quelle ritenute normali per volume, peso, capacità; maggiore:

♦ (No.) *Ddœppu cche* [*i sporti*] *sô mẹssi bbẹlli a chjummu ssestemadi, allọa sse strẹnci stu mangaêllu cc'ẹvvi na spẹcci dde torchju cche vê strengiudu dda na grossa corda e dde quattru operaji* Dopo che [i fiscoli] sono sistemati perfettamente a piombo, allora si stringe questo *mangaêllu* (argano a vite del torchio); c'è una specie di torchio che viene stretto da una corda grossa e da quattro operai;

♦ (No.) *Prima se ttaglia l àrburu, sse fà a mors'a morsa, pprimma câ ccẹtta, i rremmi peccẹtti e*

ppœi cû struncadô̱rî i truppẹlli grossi. U truppẹllu cche vệ ttroppu grossu sseccommu nọn cœsgi sperciarmodu sse a fossa nọn ẹvi tanta grenna ss'av'a spaccà chî cọgni Prima si taglia l'albero, si fa a pezzi, prima con l'accetta si tagliano i rami più piccoli, poi con la sega (quella senza telaio maneggiata da due uomini) i toppi più grossi. Il toppo che è stato tagliato troppo grosso - poiché non cuocerebbe nella carbonaia, soprattutto se essa è piuttosto piccola – deve essere spaccato ulteriormente con i cunei.

2. monoval. [N Agg] di scadente qualità, grezzo:

♦ (No.) *Cc'ẹvvi un fusu dde ssọtta avi un pirillu dde llẹgnu cche ccû a mêu dritta a ffẹ̀mmea cche ffia cce dô̱a na ferreada, nturciuijia e va scenẹnnu va scenẹnnu va scenẹnnu, e chẹstu ccà devẹnta commu nna spẹci de cuttô̱rî rrọzzu, grossu, nọn se ccappisci ss'ẹvi cuttô̱rê ss'ẹvi llârâ, ccomunqui ẹvvi u llêu dœppu fiadu* C' un fuso, che nella parte inferiore ha un gancetto di legno che con la mano destra dalla donna che fila gira, si avvolge, e questo qui diventa come un tipo di cotone grezzo, grosso, non si capisce se è cotone o lana, comunque è il lino dopo che è stato filato;

♦ (SB) *dœpu che se passa a chẹllu carduottu piglia e fà, comu se disgi, fà a stọppa a cchjü gruossa, a lleâzza chjamada* dopo che è statopassato a quello scardasso prende e fa, come si dice, fa la stoppa la più grossa, chiamata il capecchio;

♦ (SB) *Ua se sta rruobba iẹvvi a lleâzza allọa dà i mfọrri gruossi che se mietti lladintra nucilli, frumẹntu chẹllu che ün avi* Ora se il tessuto [ricavato dalla tessitura del lino] è il capecchio, esso si usa per fodere grossolane in cui si mettono nocciole, frumento, quello che ciascuno ha.

POL *jẹdetu gruossu, rruobba gruossa, semenzi gruossi*

grussẹzza [gru.'sse̱.tstsa] sost.femm. QF(2) monoval. [N *de*-N] **grossezza**, spessore, grandezza, dimensione:

♦ (No.) *quannu chẹstu ddurrœtua nọn se pœ llinchji chjù, avi nna spiga. Sta spiga ẹvi fatta de ẹrbi, avi a grussẹzza dde un grossu bbastô̱rî, è llonga un cenquanta centìmetri e sse chjama spiga* quando con questo *ddurrœtua* non è più possibile raccogliere l'olio, lo si fa con una *spiga*. Questa *spiga* è fatta di erbe, ha lo spessore di un grosso bastone ed è lunga cinquanta centimetri e si chiama spiga;

♦ (No.) *U mangu ẹvvi ffattu dde un ciappûrî dde grossu un quattru jẹdetti, e ttô mẹnzu avvi na scavadüa Ppœi cce n'ẹvvi nnautru ûrû che ẹvvi ddû spessọri, ddâ grussẹzza quantu me ntrasi tta sta ncavaddüa* La gramola è fatta da un grosso pezzo di legno non digrossato spesso quattro dita che al centro ha una scanalatura. Poi ce n'è un altro ancora che ha lo spessore, la grandezza necessaria per entrare in questo incavo.

guardà [gwar.'da] verbo QF(38)

1. tr.bival. [sogg V N] **guardare**, volgere intenzionalmente lo sguardo su q. o qc.:

♦ (fonte) esempio traduzione dell'esempio traduzione dell'esempio traduzione dell'esempio traduzione dell'esempio

2. tr.bival. [sogg V N] **sorvegliare**, controllare anche facendo la guardia:

♦ (No.) *Allọa partìu e sse nne jiu a ttravaglià ọnni ûrû de chẹllu ppaẹsi cc'u manneu [n] campegna a guardà i porci* Allora partì e andò a lavorare presso un signore di quel paese che lo mandò in campagna a sorvegliare i porci.

3. tr.bival. [sogg V N/*pe*-F$_{inf}$] **controllare**, verificare qc. (espresso da un compl. o da una frase all'infinito introdotta da *pe*):

♦ (No.) *Quann'u pêrî è ô rẹttu, ppassenn'un'üra, un'ur'e mẹnza, vaju e vaju a guardu ognententi pe vidi se llevettau* Quando il pane è nel letto [per lievitare], dopo un'ora, un'ora e mezza vado e vado a guardare ogni tanto per vedere se è lievitato.

guarettà [gwa.ɹə.'tta] sost.femm. QF(2) monoval. [N (*de*-N)] **qualità**, sorta, varietà, diversità tra cose (che sono espresse da nome preceduto da *de*, il quale può anche restare implicito):

♦ (SB) *a settẹmbri se semệa u frumẹntu segọnnu i guarità dâ tierra, ce pœ mietti frumẹntu fuorti, se sô tierri nẹri ce mietti majuorca, se sô tierri janchi ce mietti curcẹtti* e a settembre lo si raccoglie e si pianta il frumento in base alla qualità del terreno, si può piantare grano duro, se sono terre grasse, maiorca, se sono terreni argillosi si semina la *curcẹtta*.

guastẹlla [ɣwas.'te.lla] sost.femm. QF(2) SB → *gostẹlla*.

gugliada [ɣu.'ʎʎa.ða] sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N) N] **pungolo**:

♦ (SB) *L uomu, quannu llavọa, i vacchi i caccia cu na gugliada, a gugliada è un mors'i llẹgnu, du mẹtri e â punta dû bastô de chẹlla gugliada c'è un chjœvu e cu stu chjœvu punciuìja i vacchi* L'uomo, quando ara, spinge le vacche con un pungolo, il pungolo è un pezzo di legno di due metri ,alla punta del bastone di quel pungolo c'è una punta metallica con la quale vengono pungolate le vacche;

♦ (SB) *quannu l aadu se mbarra che ce va tanta tierri ierba nta l oẹcchji nte ntâ teệglia, nte ntô trapê se mẹtti cu a gugliada e a spiercia tütta, comu ce casca pe n tierra tonna a mietti a llavuà l aadu, e contîrûa sẹmpri cu sta gugliada* quando l'aratro si blocca perché ha le ali, la *teệglia* e il versoio pieni di terra ed erbe, ci si mette con il pungolo, e si cerca di liberare le parti, appena terra ed erbe cadono per terra, si rimette a lavoro l'aratro e continua sempre con questo pungolo.

guomua ['ɣwo.mu.a] sost.femm. QF(2) VAR *gòmua* monoval. [(poss/*de*-N) N] **vomere**:

♦ (SB) *A l aadu u fagẹmmu de na benna a ppọnta e ce mettẹmmu a guomua, a guomua è fatta dô furgiau, pezzüda, che ncasta* l'aratro lo facciamo a punta da una parte e ci mettiamo il vomere, il vomere è fatto dal fabbro, a punta per incastrarlo.

[ALI 3549 BIS ɣómua]

H

hiadà [ça.ˈða] verbo QF(38) VAR *sciadà*
1. intr.monoval. [sogg V] **fiatare**, respirare:
♦ (Fo.) *non hiadà* non fiatare, taci.
2. intr.monoval. [sogg V] **alitare**, soffiare lievemente:
♦ (SB) *Se spaglia o̱nni hiada a bœria. Cẹrti vœti a bœria hiada pe susu, se spaglia pe susu cu i tradẹnti* Si spaglia dalla parte in cui soffia il vento. A volte il vento soffia verso l'alto, e si spaglia verso l'alto con il tridente

hiadu [ˈça.ðʊ] sost.masc. massa QF(14) VAR *sciadu* monoval. [(poss/*de*-N) N]
1. fiato, respiro.
2. forza, vigore.
[AIS I 167 u χǎdu]

hiancazza [çaŋ.ˈka.tstsa] sost.femm. QF(2) VAR *sciangazza* MO (è compatibile con *-ẹtta*)
1. monoval. [N (*de*-N)] **apertura**, spiraglio, fessura:
♦ (No.) *Dœppu dẹggi mêrûdi cche ss'à nfurnêdu, sse ffa na sciangazzẹtt'â cchjappa ddû fọrnu e sse ttaija sse cci'à ccarad'a rrusada* Dopo dieci minuti che [il pane] è stato infornato, si apre leggermente il chiusino del forno [lett. 'si pratica una piccola apertura al chiusino'] e si controlla se il pane si è in parte colorito.

hiocca [ˈço.kka] sost.femm. → *hiuocca*.

hio̱ra [ˈço̱.ɹa] sost.femm. QF(2) → *hio̱ri*.

hio̱ri [ˈço̱.ɹɪ] sost.masc. QF(29) VAR *hio̱ra scio̱ri*
1. monoval. [(poss/*de*-N) N] **fiore**:
♦ (No.) *Ll œvi bbugliüdi, bbẹlli rro̱ssi, culluradi e sse mẹnto llasso̱pra [soprî paọmmi] a ûr'a ûrû. Ddesso̱pra sse ffà cchẹlli ffatt'a sciuretti e sse vẹo mentẹnnu sso̱pra l œvi, e ccâ pezzegaœa ttutt'attornu sse pezzigo* Le uova bollite, belle rosse, colorate, si mettono là sopra [sulle colombe] uno per ciascuna. Sopra le uova si mettono decorazioni simili a piccoli fiori (fatte con l'albume) e con la *pezzegaœa* si pizzicano attorno.
2. POL *hio̱ri de faêa* monoval. **fior di farina**:
♦ (No.) *Prima [a faêa] a ppass'ô ccrevẹllu, me cce llẹv'a ccaîglia cchjù grossa, pœi a pass'ô crivu e ppiglia cchẹllu scio̱ri de ffaêa cche cce nẹsci* prima [la farina] la si passa al crivello a maglie larghe, affinché venga tolta la parte di crusca più grossa, poi a quello a maglie strette e si prende quel fior di farina che fuoriesce.
POL ESO *in hio̱ri*.

hisca [ˈçi.ska] sost.femm. QF(2H) VAR *scisca* monoval. [(poss/*de*-N) N] secchio di latta con un manico di ferro usato dai pastori per mungervi il latte.
♦ (No.) *I stucci dâ mendra sôrû: a hisca è fatta dde llenna, cû magu de fierru che mungẹmmu llaintra* Gli attrezzi dell'ovile sono: il secchio per mungere il latte è fatto di latta, con il manico di ferro nel quale mungiamo il latte;
♦ (No.) *Ccommu rrevemmu llà, cce aprimm'u passu, vuttemmu i ppègui ô mungidœ ttô zzaccu, ppegliemmu a hisca, ûr'i ccà, me maidd'i ccaccia e ẹu i munciu* Appena arriviamo là [al recinto delle pecore], apriamo l'ingresso, facciamo girare le pecore verso il luogo in cui vengono munte, prendiamo il secchio per mungere il latte, uno da questa parte, mio marito le caccia e io le mungo.

hiuhià [çço.ˈçça] verbo QF(33) VAR *sciuscià*
1. intr.monoval. [sogg V] **soffiare**, spingere fuori con forza il fiato.
1a. intr.monoval. [sogg V] **soffiare**, spirare (restr. sul sogg.: vento).
2. tr.bival. [sogg V N_{quant}] **alimentare**, fornire la sostanza o l'energia necessaria a mantenere in attività, in funzione (restr. sul compl.: fuoco):
♦ (No.) *se ddộa ffœgu tta sta purtẹlla [dâ fossa] e sse sciuscia, sse ccevuîjia, nsêa cche stu fœgu nnẹsci dde so̱pra* (per accendere la carbonaia) si dà fuoco in questa apertura laterale e si soffia sul fuoco, lo si alimenta, fino a che non fuoriesce di sopra.

hiümi [ˈçy.mɪ] sost.masc. QF(29) VAR *sciumi* monoval. [(poss/*de*-N) N] **fiume**:
♦ (No.) *Allọa u muêu ẹvi cummêrâdu de sta manẹa: prima se piglia l acqua dô sciumi, se rrecœgli tutta e se mẹtti tâ prẹsa* Allora, il mulino è strutturato in questa maniera: prima si prende l'acqua del fiume, si raccoglie tutta e si mette nella presa;
♦ (No.) *Ttuttu u mazzu dû llêu sse porta ô sciumi. Ô sciumi sse fà i go̱rni e sse mẹtti ttô go̱rnu tuttu a ggerà attornu* Tutto il mazzo di lino si porta al fiume. Al fiume si fanno i maceratoi e in questi si dispone il lino in cerchio, lungo la circonferenza
♦ (SB) *Dœpu tutta a semẹnza dê llẹu allọa se puorta ô hümi. Ô hümi se fà un fuossu e stu llîu se mẹtti lladintra nta l acqua. L acqua av'a ẹssi no de chẹlla che scẹnni dû hümi, avi ẹssi che rresọrgi lladintra stẹssu e poi sọpra tuttu chẹllu llîu se mẹtti tanti pẹtri me stavi sẹmpri sọtta l acqua.* Dopo, tutti questi semi di lino si portano al fiume. Qui

si fa un fosso e questo lino si mette (a macerare) là dentro, nell'acqua. L'acqua non deve essere quella corrente del fiume, ma quella che stagna là dentro stesso (nel maceratoio) e sopra tutto quel lino si posano tante pietre affinché esso stia sempre sommerso dentro l'acqua.

hiuocca ['çwo.kka] sost.femm. QF(2) VAR *sciocca*

1. monoval. [(poss/*de*-N) N] tess. **calcola** del telaio:

♦ (SB) *Me scurdai me ce diju ca adô llẹzzu va ttaccado i crusgẹ̀ che c'iẹvi na cuosa che se chjema hiuocca, sta hiuocca ẹvi furmada d'un pẹzzu de tàvuru, ste pẹzzi de tàvuru avi quattru avi quattru ncagli, ta sti quattru ncagli va i crusgẹ̀, i crusgẹ̀ d'un vẹrsu se tacco adâ hiuocca, de l atru vẹrsu se tacco ad'un pẹzzu de cuorda che va a nchjârâ adô llizzu* Ho dimenticato di dire che in testa al liccio vanno attaccate le croci dell'ordito che hanno una cosa chiamata calcola. Questa calcola è formata da un pezzo di tavolo, questo pezzo di tavolo ha quattro [...] quattroincavi. In questi quattro incavi vanno le croci dell'ordito. Le crodi dell'ordito da una parte si attaccano alla calcola, dall'altra parte si attaccano ad un pezzo della corda che sale dal liccio.

2. monoval. [(poss/*de*-N) N] **chioccia**.

I

i[1] [i] art.det.pl. **i**. forma plurale corrispondente del masch. sing. *u* e del femm. sing. *a*. Si combina con le prep.

i[2] [i] pron.clitico.pl. **li, le**. MO è sostituito dall'allomorfo *-li* quando ricorre legato alla destra di infiniti (*peglialli* 'prenderli'), gerundi (*pegliànneli* 'prendendoli') e imperativi (pìglieli! 'prendili!').

Si lega, come pronome complemento oggetto, immediatamente a sinistra dei verbi di modo finito (*i vẹsti tâ chjẹsa* li vidi in chiesa) e dell'infinito negativo (*i* si colloca tra la negazione e l'infinito; nessun elemento sintattico può interrompere la sequenza negazione+a+infinito: *pe n'i vẹdi chjù* 'per non vederli più').

♦ (No.) *Ppœi ppigliu u ppêrî, u schêrû e u mpêrû, e u mẹnt'ô llẹttu. Quenn'u mpêrû, prima fazz'i ppêrî ttọnni, e i mẹtt'ô llẹttu* Poi prendo il pane, lo distendo, gli do le forme, e lo meto nel letto a lievitare. Quando do le forme al pane, per prima cosa faccio i pani tondi e li metto nel letto a lievitare.

♦ (No.) *Quennu sse nfọrna u ppêrî, sse llassa un morsu dde pasta e sse pœfà i gostẹlli ffritti. Sse ffa llonga llonga, sse ttaglia a zzennẹtti zzennẹtti, sse mmecco e sse mẹnto ntâ ppadẹlla. Ttâ padẹlla sse fà i purtusi ccâ furchẹtta e sse fêo bẹlli gruossi, i mẹtti ttô piattu, cce mẹnti na bẹlla ffeẹtta i zzùccur'i ssọpra, e sse ppôrû mangià* Quando si inforna il pane, si lascia un pezzo di pasta e si possono fare le *gostẹlli* fritte: si taglia un pezzo di pane lungo, lo si divide in piccoli pezzi, li si schiaccia e li si mette in padella. Nella padella vengono bucherellati con la forchetta ed esse gonfiano, le si mette nel piatto, vi si sparge sopra una buona quantità di zucchero e sono pronti per essere mangiati.

CFR *-li*.

i[3] [i] prep. **di** monoval. [P N_{det}] [P N_{quant}] **di**:

♦ (No.) *A pàjua è fatta de pẹu dê vacchi e ce passa sọttô cuollu, adâ tẹsta ce mẹtto du cabbi i cuorda, du cabbi a na vacca e du cabbi a l attra vacca* La giuntoia è fatta di pelo di vacche e passa sotto il collo [delle vacche], alla testa vengono messi due capi della fune: due capi a una vacca e due capi all'altra vacca;

♦ (No.) *Me scurdai c'avìa a dì che chẹllu llẹgnu che ẹvi tâ piertega, che ttacca a piertega cu pastuâ se chjema chjavüzza ẹvi un morsẹttu i llẹgnu* Ho dimenticato che dovevo dire che quel legno che è nella bure, che lega la bure alla ritorta, si chiama chiavarda, che è un pezzetto di legno.

CFR *de*.

i darrẹttu POL avv. monoval. [V Avv] deitt. **dietro**, nella parte posteriore:

♦ (SB) *A pesẹa iẹvi na pẹtra gruossa, se martellija buôrâ me ce stavi a u pastuâ taccadu fittu che ncruocca cu chẹllu llẹgnu che va adô jọvu e pẹsa gerennu e nu uommu, na fẹmmia, un caọsu i darrẹttu che, cu a guagliada, che caccia i vacchi, i punciuija* La *pesea* è una grossa pietra, che viene battuta ripetutamente con il martello affinché vi venga ben legata la ritorta, alla quale viene agganciato quel legno che la unisce al giogo e le permette di trebbiare girando; intanto un uomo, una donna, un ragazzo di dietro con un pungolo incita le vacche, le pungola;

♦ (SB) *Mettẹmmu a para adâ bọcca dû fọrnu, i darrẹttu mettẹmmu na sẹggia, jẹmmu pigliemmu u pêrî tô llẹttu, u mettẹmmu sọpra a para, a ün a ün tutt'attuornu, e a jẹmmu mettẹmmu tô fọrnu* Mettiamo la pala alla bocca del forno, dietro mettiamo una sedia, andiamo a prendere il pane dal letto, lo mettiamo sopra la pala, e lo inforniamo singolarmente a giro dentro il forno;

♦ (SB) *e na fẹmmea appriessu appriessu va ttacchennu sti maâdi, i rrecœgli e i ncavallœa, i ncavallœâ a dẹggi grẹgni* e una donna dietro lega questi mannelli, li raccoglie e li accatasta, li accatasta in gruppi di dieci;

♦ (SB) *Allọa cu chẹllu llẹgnu ne mettẹmmu tâ majilla e i scaremu fentantuchè devẹnto fêrîssimi* [*i llasegni*]*.Quannu devẹnto fêrîssimi, i pegliemmu ce mettẹmmu na picca i faîa, na feẹtta de faîa, e dœpu i pegliamu chẹlla fœglia e a ndugiemu, a ndugiemu e pœi ne mettẹmmu cû cutẹllu dâ tàvua e i tagliemmu a mursẹtti mursẹtti fêrîssimi che vẹo com'a pasta* Allora con quel legno ci mettiamo nella madia e le lavoriamo fintanto che diventano sottilissime [le lasagne]. Quando diventano sottilissime, le prendiamo vi aggiungiamo un po' di farina, poi pieghiamo quella foglia di pasta, dopo averla piegata ci mettiamo col coltello da tavola e le tagliamo in piccoli pezzi sottilissimi che sono come la pasta.

SIN *darrẹttu*.

i daventi POL avv. monoval. [V Avv] deitt. **davanti**, nella parte anteriore:

♦ (No.) *Ddumê mmattêu me arzu, me mẹnt'u ffodau i ddaventi, me mẹtt'u fazzurẹtt'a rrudẹlla, scẹnn'a majilla e ccruvuu a faêa* Domani matina mi alzo, mi metto il grembiule davanti, il fazzoletto a rotella, tiro fuori la madia e staccio la farina;

♦ (No.) *Ttutti chẹlli spighi cche cado n tiẹrra a ffẹmmia cu a ssacchettôa i ddaventi e u ccuttẹll'ê mêu i va rrecuglienu, cce ttaglia cchẹlli rradegô e cchẹlli barbi e i mẹnti ttâ ssacchettôa* Tutte quelle spighe che cadono a terra [durante la mietitura] una delle donne col sacchetto davani e il coltello in mano le raccoglie, toglie le radici e le barbe, e le mette nel sacchetto.

CFR *daventi a.*

ierba ['jer.ba] sost.femm. QF(2) VAR *ẹrba*

1. bival. [(poss/*de*-N) N (*de*-N)] **erba**, ogni pianta con fusto basso, non legnoso, perlopiù annuale ma anche bienne o perenne:

♦ (No.) *Dœppu che s'à llestudu de carregà a sta manẹra, e llọa sse prepara frẹsgi e ppossebermẹnti jeêstri, bullachê e sta fossa vệ copertada cu tutti sti erbi* Dopo che si è finito di riempire la carbonaia in questo modo, allora si preparano felci e anche ginestre, citisi e si copre la carbonaia con tutte queste erbe;

♦ (SB) *Revennu pœi quannu codija l aria a maju, a giügnu, segọnnu che artẹzza è, tâ muntegna, chjù tô basciu, se scierbo, se llẹva tutti l ierbi tẹnti: giœgliu, jêia, vẹzza, tutti l ierbi tẹnti, l ierba che nọn va* Arrivando il tempo in cui l'aria è più calda, a maggio, a giugno, in rapporto all'altitudine, in montagna, nei luoghi meno alti, si scerba, si sradicano tutte le erbe infestanti: il loglio, l'avena, la veccia, tutte quelle erbe infestanti, l'erba che non va;

♦ (SB) *u barbascu iẹvi na ierba sarvaggia de campegna* il barbasco è un'erba di campagna.

2. estens. l'insieme delle piante erbacee che ricoprono un terreno e il terreno stesso:

♦ (SB) *A deviglia iẹvi nu scubbô de spệ fatta che scọbba chjù buôrû perchệ l aja iẹvi rrùstega, tuttu ierba* La ramazza è una scopa rustica fatta con le spine che ramazza meglio perché l'aia è grezza, tutta erba.

iẹsca ['jes.ka] sost.femm. QF(2H) monoval. [N (*de*-N)] **scheggia**:

♦ (SB) *Allọa cu chẹlla spàdua se dộa se dộa tenti cuorpi. Dènnuce cuorpi de modu che chẹllu llệu devẹnta tuttu fîrû, ce sauta tutta chẹlla ieschi e rresta u llệu fîrû comu è* Allora con quella scotola si danno tanti colpi [al lino divelto]. Dandovi tanti colpi, in modo che quel lino diventi sottile, saltano tutte le schegge e rimane il lino fine

in basi a POL ESO prep. monoval. [P N] tenendo conto, sulla scorta di.

Può dipendere da qualunque verbo e richiede come complemento una interrogativa indiretta o un sostantivo.

♦ (SB) *chẹllu llignu che ẹvi tâ piertega, che ttacca â piertega cu pastuâ, se chjema chjavüzza, che ẹvi un morsẹttu i llẹgnu, c'a piertega avi nun pertüsu â pọnta i susu, ne avi dui, trẹ pertüsi che in base a quantu terrệu avi a peglià, allọra piglia sta chjavüzza a zzicca nta chẹllu pertüsu chjù ssọtta, chjù sọpra, nto pastuâ* quel legno che è nella pertica, che [cioè] collega la pertica al bastone, si chiama chiavetta, che è un pezzetto di legno; che la pertica ha un buco nella punta in alto, ne ha due, tre, buchi, che, in base a quanto terreno [l'uomo] deve fendere, allora si piglia questa chiavetta, la si infila in quel buco più in basso [o] più sopra nel bastone.

inchji ['in.kçə] verbo QF(9) VAR *llinchji*

1. tr.trival. [sogg V N *de*-N/*cu*-N] **riempire**, rendere pieno di persone o cose (che possono anche restare implicite se ricavabili dal contesto o dal cotesto):

♦ (No.) *E ss'avẹssi vuudu inchji a vẹntri armệrû ccâ glienna che manciavo i porci* E avrebbe voluto riempirsi la pancia almeno con la ghianda che mangiavano i porci;

♦ (No.) *L autru [sajimmi] che rrẹsta, na boccia pronta c'un cattu de acqua, a boccia llaintra e inchji a boccia de sajimmi* L'altro [strutto] che rimane, una boccia pronta con un secchio di acqua e si riempie la boccia di strutto;

♦ (No.) *quennu [i budẹlli] ssô bbẹlli llavadi puritìssemi, se pigli'u llemüdu e sse cumẹnz'a inchji de chẹlla carni dâ ssossizza* quando [i budelli] sono ben lavadi pulitissimi, si prende l'imbuto, e si comincia a riempirli con quella carne della salsiccia;

♦ (SB) *Quannu s'à llenchjudu tuttu stu pẹnti, no!, c'iẹvi na cuosa pe passalli pe passà stu llệu lladintra. Quannu s'à llestudu de inchji u pẹnti allọa se puorta sọpra l autru sọggiu de ssọtta* Quando si è riempito tutto il pettine del telaio, no! c'è una cosa per passarli per passare questo lino là dentro. Quando si è finito di riempire il pettine, allora, lo si porta sull'altro subbio, quello inferiore.

ìnchjisi ['in.kçi.sə] verbo pronom. QF(39) VAR *llìnchjsi*

1. intr.bival. [sogg V *de*-N] **riempirsi**, diventare pieno di persone o cose (che possono anche restare implicite se ricavabili dal contesto o dal cotesto):

♦ (No.) *l acqua fà a so strada e rriva tâ gọrna, passa tâ gọrna, passa u cabucârâu e sauta tâ sajitta, se jnchji u sajittộrî, se jinchji tutta a sajitta, se jinchji a gọrna* Poi l'acqua fa la sua strada e arriva nella gora, passa nella gora, passa il canale artificiale e salta nella colta, si riempie la doccia, si riempie tutta la colta, si riempie la gora.

infẹrnu [i.'ɱfer.nʊ] sost.masch. QF(2) NO → *infiernu*.

infiernu [i.'ɱfjer.nʊ] sost.masch. QF(1) VAR *infẹrnu*

1. monoval. [(poss/*de*-N) N] **inferno**, sentina, negli oleifici pozzetto inferiore dove si raccolgono le acque di vegetazione e di lavaggio delle olive:

♦ (No.) *Cchẹlli rressìdui cche rrẹsta ttô tteêllu vệo scenuadi e vvệo jettadi tta l infernu. Tta l infẹrnu ẹvvi nauntru ppuzzu cchjù ssọtta dde stu teêllu cche rreccœgli sta ssagnìa Cchẹsta ẹvi ssagnìa mescada cu ll œgliu cche ppœi passannu passannu sse ppœ rreccœgli cacchi ppicca dde œgliu, o ẹvvi infẹrnu o è pparadisu, comunqui i ttrappittà ogni ottu, ddẹggi jorni de llaintra nnẹscio œgliu* quei residui che rimangono nel tinello tolti per svuotarlo e vengono buttati nell'inferno. Nell'inferno è un altro pozzo più in basso di questo tinello in cui si raccoglie questa sansa. Questa è sansa mischiata con olio dal quale poi, passandolo più volte, si può ricavare qualche po' di olio; o è inferno o è paradiso, comunque i padroni del frantoio ogni otto o dieci giorni tirano fuori dell'olio;

♦ (No.) *Vuẹddi spiegadu ccomu nẹsci st'œgliu de tta l infẹrnu? Sse ppiglia ttutti sta rressìdui cche cc'ẹvi tta l infẹrnu ch'ẹvvi ssagnìa, œgliu, nsomma, ttutta sta acqua e ccû bagu, un cattu sse va llenchjennu sti sporti, prima de nòzzua e ppoi de tutta st'acqua* Volete spiegato com si tira fuori l'olio

dall'inferno? Si prendono tutti questi residui che ci sono nell'inferno che sono sansa, olio, insomma tutta questa acqua vegetale e con il secchio si vanno riempendo tutti i fiscoli, prima di noccioli e poi di acqua vegetale.

2. inferno.

intẹru [in.'te.ɹʊ] agg. QF(3) NO → *intieru*.

intieru [in.'tje.ɹʊ] agg. QF(3) VAR *intẹru* monoval. [N Agg] **intero**, completo:

♦ (No.) *Sse ppigli'a ttẹsta, se sdossa, cu tutta l oẹcchja e ccu ttutta a fọngia, se sdossa, se strica tta l acqua bugliüda bẹlla purettìssema sse llassa ssêrâ, pperò, intiera e sse mẹtti ppur'a parti* Si prende la testa, si disossa con tutto l'orecchio e con tutto il grugno, si disossa, si strofina nell'acqua bollente ben pulita, la si lascia intera e la si mette a parte.

intra ['in.tɐa] avv. [V Avv] QF(4) deitt. **dentro**, nella parte interna:

♦ (No.) *A fellada, se llava tutt'i bbudẹlli, sse vœtto intr'e ffœa e sse purezzijo ttutti ppurettìssemi cu acqu'e llemộrî e ssari* Il salame, si lavano tutti i budelli, si girano in modo che la parte esterna sia interna e viceversa [lett. 'si girano dentro e fuori'], si puliscono tutti pulitissimi con acqua, limone e sale.

CFR *dintra*.

iô [ɪ.'ɔ̃] agg., sost. e pron. QF(40A) NO → *iün*.

i sọ̈pra → *de sọpra*.

J

-jà si aggiunge produttivamente a sostantivi e ad aggettivi per formare verbi fattitivi che esprimono i valori rendere, fare, fare come, essere, essere come, riferiti al sostantivo o all'aggettivo base: *ciaffijà* 'impastare; impiastricciare', *janchijà* 'biancheggiare', *martellijà* 'battere ripetutamente col martello' e altri.

jancu [ˈʝa.ŋkʊ] agg.e sost. → *jencu*[1] e *jencu*[2].

janchijà [ʝa.ŋkɪ.ˈʝa] verbo QF(31) MO [[jancu]$_{AGG}$+-jà]$_{V}$ intr.monoval. [sogg V] **biancheggiare**, diventare bianco:

♦ (No.) *Vaj'a ppigliu na rrema i frasca, e mpeccic'u fọrnu. Poi preparu l autri llẹgni e cce mẹttu in contenuazziôrî. Quennu u cẹru ddû fọrnu ẹvi bbẹllu jencu, allọa u ppigliu e passu dd'un lladu. Quenn'à janchjadu dde cchẹllu lladu, u ppigliu e u passu dde l autru lladu* Vado a prendere un ramo di ginestra e accendo il forno. Poi preparo gli altri legni e glieli butto dentro di continuo. Quando il cielo del forno è abbastanza bianco, allora prendo la legna e la sposto da una parte del forno, quando quella è diventata bianca, la sposto dall'altra parte;

♦ (SB) *U fọrnu prima ne mettẹmmu du bẹlli brazzadi tô mẹnzu dô fọrnu tô cẹntru e pœ u vutemmu na feẹtta p'un viersu e a brasgia a nescẹmmu pœi u vutemmu arrẹttu pe l atru viersu, u fọnnu janchệia e nẹsce tutt'a bọcca dô fọrnu jencu* Per il forno: prima mettiamo due bracciate di legna al centro del forno, poi le voltiamo per un po' da un lato, e tiriamo fuori a brace, e poi le voltiamo di nuovo dall'altro lato del forno, il forno biancheggia e il bianco compare davanti alla bocca del forno

jazzu [ˈʝa.tstsʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [(poss/*de*-N) N] **piazzola**, spiazzo, sede su cui deve sorgere la carbonaia:

♦ (No.) *Quannu s'à pprepparadu ttutt'u llẹgnu sse fà u jazzu dâ fossa e stu llẹgnu vệ mẹssu ttuttu attorn'attornu dde stu jazzu dde fossa* Quando è stato preparato tutto questo legname, si fa la piazzuola cu cui deve sorgere la carbonaia e questo legname viene posizionato attorno a questa piazzuola della carbonaia.

jệa [ˈʝẹ̃.ã] sost.femm.massa QF(13) VAR *jeệâ* monoval. [(poss/*de*-N) N] **avena** folle (*Avena fatua*):

♦ (SB) *Revennu pœi quannu codija l aria a maju, a giügnu, segọnnu che artẹzza è, tâ muntegna, chjù tô basciu, se scierbo, se llẹva tutti l ierbi tẹnti: giœgliu, jệa, vẹzza, tutti l ierbi tẹnti* Arrivando il tempo in cui l'aria è più calda, a maggio, a giugno, in rapporto all'altitudine, in montagna, nei luoghi meno alti, si scerba, si sradicano tutte le erbe infestanti: il loglio, l'avena, la veccia.

[ALI 3669 vệa]

jeccà [ʝə.ˈkka] verbo QF(41)

1. tr.trival. [sogg V N LOCAT] **gettare**, buttare:

♦ (No.) *a mœa ferrejannu se piglia u frumẹntu, u va masgeânnu, u schiccia, u masgêa e ffà a faêa. A ffaêa ferrejannu e ferrejannu a jecca d'un lladu, stu lladu se chjama ffareâu* la mola girando si prende il frumento, lo va macinando, lo schiaccia, lo macina e fa la farina. La farina, girando girando, la butta da un lato; questo lato si chiama "farinaio".

2. tr.trival. [sogg V N$_{quant}$ LOCAT] **seminare**:

♦ (No.) *A jennêu cu i primmi dde frevau i llavœ ssô a ttrẹ ffœgli e a quattru ffœgli; se zzappuijo e ssọprâ zzappujadêa ttê ttiẹrri ffuorti sse jecca a sulla* Tra gennaioe febbraio le piantine di frumento sono un po' cresciute [lett. 'sono a tre, a quattro foglie'] quindi si zappetta la terra e su questa zappatura si semina la sulla;

♦ (SB) *E pœi se semệa a settẹmbru. Se semệa, se sô tierri nẹrghi se ce jiecca majuorca* E poi si semina [il frumento] a settembre. Si semina, se sono terre *nẹrghi* si semina maiorca.

CFR *jettà*.

jèdetu [ˈʝẹ.ðə.tʊ] sost.masch. QF(2)

1. monoval. [(poss/*de*-N) N] **dito**, ciascuna delle formazioni articolate della mano e del piede dell'uomo o della zampa di molti animali:

♦ (No.) *A llügliu se mẹdi. L uommu se mẹtti i cannẹll'ê jèdeti e a fàuci, u fodau i daventi e a muacciœ'ô bbrazzu* A luglio si miete. L'uomo mette i digitali alle dita, [prende] la falce, [indossa] il grembiule e la *muaccœa* al braccio;

♦ (SB) *i maccarrô se fà un pẹzzu de pasta, se llassa tutta sêrâ, allọa pœi se piglia a mulleghicchji mulleghicchji picca e se scârâ sọtta de jèdeti e se devẹnta llonga un chìnneci centìmetri* i maccheroni si fanno con un pezzo di pasta che si lascia tutta intera, poi si prende in piccoli pezzi e si lavora sotto le dita fintanto che diventa lunga quindici centimetri circa.

2. estens. misura corrispondente circa alla larghezza di un dito:

♦ (No.) *U mangu ẹvvi ffattu dde un ciappûrî dde grossu un quattru jedetti, e ttô mẹnzu avvi na scavadüa* La gramola è fatta da un grosso pezzo di legno

non digrossato spesso quattro dita che al centro ha una scanalatura.

3. POL monoval. [(poss/*de*-N) N] *jẹdetu gruossu*, *jẹdutu puzẹ* o *puzẹri* **pollice**; la misura relativa a tale larghezza:

♦ (No.) *Ppe carregà sse fà a spẹcc'i furrizza Primu u llẹgnu cchjù grossu, ppœi chẹlli cchjù ppeccẹttu, a mmâr'a mmârû nzêa cche sse rriva a mẹtti puru i rramẹtti che sô grossi comm'un jedetu grossu* Per caricare la carbonaia si fa una specie di catasta. Prima la legna più grossa, poi quella più piccola, e così di seguito fino a mettere anche i rametti della grossezza di un pollice.

jeêstra [ʝə.'ẽ.ƨƨa] sost.femm. QF(2) **ginestra** comune o ginestra di Spagna (*Spartium junceum*):

♦ (No.) *Dœppu che s'à llestudu de carregà a sta manẹra, e llọa sse prepara frẹsgi e ppossebermẹnti jeêstri, bullachê e sta fossa vệ copertada cu tutti sti erbi* Dopo che si è finito di caricare la carbonaia in questo modo, allora si preparano felci e anche ginestre, citisi e si copre la carbonaia con tutte queste erbe.

jencu[1] ['ʝɛ.ŋkʊ] agg. QF(3) VAR *jancu*

1. monoval. [N Agg] **bianco**:

♦ (SB) *i llasegni se llenchjo sopa o llẹttu, se mietti na rruobba jenca o u llenzœ dû pê e se llenchjo llà sọpra e se llasso sciugà* le lasagne si distendono sul letto, si mette sul letto un telo bianco o il telo del pane e le si distende ad asciugare.

2. monoval. [N Agg] **pulito**, candido, immacolato:

♦ (SB) *Pœi piglia se fà du llescii adẹttu sẹmpri de cẹnni trẹ, fentantuchè ẹllu devẹnta jencu, stu llẹu. Dœpu che devẹnta jencu allọa ün u sciüga e quann'è ua se cumẹnz'a mietti u teau* Poi prende e si lava nella liscivia sempre di cenere due volte, tre [lett. 'si fanno due liscivie sempre di cenere'], fintanto che esso diventa bianco, questo lino. Dopo che diventa bianco, allora uno lo asciuga e, quando è pronto, si comincia a mettere il telaio;

♦ (SB) *Dœpu che ce fà sta llescìa, sẹllu ch'evi jenca, a llassa se nọn è jenca ce ne fà ancœa neutra, fententuchè devẹnta jenca, quannu devẹnta jenca se sciüga se fà a gliuommi gliuommi e se puorta â casa* Dopo che si fa il ranno [alla tela tessuta al telaio], se è bianca si lascia stare, se non è bianca se ne fa un'altra ancora, fintanto che non diventa bianca. Quando è sbiancata si raccoglie in gomitoli e si porta a casa.

3. monoval. [N Agg] **bianco**, rovente, infuocato tanto da sembrare bianco:

♦ (No.) *Vaj'a ppigliu na rrema i frasca, e mpeccic'u fọrnu. Poi preparu l autri llẹgni e cce mẹttu in contenuazziôrî. Quennu u cẹru ddû fọrnu ẹvi bbẹllu jencu, allọa, u ppigliu e passu dd'un lladu. Quenn'à janchjadu dde cchẹllu lladu, u ppigliu e u passu dde l autru lladu* Vado a prendere un ramo di ginestra e accendo il forno. Poi preparo gli altri legni e glieli butto dentro di continuo. Quando il cielo del forno è abbastanza bianco, allora prendo la legna e la sposto da una parte del forno, quando quella è diventata bianca, la sposto dall'altra parte;

4. monoval. [N Agg] di colore chiaro, in contrapposizione alla stessa cosa di colore più scuro (nero, rosso): *bọffera jenca*, *frumẹntu jencu*, *oiva jenca*, *tẹrra jenca*, *vîu jencu*

5. POL ESO *bọffera jenca*, *frumẹntu jencu*, *oiva jenca*, *pê jencu*, *tẹrra jenca*, *vîu jencu*.

jencu[2] ['ʝɛ.ŋkʊ] sost.masch. solo sing. VAR *jancu* monoval. [N *de*-N] **bianco**, parte bianca di qc.; *u jencu i ll œvu* 'albume'; *u jencu i ll œcchju* 'sclerotica'; *u jencu dû fọrnu* 'parte del forno diventata bianca per l'alta temperatura':

♦ (No.) *Quenn'u jencu dû fọrnu ẹvi ddaventâ bbọcca ddû fọrnu, allọa ppigliu e cumẹnzu a nẹsci a brasgia cû rrastẹllu* Quando il bianco del forno è arrivato davanti alla bocca del forno, allora prendo e comincio a tirar fuori la brace con il rastrello.

jenneu [ʝə.'nnɛ.ʊ] sost.masch.det. solo sing. QF(14) zeroval. (non ammette l'articolo e non può reggere aggettivi, compl. prep. o relative; può costituire compl. di denominazione; *u mẹse i jenneu* ricorre nei contesti in cui il solo *jenneu* non è sintatticamente ammissibile) deitt. **gennaio**, il mese di gennaio dell'anno in corso, o dell'anno cui si è fatto riferimento nel cotesto.

Per la costruzione di espressioni di tempo determinato, è compatibile come compl. di a[3] e come compl. di ta.

♦ (No.) *Ogni ennu a jenneu vai'a fẹa, me vai'a ccatt'u maiau* Ogni anno a gennaio, vado alla fiera del bestiame a comprare il maiale.

♦ (No.) *A jennêu cu i primmi dde frevau i llavœ ssô a ttrẹ ffœgli e a quattru ffœgli; se zzappuijo* Tra gennaioe febbraio le piantine di frumento ancora tenere hanno tre, quattro foglie e si zappetta;

♦ (No.) *Me scurdai cche sse puda. A jenneu, ttâ menca dâ llôa, l ommu câ fròveccia allọa ppiglia e ppud'a vida* Ho dimenticato dire che si pota. A gennaio, nella fase calante della luna, l'uomo con la forbice comincia a potare la vite.

jèrmetu ['ʝer.mə.tʊ] sost.masch. QF(1) bival. [(poss/*de*-N) N (*de*-N)] **mannello**:

♦ (No.) *Dœppu ch'êo llestudu de mẹdi, rrecœglio i jèrmeti e ffêo i grẹgni. I grẹgni i rreccœglio ttutti a na parti, e ogni ssẹi fêo un cavallộrî* Dopo che hanno finito di mietere, raccolgono i mannelli e formano i covoni. I covoni vengono raccolti e posti tutti in uno stesso luogo, e sei covoni formano una bica;

♦ (SB) *a lluglio se mẹdi cu a farcẹtta se fà quattru jèrmeti e se forma na grẹgna* a luglio si miete con la falcetta, si fanno quattro mannelli e si forma un covone;

♦ (SB) *a llügliu medẹmmu: fêo i jèrmeti, pœso a du jèrmeti pe benna e fêo i maâdi e na fẹmmea appriessu appriessu va ttacchennu sti maâdi, i rrecœgli e i ncavallœa, i ncavallœâ a dẹggi grẹgni e fà i cavallô* a luglio mietiamo: fanno i mannelli, li accatastano due per parte e fanno piccoli mucchietti sparsi pronti per essere legati e una donna dietro lega questi mannelli, li raccoglie e li accatasta, li accatasta in gruppi di dieci e fa le biche.

jettà [ʝe.'tta] verbo QF(41)

1. tr.trival. [sogg V N LOCAT] **gettare**, buttare:

♦ (No.) *Chẹlli rressìdui cche rrẹsta ttô ttẹêllu vệo scenuadi e vvệo jettadi tta l infernu* Quei residui che restano nel tinello vengono tirati fuori per svuotarlo e buttati nel pozzo inferiore;

♦ (No.) *Quennu l aja è na pecchẹtta sciütta a ll indumêrî, ppiglia e cce jiẹtt'i grẹgni* Quando l'aia è un po' asciutta, all'indomani, vi si spargono i covoni.

2. intr.bival. [sogg V] **germogliare**:

♦ (No.) *Quannu s'êo tagliadi ste arburẹlli de castagnu, ẹlli tonn'a sbuoccio, tonn'a sbuoccio e jetto* Quando sono stati tagliati questi alberetti di castagno, essi vengono nuovamente in succhio, e germogliano;

3. tr.bival. [sogg V N] **buttar via**:

♦ (No.) *A ll ennu ddœppu dde sti nnevêrûẹtti ddui, ttrẹ, i cchjù bbuôrî, o ûrû, ssegọnnu com'u è cche ssô, sse llasso; chẹlli i cchjù scarsi cche ssô vvẹri rrugnọsi se jetto* Un anno dopo [il taglio del castagno] dei polloni nati due, tre i migliori, anche uno solo, in base alla loro bontà, si lasciano, i peggiori che sono davvero difficili da coltivare si buttano via;

♦ (No.) *Dœpu che llẹsti de mẹtti a rrecuotta ttê cannè, rrẹsta tütt'u sẹu, quari jettemmu, quari cci'u demmu ê chè* Dopo che si finisce di riempire di riscotta le fiscelle, rimane il siero, una parte lo buttiamo e l'altro lo diamo ai cani.

♦ (No.) *Ttâ bọtti sse tẹgni ventequattruri chẹlla acqua, sse ddôa na bẹlla sciaguazzada d'un viersu e ll auttru e pœi sse jetta* Il decotto viene tenuto per ventiquattro ore nella botte, la si sciacqua bene prima da un lato e poi dall'altro e poi si butta via il decotto.

CFR *jeccà*.

ji [ʝi] verbo QF(42)

1. intr.bival. [sogg V (LOCAT)] **andare**:

♦ (No.) *Tta stu murgau cc'ẹvi na tẹrra rrọssa, sta tẹrra rọssa vệ bagnadẹtta cu l acqua; pœi cc'è û llazzu, u llazzu av'a ẹssi de llârâ, perchệ attremẹnti nọn sẹnga, bbegno stu llazzu de llêrâ ta stu murgau e sẹngo ọnni av'a passà a sẹrra pe nộ storci, altramẹnti cumẹnz'a ji a lla via, a sta via* in questa sinopia c'è una sorta di terra rossa, questa terra rossa viene bagnata un po' con acqua; poi c'è una cordicella, una cordicella che deve essere di lana perché altrimenti non traccia alcun segno, bagno questa cordicella di lana nella sinopia e traccio la linea dritta per cui deve passare la sega, affinché non vada storta, in caso contrario, comincia a segare in modo curvo [lett. ad andare a destra e a sinistra];

♦ (SB) *Se spaglia p'ọnni hiada a bœria, cẹrti vœti a bœria hiada pe susu, se spaglia pe susu cu i tradẹnti, e se spaglia, e se sparti a prima paglia dô pillu. Pœ se vœtta arrẹttu, se mietti sọpra a paglia dui, trẹ llenzœ, na tẹnna pe nọn ce ji u pillu sọpra a pagli*at Si spaglia dalla parte da cui soffia il vento, a volte il vento soffia verso l'alto, e si spaglia verso l'alto con i tridenti, e si spaglia; e si separa la prima paglia dalla lolla. Poi si rimesta di nuovo tutto, si mettono sopra la paglia due, tre lenzuoli, una tenda affinché la lolla non vada sopra la paglia.

2. POL **ji â scontra** [sogg V DATpron] **andare incontro** a q. intr.bival.con compl. idiom. (*a scontra*):

♦ (No.) *Ia ancœa â facciada e sso padri u vẹsti e u canuscìu e cce ffiu ppệrâ, cce currìu â scontra, ss'u mbrazzau e ss'u basgiau* Era ancora lontano e suo padre lo vide, lo riconobbe, e ne ebbe pena, gli corse incontro, lo abbracciò e lo baciò.

jọnci [ˈʝọ.ntʃɪ] verbo QF(10A)

1. tr.bival. [sogg V N] **congiungere**, collegare, unire insieme:

♦ (No.) *U cabucârâu è na spẹci de pẹtra a forma d'un cârâu che jọngi a gọrna e a sajitta* Il canale artificiale è una specie di pietra a forma di un canale che unisce la gora e la colta;

2. tr.trival. [sogg V N DATPron] **aggiungere**, conglobare, aggregare a una sostanza (restr. sul compl.: [-umano]):

♦ (SB) *Se chẹlli frìttui ssô buôrî de sari, ssô buôrî, se nọn sô buôrî de sari, ce jonci l autru sari, e se fêo cœsgi* Se quei ciccioli sono saporiti, sono pronti, se sono insipidi si aggiunge dell'altro sale e si lasciano cuocere.

♦ (SB) *Pœi se scüo, quannu bọglio, non s'êo a llassà cœsgi che nnọnca se fêo brütti, se jonci na feẹcchja d'acqua me nọn se ne vệ i ssọpra che comu bọglio se ne vệ i ssọpra, fêo a scüma e pœi se scüo* Poi si scola l'acqua di cottura quando [le lasagne] bollono, non si devono lasciare cuocere altrimenti si rovinano, ma si aggiunge un po' di acqua affinché non fuoriescano dalla pentola, perché appena comincia l'ebollizione tendono a fuoriuscire, fanno la schiuma e poi si scolano.

jọncu [ˈʝọ.ŋkʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [(poss/*de*-N) N] **giunchetto meridionale**, (*Holoschoenus australis, Scirpus holoschoenus*):

♦ (No.) *a fascẹlla ẹvi de joncu, tọnna, tütta ffatta a zzig-zzag [ntramẹnne [? internamente?], e llaintra sse mett'u furmeggiu* la fiscella è di giunco, rotonna, tutta intrecciata [?] e là dentro di mette il formaggio.

jornu [ˈʝor.nʊ] sost.masch. QF(1) NO → *juornu*.

jọvu [ˈʝọ.vʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [(poss/*de*-N) N] agr. **giogo** per attaccare i bovini al carro o all'aratro:

♦ (No.) *Pœi ppiglio i vacchi cce mẹnto i ddu pesè, u jovu cu i cuordi e ppẹso i grẹgni* Poi prendono le vacche vi legano le due *pesè*, il giogo con le corde e trebbiano i covoni (già sparsi per l'aia);

♦ (SB) *A piertega evi un mors'i llẹgnu a du mẹtri che va ô jọvu. C'ẹvi u jọvu, un pastuâ ch'ẹv'un morsu de llẹgnu fîrû, se spœga cû llüggi e se nturciuija a ciurnigliu, se ttacca cu u jọvu e pœi se mpecciga â piertega* La bure è un pezzo di legno di due metri che va attaccato al giogo. C'è il giogo, [e c'è] la ritorta a forma di anello che è un pezzo di legno sottile, si ammorbidisca con il fuoco e si attorciglia a mo' di una trottola; si attacca al giogo e poi si collega alla bure;

♦ (SB) *E pœ'i pesẹmu, s'e pesẹmu cu i vacchi: mpaiemu du vacchi, ce mettẹmmu u jovu suprô cuollu, i cuordi ô cuollu, i pàjui, e se ttacco e darrẹttu se mpẹnno adô jovu nu llẹgnu che chjamemu u cruoccu e se ttacca na pesẹa* E poi trebbiamo, se lo facciamo con le vacche, aggioghiamo due vacche, mettiamo il giogo sul collo, le corde al collo, le giuntoie, e si legano e di dietro si lega al giogo un legno, che chiamiamo *cruoccu* e vi si lega una pietra per trebbiare.

[ALI 3608 ɣ̱úgu V: ɣ̱úvu]

judàresi [ʝu.ˈða.ɹə.sə] verbo pronom. QF(43)

1. tr. [sogg V N LOCAT] portare a spalla qc.:

♦ (No.) *piglio ttutti chẹlli cavallộrî, i puorto a l aja, n tẹsta, ttaccadi chî cuordi, chẹlli che sse pôru judà, dui, trẹ, quattru* prendono tutti quei covoni, li portano all'aia, sulla testa, legati con le corde, quelli che possono caricare, due, tre, quattro;

♦ (SB) *l uommu mpaia i vacchi, se juda i biertui ncuollu e semệa aventi aventi, a spuiji spuiji* l'uomo mette il giogo ai buoi, si carica le bertole sulle spalle e sparge la semente davanti a sé, lungo la striscia di terreno delimitata da due solchi;

♦ (SB) *E pœ* [*u frumẹntu*] *u mesuemmu cû dumunnẹlla e u mettẹmmu tô saccu e ne mesuemmu un tùmmuu e nẹsci vẹnti chilli, ventû chilli, pœi n'u judammu n tẹsta e vaju ô muệu* e poi [il frumento] lo misuriamo con il *dumunnella* e lo mettiamo nel sacco e ne misuriamo un *tùmmuu* e sono venti chili, ventuno chili e poi ce lo carichiamo in testa e vado al mulino.

junta [ˈʝu.nta] sost.femm. QF(2)

1. monoval. [N *de*-N] **aggiunta**; giumella:

♦ (No.) *Quennu a sosizza è llẹsta tutta pestada, sse piglia e sse conza; ogni junta dde sosizza un pugnẹtt'i ssari, na bẹlla picca de pippi e sse mpasta com'u pêrî* quando la carne della salsiccia è tutta ben pestata, si prende e si condisce ogni giumella di salsiccia un piccolo pugno di sale, un po' di peperoncino e si impasta come il pane;

♦ (SB) *Na prima llimmi ẹvi na juntẹtta de acqua* Una prima *limma* è una aggiunta di acqua al pastone.

juornu [ˈʝwor.nʊ] sost.masch. QF(1) VAR *jornu*

1. giorno, intervallo di tempo di ventiquattro ore:

♦ (No.) *Comu se va mentẹnnu tô bagu u llardu, tutt'a capp'a cappa, sse va mentẹnnu tutt'u ssare; sse fà stà pe ottu jorni, ogni n jornu però rremeênnulu llaintra, demodocchè chẹlla sarmœja che ffêo me se cuonzo ttutti ûrû cu l autru. A ll uottu jorna sse nnẹscio* mentre si mette il lardo in strati dentro un secchio, si cosparge ciascuno di sale e lo si fa stare per otto giorni; ogni giorno però bisogna girarlo là dentro, in modo tale che con quella salamoia che producono si condiscano gli uni con gli altri;

♦ (No.) *Ppœi sse mẹtti i pẹttri de sọpra* [*u llêu*] *e se llassa stà ppe chìnneci jorni, vinti jorni. Avẹss'a stà dda chìnnecci a ventun jorni* Poi si mettono le pietre [sul lino lasciato a macerare] e lo si lascia [nell'acqua] per quindici, venti giorni. Dovrebbe stare a macerare da quindici a venutuno giorni;

♦ (SB) *Pe semeâ u frumẹntu fagẹmmu accussì: se mbaia i vacchi e se fà i maẹsi, dœppu che se fà i maẹsi, se llasso stà na ventîa i juorni, n mẹsi, a tierra llevẹtta bẹlla buôrâ* Per seminare il frumento facciamo così: si mette il giogo alle vacche e si fanno i *maẹsi* dopo si lasciano stare venti giorni, un mese in modo che la terra divenga soffice e meglio adatta alla coltura;

♦ (SB) *Quannu avi trẹ juorni che* [*u llîu*] *se passa sẹmpri de l acqua e mettüd'ô sọri se piglia e se fà a llescìa cu a cẹnni, se cura nentri du juorna opuramẹnti trẹ e sse fà natra vœta a llescìa* Quando sono passati tre giorni durante i quali il lino è stato sempre sciacquato in acqua e lasciato ad asciugare al sole, si fa la liscivia con la cenere, lo si cura per altri due giorni oppure tre e si fa un'altra volta la liscivia.

2. giornata in cui si celebra un avvenimento di rilievo:

♦ (No.) *U juornu dâ ttọsa fagẹmm'un bẹllu crast'â ssügu, carni, a carni â ssügu, pasta, tütti l amiggi mangemu, mbevẹmm'e nne mbreachemu* Il giorno della tosatura prepariamo un bel castrato al sugo, carne, carne al sugo, pasta, mangiamo insieme tutti gli amici, beviamo e ci ubriachiamo.

jurnada [ˈʝur.ˈna.ða] sost.femm. QF(2) →*jurneda*.

jurneda [ˈʝur.ˈnɛ.ða] sost.femm. QF(2) VAR *jurnada* MO [[juornu]$_{N}$+-ada]$_{N}$ **giornata**:

♦ (No.) *Quennu* [*i maccarrô*] *ss'êo llestudu dde ffà, ch'êo sciugadu mẹnza jurneda, sse ppreppar'a pegnetta me bbọgli, u ssügu bbẹllu ffattu* quando li si è finiti di fare [i maccheroni], e sono stati lasciati ad asciugare mezza giornata, si prepara la pentola affinché bolla, e il sugo ben fatto.

L

llà [lа] avv.locat. inv. QF(4) monoval. [V Avv] deitt. **là**, in quel luogo.

lla [lla] pron. → *chẹlla*.

llacciada [lla.ʦʧa.ða] sost.femm. massa QF(13) → *acciada*.

lladintra [lla.ˈði.ntɐa] avv.locat. QF(4) → *llaintra*.

lladu [ˈlla.ðʊ] sost.masch. QF(1)
1. bival. [(poss/*de*-N) N (*de*-N$_{det}$)] **lato**, fianco, parte di qc. (che può anche restare implicito ed essere ricavato dal contesto o cotesto):

♦ (No.) *Vaj'a ppigliu na rrema i frasca, e mpeccic'u fọrnu. Poi preparu l autri llẹgni e cce mẹttu in contenuazziôrî. Quennu u cẹru ddû fọrnu ẹvi bẹllu jencu, allọa u ppigliu e passu dd'un lladu. Quenn'à janchjadu dde cchẹllu lladu, u ppigliu e u passu dde l autru lladu* Vado a prendere un ramo di ginestra e accendo il forno. Poi preparo gli altri legni e li butto dentro di continuo. Quando il cielo del forno è abbastanza bianco (per la temperatura raggiunta), allora prendo la legna e la sposto da una parte del forno, quando quella è diventata bianca, la sposto dall'altra parte;

♦ (No.) *a codara ẹvi fatta de rremu, dd'un cenquanta llittri, cu ddu meghi, ûrû d'un lladu e ûrû de l attru, cche mettẹmm'u llatti llaintra, sẹrvi pe mẹtti u llatte* la caldaia è fatta di rame, può contenere cinquanta litri circa, ha due manici, uno per ogni lato, serve per riscaldare il latte;

♦ (No.) *A ffaêa ferrejannu e ferrejannu a jecca d'un lladu, stu lladu se chjama ffareâu* La farina, girando in continuazione la macina, la butta da una parte, questa parte si chiama 'farinaio';

♦ (No.) *A ffẹmmia attornu câ ffrẹsgia che cce rreccœgli ttutti cchẹlli fatt'a scagliẹtti e i mẹtti tutti d'un lladu, ca poi ccû ccrevẹllu a ll ùrtemu i ppiglia ccû ccrevẹllu, i rrudduija* La donna attorno [all'uomo che passa il frumento allo staccio] con la felce raccoglie tutti i frammenti che fuoriescono dallo staccio e li mette tutti da parte, perché poi si passano allo staccio alla fine.

llaintra [lla.ˈi.ntɐa] avv.locat. QF(4) VAR *lladintra* monoval. [V Avv] deitt. **lì dentro**:

♦ (SB) *Dœpu tutta a semẹnza dê llẹu allọa se puorta ô hümi. Ô hümi se fà un fuossu e stu llîu se mẹtti lladintra nta l acqua. L acqua av'a ẹssi no de chẹlla che scẹnni dû hümi avi ẹssi che rresọrgi lladintra stẹssu e poi sọpra tuttu chẹllu llîu se mẹtti tanti pẹtri me stavi sẹmpri sọtta l acqua* Dopo, tutti questi semi di lino si portano al fiume. Qui si fa un fosso e questo lino si mette (a macerare) là dentro, nell'acqua. L'acqua non deve essere quella corrente del fiume, ma quella che stagna là dentro stesso (nel maceratoio) e sopra tutto quel lino si posano tante pietre affinché esso stia sempre sommerso dentro l'acqua;

♦ (SB) *Dœpu che se fà tüttu tütti sti sti cuosi allọa se piglia cu nun füsu com'un vinti centìmetri llongu, na rrọcca chjamada a cûruôcchja sẹmpri a lleâzza se mẹtti lladintra ta chẹlla rrọcca e se fia cu stu füsu* Dopo che si fanno tutte queste cose, allora si prende con un fuso, lungo circa un venti centimetri, una rocca chiamata la conocchia, sempre il capecchio si mette là dentro, in quella rocca e si fila con questo fuso;

♦ (No.) *U llardu, a panzẹtta, u cabbuccuollu e u bbuccuau sse piglia un bagu e sse mẹnto llaintra, na cappa dde ssari e na cappa ddû llardu* Il lardo, la pancetta, il capocollo, e il guanciale, si prende il secchio e si mettono là dentro, uno strato di sale uno strato di lardo;

♦ (No.) *U cabbucuollu sse nẹsci, se cọnza tuttu bẹll'attornu, tuttu purittu, de pippi e ffeôcchju. Sse piglia u budẹllu dâ cutrumma bẹllu purettìssemu llavadu, sse mẹnti trẹ ccuccẹtt'i ssari llaintra, sse ntrasi nta cchẹllu budẹllu dâ cutrùmmua e sse ttacca fettìssema ccû spagu e pœi se mpeccica* Il capocollo viene tirato fuori [dal secchio in cui era conservato con l'altro lardo], condito tutto intorno con peperoncino e finocchio. Si prende il colon, perfettamente lavato, si aggiungono tre pizzichi di sale là dentro, si riempie il colon col capocollo e si lega forte con lo spago e poi si appende al fumo.

llalluijà [lla.llʊ.ɪ.ˈʝa] verbo QF(6) tr.bival. [sogg V N$_{quant}$] allungare e arrotondare tra le mani la pasta (restr. sul compl.: solo pasta di pane, pasta di casa, pasta per dolci):

♦ (No.) *Ccẹrti vœtti tta l invẹrnu, quenn'u ppêrî non se vẹdi ch'è bẹllu llẹvettu, allọa sse ppiglia un mursẹtt'i ppasta ddû ppêrî, sse llalluija ttê mêu, sse mẹnti ssọprâ brasgia llumeda e se rrọsti* A volte in inverno, quando non si vede se il pane è ben lievitato, allora si prende un pezzetto di pastone, lo si allunga e arrotonda nelle mani, si mette sulla brace e si arroste.

llanchjà [lla.ˈnkça] verbo QF(44) VAR *anchjà*
1. tr.bival. [sogg V N$_{quant}$] **stendere**, spianare:

♦ (No.) *Pœi na vætta, a ll èppecca de na vætta, nvẹci ddê œvi i llanchjavo commu na fœglia i llasegni, i ttagliavo ttọnni, cce mettiv'i nọgi llaintra, ssọpra cce mettiva l auttra cappa* Poi una volta, in passato, invece delle uova, [la pasta per preparare le colombe] la spianavano come un foglio di lasagne, la tagliavano in picccoli circoli, vi mettevano dentro le noci, sopra si stendeva un altro strato di pasta;

♦ (No.) *Pœi sse mpasto, sse cce vœ acqua, cce mẹnti na feẹtta dde acqua, e a ppasta a ppiglia ddura, a schêrâ bastenti ssọtta i mêu, ppœi ppiglia u llasagnadœ e a llenchja. Quann'è anchjada, sciugujadẹtta, cce scruvuija na feẹcchja dde ffaêa e ssọppra, a nduggia, a ppuorta tâ majilla e a ttaglia ffîrâ* [la pasta per preparare le lasagne] Poi si impasta, se bisogna aggiungere acqua, se ne aggiunge un po', e la pasta la si prende dura, la si spiana a sufficienza sotto le mani, poi si prende il matterello e la si spiana. Quando è spianata, un po' asciutta, ci si spolvera sopra un po' di farina, la si piega, la si porta sulla madia e la si taglia in strisce sottili;

2. tr.bival. [sogg V N (LOCAT)] **distendere**, stendere, spiegare; mettere qc. in qualche posto allargandola (il luogo può anche restare implicito);(restr. sul compl.: [-umano]):

♦ (No.) *Quenn'u frumẹntu è bẹllu bbuijadu câ para, che nọn se pœ piglià chjù, che püa n'ẹvi cchjù picca, allọa sse ppiglia i ttẹnni, se llenchjo, a ppara, u cruscẹnti dde aja e a ffẹmmia o û uommu cche ppiglia u ddumunnẹlla, ppiglia u frumẹntu ddô munzẹllu e cci'u vacca ttô crescẹnti d'aja, e ll uomu che batti cchẹllu crescẹnti d'aja c'u purezzija* Quando il frumento è ben ventilato con la pala, che ha ormai poca pula, allora si prendono i teli, si distendono, si prende la pala, il crivello d'aia, e la donna o un uomo prede il *dumunnẹlla*, prende il frumento dal mucchio e lo versa nel crivello, l'uomo batte con colpi ripetuti quel crivello e pulisce il frumento;

♦ (SB) *Ẹlli* [*i maccarrô*] *pœi mujumaijo, se fêo fîrî, teènnu chẹllu fierru e ẹlli rriesto e i tonn'a llanchjemu sọpra u llẹttu e se e sciugo* Essi poi [i maccheroni] lavorandoli con il ferro, diventano sottili, e, tirando via il ferro, essi rimangono intatti, li distendiamo sopra il letto ed essi asciugano;

♦ (SB) *Dœpu che* [*u llîu*] *se llava, se mietti e se llenchja ô sọri, quannu se sciüga s'u piglia e s'u puorta â casa* Dopo che il lino è stato lavato, lo si distende al sole, quando è asciutto lo si prende e porta a casa.

llarâ ['llã.ɹã] sost.femm. massa QF(13) → *llê*.

llardu ['llar.dʊ] sost.masch. massa QF(14) monoval. [N (*de*-N)]

1. lardo; grasso del maiale:

♦ (No.) *U llardu, a panzẹtta, u cabbuccuollu e u bbuccuau sse piglia un bagu e sse mẹnto llaintra, na cappa dde ssari e na cappa ddû llardu* Il lardo, la pancetta, il capocollo e il guanciale, si prende un secchio e vengono messi là dentro, alternando uno strato di sale e uno strato di lardo;

♦ (No.) *A fellada, se llava tutt'i bbudẹlli, sse vætto intr'e ffœa e sse purezzijo ttutti ppurettìssemi cu acqu'e llemộrî e ssari. Sse pigli'a carni, sse ttagli'a zzinni zzinni e sse dộa na bẹlla pestadẹtta. Sse llass'un zennẹtt'i llardu, se ttaglia cchẹllu llardu a spicchji spicchji, a ffellẹtti ffellẹtti, fîrû, a zzennicchji zzennicchji, e sse rremêa a mẹnzu dâ carni dâ fellada pestada* Il salame, si lavano tutti i budelli, si girano in modo che la parte esterna sia interna e viceversa, si puliscono tutti pulitissimi con acqua, limone e sale. Si prende la carne, si taglia a pezzi e si pesta un po'. Si lascia da parte un po' di grasso, si taglia quel lardo in spicchi, in piccole fette, in pezzetti piccoli, e lo si mischia con la carne del salame pestata.

2. lardo, parte grassa sottocutanea del dorso e dell'addome del maiale che viene conservata salata o affumicata per usi culinari:

♦ (No.) *U llardu, sse mẹtti na feẹtta de pipp'i ssọpra, nentri trẹ ccuccẹtt'i ssari, sse fà un purtusu ntô pudesgêu, sse mpeccicc'ô mors'i llazzu, sse ttacca e sse mpeccicca* Il lardo, si cosparge di un po' di pepe, si aggiungono altri pizzichi di sale, si fa un buco in un angolo, lo si lega a un pezzo di laccio e lo si appende al fumo.

llargà [llar.'ga] verbo QF(38) MO [[llargu]$_{Agg}$+-à]$_{v}$

1. tr.trival. [sogg V N$_{quant\ LOCAT}$] **distendere**, allargare su una base:

♦ (SB) *Chẹlli mulleghicchji* [*pe fà i maccarrô*] *se fà, c'è nu mursẹttu i fierru, aguglia i cozzietta nuatri chjamemu, ch'i fagẹmmu de umbrẹlla, de barẹstra de umbrẹlla, e fagẹmmu ste maccarrô, ste mursẹtti, i chemajemmu a chẹllu fierru e i llarghemu pe tutta a mêu nfîa che fêo fêrẹssimi* Quei pezzettini di pasta [per fare i maccheroni] vengono lavorati così: si prende un pezzetto di ferro, che noi chiamiamo ago da calza e che ricaviamo dall'ombrello, dalla stecca dell'ombrello, e prepariamo questi maccheroni: li avvolgiamo a quel ferro e li facciamo estendere/allungare per tutta la lunghezza della mano fino a che non diventano sottilissimi.

llarghẹzza [llar.'gẹ.tstsa] sost.femm. QF(2) MO [[llargu]$_{Agg}$+-ẹzza]$_{N}$ monoval. [poss/det/*de*-N$_{det}$ N] **larghezza**, estensione lineare di qc. rispetto alla sua dimensione minore (l'oggetto di cui descrive l'estensione può restare implicito):

♦ (SB) *Quannu s'à llestudu de inchji u pẹnti, allọa se puorta sọpra l autru sọggiu de ssọtta. L atru sọggiu de sọtta pe se armè se fà tenti grọppi e se fà ogni mẹnza llegadüa stu grọppu e se ne fà, a segọnnu quant'è llargu, dẹggi, dọdeci, chìnneci a segọnnu quant'è lla llarghezza che avi* Quando si è finito di riempire il pettine del telaio allora si porta sopra l'altro subbio di sotto . Questo, per armarlo, si fanno tanti nodi e si fa ogni mezza legatura questo nodo e se ne fanno, a seconda di quanto è largo, dieci, dodici, quindici, a seconda di quant'è quella larghezza che ha.

llargu ['llar.gʊ] agg. QF(3) MO (è compatibile con *-icẹllu llarghecẹllu*)

1. bival. [N Agg Q-N] **largo**, esteso nel senso della larghezza, che ha una determinata larghezza:

♦ (No.) *Cchẹllu cch'ẹvi àbberi sse puorta tê campagni, sse fà un fussẹttu che fọssi llargu ddu parmi ppe ddu parmi e pe ddu parmi fọnnu, e sse chjanta* Quella piantina che è diventata un albero di castagno, viene portata in campagna, si scava un fosso largo due palmi per due, e due palmi profondo, e si pianta;

♦ (SB) *Quannu s'à llestudu de inchji u pẹnti, allọa se puorta sọpra l autru sọggiu de ssọtta. L atru sọggiu de sọtta pe se armè se fà tenti grọppi e se fà ogni mẹnza llegadüa stu grọppu e se ne fà, a segọnnu quant'è llargu, dẹggi, dọdeci, chìnneci a segọnnu quant'è lla llarghẹzza che avi* Quando si è finito di riempire il pettine del telaio allora si porta sopra l'altro subbio di sotto . Questo, per armarlo, si fanno tanti nodi e si fa ogni mezza legatura questo

nodo e se ne fanno, a seconda di quanto è largo, dieci, dodici, quindici, a seconda di quant'è quella larghezza che ha;

2. monoval. [N Agg] **largo**, ampio, esteso:

♦ (SB) *U crevẹllu iẹvi un cẹrcu rrutọnnu che avi tuttu na rrẹda chjù llarga* Il crivello è un cerchio su cui è tesa una rete a maglie larghe [più larghe di quelle del *crivu*];

♦ (No.) *chẹllu che nọn ẹvi àbberi, sse trachjenta natra vætta ttô stẹssu vevaju; sse fà i casẹlli nèuntra vætta e sse chjanta un pocu chjù llarghecellu dde comu quannu se chjantà i castagnè, perchè seccomu pœi ẹvi già na piantêrẹtta avi de besœgnu chjù spàzziu* quello che non è albero viene ripiantato un'altra volta nello stesso vivaio, si fanno i semenzai di nuovo, e si pianta in uno spazio maggiore [lett. 'più ampio'] rispetto a quando si piantano le castagne, perché è già una piccola pianta formata e ha bisogno di uno spazio maggiore.

llasagnadœ [lla.za.ɲɲa.ˈðœ] sost.masch. inv. QF(21) monoval. [(poss/*de*-N) N] **matterello**:

♦ (No.) *Quennˈa pasta è bẹlla scârêda, sse ppiglia u llasagnadœ e sse schêrâ ccû llasagnadœ; quennˈè bẹlla ffîrâ scârêda cû llasagnadœ, ppiglia e sse ttaglia, a ccommu a vœ taglià, a cìrcoli ttọnni, cû piattîrû ttọnnu, e a mẹnti ttutta de parti* quando [la pasta per fare i ravioli] è ben spianata, si prende il matterello e la si spiana con il matterello; quando è spianata in modo sottile con il matetrello la si taglia come la si vuole tagliare, a cerchi tondi con un piattino sottile, e la si mette da parte.

♦ (SB) *Pœi* [*i llasegni*] *se schêrû cu nu llasagnadœ - u llasagnadœ è muorsˈi llẹgni rrottọnnu - pe tutta a majilla se va mettennu faîa, se va scârênnu, se va llumajennu a chẹllu lligna e chî mêu ün lla via e sta via... me nọn se rrọmpo e pœi se llenchjo sopa o llẹttu, se mietti na rruobba jenca o u llenzœ dû pê e se llenchjo llà sọpra e se llasso sciugà* Poi la pasta delle lasagne si spiana con un matterello – il matterello è un pezzo di legno rotondo – per tutta la madia si sparge farina, si procede spianando la pasta e avvolgendola a quel legno e con le mani per un verso e per l'altro [la si lavora] affinché non si rompa e poi si stendono sul letto, si mette sopra un telo bianco o un lenzuolo del pane e si stendono là sopra.

llasagnẹlla [lla.za.ˈɲɲe.lla] sost.femm. QF(2) varietà di pasta simile alle lasagne:

♦ (SB) *vẹo bẹlli llasegni comˈa pasta llasagnella e sô cchjù duci* si ottengono le lasagne che sono come la pasta *lasagnẹlla* e sono più dolci.

llasegni [lla.ˈzɛ.ɲɲɪ] sost.pl. QF(8) monoval. [(poss/*de*-N) N] **lasagne**:

♦ (No.) *Ccà â Nnuè sse üsa, sse fà a pasta dde casa: stranguliepparrè e llasegni. I llasegni sse fêo accussì: sse ppiglia a majilla, sse scẹnni, sse ppiglia u crivu, sse ccruvüa na fia i ffaêa, â rrasgiọrî dˈun chillu, sse mẹnti quattrˈœvvi e sse sbatti, sse ddôa na sbattudẹtta. Pœi sse mpasto, sse cce vœ acqua, cce mẹnti na feẹtta dde acqua, e a ppasta a ppiglia ddura, a schêrâ bastenti ssọtta i mêu, ppœi ppiglia u llasagnadœ e a llenchja. Quannˈè anchjada, sciugujadẹtta, cce scruvuija na feẹcchja dde ffaêa e ssọppra, a nduggia, a ppuorta tâ majilla e a ttaglia ffîrâ.* Qua a Novarasi usa preparare la pasta di casa, strozzapreti e lasagne. Le lasagne si preparano così: si prende la madia, si tira fuori, si prende il setaccio, si staccia un po' di farina, nella quantità di un chilo, si aggiungono quattro uova e si sbatte il composto, si dà una battuta. Poi si impasta, se bisogna aggiungere acqua, se ne aggiunge un po', e la pasta la si prende dura, la si spiana a sufficienza sotto le mani, poi si prende il matterello e la si distende. Quando è distesa, un po' asciutta, ci si spolvera sopra un po' di farina, la si piega, la si porta sulla madia e la si taglia in strisce sottili;

♦ (SB) *Nuautri cẹrti vœti puru fagẹmmu i llasegni, i llasegni ta chẹlla pasta ce mettẹmmu capi du œvi pœi se fà na fœglia fêrîssima cû llasagnadœ. Allọa cu chẹllu llẹgnu ne mettẹmmu tâ majilla e i scaremu fentantuché devẹnto fêrîssimi. Quannu devẹnto fêrîssimi i pegliemmu ce mettẹmmu na picca i faîa, na feẹtta de faîa, e dœpu i pegliamu chẹlla fœglia e a ndugiemu, a ndugiemu e pœi ne mettẹmmu cû cutẹllu dâ tàvua e i tagliemmu a mursẹtti mursẹtti fêrîssimi che vẹo comˈa pasta* Noi a volte facciamo anche le lasagne, per le lasagne prepariamo la pasta con due uova, poi facciamo un foglio di pasta sottilissimo con il matterello. Allora con quel legno ci mettiamo nella madia e li lavoriamo fintanto che diventano sottilissimi; Quando [la pasta delle lasagne] diventa sottilissima, la prendiamo vi aggiungiamo un po' di farina, poi pieghiamo quella foglia di pasta, dopo averla piegata ci mettiamo col coltello da tavola e la tagliamo in piccoli pezzi sottilissimi che sono come la pasta;

♦ (SB) *A San Masì fagẹmmu bediemma dâ faîa i llasegni, se sô de rruobba ffuorti, se rrọmpo se scucciüo, e nvẹci cerchemmu me sô de semẹnza llẹggi, de frumentu chjù jencu e fagẹmmu na bẹlla fœglia. Pegliemmu na feẹtta i faîa ce mettẹmmu na fira dˈacqua se nˈavˈa mietti picca che nnọnca vẹo düri, mmuoli, e anˈa vẹ düri che nnọnca pœi nchjappo. Se fà na bẹlla fœglia de llasegni, se mpasto se, tentu se travaglio un bẹllu pezzô e pœi se fà du fœgli, na fœglia, segọnnˈa famiglia che ẹvi, pe mancialla adâ sia. Pœi se se schêrû cu nu llasagnadœ pe tutta a majilla se va mettennu faîa, se va scârênnu, se va llumajennu a chẹllu llignu e chî mêu ün lla via e sta via... me nọn se rrọmpo e pœi se llenchjo sopa o llẹttu, se mietti na rruobba jenca o u llenzœ dû pê e se llenchjo llà sọpra e se llasso sciugà. Dœpu n pezzuẹttu se mietti na feẹcchja i faîa e se va ntugia, tanti ntugi, pœi se mietti arrẹtu tâ majilla cu na mê i ssọpra e u cutẹllu e se ttaglio ffîrî e vẹo bẹlli llasegni comˈa pasta llasagnẹlla e sô cchjù duci.* A San Basilio con la farina facciamo pure le lasagne, se sono [preparate con farina] di frumento duro, si rompono e si riducono in pezzi, invece, noi facciamo in modo di prepararle con [farina di] semi leggeri, di grano tenero. Prendiamo un po' di farina, vi aggiungiamo un po' di acqua, non se ne deve mettere troppa altrimenti [le lasagne] vengono molli e non dure compatte come dovrebbero, altrimenti poi si attaccano. Si fa un foglio di pasta di lasagne, si impasta, si lavora molto, per tanto tempo, e poi si fanno due fogli o un foglio di pasta, in base alla grandezza della famiglia, per mangiare la sera. Poi la pasta delle lasagne si spiana con un matterello per tutta la madia si sparge farina, si procede spianando la pasta e avvolgendola a quel legno e con le mani per un verso e per l'altro [la si lavora] affinché non si rompa e poi si stendono sul letto, si mette sopra un telo bianco o un lenzuolo del pane e si stendono là sopra. Dopo un po' di tempo si aggiunge un po' di farina e si procede piegando la pasta delle lasagne, si praticano tante pieghe, poi si ripone tutto nuovamente nella madia e ponendo una mano sulla pasta e con l'altra tenendo il coltello la si taglia così piegata in modo sottile, così da ottenere le lasagne che sono come la pasta *lasagnẹlla* e sono più dolci.

lassà [la.'ssa] verbo QF(38) tr.trival. [sogg V N DAT] **lasciare**, non prendere con sé q. o qc. e farlo restare, intenzionalmente o meno, in un posto o presso qc.:

♦ (No.) *Fagęmmu u fọnti ntâ majilla, tâ chęllu fọnti, ẹvi nun fussęttu, squagliemmu u crescẹnti, u crescẹnti è nantru pê de nantra mpastada c'ama fattu prima l ama llassadu pe fà u pê quannu l am'a fà arręttu* Facciamo una piccola buca nella madia, in quella - è una buca piccola – impastiamo il lievito con la farina per formare il pastone [lett. 'sciogliamo il lievito']. Il lievito è un altro pane di una impastata precedente che abbiamo lasciato per fare il pane la volta successiva.

llassọpra [lla.'ssọ.pra] avv.locat. QF(4) MO [[llà]Avv+[sọpra]Avv] monoval. [V Avv] deitt. **là sopra**, lassù:

♦ (No.) [*i cassattẹlli*] *se ppiglia ppî quattru pọnti, i llenni pprepparadi, stregadi de sajimmi e sse mẹnto llassọpra* [le cassatelle] si prendono dai quattro angoli, le teglie già pronte, unte di strutto e si mettono là sopra;

♦ (No.) *Ll œvi bbugliüdi, bbẹlli rrọssi, culluradi e sse mẹnto llassọpra a ûr'a ûrû* [*ssoprî paọmmi*] le uova bollite, ben colorate di rosso vengono messe là sopra [sulle colombe] singolarmente;

♦ (No.) *Sẹllu che nọn se rriva, c'a fossa ẹvi grenna, se dœpera nna scarecẹlla [piccola scala] ffatta a mmursunazzi de llẹgni, oppuru se mętti ddu ppętri ûrâ ssọpra i nentra, o se llassa ttruppẹlli de llẹgni de chẹssi dê cchjù grossi, ûrû i ppoggia â fossa, cchjârâ chê pẹdi llassọpra e rriva ssọpra u curmêu* Se non si arriva [alla cima della carbonaia] perché la carbonaia è grande, ci si serve di una scaletta, fatta qualunque pezzo di legno, oppure si sovrappongono due pietre, oppure si lasciano alcuni spezzoni di tronco rozzamente tagliati dei più grossi, li si appoggia alla carbonaia, sale con i piedi là sopra e arriva [a chiudere] la cima della carbonaia;

♦ (SB) *Quannu s'à llenchjudu tuttu stu pẹnti, c'ięvi na cuosa pe passalli pe passà stu llẹu lladintra, c'ięvi na cuosa che se chjema passarẹlla, se mętti llassọpra ogni n fiu ogni n du fi, se passa ogni du fi, ogni du fi se mętti ssọpra ssa passaiẹlla e se ne va ntô pẹnti* Quando si è riempito tutto il pettine del telaio, no! c'è una cosa per passarli per passare questo lino là dentro, c'è una cosa che si chiama *passaiella* si mette là sopra ogni filo, ogni due fili, si passa ogni due fili, ogni due fili si mette sopra questa *passaiella* e se ne va al pettine.

llatta ['lla.tta] sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N) N] grosso e lungo bastone appeso al soffitto per sostenere i salumi da affumicare; asta:

♦ (No.) *A mœa suprêrâ vẹ mucceda dâ du cìrcheri, ssọpra dê cìrcheri c'è a tremœgna, quannu s'av'a masgeâ, u mueâu piglia a llatta, a ttira, ttira u bregliozzu e scennùa u buccaœ* La mola soprana viene nascosta da due tamburi di legno; sopra i tamburi c'è la tramoggia. Quando si deve macinare, il mugnaio prende l'asta, la tira, tira il tappo di legno e tira il cannello.

llatti ['lla.ttɪ] sost.masch.massa QF(14) **latte**:

♦ (No.) *I cassattẹlli sse ffêo: sse ppigli'a pasta de [...] primma comm'i bbescotti; ntô chill'i faêa: quattr'œvi, quìnnecci gremmi d'ammonìecca, quattrucẹntu gremm'i zzùccuru e na pecchẹtta de llatti. Llatti sse ne mẹnt'a quantu cce nne vœ* Le cassatelle si preparano, per prima cosa si prepara lo stesso impasto dei biscotti: in un chilo di farina si aggiungono quattro uova, quindici grammi di ammoniaca, quattrocento grammi di zucchero e un po' di latte; latte se ne aggiunge quanto basta;

♦ (No.) *Quannu nne speccemmu che llẹsto dde passà, nn'i nchjaêmmu, nchjaêmm'u llatti, ppegliemu a codara, mettẹmmu u cuadœ sọprâ codara, vacchemm'u llatti, u scuemmu ccû cuadœ* Quando finiamo [di mungere le pecore] e sono passate tutte [dal mungitoio], saliamo sopra, portiamo sopra con il latte, prendiamo la caldaia, vi mettiamo sopra il colatoio, vi versiamo il latte, lo coliamo con il colatoio;

♦ (No.) *Pœi* [*u llatti cu cagliu*] *u tonna mettẹmmu sọpprô fœgu; commu stavi cincu merûdî cc'è u llatti che sse llẹva ppâ rreccuotta, cchjamamu llatti dâ rreccuotta* Poi [il latte insieme al caglio] lo mettiamo nuovamente sul fuoco, dopo che sta cinque minuti è pronto il latte per la ricotta, [lo] chiamiamo 'latte della ricotta';

♦ (No.) *a codara ẹvi fatta de rremu, dd'un cenquanta llittri, cu ddu meghi, ûrû d'un lladu e ûrû da l attru, cche mettẹmm'u llatti llaintra, sẹrvi pe mętti u llatti* la caldaia è fatta di rame, può contenere cinquanta litri circa, ha due manici, uno per ogni lato, serve per contenere il latte.

llavà [ll.'va] verbo QF(38)

1. tr.bival. [sogg V N_{det}] **lavare**, rendere pulito mediante l'uso dell'acqua o l'impiego di sostanze detergenti naturali:

♦ (No.) *Ddœpu che llẹsti de mętti a rrecuotta ttê cannè, rrẹsta tütt'u sẹu, quari jettemmu, quari cci'u demmu ê chè; e llavemmu a codara purettìssema cû scubazzẹtt'i mammuscẹtti, scubbemmu bẹlla puritta, pœi cce passemmu l acqua frẹsca e a bucchemmu* Dopo che si finisce di riempire di ricotta le fiscelle, rimane il siero, una parte lo buttiamo e l'altro lo diamo ai cani; e laviamo la caldaia, pulitissima, con una piccola spazzola di pungitopo, la puliamo ben bene, poi la sciacquiamo con l'acqua pulita e la svuotiamo;

♦ (No.) *sse llav'i bbudẹlli puritttìssemi ccû acqua, ssari e llemộrî; quennu ssô bbẹlli llavadi puritttìssemi, se pigli'u llemüdu e sse cumẹnz'a inchji de chẹlla carni dâ ssossizza* si lavano i budelli pulitissimi con acqua, sale e limone; quando sono lavati bene, puliti, si prende l'imbuto e si comincia a riempirli di quella carne della salsiccia.

2. tr.bival. [sogg V N_{det}] effettuare una operazione di lavaggio (restr. sul compl.: materiali grezzi come lana, lino, ecc.):

♦ (SB) *Quannu à statu uottu jorni, s'av'a nẹsci de i nto fuossu e se puort'a l acqua che scọrri e se llava a mazz'a mazzu. Dœppu che se llava, se mietti e se llenchja ô sọri, quannu se sciüga s'u piglia e s'u puorta â casa* Dopo che è stato otto giorni in immersione, lo si esce dal fosso e lo si lava all'acqua corrente un mazzo alla volta. Dopo che lo si lava, si mette e lo si distende al sole, quando è asciutto, lo si prende e porta a casa;

♦ (SB) *Pœi, dœpu che se fija* [*u llîu*], *se fà se bbọgli nta na codara de cẹnni. Bọgli du uri, trẹ uri, dœpu che se bọgli i chẹlla manẹra, se nẹsci e se v'a llava* Poi, dopo che si fila [il lino], si fa bollire in una caldaia di cenere. Bolle due ore, tre ore, dopo che viene bollito in quel modo, si tira fuori e si va a lavare.

3. tr.bival. [sogg V N_{det}] **bagnare**:

♦ (No.) *Quannu ll êo strengiudu* [*u torchju*]*, che cchjù non se pò, e allǫa* [*chęlla corda*] *sse llava cu ll acqua càuda, sse llęnta, sse nnęsci nauntra vœta sti sporti, sse porto dde nœvu ǫnn'u masgêâdǫri,* [*ll oivi*] *sse torn'a rremasgêo, sse torn'a nsacco, e sse porto llà. E chęstu se rrepętti pe trę vœtti* Quando [il torchio] lo hanno stretto al massino [lett. 'che non si può di più'], e allora [quella corda con la quale era stato stretto] la si bagna con acqua calda, la si allenta e si tirano fuori tutti i fiscoli, li si porta nuovamente nel luogo in cui c'è l'addetto alla macinazione, [le olive] vengono macinate nuovamente, messe nuovamente nei fiscoli e riportate là.

llavadêa [lla.va.ˈðɛ̃.ã] sost.femm. QF(22A) NO → *llavadîa*.

llavadę̂â [lla.va.ˈðę̂.jã] sost.femm. QF(22B) FO → *llavadîa*.

llavadîa [lla.va.ˈðĭ.ã] sost.femm. QF(22) VAR *llavadêa*, *llavadę̂â* monoval. [N (*de* N)] **lavatura**, sciacquatura, acqua in cui si è effettuato un lavaggio (restr. sul nome: spec. stoviglie):

♦ (No.) *Pœi u nsęgnu a mangià* [*ô maiau*]*, cce fazz'un beverǫ̂rî, bbrœd'i pasta, llavadè ddê piatti, ccu a ccaîglia o nǫnca na feętt'i ffaêa me sse nzęgn'a mangià, ęrba e u cręsciu ccussì* Poi gli insegno a mangiare [al maiale], gli preparo un beverone, liquido di cottura della pasta, sciaquature delle stoviglie con la crusca oppure con un po' di farina affinché impari a mangiare [cibi genuini], erba e lo allevo così.

lavaggiu [la.ˈva.dʒdʒʊ] sost.masc. QF(1) monoval. [N *de*-N] **lavaggio**, lavatura, operazione del lavare:

♦ (No.) *Ddœpu ch'è spulargada* [*a vigna*]*, ppigli'e sse ttacca in contenuazziôrê; cummenazziôrî av'a mmuffa o avi chegna cu a ppǫmpa cce o ffà i llavaggi de pętra geriętra o de pòlvere cafca* Dopo che [la vigna] è scacchiata, viene impalata di continuo; se per caso vien colpita dalla muffa o dalla cagna si praticano dei lavaggi con la pompa si solfato di rame.

llavœ [lla.ˈvœ] sost.pl. QF(8B) monoval. [(poss/*de*-N) N] piante di frumento ancora tenere:

♦ (No.) *A jennêu cu i primmi dde frevau i llavœ ssô a ttrę ffœgli e a quattru ffœgli; se zzappuijo e ssǫprâ zzappujadêa ttê ttięrri ffuorti* Tra gennaioe febbraio le piantine di frumento ancora tenere hanno tre, quattro foglie e si zappetta la terra e su questa zappatura si butta la sulla;

♦ (No.) *Pœi a meju i llavœ ssô bęlli grenni e sse sciębo, se llęva ttutta chęlla erbazza ssarvaggia ch'êo llaintra* Poi a maggio le piante di frumento ancora tenere sono già cresciute e si scerba, si toglie tutta quell'erba selvatica che c'è tra il frumento.

llavuà [lla.vu.ˈa] verbo QF(45) intr.monoval. [sogg V] **arare**, dissodare un terreno:

♦ (SB) *I vacchi êo pœ, pe tęgnela adô jǫvu, a ppàiua. Chęsti du cabbi i cuorda vęo teradi adâ mârûzza de l aradu e l uomu, come llavǫa, se derigi l animè cu sta cuorda* Le vacche hanno poi, per tenere [la bure] unita al giogo, la giuntoia. Questi due capi della fune vengono allungati fino alla stegola dell'aratro e l'uomo, mentre ara, dirige gli animali con questa corda;

♦ (SB) *L uomu, quannu llavǫa, i vacchi i caccia cu na gugliada* L'uomo, quando ara, spinge le vacche con un pungolo;

♦ (SB) *quannu l aadu se mbarra che ce va tanta tierra, ierba nta l oęcchji, ntâ teę̂glia, ntô trapê se mętti cu a gugliada e a spiercia tütta, comu ce casca pe n tierra tonna a mietti a llavuà l aadu, funziôrâ pe llavuà*, quando l'aratro si blocca perché ha le ali, la *teę̂glia* e il versoio pieni di terra ed erbe, ci si mette con il pungolo, e si cerca di liberare le parti, appena la terra e le erbe cadono per terra, si rimette a lavoro l'aratro funziona per arare.

llazzu [ˈlla.tstsʊ] sost.masc. QF(1)

1 monoval. [(poss/*de*-N) N] **spago**, cordicella:

♦ (No.) *U llardu, sse mętti na feętta de pipp'i ssǫpra, nentri trę ccuccętt'i ssari, sse fà un purtusu ntô pudesgêu, sse mpeccicc'ô mors'i llazzu, sse ttacca e sse mpeccicca* Il lardo, si cosparge di un po' di peperoncino, si aggiungono altri tre pizzichi di sale, si fa un buco in un angolo, si appende a un pezzo di spago, lo si lega e lo si appende al fumo;

♦ (No.) *Pœi a giügnu tunnem'i ppęgui e ppuru l agnęlli, che ssô nsęmpra. I mpastuemu cu tutti quattru pędi, c'un muors'i llazzu, pegliem'i fruovecci e i ttunnemu* Poi a giugno tosiamo le pecore e gli agnelli anche, perché sono insieme. Li impastoiamo per le quattro zampe con un pezzo di spago, prendiamo le forbici e li tosiamo.

2. monoval. [(poss/*de*-N) N] **filo** di lana, cordicella intrisa di una polvere colorante usata da falegnami e altri artigiani per segnare la linea da seguire come traccia:

♦ (No.) *Sta chjanca s'av'a fà ddu facci, carcadô cci'a fà, a faccija chê cętti, carcadô invęcci cce ttir'û fiu cû llazzu, che cc'è u murgau Tta stu murgau cc'ęvi na tęrra rrǫssa, sta tęrra rǫssa vę̂ bagnadętta cu l acqua; pœi cc'è û llazzu, u llazzu av'a ęssi de llârâ, perchè attremęnti nǫn sęnga, bbegno stu llazzu de llêrâ ta stu murgau e ssęngo ǫnni av'a passà a sęrra* Questo tronco si deve squadrare [lett. 'si devono fare due facce']: qualcuno lo fa, lo squadra con le accette, qualcuno invece [lo fa] tirando il filo/tracciando una linea con il laccio che è [imbevuto] nella sinopia. In questa sinopia c'è una sorta di terra rossa, questa terra rossa viene bagnata un po' con acqua; poi c'è un filo, un filo che deve essere di lana perché altrimenti non traccia alcun segno, bagno questo filo di lana nel recipiente e traccio la linea dritta per cui deve passare la sega;

♦ (No.) *na vœtta po darsi c'u faggęvo a œcchju, a ddu jędetti, a trę jędetti, s'a vędi ęllu, comunqui, e pœ cce tiro stu llazzu. Stu llazzu fêo sti sęnghi e ssèguita a serrà* una volta è possibile che lo facessero a occhio, a due dita, a tre dita, lo sanno loro come facevano (a prendere la misura dello spessore del tronco) e poi tiravano questa cordicella. Con questa cordicella si fanno queste linee e si continua a segare.

llê [llɛ̃] sost.femm.massa. QF(13) VAR *llêrâ*, *llârâ* bival. [(poss/*de*-N) N (*de*-N)] **lana**:

♦ (No.) *Ppœi a giügnu tunnem'i ppęgui e ppuru l agnęlli, che ssô nsęmpra. I mpastuemu cu tutti quattru pędi, c'un muors'i lazzu, pegliem'i fruovecci e i ttunnemu ppœi pegliem'a llê, a vuttemu d'un llad'e ll autru, a fagęmu bęll'a ttorca, pegliemu du fi i vęnca e a ttacchemu, e se sarva, appœi se ûrû ttrœva a vęnnell'a vęnni* Poi a giugno tosiamo le pecore e gli agnelli anche, perché sono insieme. Li impastoiamo per le quattro zampe con un pezzo di

laccio, prendiamo le forbici e li tosiamo, poi prendiamo la lana, la firiamo da una parte e dall'altra, la riduciamo a un rotolo, prendiamo due fili di vinca, e la leghiamo; e si conserva, poi se capita l'occasione di venderla, la si vende;

♦ (No.) *Sta chjanca s'av'a fà ddu facci, carcadô cci'a fà, a faccija chê cętti, carcadô invęcci cce ttir'û fiu cû llazzu, che cc'è u murgau [recipiente in cui i falegnami tengono la sinopia]. Tta stu murgau cc'ęvi na tęrra rǫssa, sta tęrra rǫssa vę bagnadętta cu l acqua; pœi cc'è û llazzu, u llazzu av'a ęssi de llârâ, perchè attremęnti nǫn sęnga, bbegno stu llazzu de llêrâ ta stu murgau e ssęngo ǫnni av'a passà a ssęrra pe nǫ storci, altramęnti cumęnz'a ji a lla via a sta via* Questo tronco si deve squadrare [lett. 'si devono fare due facce']: qualcuno lo fa, lo squadra con le accette, qualcuno invece [lo fa] tirando il filo, tracciando una linea con il laccio che è [imbevuto] nella sinopia. In questo «murgau» (recipiente per sinopia) c'è una sorta di terra rossa (la sinopia), questa terra rossa viene bagnata un po' con acqua; poi c'è un filo, un filo che deve essere di lana perché altrimenti non traccia alcun segno, bagno questo filo di lana nel recipiente e traccio la linea dritta per cui deve passare la sega affinché non vada storta, in caso contrario, comincia a segare in modo curvo [lett. ad andare a destra e a sinistra];

♦ (No.) *U llêu sse mętti a ttravęrsu, e mmârû mârû cchęlli dde sǫpra bbatti tta chęllu dde sǫtta e vvęrî ttantu pestadu m'u rredduggi comu na llârâ rrǫzza. Dœppu cche ll à rredduggiudu ccommu sta llârâ rrǫzza, allǫa sse ffà i mmazzętti* traduzione Il lino viene posizione di traverso sulla gramola, e intanto la parte superiore batte su quella inferiore e il lino viene tanto maciullato da risursi come la lana grezza. Dopo che la graola l'ha ridotto come questa lana grezza, allora si formano dei piccoli mazzi di lino;

♦ (No.) *A rrǫcca ęvvi un pęzzu dde llęgnu llongu ccirca un męttru e ttâ cima de stu llęgnu vę spaccadu, spaccadu iavi un vacanti, rrobba de na tęsta d'un crestejêu; cchęlla tęsta d'un crestejêu vacchenti vę cchîrâ de sta llârâ, de sta llêrâ va nnescęnnu a ffeętu a ffeętu* La rocca è un pezzo di legno lungo circa un metro la cui cima viene spaccata, spaccandola si crea una parte vuota pari alla testa di una persona, quella testa di persona vuota viene riempita con questa lana (matassa di lino da filare); da questa lana esce un filo dopo l'altro.

lleâzza [llɜ.ˈã.tstsa] sost.femm.massa QF(13) bival. [(poss/*de*-N) N (*de*-N)] **capecchio**:

♦ (SB) *Dœppu che* [*u llîu*] *se manghêa c'ięvi nun carduottu chjamadu, nu rrùstegu stu carduottu, allǫra, se piglia dœpu ch'è manghêad'e sse passa a chęllu carduottu; dœpu che se passa a chęllu carduottu piglia e fà, comu se disgi, fà a stǫppa a cchjù gruossa, a lleâzza chjamada. Dœpu dâ lleâzza, dœpu che se passa a stu carduottu, che fà sta lleâzza, allǫa, se piglia na spàdua e se fà cu chęlla spàdua* Dopo che [il lino] si maciulla c'è uno scardasso chiamato, *rustico* questo scardasso; allora si prende dopo che è gramolato e si passa a quello scardasso; dopo che è stato passato a quello scardasso prende e fa, come si dice, fa la stoppa (la) più grossa, chiamata il capecchio. Dopo il capecchio, dopo che [il lino appena divelto] si passa a questo scardasso, allora si prende una scotola e si lavora con quella scotola;

♦ (SB) *Dœpu che se fà tüttu tütti sti sti cuosi, allǫa se piglia cu nun füsu com'un vinti centìmetri llongu, na rrǫcca chjamada a cûruôcchja, sęmpri a lleâzza se mętti lladintra ta chęlla rrǫcca e se fia cu stu füsu* Dopo che si fanno tutte queste cose, allora si prende con un fuso, lungo circa un venti centimetri, una rocca chiamata la conocchia, sempre il capecchio si mette là dentro, in quella rocca e si fila con questo fuso.

llegadüa [llə.ɣa.ˈðy.a] sost.femm. QF(48) monoval. [(poss/*de*-N) N] **legatura**, l'intreccio dell'ordito e delle trame che costituisce l'armatura:

♦ (SB) *Quannu s'à llestudu de inchji u pęnti, allǫa se puorta sǫpra l autru sǫggiu de ssǫtta. L atru sǫggiu de sǫtta pe se armè se fà tenti grǫppi e se fà ogni męnza llegadüa stu grǫppu e se ne fà, a segǫnnu quant'è llargu, dęggi, dǫdeci, chìnneci* Quando si è finito di riempire il pettine, allora si porta sopra l'altro subbio inferiore [di sotto]. L'altro subbio inferiore, perché sia armato, si fanno tanti nodi e si fa ogni mezza legatura questo nodo e se ne fanno, a seconda di quanto è largo, dieci, dodici, quindici.

lleggęru [llə.ˈdʒdʒe.ɹʊ] agg. QF(3) monoval. [N Agg] **leggero**, a bassa temperatura (restr. sul nome: fonti di calore, come forno, ecc.):

♦ (No.) *Ppœi sse ffà u ffǫrnu, commu pê bbescotti, lleggeru e sse nfǫrno i mustazzœ* Poi si fa riscaldare il forno,alla temperatura a cui si infornano i biscotti, non troppo alto, e si infornano i *mustazzœ*.

llęggiu[1] [ˈlle.dʒdʒʊ] agg. QF(3) monoval. [N Agg] **vuoto**; leggero:

♦ (SB) *A San Masì fagęmmu bediemma dâ faîa i llasegni, se sô de rruobba ffuorti, se rrǫmpo se scucciüo, e nvęci cerchemmu me sô de semęnza lleggi, de frumentu chjù jencu* A San Basilio con la farina facciamo pure le lasagne, se sono [preparate con farina] di frumento duro, si rompono e si riducono in pezzi, invece, noi facciamo in modo di prepararle con [farina di] semi leggeri, di grano tenero.

llęggiu llęggiu POL ESO avv.pred. QF(4) bival. [V N Avv$_{pred}$] **lentamente**, gradualmente, con cautela (spesso reduplicato):

♦ (No.) *Ddœpu cincu merûdî ssǫrgi tütt'a rrecuotta, piêrû piêrû, lleggiu lleggiu* Dopo cinque minuti fiorisce tutta la ricotta, lentamente;

♦ (No.) *u ddurrœtua, u scęnni a ccęntru de stu teêllu, u fà scęnni a sfiorà ll œgliu e u ffà da [ada] llinchji lleggiu lleggiu* Ha il *durrœttua*, lo si fa scendere al centro di questo tinello, lo si fa scendere fino a sfiorare l'olio e lo si riempie lentamente.

♦ (No.) *Quennu pœi fêô l oiva de bunnenzia, allǫa ûrû cu i rrumezzi e cu i crocchi, ll omu ccû rrumezzu e a fęmmea ccû croccu che cara tutt'i rremmi che ppœ ccarà, ppiglia e scucciüa l oiva, e l uommu ccû rrumezzu lleggiu lleggiu che cce ddôa na scutuaddętta me cce fà scęnni l oiva, e i fęmmi de n tęrra c'a ccœglio* Quando poi si produce oliva in abbondanza, allora uno con il bacchio e con i legni ricurvi a rampino, l'uomo con il bacchio e la donna con il rampino con cui tira verso il basso tutti i rami che può abbassare, prende e stacca le olive dall'albero; e l'uomo con il bacchio batte piano piano per far cadere l'oliva e le donne la raccolgono da terra.

llegnammi [llə.ˈɲɲa.mmɪ] sost.femm.massa QF(13) VAR *llegnemmi* bival. [(poss/*de*-N) N (*de*-N)] **legname**:

♦ (No.) *Stu scau è, ss'av'a fà na fossa fǫnna ccirca un męttru, un męttru e ccenquanta, in modu*

cche ll uommu dde ssǫtta stavi quas'addritta, perchè sǫpra cce vê na ttravęrsa de llegnemmi e ppœi sǫpr'ancœa cce vê sta chjenca Questo cantiere si realizza così: si deve scavare una fossa profonda circa un metro, un metro e cinquanta, in modo che l'uomo che è dentro la buca stia quasi in piedi, perché sopra si pone una traversa di legname e poi, sopra ancora, questo tronco [che deve essere segato];

♦ (No.) *chęllu u ttrǫncu cchjù gruosso sse pœ ffà ttrunchętti o sse pœ ffà llegnemmi dde trattu e ttravecęlli, e ttutti sti cosi* da quel tronco, la parte più grossa si può ottenere segandolo rocchi, legname di *trattu* e pertiche.

llegnemmi [llə.'ɲɲɛ.mmɪ] sost.femm.massa QF(13) → *llegnammi*.

llęgnu ['llę.ɲɲʊ]

1. sost.masch.massa QF(13) **legno**, insieme dei tessuti vegetali che costituiscono la maggior parte del tronco, dei rami e delle radici di alberi e arbusti.

2. monoval. [(poss/*de*-N) N] materia prima fornita dagli alberi, usata per lavori di costruzione, falegnameria, come combustibile:

♦ (No.) *Pe fà u carbǫ̂rî ęvi mmęgliu u llęgnu de rrǫvu, u llęgnu dde olevà, de ǫrmu, e sti llęgni duri, perchè i llegni ttèneri nǫn ęvi bbônu pe ffà u carbǫ̂rî* Per fare il carbone il legno migliore è quello di rovere, di olivo, di olmo, e questi legni duri , perché quelli teneri non sono buoni per fare il carbone;

♦ (No.) *Quannu s'à pprepparadu ttutt'u llęgnu, sse fà u jazzu dâ fossa e stu llęgnu vę̂ męssu ttuttu attorn'attornu dde stu jazzu dde fossa. Ppœi, quann'u llęgnu ęvi pronti, s'av'a ccarregà, sse cchjemma sta fossa* Quando il legno è stato tutto preparato [adeguatamente tagliato cioè per costruire la carbonaia], si fà la piazzuola su cui deve sorgere la carbonaia e questo legno viene posizionato attorno a questa piazzuola della carbonaia. Poi quando il legno è pronto, si carica la carbonaia, si chiama così.

3. monoval. [(poss/*de*-N) N] **pezzo di legno**, bastone.

llęiû ['llę̃.jũ] sost.masch.massa QF(14) NO → *llîu*.

llemmüdu [llə.'mmy.ðʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [(poss/*de*-N) N] **imbuto**:

♦ (No.) *Sse męttu llemmüdu* [*tâ bǫtti*] *e sse vacca u mǫstu* si mette l'imbuto alla botte e vi si versa il mosto;

♦ (No.) *sse llav'i bbudęlli purittìssemi ccû acqua, ssari e llemǫ̂rî; quennu ssô bbęlli llavadi purittìssemi, se pigli'u llemüdu e sse cumęnz'a inchji de chęlla carni dâ ssossizza* si lavano i budelli pulitissimi con acqua, sale e limone; quando sono lavati bene, puliti, si prende l'imbuto e si comincia a riempirli di quella carne della salsiccia;

♦ (No.) *piglio cchęllu sajimmi ccû cuppîrû, a bbusciga pruonta cû llemmüdu e un cannuętu de chenna e u vacco ntâ busciga* prendo quello strutto con il mestolo, la vescica già preparata con l'imbuto e una parte di fusto della canna, lo verso nella vescica.

llemǫ̂rî [llə.'mǫ̃.ɲĩ] sost.masch. QF(29) monoval. [(poss/*de*-N) N] **limone**, albero e frutto (*Citrus limonum*):

♦ (No.) *sse llav'i bbudęlli purittìssemi ccû acqua, ssari e llemǫ̂rî* i budelli si lavano in modo pulitissimo con acqua, sale e limone;

♦ (No.) *se llava tutt'i bbudęlli, sse vœtto intr'e ffœa e sse purezzijo ttutti ppurettìssemi cu acqu'e llemǫ̂rî e ssari* si lavano tutti i budelli, si girano in modo che la parte esterna sia interna e viceversa, si puliscono tutti pulitissimi con acqua, limone e sale .

llempu ['llɛ.mpʊ] sost.masch. QF(1)

1. zeroval. **lampo**, baleno.

2. *llempi e truôrî* **"lampi e tuoni"** piatto della cucina locale, a base di legumi:

♦ (No.) *Ccà â Nnuè na vœtta sse usava ffà llemp'e ttruôrî e u centimmi. Llemp'e ttruôrî sse ffêo dde frumentudinneju, ffasgiœa, ccicci, frumęntu, sse męnti ttutti cos'ansęmbra e sse bǫglio. Sse ffêo cœsgi assai nzîâttentu c'u frumentudinneju, a fasgiœa, i ccicci, u frumęntu ssô ttutti bęlli spaccaijadi; ppœi sse conzo, ssari e œgliu, na feętta dde ppippi, sse męnto ntô piattu e sse mengio* Il piatto "lampi e tuoni" si prepara con mais, fagioli, ceci, frumento, si mettono tutti gli ingredienti insieme e si bollono. Si lasciano cuocere fintanto che il mais, i fagioli, i ceci e il frumento sono tutti tanto cotti da creparsi, poi si condiscono con sale e olio, un po' di peperoncino, si mettono nel piatto e si mangiano.

llenna ['llɛ.nna] sost.femm. QF(2)

1. zeroval. **latta**, lamina sottile di ferro dolce ricoperta sulle due facce di uno strato protettivo di stagno:

♦ (No.) *a hisca è fatta dde llenna, cû magu de fierru che mungęmmu llaintra* il secchio per mungere il latte è fatto di latta, con il manico di ferro nel quale mungiamo il latte;

2. monoval. [(poss/*de*-N) N] recipiente di latta usato per contenere liquidi:

♦ (No.) *ppû mastręllu cce ne ssô de ppętra e cce ne ssô dde llęgnu, ssô fatti a llonghi lluonghi, a ll üttemu è fatt'a bbieccu, cche sse mpeccicca o a llenna, o ûrû mpeccic'ô cǫppu ppe sseppà u ssęru* per il gocciolatoio: possono essere di petra o di legno, hanno forma allungata, rettangolare , nella parte finale hanno una sorta di becco sotto il quale si mette il recipiente di latta oppure il *cǫppu* il per separare (e contenere) il siero del formaggio;

♦ (No.) *Ddœpu cincu merûdî ssǫrgi tütt'a rrecuotta, piêrû piêrû, llęggiu llęggiu. Pœi a scennęmmu ccû buzzûrêttu e a mettęmmu ttê cavegni, e carchi picca pe mangià o ttô cǫppu, tta na llannętta* Dopo cinque minuti fiorisce tutta la ricotta, lentamente. Poi la togliamo dal focolaio con il mestolo e la mettiamo nei fiscelli, e una piccola quantità per mangiare o nel piatto di legno o nel recipiente di latta

3. monoval. [(poss/*de*-N) N] **teglia** di latta usata per cuocere vivande o doli nel forno:

♦ (No.) *Sse ppiglia* [*i cassattęlli*] *ppî quattru pǫnti, i llenni pprepparadi, stregadi de ssajimmi e sse męnto llassǫpra. Quenn'u fǫrn'è pprontu, ch'ęvi comm'u fǫrnu dê bbescotti, ch'è pprontu, se nfǫrno. Commu ssô bbęlli culloritti, ppiglia e sse nęscio* Si prendono [le cassatelle] dalle quattro punte e si mettono sulle teglie già pronte, strofinate con lo strutto. Quando il forno ha raggiunto la temperatura, la stessa per infornare i biscotti, si infornano. Quando sono coloriti si sfornano;

llentà [llə.'nta] verbo QF(31) tr.bival. [sogg V N_{det}] **allentare**, rendere più lento, meno stretto,

meno teso:

♦ (No.) *Quannu ll êo strengiudu, che cchjù non se pò, e allǫa sse llava cu ll acqua càuda, sse llęnta, sse nnęsci nauntra vœta sti sporti, sse porto dde nœvu ǫnn'u masgêâdǫri, sse torn'a rremasgêo* Quando [il torchio] lo hanno stretto al massino [lett. 'che non si può di più'], e allora [quella corda con la quale era stato stretto] la si bagna con acqua calda, la si allenta e si tirano fuori tutti i fiscoli, li si porta nuovamente nel luogo in cui c'è l'addetto alla macinazione, [le olive] vengono macinate nuovamente.

llenzœ [llə.'ndzœ] sost.masch. inv. QF(21C)

1. monoval. [(poss/*de*-N) N] **lenzuolo**:

♦ (No.) *U llęttu l avìa preparadu accussì: u matarazzu bęllu battudu, i du llenzœ, ûrû ssutta e ûrû ssupra, a carpętta, a farsada, a ttęnna e u tappędu* il letto [in cui mettere a lievitare il pane] lo avevo preparato così: il materasso ben battuto, i due lenzuoli, uno sotta e uno sopra, la coperta rustica di lana, la coperta ruvida e pesante di lana grezza, il telo di tessuto pesante che si distende sull'aia per raccogliere il grano passato al crivello, e il tappeto fatto di ritagli di stoffe di vario colore;

♦ (SB) *de chillu cchjü fîrû* [*llîu*] *ancœra se fà tuvagli dâ facci, se fà tuvagli dâ tàvua, se fà se fà rruobba de llenzœ, de biancherìa, de tuttu chęllu che ogni ün avi de besœgnu* . Dal tessuto ricavato dalla filatura del lino, quello più fine dei precedenti, si tessono asciugamani, tovaglie, tele per i lenzuoli, per la biancheria, per tutto ciò di cui una persona ha bisgono;

♦ (SB) *Pœi se mietti sǫpra a paglia dui, trę llenzœ, na tęnna pe nǫn ce ji u pillu sǫpra a paglia e se tonna a spaglia arrętu u pillu* Poi si mettono sulla paglia due, tre lenzuoli, il telo di tessuto pesante per raccogliere il grano affinché la pula non vada sulla paglia e si ricomincia nuovamente a dividere la paglia dalla pula.

2. POL [(poss/*de*-N) N] *llenzœ dû pê* monoval. con compl. idiom. (dû pê) lenzuolo del pane, telo che si usa per coprire il pane:

♦ (SB) *pœi* [*i llasegni*] *se llenchjo sopa o llęttu, se mietti na rruobba jenca o u llenzœ dû pê e se llenchjo llà sǫpra e se llasso sciugà* poi [le lasagne] si stendono sul letto, vi si mette sopra un telo bianco o un lenzuolo del pane e si stendono là sopra;

llêrâ ['llɛ̃.ɹã] sost.femm.massa QF(13) → *llê*.

llescia [llə.'ʃʃi.a] sost.femm. QF(13) **liscivia**:

♦ (SB) *Pœi, dœpu che se fija, se fà, se bbǫgli nta na codara de cęnni, a bǫgli du uri, trę uri a segǫnnu s'è jencu, s'è nęrgu a segǫnnu comu è. Bǫgli du uri, trę uri, dœpu che se bǫgli i chęlla manęra se nęsci e se v'a llava. Pœi piglia se fà du llescii adętta sęmpri de cęnni trę, fentantuchè ęllu devęnta jencu, stu llęu* Poi, dopo che si fila [il lino], lo si fa bollire in una caldaia di cenere, la si lascia a bollire due, tre ore, a seconda del fatto che sia bianco o sia ancora nero. Bolle due ore, tre ore, dopo che viene bollito in quel modo, si tira fuori e si va a lavare. Poi prende e si lava nella liscivia sempre di cenere due volte, tre [lett. 'si fanno due liscivie sempre di cenere'], fintanto che esso diventa bianco, questo lino.

♦ (SB) *Quannu avi trę juorni che se passa sęmpri de l acqua e mettüd'ô sǫri, se piglia e se fà a llescia cu a cęnni, se cura nentri du juorna opuramęnti trę e sse fà natra vœta a llescia* Quando sono passati tre giorni durante i quali [la tela di lino] è stata sempre sciacquata [lett. 'passata nell'acqua] e messa ad asciugare al sole, si fa la liscivia con la cenere, si cura per altri due giorni, oppure tre, e si fa un'altra volta la liscivia.

llęsti ['lles.tə] verbo QF(47) NO → *lliesti*.

llęttu ['lle.ttʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [(poss/*de*-N_{det}) N] **letto**:

♦ (No.) *Quenn'è bbęllu prontu, che ęvi nǫn dur'e nǫn mollu, allǫa ppiglia e sse męnt'ô llettu U llettu l avìa preparadu accussì: u matarazzu bęllu battudu, i du llenzœ, ûrû ssutta e ûrû ssupra, a carpętta* quando è pronto, che il pastone ha la giusta consistenza (lett. 'che non è né duro, né molle') allora lo metto a riposare nel letto. Il letto lo avevo preparato così: il materasso ben battuto, i due lenzuoli, uno sotta e uno sopra, la coperta rustica di lana;

♦ (SB) *i llasegni pœi se llenchjo sǫpra o llettu, se mietti na rruobba jenca o u llenzœ dû pê e se llenchjo llà sǫpra e se llasso sciugà* poi si stendono sul letto, vi si mette sopra un telo bianco o un lenzuolo del pane e si stendono là sopra e si lasciano asciugare;

♦ (SB) *Appœ u mpârêmu, u sciughemu cu l attra faęa, u fagęmmu a mursętti a mursętti na chellada de pasta pe benna, e u mpârêmmu, u mpârêmmu e u mettęmmu tô llettu* Poi diamo la forma ai pani: facciamo assorbire tutta l'acqua al pastone con altra farina, lo dividiamo in forme di un chilo ciascuna [lett. 'lo riduciamo in pezzi di un circa chilo per parte'] e lo mettiamo a lievitare nel letto.

llêu ['llɛ̃.õ] sost.masch.massa QF(14) NO → *llîu*.

llevà [llə.'va] verbo QF(46) tr.trival. [sogg V N ($_{DA}$-T_{pron})] **levare**, rimuovere, togliere via (il complemeto indiretto può anche restare implicito) (restr. sul compl.diretto: [-umano]):

♦ (No.) *Pœi l acqua bbugliüda, u purezziju* [*u maiau*], *u spaccu in dui e cce llęvu tutt'i ccosi dintra* Poi l'acqua bollente pronta, lo pulisco [il maiale], lo taglio in due, gli tolgo le interiora;

♦ (No.) *Me scurdai cche sse puda. A jenneu, ttâ menca dâ llôa, l ommu câ fròveccia allǫa ppiglia e ppud'a vida, cce llęva ttutti cchęlli sciarmęnti e cce llassa nu œcchju, ddu œcchji, ssegǫnnu i sciarmęnti che cce vœ llassà* Ho dimenticato di dire che si pota. A gennaio, nella fase calante della luna, l'uomo con la forbice comincia a potare la vite, le toglie tutti i tralci e lascia una, due gemme, in base a quanti tralci vuole lasciare;

♦ (SB) *Dœpu un pezzuętu nęsce a fumadętta attuornu a ciappa, pegliemmu e u scuppuêmmu se vedęmmu ch'ęve buôrû ce llevemmu chęlla feętta i brasgia, u ferrejemmu tǫnnu, u geremmu cû zaccò, cû rrastęllu de fierru, cû zzaccò de llęgnu e u geremmu, quannu vedęmmu ch'è accussì u llassemmu stà nantru pezzuętu ncuppuâdu* Dopo un po' di tempo esce del vapore d'attorno al chiusino, a questo punto togliamo via il chiusino; se vediamo che [il pane] è cotto, togliamo quella piccola quantità di brace che [era stata messa davanti alla bocca del forno], rigiriamo il pane, lo rigiriamo col "zaccò", col rastrello di legno, e lo giriamo, quando vediamo che è così (e cioè ormai alla fine della cottura), lo lasciamo stare ancora un pochino nel forno chiuso;

♦ (SB) *Pœi a degęmbri se zzappuija, a maju se scierba, se llęva tutti i fręsgi, chęlli erbi che non sô buôrî, e se llasso bęlli puritti* poi a dicembre si sarchia, a maggio si scerba, si eliminano tutte le felci, quelle erbe infestanti.

llevattêa [llə.va.ˈttɛ̃.ã] sost.femm. massa QF(13) NO → *llevattîa*.

llevattệiâ [llə.va.ˈttẹ̃.jã] sost.femm. massa QF(13) FO → *llevattîa*.

llevattẹllu [llə.va.ˈtte.llʊ] sost.masch.massa QF(14) monoval. [(poss/*de*-N) N] **lievito naturale** per fare il pane:

♦ (No.) *Dumê m'aia a ffà u pêrî, mme cẹrcu u llevattellu, mme cẹrnu a ffaêa, scẹnn'a majilla. Allọa ffazz'u fọnti, cce mẹnt'u ssari, l acqua càuda e squagliu u llevattellu, e fazzu a llevattêa* Domani devo fare/farò il pane, cerco il lievito, staccio la farina, prendo la madia. Allora faccio un piccolo fosso nella farina, aggiungo il sale, l'acqua calda e sciolgo il lievito e faccio il lievito accresciuto con acqua e farina per il giorno della panificazione.

SIN *crescẹnti*, *llẹ̀vettu*, *mbrîapê*. REL LEX *llevattîa*.

llevattîa [llə.va.ˈttĩ.ã] sost.femm. massa QF(13) VAR *llevattêa*, *llevattệiâ* monoval. [(poss/*de*-N) N] lievito madre che viene accresciuto con acqua e farina per il giorno della panificazione:

♦ (No.) *Allọa ffazz'u fọnti, cce mẹnt'u ssari, l acqua càuda e squagliu u llevatẹllu, e fazzu a llevattêa. Quenn'è bẹlla mpastada, a ppigliu e a mẹttu tta na tuvaglia e a mucciu cchî cuppẹrti, tutt'a nuttada me llevẹtta* Allora, faccio un piccolo fosso nella farina, aggiungo il sale, l'acqua calda e sciolgo il lievito, e faccio il lievito accresciuto e pronto per fare il pane l'indomani. Quando è ben impastato, lo prendo e lo avvolgo in una tovaglia e la copro con le coperte per tutta la notte, affinché lieviti;

♦ (No.) *Dumê mmattêu me arzu, me mẹnt'u fodau i ddaventi, me mẹtt'u fazzurẹtt'a rrudẹlla, scẹnn'a majilla e ccruvuu a faêa. Ppœi squagliu a llevattêa, a cciaffiju e mpast'u pêrî* Domani mattina mi alzo, mi metto indosso il grembiule, il fazzoletto in testa/ la pezzuola da testa legato dietro la nuca, tiro fuori la madia e staccio la farina. Poi sciolgo il lievito la sera prima, lo impasto con le mani e impasto il pane.

CFR *crescẹnti*, *llevattẹllu*, *llẹ̀vettu*, *mbrîapê*.

llevettà [llə.və.ˈtta] verbo QF(46)

1. intr.monoval. [sogg V] **lievitare** (restr. sul sogg.: pasta):

♦ (No.) *Allọa ffazz'u fọnti, cce mẹnt'u ssari, l acqua càuda e squagliu u llevatẹllu, e fazzu a llevattêa. Quenn'è bẹlla mpastada, a ppigliu e a mẹttu tta na tuvaglia e a mucciu cchî cuppẹrti, tutt'a nuttada me llevẹtta* Allora, faccio un piccolo fosso nella farina, aggiungo il sale, l'acqua calda e sciolgo il lievito, e faccio il lievito accresciuto e pronto per fare il pane l'indomani. Quando è ben impastato, lo prendo e lo avvolgo in una tovaglia e la copro con le coperte per tutta la notte, affinché lieviti;

♦ (No.) *Allọa ssọpra dâ rrobba dû llẹttu, ppe llevettà cchjù prẹstu, cce mẹttu: o un pa'i càuzzi dde omu, u crivu e un cuttẹllu. Quann'u pêrî è ô rẹttu, ppassenn'un'üra, un'ur'e mẹnza, vaju e vaju a guardu ognententi pe vidi se llevettau. Però d'estadi llevẹtta cchjù vejadu, de nvẹrnu cce vœ cchjossai. Quenn'u ppêrî ẹvi llẹvettu, cche cumẹnz'a llevettà, allọa ffa a ccuôa ttutt'attornu, cche cumẹnza a spaccarejà e ccussì ppœi quann'è bbẹllu spaccarejadu tutt'attornu, se mpeccica u fọrnu* Allora sopra la roba del letto, affinché il pane lieviti più velocemente, metto o un paio di pantaloni da uomo, un setaccio e un coltello. Quando il pane è nel letto [per lievitare], dopo un'ora, un'ora e mezza vado e vado a guardare ogni tanto per vedere se è lievitato. Però in estate lievita prima, d'inverno ci vuole di più. Quando il pane comincia a lievitare, allora fa la corona tutt'attorno in superficie, comincia a creparsi nella parte superiore, e così poi, quando è ben crepato tutt'attorno, si accende il forno;

♦ (SB) *ne llassemmu ün* [*pê*]*, ün chjù grennu, ün chjù peccẹttu, s'ẹvi ta l està u llassemmu chjù peccẹttu, perchẹ̀ nọnca vẹ̀ truoppu llievetu, se stralieveta e vẹ̀ àccedu, sennọnca ne llassemmu ün ta lu mbiernu ün chjù grennu che nọnca nọn llevetta* [per preparare il pane la volta successiva] lasciamo un pane, uno più grande, uno più piccolo: in estate, lo lasciamo più piccolo altrimenti lievita troppo, si slarga per eccessiva lievitatura e diventa acido; invece in inverno uno più grande altrimenti non lievita;

♦ (SB) *Pœi natra llimma, dui, trẹ llimmi nfîa che vẹ̀ chjù mullẹttu, pœi, s'ẹvi de rruobba fuorti, llimmi ce se ne mẹtti cchjossaẹttu me vẹ̀ pa pasta chjù mmuolla che nọnca u pê pœi vẹ̀ düru e nọn se pœ mancià ch'è chjù brüttu, nọn llevetta buôrû* Poi un'altra aggiunta di acqua, due, tre fino a che il pastone non diventi soffice, poi, se è di grano duro, agiiunte di acqua se ne mette qualcuna in più [lett. 'un po' di più'] affinché il pastone venga più soffice altrimenti poi il pane viene duro e non si può mangiare, perché è scadente, non lievita bene.

2. estens. intr.monoval. [sogg V] **diventare fertile** (restr. sul sogg.: terreno):

♦ (SB) *Pe semeâ u frumẹntu fagẹmmu accussì: se mbaia i vacchi e se fà i maẹsi, dœppu che se fà i maẹsi, se llasso stà na ventîa i juorni, n mẹsi, a tierra llevetta bẹlla buôrâ* Per seminare il frumento facciamo così: si mette il giogo alle vacche e si fanno i *maẹsi*, dopo, si lasciano venti giorni circa, un mese [a riposare] durante i quali la terra diventa molto fertile.

REL LEX *crescẹnti*, *llevatẹllu*, *llẹ̀vetu*, *llevattîa*, *mbrîapê*.

llẹ̀vettu[1] [ˈlle.və.ttʊ] sost.masch.massa QF(14) **lievito**,per fare il pane:

♦ (Fo.) *adâ sia pegliemmu u llẹ̀vettu pe fa u pêrî* la sera prendiamo il lievito per fare il pane.

SIN *crescẹnti*, *llevattẹllu*, *mbrîapê*.

CFR *llevattîa*.

llẹ̀vettu[2] [ˈlle.və.ttʊ] agg. QF(3) monoval. [N Agg] **lievitato** bene (restr. sul nome: solo pane):

♦ (No.) *Ccẹrti vœtti tta l invẹrnu, quenn'u ppêrî non se vẹdi ch'è bẹllu llẹ̀vettu, allọa sse ppiglia un murseẹtt'i ppasta ddû ppêrî, sse llalluija ttê mêu, sse mẹnti ssọprâ brasgia llumeda e se rrọsti. Sse cce arza l ampọll'i ssọpra ancœa u ppêrî non è bẹllu llẹ̀vettu; e chẹssu se chjema tturtô rrustudu* A volte in inverno, quando non si vede se il pane è ben lievitato, allora si prende un pezzetto di pastone, si allunga e arrotonda nelle mani per dare la forma, si mette sulla brace e si arroste. Se si sollevano delle bolle il pane non è ancora lievitato bene, e questo si chiama «turtô» arrostito;

♦ (SB) *ognententu pœi tajemmu quannu se vẹdi che è a üsu scarcaradẹtta, ọnhiu, nuatri u jẹmmu mullemmu cu i mêu e tajemmu quannu è llẹ̀vettu. Quann'è llẹ̀vettu, jẹmmu pegliemmu i llẹgni e ardẹmmu u fọrnu* ogni tanto poi controlliamo [il pane messo a lievitare], quando si vede che è come se fosse crepato, gonfio, noi lo palpiamo con le mani e control-

liamo quando è ben lievitato. Quando è ben lievitato, adiamo a prendere la legna e accendiamo il forno.

llęzzu [ˈlle̯.tstsʊ] sost.masch. QF(1) tess. monoval. [(poss/*de*-N) N] **liccio**:

♦ (SB) *Quannu s'av'a [lle]stütu de mmuglià allǫa ce vœ u llęzzu, nu llęzzu ęvi furmadu de quattru pęzzi che tuttu stu feadu passa lladintra; ogni cuosa de llęzzu, ogni bùccua de llęzzu va un fiu de llę̂u męsu lladintra e pœi ogni n quattru se fuorma un vejaggiu. Dœpu che dœpu che s'à passadu tüttu stu llęzzu allǫa c'ięvi u pęnti* Quando si è finito di avvolgere [il filato], allora serve il liccio; un liccio è formato daquattro pezzi, [in modo] che tutto questo filato passi là dentro [nel rastrello]. Ogni cosa di liccio... [in] ogni anello di liccio va un filo di lino messo là dentro e poi ogni quattro si forma un "viaggio" [della spola]. Dopo che si è passato tutto questo liccio allora c'è il pettine;

♦ (SB) *Me scurdai me ce diju ca adô llęzzu va ttaccado i crusgę̀, che c'ięvi na cuosa che se chjema hiuocca, sta hiuocca ęvi furmada d'un pęzzu de tàvuru, ste pęzzi de tàvuru avi quattru avi quattru ncagli, ta sti quattru ncagli va i crusgę̀, i crusgę̀ d'un vęrsu se tacco adâ hiuocca, de l atru vęrsu se tacco ad'un pęzzu de cuorda che va a nchjârâ adô llęzzu* Ho dimenticato di dire che in testa al liccio vanno attaccate le croci dell'ordito che hanno una cosa chiamata calcola. Questa calcola è formata da un pezzo di tavolo, questo pezzo di tavolo ha quattro [...] quattro ganci. In questi quattro ganci vanno le croci dell'ordito. Le crodi dell'ordito da una parte si attaccano alla calcola, dall'altra parte si attaccano ad un pezzo della corda che sale verso il liccio.

lli [lli] pron. → *chęlli*.

llitru [ˈlli.tɛʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [N *de*-N$_{quant}$] **litro** (restr. sul nome: solo liquidi):

♦ (No.) *Pœi se ppiglia l ǫddui, u ddecàrettri e sse mmusüa cchęllu mǫstu, sse męnti nta ll ǫddui e ogni ǫddu cce ne męnto quarenta llitri* poi si prende l'otre, il decalitro e si misura quel mosto, si riversa negli otri e ciascun otre contiene quaranta litri;

♦ (No.) *Ntô tǫmm'i frumęntu se męnti un llitru de acqua e ccenquenta gremm'i pętra gêrêstra, e sse llassa stà tutt'a nuttada ntâ coddara* in un *tǫmmu* di frumento si mette un litro di acqua e cinquanta grammi di solfato di rame; e si lascia stare tutta la nottata nella caldaia;

♦ (SB) *Ô muę̂u u masgę̂u, cęrti vœti segǫnnu che frumęntu è, s'è rruobba fuorti u sbagnemu ce mettęmmu męnzu llitru d'acqua, un llitru d'acqua, segǫnnu che rruobba è* al mulino lo maciniamo, a volte, in base al tipo di frumento, lo inumidiamo, aggiungiamo mezzo litro di acqua, un litro, in base al tipo di grano.

llîu [ˈlĩ.ũ] sost.masch.massa QF(14) VAR *llêu*, *lę̂iû* monoval. [(poss/*de*-N) N] **lino**, pianta erbacea delle Linacee; fibra tessile ricavata dal fusto macerato della pianta omonima, come prodotto grezzo o lavorato:

♦ (No.) *Ttô męsi de tovu sse ssemmêa u llêu* nel mese di ottobre si semina il lino;

♦ (No.) *U llêu sse mętti a ttravęrsu, e mmârû mârû cchęlli dde sǫpra bbatti tta chęllu dde sǫtta e vvę̂rî ttantu pestadu m'u rredduggi comu na llârâ rrǫzza* Il lino viene posizione di traverso sulla gramola, e intanto la parte superiore batte su quella inferiore e il lino viene tanto maciullato da ridursi come la lana grezza;

♦ (SB) *Tô męsi de ttuovu se semîa u llêu, prima se zzappa e dœppu se semîa u llîu, pœi quannu u llę̂u è in hiǫri, che ęvi i hiǫri, se scierba, dœppu che se scierba, rriva l orariu che se scęppa, quannu ęvi matüru comu è frumęntu, se scęppa stu llę̂u, se scęppa* Nel mese di ottobre si semina il lino, prima si zappa la terra e dopo si semina il lino; poi quando il lino è in fiore, si scerba, dopo che si scerba arriva il momento in cui si raccoglie, quando è maturo come è il frumento, si sradica questo lino;

♦ (SB) *Dœppu che ce pista i rràdeghi sse cierca u mengu che ęvi na cosa de llęgnu e se manghę̂a, devęnta u llę̂u devęnta poi che nǫn è cchjü comu na ierba devęnta a üsu tuttu u fiu dû llêu com'è* Dopo che si battono tutte le radici del lino, si cerca la gramola che è uno strumento di legno e si gramola il lino il quale non è più un'erba, ma diventa una sorta di filo, il filo di lino;

♦ (SB) *Dènnuce cuorpi de modu che chęllu llêu devęnta tuttu fîrû, ce sauta tutta chęlla ieschi e rresta u llę̂u fîrû comu è. Dœpu de chęstu llę̂u fîrû c'ęvi arrętu nantru carduottu e se pass'a chęllu carduottu* Dandovi tanti colpi, in modo che quel lino diventi sottile, saltano tutte le schegge e rimane il lino fine. Dopo questo lino fine c'è di nuovo un'altra gramola e lo si passa a quella gramola.

lliesti [ˈlljes.tə] verbo QF(47) VAR *llęsti* intr.bival. [sogg V Dat] **finire**, terminare:

♦ (No.) *Ma quennu cce llestìu chęllu c'avìa, tta chęllu paęsi cce ffu na gren carestia e ęllu cumenzau a stazzà a femmi* Ma quando gli finirono le ricchezze che aveva, in quel paese ci fu una terribile carestia e lui cominciò a provar la fame.

llimma [ˈlli.mma] sost.femm. QF(2) monoval. [N (*de*-N)] acqua che si aggiunge alla pasta del pane nella madia:

♦ (SB) *e pœi ce mettęmmu i llimmi. Na prima llimma ęvi na juntętta de acqua e u tonna mpastemmu nadru bęllu pezzaô. Pœi natra llimma, dui, trę llimmi nfîa che vę̂ chjù mullęttu, pœi, s'ęvi de rruobba fuorti, llimmi ce se ne mętti cchjossaęttu me vę̂ pa pasta chjù mmuolla* e poi aggiungiamo dell'acqua alla pasta del pane. Una prima *limma* è una aggiunta di acqua al pastone e continuiamo a impastare per un altro po' di tempo. Poi aggiungiamo dell'acqua due, tre volte, finché il pastone non diventi più morbido, poi, se è di grano duro, acqua se ne aggiunge di più affinché il pastone diventi più morbido;

♦ (No.) *Mpastenn'u pêrî, cce męntu a llimma; quann'è bbęllu mpastadu, che cce męntu a llimma, ppigliu e cce męntu u ssari, u mpastu, quenn'è bbęllu prontu, che ęvi nǫn dur'e nǫn mollu, allǫa ppiglia e sse męnt'ô llęttu* Quando impasto il pane, aggiungo una piccola quantità di acqua, quando è ben impastato e ho aggiunto l'acqua, metto il sale, impasto tutto, quando è pronto, che il pastone ha la giusta consistenza (lett. 'che non è né duro, né molle') allora lo metto a riposare nel letto.

llinchji [ˈlli.nkçə] verbo QF(6) → *inchji*.

ll indumârî mattîu avv. temp. VAR *ll indumêrî mattîu* zeroval. deitt. **l'indomani mattina**.

♦ (No.) *A ll indumêrî mattêu* [*u frumęntu*] *se mętti ntô saccu o ntê bętui, se męnti sǫprâ scęcca e sse puorta ntâ tteûda ǫnni è cche ss'av'a ssemeê*

L'indomani mattina [il grano] si mette nel sacco o nelle bisacce, lo si carica sul'asina e lo si trasporta al campo in cui deve essere seminato;

♦ (No.) *A ll indumârî mattêu ppiglio i sciecchi, i rruddûrî, i ccordi lluonghi, vêo a l aja e sse inchji i rrudûrî de paglia e i ncarco ccâ ttradẹnta me vẹo bẹlli ffitti. Pœi i mẹnto ûrû sọprê l auttru, sse nọn c'è ajudu i ppọnto ô muêzzu e cci mẹtti ssọpra a scẹcca e i ppuorta â ccasa* L'indomani mattina prendono gli asini, le reti per trasportare la paglia, le corde lunghe, vanno all'aia, riempiono le reti di paglia spingendo con il tridente affinché sia ben pressata. Poi le mettono una sull'altra, le caricano sull'asina e le portano a casa.

♦ (No.) *Dumê m'aia a ffà u pêrî. Dumê mattêu me arzu, me mẹnt'u fodau i ddaventi, me mẹtt'u fazzurẹtt'a rrudẹlla, scẹnn'a majilla e ccruvuu a faêa* Domani devo fare/farò ilpane. Domani mattina mi alzo, mi metto indosso il grembiule, il fazzoletto in testa (la pezzuola da testa legato dietro la nuca), tiro fuori la madia e staccio la farina.

ll indumêrî mattîu avv. temp. → *ll indumârî mattîu*.

llôa [ˈllɔ̃.ã] sost.femm. QF(49) NO FO SM → *llüa*.

llongu [ˈllo.ŋgʊ] agg. QF(3) NO → *lluongu*.

llu[1] [llu] pron.dim. → *chẹllu*.

lluà [llu.ˈa] verbo QF(38) → *lluvà*.

llüa [ˈllỹ.ã] sost.femm. solo sing. QF(13) VAR *llôa* zeroval. **luna**.

llugà [llu.ˈɣa] verbo QF(50) tr.bival. [sogg V N_{det}] (restr. sul sogg. e compl.: solo persone) **ingaggiare** un operaio, assumere q. alle proprie dipendenze, dietro compenso, durante i lavori stagionali:

♦ (SB) *a llügliu medẹmmu, llughemmu uommi fẹmmi e medẹmmu* a luglio mietiamo, ingaggiamo come operai uomini e donne e mietiamo;

♦ (SB) *Ste grẹgni vẹo in posti de dẹggi; dœppu che avi uottu dẹggi journi che sô tê rrestucci, sse llœga i fẹmmi e se puorto all aja* Questi covoni vengono raccolto in mucchi di dieci; dopo essere rimaste otto giorni nelle stoppie, si ingaggiano come operaie le donne e i covoni vengono trasportati all'aia.

llüggi [ˈlly.dʒdʒɪ] sost.masch.massa QF(14) zeroval. **fuoco**:

♦ (SB) *C'ẹvi u jọvu, un pastuâ ch'ẹv'un morsu de llẹgnu fîrû, se spœga cû llüggi e se nturciuija a ciurnigliu, se ttacca cu u jọvu e pœi se mpecciga â piertega* C'è il giogo, [e c'è] la ritorta a forma di anello che è un pezzo di legno sottile, si riscalda (per diventare duttile e malleabile) con il fuoco e si attorciglia a mo' di una trottola; si attacca al giogo e poi si collega alla bure;

♦ (SB) *U pasteô se po ffà de barbascu, stu pastuâo se spüga cû ffœ[gu] cû llüggi e düa de enni e enni* La ritorta del giogo dell'aratro si può fare di verbasco, si scalda con il fuoco e dura di anno in anno.

llügliu [ˈlly.ʎʎʊ] sost.masch.det. solo sing. QF(14) zeroval. (non ammette l'articolo e non può reggere aggettivi, compl. prep. o relative; può costituire compl. di denominazione; *u mẹsi de llügliu* ricorre nei contesti in cui il solo *llügliu* non è sintatticamente ammissibile) deitt. **luglio**, il mese di luglio dell'anno in corso, o dell'anno cui si è fatto riferimento nel cotesto.

Per la costruzione di espressioni di tempo determinato, è compatibile come compl. di a[3] e come compl. di *ta*: *a llügliu, ta llügliu* 'in/ad agosto'.

♦ (No.) *Ss'appœi a vigna cce ppigli'a mmuffa, vẹrsu tta llügliu, ppiglia e cce mẹnti na ppecchẹtta dde ssọrfu mescadu câ ccẹnni* Se poi la vigna si ammala di *muffa*, intorno a luglio, metti sopra un po' di zolfo mischiato con la cenere;

♦ (SB) *se mẹdi a giügnu, a llügliu ta sti campegni àuti, nta sti muntegni se mẹdi cchjossai a llügliu, a llügliu medẹ* si miete a giugno, a luglio in queste terre alte, nelle zone montane [lett. in queste montagne] si miete più spesso a luglio. a luglio mietiamo.

llullü [llu.ˈlly] sost.masch. inv. QF(21) MO (è compatibile con *-ẹttu llullụẹttu*) monoval. [(poss/*de*-N) N] forma, stretta e allungata, di pasta per pane e dolci:

♦ (No.) *Ddœppu ch'è bbẹlla scârêda ch'è remorbiduda na picca ssuttê mêu, allọa ppiglia e sse fà a llullụẹtti llullụẹtti. Ppœi sse fà a llullụẹtti llullụẹtti cchjù ppeccẹtti, sse ppiglia u fusẹllu, u fusẹllu sse ncarca ssọpra cchẹlli llullụẹtti e sse schêrâ ssuttê mêu, e cchẹlla pasta vẹ turciujada ausu maccarrô* Dopo che [la pasta] è ben lavorata, ammorbidita un po' con il lavoro delle mani, allora si fa a piccoli pezzi stretti e lunghi. Poi la si divide in pezzi ancora più piccoli, si prende la sottile asticella cilindrica, l'asticella si sovrappone sui pezzetti di pasta e si lavora con le mani; e quella pasta viene arrotolata come i maccheroni.

llumajà [llu.ma.ˈja] verbo tr.trival. [sogg V $N_{quant\ LOCAT}$] **avvolgere**:

♦ (SB) *Pœi [i llasegni] se schêrû cu nu llasagnadœ pe tutta a majilla se va mettennu faîa, se va scârênnu, se va llumajennu a chẹllu llignu e chî mêu ün lla via e sta via... me nọn se rrọmpo e pœi se llenchjo sọpra o llẹttu* Poi la pasta delle lasagne si spiana con un matterello per tutta la madia si sparge farina, si procede spianando la pasta e avvolgendola a quel legno e con le mani per un verso e per l'altro [la si lavora] affinché non si rompa e poi si stende sul letto.

llumè [llu.ˈmɛ] verbo QF(20)

1. tr.bival. [sogg V N_{quant}] **accendere** (restr. sul sogg.: solo persone):
2. intr. monoval. [sogg V] **accendere**, divampare (restr. sul sogg.: fuoco, incendi, ecc.):

♦ (No.) *Quann'à nesciudu de ssọpra, che u fœgu sse pœ chjamè, che a assai sveluppadu insomma, che à llumedu, e llọa sse stọppa sta purtẹlla* Quando [il fuoco] esce dalla parte superiore della carbonaia, e può essere chiamato tale, perché è ben divampato, allora si chiude l'apertura della carbonaia.

3. POL [sogg V] **llumè u fœgu** monoval. con compl. idiom. (fœgu) accendere il fuoco:

♦ (No.) *Ttâ ccasuotta ttô è[nguru], ttô busciô cc'ẹv'a furnẹcca cu du furcẹlli che llumem'u fœgu llaintra* nel casotto dove si fa il formaggio, in un angolo c'è anche il fornello rudimentale fatto con due forcelle in cui accendiamo il fuoco.

llumẹa [llu.ˈme.a] sost.femm. QF(28)

1. monoval. [(poss/*de*-N_{det}) N] **lucerna**.
2. POL [(poss/*de*-N) N] **llumẹa dû fọrnu** monoval con un compl. idiom. (idû fọrnu) lucerna da forno:

♦ (SB) *u fọrnu ave nun purtüsu d'un viersu e mettẹmmu a llumea dû fornu, a llumea dû fornu ịeve de crẹtta, ce mettẹmmu u mẹcciu un mursẹttu i pẹzza fîrâ jenca, u nturciujemmu, l œgliu mensu che nọnca fà fẹttu, e a mettẹmmu ta chẹllu pertüsu e fà u llüstru tô fọrnu* il forno ha un buco da una parte nel quale mettiamo la lucerna del forno, essa è costituita da un vasetto di creta, in cui mettiamo lo stoppino, un pezzetto di stoffa fine bianca avvolto, vi mettiamo l'olio di oliva altrimenti puzza, e la mettiamo in quel buco per fare luce nel forno.

llunghẹzza [llu.ˈŋgẹ̣.tstsa] sost.femm. QF(2) MO [[lluongu]$_{N}$+-ẹ̣zza]$_{N}$ monoval. [poss/det/*de*-N$_{det}$ N] **lunghezza**, estensione lineare di qc. rispetto alla sua dimensione maggiore:

È compatibile come come compl. della prep. *a* nelle espressioni locative.

♦ (No.) *Ddœppu ch'è mpastada, nọn dura e nọn molla, a ppiglia e a ffà a llulluẹtti llonghi llonghi, ffîrî ffîrî, e i ttaglia a zzennẹtti zzennẹtti, â llunghẹzza dde ttrẹ ccentìmetri, e i llassa majilla majilla bẹll'anchjadi* Dopo che [la farina con l'acqua] è impastata e ha la giusta consistenza [lett. non dura e non morbida], la si prende e la si fa in piccoli pezzi lunghi e sottili, li si taglia a pezzettini, della lunghezza di tre centimetri e li si lascia distesi per tutta la madia;

♦ (No.) *Ccû struncadộrî se strọnco i llunghẹzzi [dû trọncu]* Con la sega si accorcia la lunghezza dei tronchi da segare.

lluntêu [llu.ˈntɛ̃.õ] agg. QF(3) bival. [N Agg (*de*-N$_{det}$)] lontano, distante dall'entità o dal luogo espressi dal compl. (un nominale det. introdotto da *de*), che può rimanere implicito (in tal caso, il significato è ricavato dal contesto o dal cotesto):

♦ (No.) *Ddœppu un pau de jorni u ffigliu cchjù peccẹttu sse ppegliau tutt'i sso cosi e sse nne jiu ntô paẹsi lluntêu* Dopo un paio di giorni il figlio più piccolo prese ttutti i suoi averi e se ne andò in un paese lontano.

lluongu [ˈllwo.ŋgʊ] agg.. QF(3) VAR *llongu*

1. bival. [N Agg Q-N] **lungo**, che ha una certa estensione (espressa da un nominale introdotto da un quantificatore). Può essere anche reduplicato:

♦ (No.) *Ppœi ppigliu u ppêrî, u schêrû e u mpêrû, e u mẹnt'ô llẹttu. Quenn'u mpêrû, prima fazz'i ppêrî ttọnni, e i mẹtt'ô llẹttu, poi fazz'i ppezzarrò llonghi llonghi dde menzuchillu, d'un chillu* Poi prendo il pastone, lo spiano e lo divido in pani e lo metto sul letto [a lievitare]. Quando riduco il pastone in pani, prima faccio i pani tondi, e li metto sul letto, poi faccio i *pezzarrò* piuttosto lunghi, di mezzo chilo, un chilo;

♦ (No.) *Quennu sse nfọrna u ppêrî, sse llassa un morsu dde pasta e sse pœ fà i gostẹlli ffritti. Sse ffa llonga llonga, sse ttaglia a zzennẹtti zzennẹtti, sse mmecco e sse mẹnto ntâ ppadẹlla* Quando si inforna il pane, si lascia un pezzo di pasta e si possono fare le *gostẹlli* fritte: si taglia un pezzo di pane molto lungo, lo si divide in piccoli pezzi, li si schiaccia e li si mette in padella;

♦ (No.) *Sta spiga ẹvi fatta de ẹrbi, avi a grussẹzza dde un grossu bbastộrî, è llonga un cenquanta centìmetri e sse chjama spiga* Questa *spiga* è fatta di erbe, ha lo spessore di un grosso bastone ed è lunga cinquanta centimetri e si chiama spiga;

♦ (SB) *u llasagnadœ ẹvi nu morsu de llẹgnu llongu n cinquanta, menzu metru* il matterello è un pezzo di legno lungo cinquanta centimetri, mezzo metro;

♦ (SB) *Cẹrti vœti fagẹmmu i maccarrô, i maccarrô se fà un pẹzzu de pasta, se llassa tutta sêrâ, allọa pœi se piglia a mulleghicchji mulleghicchji picca e se scârâ sọtta de jẹdeti e se devẹnta llonga un chìnneci centìmetri* A volte facciamo i maccheroni, i maccheroni si fanno con un pezzo di pasta che si lascia tutta intera, poi si prende in piccoli pezzi e si lavora sotto le dita fintanto che diventa lunga quindici centimetri circa.

llungà [llu.ˈŋga] verbo QF(30) VAR varianti MO [[lluongu]$_{Agg}$+-à]$_{V}$

1. tr.bival. [sogg V N$_{quant}$] **allungare**, rendere più lungo in dimensioni di una certa quantità espressa dal compl.

♦ (SB) *sta chjavüzza, a zzicca nta chẹllu pertüsu chjù ssọtta, chjù sọpra nto pastuâ, che mêu mêu a stê chju vegệu ô crestejêu e chjù rrassu, a scọrza e a llonga e se chjama chjavüzza* questa caviglia della pertica dell'aratro, la infila in quel buco [ora] più in basso, [ora] più in alto nel *pastuâ* ché man mano deve stare più vicino alla persona e più lontano, lo accorcia e lo allunga, si chiama *chiavüzza*.

llûrêdì [llõ.ɹɜ.ˈði] sost.femm. det. solo sing. QF(14) zeroval. deitt. **lunedì**, primo giorno della settimana civile:

♦ (Fo) *llûrêdì ẹvvi u juornu cchjù tẹntu dâ semêa* Lunedì è il giorno più brutto della settimana.

lluvà [llu.ˈva] verbo QF(38) VAR *lluà*

1. tr.trival. [sogg V N$_{det}$ (*de*-N$_{det}$)] [sogg V N$_{quant}$ (DA-Tpron)] **levare**, rimuovere, togliere quanto espresso dal compl., da un certo posto:

♦ (No.) *Pe stutà sta fossa, iallua che s'av'a fà? ss'av'a lluà ttutta sta tẹrra, s'av'a lluà tutti sti ẹrbi, sse purezzija bbẹlla bbẹn puritta, sse torn'a mẹtto pœi nantra vœtta, sse mẹtti nauntra vœtt'a tẹrra e sse ccubba* Per spegnere questa carbonaia, allora che si deve fare? Si deve togliere tutta la terra, si devono togliere tutte queste erbe [con cui era stata ricoperta], si pulisce ben bene, si rimettono nuavamente, si rimette la terra, e si spegne per assenza di aria;

♦ (No.) *quannu [u llîu] ẹvvi sseccu, ccu nna mazzœa sse ppista ttutt'a ssemẹnza ppe cce lluvà a ssemẹnza* quando [il lino] è secco, con una mazza si battono tutti i semi affinché vi si tolgano i semi.

2. tr.trival. [sogg V N$_{det}$ DATpron] **levare**, rimuovere, togliere qc. alla persona (espressa dal pron. dativo obbligatorio).

llüstru [ˈlly.ɹɹʊ] sost.masch.massa QF(14) monoval. [N (*de*-N$_{det}$)] **luce**:

♦ (SB) *u fọrnu ave nun purtüsu d'un viersu e mettẹmmu a llumẹa dû fọrnu a mettẹmmu ta chẹllu pertüsu e fà u llüstru tô fọrnu* il forno ha un buco da una parte nel quale mettiamo la lucerna del forno e la mettiamo in quel buco per fare luce nel forno.

-lu^{2} [lu] pron. clitico sing. **-lo**.

M

ma [ma] congiunz. (anche con valore testuale) **ma**:

♦ (No.) *Alloa cchellu sse rrabbiau e non ce vuìa ntrasi. So padri alloa nescìu ddeffœa e u ccumenzau a pregà. Ma cchellu cce rrespunnìu:«Eccu ssô ttant'enni cche eu ssognu ê vostri cumenni e àiu ffattu chellu c'avedi vuudu voi, e voi non m'aveddi ddeddu mencu un ciavaellu pe me faggìa na sciarada cchî me amigi e ua che turneu ssu vostru figliu che sse mangiau tutt'a sso rrobba chî merifemmi, pe ellu mazzàstevu u vittellu grassu.»* Allora quello si arrabbiò e non voleva entrare. Suo padre uscì fuori e cominciò a pregarlo. Ma quello gli rispose: ecco sono tanti che io obbedisco ai vostri comandi e ho fatto quello che avete voluto voi, e voi non mi avete dato neppure un capretto per farmi una mangiata con i miei amici, ora che è tornato questo vostro figlio, che ha scialacquato tutti i beni con le prostitute, per lui avete ammazzato il vitello grasso»

maâda [ma.ˈã.ða] sost.femm. QF(2) VAR *maêda* MO [[manu]$_{conf}$+-ada]$_{N}$ bival. [(poss/*de*-N) N (*de*-N)] **covone**, mucchi di spighe sparsi, pronti per essere legati:

♦ (SB) *a llügliu medemmu, llughemmu uommi femmi e medemmu, se metto i cannelli, e fêo i jèrmeti, pœso a du jèrmeti pe benna e fêo i maâdi e na femmea appriessu appriessu va ttacchennu sti maâdi i rrecœgli e i ncavallœa* a luglio. A luglio mietiamo, ingaggiamo come operai uomini e donne e mietiamo: e fanno i mannelli, li accatastano due per parte e fanno i covoni e una donna dietro lega questi covoni, li raccoglie e li accatasta.

[ALI 3664 ɣréññа]

maêda [ma.ˈɛ̃.ða] sost.femm. QF(2) NO → *maâda*.

maccari che [ma.ˈka.ɹɪ ke] POL ESO cong.sub.fin. QF(4) monoval. [C F_{ind}] **anche se**, pure, perfino:

♦ (No.) *chestu* [*castagnu*] *ch'evi chjantadu s'av'a ttravaglià, s'av'a purezzejà, carchevœtta maccari che non se zzappuja, ma s'av'a purezzejà ll erbi, e sse spetta cche ellu va crescennu*, questo [castagno] che è stato piantato, deve essere curato, lo si deve pulire, anche se qualche volta non viene sarchiato, ma deve essere pulito dalle erbe, non resta che aspettare che la pianta cresca.

maccarrâ [ma.kka.ˈrrã] sost.masch. inv. QF(21E) VAR *maccarrô*, *maccarrôrî* monoval. [(poss/*de*-N) N] **maccherone**, varietà di pasta alimentare tagliata a forma di cannello piuttosto lungo, vuoto:

♦ (No.) *I maccarrô sse fê'accussì: sse scenn'a majilla, sse ccruvua na feetta i ffaêa, a rrasgiôrî dd'un chillu, quentu ûrû ne vœ ffà. Ntô chillu cce menti na bbella picca de œvi, senza acqua, sse mpasta e sse ppiglia a pasta düra e sse schêr'assai. Ddœppu ch'è bbella scârêda, ch'è remorbiduda na picca ssuttê mêu, alloa ppiglia e sse fà a llulluetti llulluetti. Ppœi sse fà a llulluetti llulluetti cchjù ppeccetti, sse ppiglia u fusellu, u fusellu sse ncarca ssopra cchelli llulluetti e sse schêrâ ssuttê mêu, e cchella pasta vê turciujada ausu maccarrô. Sse ttira dê cchellu fusellu, a ccanizza pprepparada ccu na ttuvaglia i ssoppra e sse llenchjo ssuprâ canizza, bbell'in fira* I maccheroni si fanno così: si tira fuori la madia, si staccia un po' di farina, un chilo circa, in base a quanto ciascuno ne vuole fare. In un chilo di farina si mette una buona quantità di uova, senza acqua, si impasta, si prende la pasta consistente, e si lavora molto. Dopo che [la pasta] è ben lavorata, ammorbidita un po' con il lavoro delle mani, allora si fa a piccoli pezzi. Poi la si divide in pezzi ancora più piccoli, si prende la sottile asticella cilindrica, l'asticella si sovrappone sui pezzetti di pasta e si lavora con le mani; e quella pasta viene arrotolata come i maccheroni. Si tira via quell'asticella di ferro, il graticcio preparato con una tovaglia stesa sopra e vi si distendono l'uno dopo l'altro;

♦ (SB) *Certi vœti fagemmu i maccarrô, i maccarrô, se fà un pezzu de pasta, se llassa tutta sêrâ, alloa pœi se piglia a mulleghicchji mulleghicchji picca e se scârâ sotta de jedeti e se devenda llonga un chìnneci centìmetri E alloa pœi ta chellu mursettu de pasta se mietti un firu de fierru llà dintra e se fà sempri tâ majilla, se mulliga sempri tâ majilla fentantuchè chellu cuosu vê vachenti de dintra e de fœa vê rrotonnu, chellu fiu, chellu ferruferadu ci'u teèmu chellu pezzu de fierru che c'ievi llaintra ci'u teèmu e rresto i maccarrô e ssi se chjemo maccarrô de casa* A volte facciamo i maccheroni, i maccheroni si fanno con un pezzo di pasta che si lascia tutta intera, poi si prende in piccoli pezzi e si lavora sotto le dita fintanto che diventa lunga quindici centimetri circa. E allora poi in quel pezzettino di pasta si mette un fil di ferro, si lavora sempre nella madia, si *mulliga* sempre nella madia fintanto che quel coso [maccheroncino] diventa cavo e rotondo all'esterno; quel filo, quel fildiferro lo tiriamo via, quel pezzo di ferro che è all'interno del maccherone lo tiriamo via e rimangono i maccheroni e si chiamano maccheroni di casa.

maccarrô [ma.kka.ˈrrɔ̃] sost.masch. inv. QF(21D) NO →*maccarrâ*.

maccarrộrî [ma.kka.ˈrrɔ̰.ɲĩ] sost.masch. inv. QF(21G) FO → *maccarrâ*.

madreccîrî [ma.dɤə.ˈʧtʃi̯.ɲĩ] sost.masch. inv. QF(21A) monoval. [(poss/*de*-N) N] agr. **matricina**:

♦ (No.) *Quannu sse ttaglia ll arburẹlli* [*de castagnà*], *i cchjù bbuôrî buôrî sse llasso, cche rriesto commu madreccîrî, se disgi cọssì, che ppœi all àutru annu, all àutru tagliu, se trœvo cchjù granni, e ll àutri sse ttaglio* Quando si tagliano gli alberelli [di castagno] i migliori si lasciano perché restano come matricine, si chiamano così, ché poi l'anno successivo, al taglio successivo, si trovano più grandi, e gli altri si tagliano.

maẹsi [ma.ˈẹ.zɪ] sost.pl. QF(8) → *fà i maẹsi* e *preparà i maẹsi*

magaja [ma.ˈɣa.ja] avv. pre-det., avv. pre-prep. QF(4) **anche**, pure.

Il nome modificato da *magaja* può spostarsi nella periferia sinistra del sintagma, nella zona dedicata al focus (contrastivo e di nuova informazione) dando luogo, così, all'ordine marcato N *magaja*, con focus intonativo sul nome. Se il nome è realizzato da un clitico, questo si sposta nella posizioone riservata ai clitici (ad es. a sinistra del verbo finito) lasciano *magaja* nella posizione originale (*cœsgio magaja u → u$_i$ cœsgio magaja _$_i$ 'lo cuociono anche'):

♦ (SB) [*i maccarrô*] *Se pô fà magaja dœpu dui, trẹ juorni, pô stà, quannu ün i vœ, comi i fà sciugà* [i maccheroni] si possono cucinare anche dopo due, tre giorni, quando ciascuno vuole, dopo averli lasciati asciugare;

♦ (SB) *E fagẹmmu, pœi mettẹm'a pegnatta e fagẹmmu chẹllu che puẹmmu fà, magaja na bẹlla feẹtta i sügu, u sügu se ne ntrase ta chẹlli purtusi che rriesto vachenti i drinta e chjamemo maccarrô* li facciamo, poi mettiamo la pentola sul fornello e prepariamo quello che possiamo, anche un bel po' di sugo, il sugo entra in quei buchi che restano vuoti all'interno e li chiamiamo maccheroni e li mangiamo ed è pasta di casa.

maglià [ma.ˈʎʎa] verbo QF(38) MO [[magliu]$_N$+-à]$_V$

1. tr. bival. [sogg V N$_{quant}$] **battere con il maglio**:

♦ (No.) *Ogni ventequatturi sta fossa av'a essi magliada, precchẹ attremẹnti sse spacca e dde tutt'i parti svẹnta, sventannu sse ppœ ppeglià ffœgu o sse brusgia. E allọa sse nchjârâ sọprâ fossa, cu stu magliu sse piglia de na mẹnza e s'av'a ferrejà tutta a corpi de megliu. Se cce menca tẹrra scẹnni, cce jett'a tẹrra e ppœi a maglija* Ogni ventiquattro ore questa carbonaia deve essere battuta con il maglio, perché in caso contrario si spacca e prende aria da tutte le parti e, così facendo, può prendere fuoco o bruciarsi. E allora si sale sulla carbonaia, con questo maglio si comincia a battere da un lato e si prosegue girando intorno a tutta la carbonaia. Se in qualche punto manca la terra con cui è stata ricoperta, scendi, aggiungi la terrae poi la batti con il maglio.

CFR *magliu*.

magliada [ma.ˈʎʎa.ða] sost.femm. QF(2) **insieme di colpi di maglio**:

♦ (No.) *Quannu* [*u fœgu*] *rriva â ppianu de tẹrra che sse ssẹnti, pœi se sẹnti l odọri dû fœgu, fummi nọn ne ffà cchjù, nnẹsci chẹllu fummi fatt'a cchjaru, llestìu sta ccusgiadêa de fossa, e allọa se stọppa ttutt'i purtusi, sse ddọa na magliada, e ẹlla sse ccubba ssọra* Quando [il fuoco] arriva alla base, poi, si sente l'odore del fuoco, fumo non ne fuoriesce più, se non quello chiaro, è conclusa la cottura della legna e allora si chiudono tutti i fori, si dà una serie di colpi di maglio e la carbonaia si spegne sola perché non alimentata dall'aria.

REL LEX *magliu*, *maglià*.

magliu [ˈma.ʎʎʊ] sost.masch. QF(1) VAR *megliu* monoval. [(poss/*de*-N) N] **maglio**, mazza di legno piatta e pesante:

♦ (No.) *Ogni ventequatturi sta fossa av'a ẹssi magliada, precchẹ attremẹnti sse spacca e dde tutt'i parti svẹnta, sventannu sse ppœ ppeglià ffœgu o sse brusgia. E allọa sse nchjârâ sọprâ fossa, cu stu magliu sse piglia de na mẹnza e s'av'a ferrejà tutta a corpi de megliu. Se cce menca tẹrra scẹnni, cce jett'a tẹrra e ppœi a maglija* Ogni ventiquattro ore questa carbonaia deve essere battuta con il maglio, perché in caso contrario si spacca e prende aria da tutte le parti e, così facendo, può prendere fuoco o bruciarsi. E allora si sale sulla carbonaia, con questo maglio si comincia a battere da un lato e si prosegue girando intorno a tutta la carbonaia. Se in qualche punto manca la terra con cui è stata ricoperta, scendi, aggiungi la terrae poi la batti con il maglio.

♦ (No.) *Ccẹrti vœtti a fossa po ddarsi che sse ne mengia cchjossai llẹgnu dde na parti, e cu sti corpi de megliu ẹlla spọnna, perchẹ, quannu s'à manciadu u llẹgnu, che succẹde? Che comu cce dọa u corpu dû magliu ttrœva bbrasgia, carbộrî e allọa sse fà un purtusu* A volte può accadere che la carbonaia consumi più legna da una parte e, con questi colpi di maglio che le si danno, essa si buca, perché quando ha consumato la legna che succede? Che appena si dà il colpo di maglio si trova subito brace, carbone e si forma quindi un buco.

REL LEX *maglià*, *magliada*.

mega [ˈmɛ.ɣa] sost.masch. QF(2A) → *maga*[1] e *maga*[2].

maga[1] [ˈma.ɣa] sost.femm. QF(2) VAR *mega*

1. monoval. [(poss/*de*-N) N] **manica**, sezione di un indumento che copre parzialmente o totalmente il braccio:

♦ (SB) *A muacciœa iẹvi nu muorsu de rruobba ausu nantra maga sciuppada de na cammisgia vẹcchja, me se mietti ô brazzu pe nọn se strellà l atra cammisgia, pe nọn se brusgià u brazzu* La *muacciœa* è un pezzo di stoffa ad esempio un'altra manica strappata da una camicia vecchia, che si mette al braccio per non lacerare l'altra camicia, per non escoriare il braccio;

2. monoval. [(poss/*de*-N) N] **striscia di terreno** risultante dal terrazzamento di un pendio:

♦ (Fo.) *àju na maga i terra mbeveadẹzza* Ho una striscia di terra piuttosto irrigata.

maga[2] [ˈma.ɣa] sost.femm. QF(2) VAR *mega* zeroval. [(poss/*de*-N) N] **maga**, fattucchiera:

♦ (Fo.) *e tü comu u sai? Chi sẹ na maga?* E tu che ne sai? Che sei una maga?

magà [ma.ˈɣa] sost.femm. inv. QF(25) zeroval. **maga**, fattucchiera.

SIN *magara*, *magau*, *magu*.

magara [ma.ˈɣa.ɹa] sost.femm. QF(2) zeroval. **maga**, fattucchiera.
SIN *magà*, *magau*, *magu*.

magau [ma.ˈɣa.ʊ] sost.masch. QF(11) zeroval. **mago**, stregone.
SIN *magà*, *magara*, *magau*.

magu[1] [ˈma.ɣʊ] sost.masch. QF(1A) VAR *megu* MO (è compatibile con *-ẹttu maghẹttu*) monoval. [N (*de*-N)] **manico** di un oggetto che viene impugnato (e che è espresso con *de* e un nominale e rimane insepresso se ricavabile dal contesto o dal cotesto):

♦ (No.) *I stucci dâ mendra sôrû: a hisca è fatta dde llenna, cû magu de fierru che mungẹmmu llaintra* Gli attrezzi dell'ovile sono: il secchio per mungere il latte è fatto di latta, con il manico di ferro nel quale mungiamo il latte;

♦ (No.) *u codaẹllu è fattu de rremu e tegnẹmmu l acqua llaintra, avu u megu* il *codaẹllu* è fatto di rame, vi teniamo l'acqua là dentro, ha il manico;

♦ (No.) *u buzzûrẹttu ẹvi fattu dde rremu e av'a ffuorma d'un cuppîrû, cû megu, c'un cruccheẹttu, fforma d'un cuppîrû, e ssiervi ppe nẹsci a rrecuotta* il mestolo del pecoraio è fatto di rame, e ha la forma di un mestolo, con il manico e un piccolo gancio e serve per tirare fuori la ricotta;

♦ (No.) *u cuadœ siẹrvi pe scuà u llatti, ẹvi fattu puru de rremu cû maghẹttu d'un lladu, c'u mpeccechemmu quannu u llinchju* il colatoio serve per colare il latte, è fatto di rame anche con un piccolo manico laterale dal quale lo appendiamo quando lo riempio.

magu[2] [ˈmɛ.ɣʊ] sost.masch. QF(1A) zeroval. **mago**, stregone.
SIN *magà*, *magara*, *magau*.

mai [maj] avv. QF(4) monoval. [V Avv] **mai**, in nessun caso:

♦ (No.) *Aventi, me padri fagìa u frumeggi'a maiurchêu tâ gàrbua ccû pentaœ, u spremìumu, ce fagìum'i purtüsa e cce nescìa tutt'a llacciada faggìummu purtüsa e cce nescì'a ll acciada fêa a ttentu che sse ddeventava bbẹllu sciüttu; e pœi a l ürtemu puru u scodava ccussì, e chẹllu non se gostava mai* Prima, mio padre faceva il formaggio maiorchino nel contenitore apposito, con il punteruolo lo spremevamo, gli facevamo una serie di buchi da cui fuoriusciva la scotta fin tanto che non diventava ben asciutto, e poi, alla fine lo scaldava così (nuovamente, nella caldaia) e quello non si rovinava mai;

♦ (No.) *A chjantimmi s'av'a sciuppà dde un nuccelleẹddu vẹcchju oppuri sse pœ ccrẹsci ttê vevaji, ma ttê vevaji ccà nọn se ne crẹsci perchè nọn se n'à mai cresciüdu* Il piantume deve essere sradicato da un nocelleto vecchio oppure lo si può far crescere nei vivai, ma qui non si usa crescerli nei vivai perché non si è fatto mai.

maiau [ma.ˈja.ʊ] sost.masch. QF(11) monoval. [(poss/*de*-N) N] **maiale**:

♦ (No.) *Ogni ennu a jenneu vai'a fẹa, me vai'a ccatt'u maiau. Però me piaggi un purcellẹttu pecẹttu pe m'u ngrassu ẹu* Ogni anno a gennaio, vado alla fiera del bestiame a comprare il maiale. Però mi piace un maialino piccolo affinché lo cresca io;

♦ (No.) *M'avìa scurdadu me desgìa commu se fà u ssengu. Commu schenn'u maiau, chè cce nẹsci chẹllu ssengu, cche sse rrecœgli ttô cattu, sse piglia e sse fà stà un pezzuẹttu demodocchè ẹllu quaglia* Avevo dimenticato di dire come si fa il sangue [cotto del maiale]. Appena scanno il maiale e gli fuoriesce il sangue, lo si raccoglie in un secchio e lo si lascia a riposare un po' affinché esso si raprenda;

♦ (No.) *Quennu u ccentimmi ccumẹnz'a ẹssi a mẹnza cuttüra, sse conza: se mẹnti l œgliu, u ssari, sse cc'è, scurcẹlli cuotti de maiau, sse rremmêo llaintra* Quando la farinata è quasi a metà cottura, si condisce, si aggiungono olio, sale, se ci sono, ciccioli cotti di maiale, si rimestano là dentro.
SIN *puorcu*, *purcẹllu*.

maidu [ma.ˈi.ðʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [(poss/*de*-N) N]. **marito**:
I nomi di parentela (padre, madre, marito, moglie ecc.) insieme al possessivo formano poliremiatiche sostantivali in cui il possessivo non è più isolabile né analizzabile.

♦ (No.) *Â mattêa ẹu cu me maidu, comu me rreddügiu, mmardu a sciecca e nn'i nchjârêmmu â mendra. Ccommu rrevemmu llà, cce aprimm'u passu, vuttemmu i pẹgui ô mungidœ ttô zzaccu, ppegliemmu a hisca, ûr'i ccà, me maid'i ccaccia e ẹu i munciu* La mattina io e mio marito, appena sono pronta, sello l'asina e saliamo al recinto delle pecore. Appena arriviamo là, apriamo l'ingresso, facciamo girare le pecore verso il luogo in cui vengono munte, prendiamo il secchio per mungere il latte, uno da questa parte, mio marito le caccia e io le mungo.
[AIS I 72 ma maíddu]

majilla [ma.ˈji.lla] sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N) N] **madia**, mobile di legno per impastare il pane, a forma di cassone rettangolare con sponde inclinate e con uno o due piani di lavoro sui lati. Si appoggia, nel momento della lavorazione del pane (o di altri prodotti alimentari), su un piccolo tavolo o su una cassapanca:

♦ (No.) *Dumê m'aia a ffà u pêrî Dumê mmattêu me arzu, me mẹnt'u fodau i ddaventi, me mẹtt'u fazzurẹtt'a rrudẹlla, scẹnn'a majilla e ccruvuu a faêa* Domani devo fare il pane. Domani mattina mi alzo, mi metto indosso il grembiule, il fazzoletto in testa (la pezzuola da testa legato dietro la nuca), tiro fuori la madia e staccio la farina;

♦ (No.) *Fà u funtẹttu dd'un lladu dâ majilla, ce mẹnti na feẹtta dde acqua e mpasta chẹlla faêa. Ddœppu ch'è mpastada, nọn dura e nọn molla, a ppiglia e a ffà a llulluẹtti llonghi llonghi, ffîrî ffîrî, e i ttaglia a zzennẹtti zzennẹtti, â llunghẹzza dde ttrẹ ccentìmetri, e i llassa majilla majilla bẹll'anchjadi* Si fa una piccola buca in un angolo della madia, si mette un po' di acqua e si impasta quella farina. Dopo che [la farina con l'acqua] è impastata e ha la giusta consistenza [lett. non dura e non morbida], la si prende e la si fa in piccoli pezzi lunghi e sottili, li si taglia a pezzettini, della lunghezza di tre centimetri e li si lascia distesi per tutta la madia;

♦ (SB) *Quennu rrevammu â casa, pegliammu a majilla a mettẹmmu sọpra na cascia, na cascia vẹcchja che ormai ẹvi, a majilla è fatta de tàvui o de castagnè o d'abbẹttu, cruvuemmu* [*a faîa*] *ô crivu fîrû* Quando arriviamo a casa, prendiamo la madia la poggiamo sopra una cassa, una cassa che sia

ormai vecchia, la madia è fatta di tavole di castagno o di abete, stacciamo [la farina] al setaccio a maglie strette.

majorca [ma.ˈjor.ka] sost.femm.massa QF(13) NO → *majuorca*.

maju [ˈma.jʊ] sost.masch.det. solo sing. QF(14) VAR *meju* zeroval. (non ammette l'articolo e non può reggere aggettivi, compl. prep. o relative; può costituire compl. di denominazione; *u mẹsi de maju* ricorre nei contesti in cui il solo *maju* non è sintatticamente ammissibile) deitt. **maggio**, il mese di maggio dell'anno in corso, o dell'anno cui si è fatto riferimento nel cotesto.

Per la costruzione di espressioni di tempo determinato, è compatibile come compl. di a^3, di *ta*: *a/ta maju* 'in/ad maggio'.

♦ (SB) *tâ maju se chjanta u frumentudinneju*; *a maju se scierba, se llẹva tutti i frẹsgi, chẹlli erbi che non sô buôrî* a maggio di pianta il granoturco; a maggio si scerba, si tolgono tutte le feci, quelle erbe che sono infestanti;

♦ (No.) *Pœi a meju i llavœ ssô bẹlli grenni e sse scẹrbo, se llẹva ttutta chẹlla erbazza ssarvaggia ch'êo llaintra* Poi a maggio le piante di frumento ancora tenere sono già cresciute e si scerba, si toglie tutta quell'erba selvatica che c'è tra il frumento.

♦ (No.) *Ccà â Nuè tâ meju i muntô currijo i pẹ̀gui e stêo prệ ssẹ mẹsi. I zzẹmmi ttâ meju currijo i crabbi, ssô chẹlli i prummentiji che figlio ttâ nuvẹmbre* Qua a Novara a maggio i montoni prendono le pecore e stanno gravide sei mesi. I becchi a maggio montano le capre, alcune figliano precocemente a novembre.

majuorca [ma.ˈjwor.ka] sost.femm.massa QF(13) VAR *majorca* zeroval. **maiorca**, varietà di grano tenero, dalla spiga mutica e dalla farina pregiata. È un grano autunnale, ma precoce la cui semina avviene nel periodo di novembre e dicembre e che si raccoglie a fine maggio o all'inizio di giugno.

♦ (SB) *a settẹmbri se scippa* [*u frumentudinneju*] *e se semệa u frumẹntu segọnnu i guarità dâ tierra, ce pœ mietti frumẹntu fuorti, se sô tierri nẹ̀ri ce mietti majuorca, se sô tierri janchi ce mietti curcẹtti* a settembre si raccoglie [il granoturco] e si pianta il frumento in base alla qualità del terreno, si può piantare grano duro, se sono terre grasse maiorca, se sono terreni argillosi si semina la cuccitta;

♦ (SB) *E pœi se semệa a settẹmbru. Se semệa, se sô tierri nẹrghi se ce jiecca majuorca, frumẹntu chjù llẹ̀ggiu, frumẹntu ch'i spighi sô chjù peccẹtti che però se fà chjù buôrû* E poi si semina a settembre. Si semina, se sono terre nere si butta maiorca, frumento più leggero, che ha le spighe più piccole, che ha una resa migliore;

♦ (No.) *Sse pœ ssemeê frumẹntu fuorti, bbọffura nẹ̀ra, bbọffura jenca, majorca, cuccẹtta* Si può seminare grano duro, bufala nera, bufala bianca, maiorca, cuccitta.

majurchệiû [ma.jur.ˈkẽ̞.jʊ] sost.masch. solo sing. QF(14) FO → *majurchîu*.

majurchêu [ma.jur.ˈkẽ̞.ʊ] sost.masch. solo sing. QF(14) NO → *majurchîu*.

majurchîu [ma.jur.ˈkĩ.ʊ] sost.masch. solo sing. QF(14) VAR *majurchêu*, *majurchệiû* monoval. [(poss/*de*-N) N] **maiorchino**, formaggio a doppia cottura:

♦ (No.) *Aventi, me padri fagìa u frumeggi'a majurchêu tâ gàrbua ccû pentaœ, u spremìumu, ce fagìum'i purtüsa e cce nescìa tutt'a llacciada faggìummu purtüsa e cce nescì'a ll acciada fêa a ttentu che sse ddeventava bbẹllu sciüttu; e pœi a l ürtemu puru u scodava ccussì, e chẹllu non se gostava mai* Prima, mio padre faceva il formaggio maiorchino nel contenitore apposito, con il punteruolo lo spremevamo, gli facevamo una serie di buchi da cui fuoriusciva la scotta fin tanto che non diventava ben asciutto, e poi, alla fine lo scaldava così (nuovamente, nella caldaia) e quello non si rovinava mai;

♦ (No.) *a gàrbua è fatta a ffuorma d'un crevẹllu ttọnna, de ttavuẹlli, e llaintra sse mẹtti, sse fà u furmeggi'a majurchêu* il contenitore per dare forma al formaggio ha la forma del telaio dello staccio, tondo, di piccole tavole di legno, e là dentro si mette, si dà forma al formaggio maiorchino.

mammuscẹtta [ma.mmu.ˈʃʃẹ.tta] sost.femm. QF(2) → *bambuscẹtta*.

mancà [ma.ˈŋka] verbo QF(44)

1. intr. bival. [sogg V DATpron] **mancare**, non essere presente o disponibile in un luogo, oppure non esserci in quantità sufficiente o affatto per una persona:

♦ (No.) *E allọa sse nchjârâ sọprâ fossa, cu stu magliu sse piglia de na mẹnza e s'av'a ferrejà tutta a corpi de megliu. Se cce menca tẹrra scẹnni, cce jett'a tẹrra e ppœi a maglija* E allora si sale sulla carbonaia, con questo maglio si comincia a battere da un lato e si prosegue girando intorno a tutta la carbonaia. Se in qualche punto manca la terra con cui è stata ricoperta, scendi, aggiungi la terrae poi la batti con il maglio.

2. intr.bival. [sogg V (*contru*-N$_{det}$/ *contru i*-PRON)] **sbagliare**, commettere una colpa nei confronti di qualcuno (espresso dalla prep. *contru* seguita da un nominale o da un pronome):

Il compl può anche rimanere implicito. Il suo significato, in tal caso, si inferisce dal cotesto o dal contesto.

♦ (No.) *Ua partu e mme nne vaju ọnni me padri e cce ddiju: padri, mancai contru u ceru e contr'i voi, ormai nọn sọgnu dẹgnu dde ẹssi chjamedu figliu vostru; trattàdemi commu ûrû ddî vostri garzô* Ora parto e vado da mio padre e gli dico: padre, ho mancato contro il cielo e contro di voi, ormai non sono degno di essere chiamato figlio vostro, trattatemi come uno dei vostri garzoni.

mancià [ma.ˈntʃa] verbo. QF(44) → *mangià*.

manciàresi [ma.ˈntʃa.ɹə.sə] verbo pronom. QF(26) → *manciàresi*.

mancu [ˈma.ŋkʊ] avv. QF(4) VAR *mencu* monoval. [V Avv] **manco**, neppure:

♦ (No.) *ẹccu ssô ttant'enni cche ẹu ssọgnu ê vostri cumenni e àiu ffattu chẹllu c'avẹdi vuudu vọi, e vvọi nọn m'avẹddi ddeddu mencu un ciavaẹllu pe me faggìa na sciarada cchî me amigi* ecco sono tanti che io obbedisco ai vostri comandi e ho fatto quello che avete voluto voi, e voi non mi avete dato

neppure un capretto per farmi una mangiata con i miei amici.

mangaêllu [ma.ŋgã.ˈẽ.llʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [(poss/*de*-N) N] **argano** a vite del torchio, per l'oleificazione:

♦ (No.) *Ddœppu cche* [*i sporti*] *sô mẹssi bbẹlli a chjummu ssestemadi, allọa sse strẹnci stu mangaêllu cc'ẹvvi na spẹcci dde torchju cche vệ strengiudu dda na grossa corda e dde quattru operaji, e u strẹngio cchjù cche ssia possìbberi* Dopo che [i fiscoli] sono sistemati perfettamente a piombo, allora si stringe questo argano a vite, c'è una sorta di torchio che viene stretto da una grossa corda e da quattro operai e lo stringono quanto più possibile.

manghêjâ [ma.ŋge.ˈja] verbo QF(6) MO [[mengu]$_{N}$+-jà]$_{V}$ tr. bival. [sogg V N$_{quant}$] tess. **maciullare**, gramolare il lino, la canapa (restr. sul sogg.: solo persone; restr. sul compl.: solo lino, canapa, ecc.):

♦ (SB) *Dœppu che ce pẹsta i rràdeghi sse cierca u mengu che ẹvi na cosa de llẹgnu e se manghêa, devẹnta u llệu devẹnta, poi che nọn è cchjü comu na ierba devẹnta ausu tuttu u fiu dû llệu com'è* Dopo che si battono tutte le radici del lino, si cerca la gramola che è uno strumento di legno e si gramola il lino, diventa il linopoiché non è più un'erba, ma diventa una sorta di filo, il filo di lino;

♦ (SB) *Dœppu che se manghêa c'ịẹvi nun carduottu chjamadu, nu rrùstegu stu carduottu, allọra, se piglia dœpu ch'è manghêad'e sse passa a chẹllu carduottu* Dopo che si maciulla c'è uno scardasso chiamato, *rustico* questo scardasso; allora si prende dopo che è gramolato e si passa a quello scardasso.

CFR *mengu*.

mangià [ma.ˈndʒa] verbo QF(44) VAR *mancià* tr.bival. [sogg V (N$_{quant}$)] **mangiare**, ingerire alimenti masticandoli e deglutendoli:

Il compl. ogg. può rimanere inespresso. In tal caso, il significato è recuperato dal contesto o dal contesto.

♦ (No.) *Allọa partìu e sse nne jiu a ttravaglià ọnni ûrû de chẹllu ppaẹsi cc'u manneu [n] campegna a guardà i porci. E ss'avẹssi vuudu inchji a vẹntri armệrû ccâ glienna che manciavo i pporci* Allora partì e andò a lavorare presso un signore di quel paese che lo mandò in campagna a sorvegliare i porci. E avrebbe voluto riempirsi la pancia almeno con la ghianda che mangiavano i porci;

♦ (No.) *Ccẹrti vœtti tta l invẹrnu, quenn'u ppêrî non se vẹdi ch'è bẹllu llệvettu, allọa sse ppiglia un mursẹtt'i ppasta ddû ppêrî, sse llalluija ttê mêu, sse mẹnti ssọprâ brasgia llumeda e se rrọsti. Sse cce arza l ampọll'i ssọpra ancœa u ppêrî non è bẹllu llệvettu; e chẹssu se chjema tturtô rrustudu e sse pœ mangià* A volte in inverno, quando non si vede se il pane è ben lievitato, allora si prende un pezzetto di pastone, si allunga e arrotonda nelle mani per dare la forma, si mette sulla brace e si arroste. Se si sollevano delle bolle il pane non è ancora lievitato bene, e questo si chiama «turtô» arrostito e si può mangiare;

♦ (SB) *Se fà na bẹlla fœglia de llasegni, se se mpasto se, tentu se travaglio un bẹllu pezzô e pœi se fà du fœgli, na fœglia, segọnn'a famiglia che ẹvi, pe mancialla adâ sia* Si fa un foglio di pasta di lasagne, si impasta, si lavora molto, per tanto tempo, e poi si fanno due fogli o un foglio di pasta, in base alla grandezza della famiglia, per mangiarla la sera;

♦ (No.) *Pœi jid'a ppeglià u vettẹllu grassu, e u mmazzadi: mangemmu e ffagẹmmu fẹsta* Poi andate a prendere il vitello grassso e ammazzatelo: mangiamo e facciamo festa;

♦ (No.) *U juornu dâ tọsa fagẹmm'un bẹllu crast'â ssügu, carni, a carni â ssügu, pasta, tütti l amiggi mangemu, mbevẹm'e nne mbreachemu* Il giorno della tosatura prepariamo un bel castrato al sugo, carne, carne al sugo, pasta, mangiamo insieme tutti gli amici, beviamo e ci ubriachiamo;

♦ (No.) *Pœi u nsẹgnu a mangià* [*ô maiau*], *cce fazz'un beverộrî, bbrœd'i pasta, llavadè ddê piatti, ccu a ccaîglia o nọnca na feẹtt'i ffaêa me sse nsẹgn'a mangià, ẹrba e u crẹsciu ccussì* Poi gli insegno a mangiare [al maiale], gli preparo un beverone, liquido di cottura della pasta, sciacquature delle stoviglie con la crusca oppure con un po' di farina affinché impari a mangiare, erba, e lo allevo così.

mangiàresi [ma.ˈndʒa.ɹə.sə] verbo pronom. QF(26) VAR *manciàresi*

1. tr. bival. [sogg V N$_{quant}$] intens. **mangiare** una sostanza solida espressa dal compl. (che può restare inespressa se recuperabile dal contesto o dal cotesto):
   ♦ (SB) *i chjamemo maccarrô e n'i mancemmu e ẹvi pasta de casa* li chiamiamo maccheroni e ce li mangiamo ed è pasta di casa.
2. tr. bival. [sogg V N$_{quant}$] intens. **consumare**, logorare:
   ♦ (No.) *Ccẹrti vœtti a fossa po ddarsi che sse ne mengia cchjossai llẹgnu dde na parti, e cu sti corpi de megliu ẹlla spọnna, perchệ, quannu s'à manciadu u llẹgnu, che succẹde? Che comu cce dộa u corpu dû magliu ttrœva bbrasgia, carbộrî e allọa sse fà un purtusu* A volte può accadere che la carbonaia consumi più legna da una parte e, con questi colpi di maglio che le si danno, essa si buca, perché quando ha consumato la legna che succede? Che appena si dà il colpo di maglio si trova subito brace, carbone e si forma quindi un buco.
3. tr. bival. [sogg V N$_{quant}$] intens. sperperare, dissipare (restr. sul sogg.: solo persone; restr. sul compl.: beni materiali, sostanze, ecc.):
   ♦ (No.) *Ddœppu un pau de jorni u ffigliu cchjù peccẹttu sse ppegliau tutt'i sso cosi e sse nne jiu ntô paẹsi lluntêu, e llà se manciau ttutt'i cusicchji, sciarènnessi e ffagẹnnu a bbẹlla vita* Dopo un paio di giorni il figlio più piccolo prese ttutti i suoi averi e se ne andò in un paese lontano e là sperperò tutte le sostanze [lett. 'le cosucce'] divertendosi e facendo la bella vita;
   ♦ (No.) *ua che turneu ssu vostru figliu che se mangiau tutt'a sso rrobba chî mêrîffimmi, pe ẹllu mazzàstevu u vittẹllu grassu* ora che è tornato questo vostro figlio, che ha sperperato tutti i suoi beni con le donne, per lui avete ammazzato il vitello grasso.

mangu ['ma.ŋgʊ] sost.masch. QF(1A) VAR *mengu* monoval. [(poss/*de*-N) N] **gramola**, definizione:

♦ (No.) *Â ccasa ccẹrca ssẹllu che nọn avi ẹllu u mangu. U mangu ẹvvi ffattu dde un ciappûrî dde grossu un quattru jẹdetti, e ttô mẹnzu avvi na scavadüa. Ppœi cce n'ẹvvi nnautru ûrû che ẹvvi ddû spessọri ddâ grussẹzza quantu me ntrasi tta sta ncavaddüa. U llêu sse mẹtti a ttravẹrsu, e mmârû mârû cchẹlli dde sọpra bbatti tta chẹllu dde sọtta e vvệrî ttantu pestadu m'u rredduggi comu na llârâ rrọzza* A casa se egli non ce l'ha, cerca la gramola. La

gramola è fatta da un grosso pezzo di legno non digrossato, spesso quattro dita che al centro ha una scanalatura. Poi ce n'è un altro ancora che ha lo spessore, la grandezza necessaria per entrare in questo incavo. Il lino viene posizione di traverso sulla gramola, e intanto la parte superiore batte su quella inferiore e il lino viene tanto maciullato da risursi come la lana grezza;

♦ (SB) *Dœppu che ce pẹsta i rràdeghi sse cierca u mengu che ẹvi na cosa de llẹgnu e se manghẹa* Dopo che si battono tutte le radici del lino, si cerca la gramola che è uno strumento di legno e si gramola il lino;

mannè[1] [ma.ˈnnɛ] verbo QF(20)

1. tr.quadrival. [sogg V N_{det} LOCAT (a^{6}-F_{inf})] **mandare**, inviare q. in un luogo per svolgere un'attività (opzionalmente espressa all'infinito introdotta da a^{6} che può anche restare implicito):

♦ (No.) *Allọa partìu e sse nne jiu a ttravaglià ọnni ûrû de chẹllu ppaẹsi cc'u manneu [n] campegna a guardà i porci* Allora partì e andò a lavorare presso un signore di quel paese che lo mandò in campagna a sorvegliare i porci.

mannè[2] [ma.ˈnnɛ] sost.femm. inv. QF(23) monoval. [(poss/*de*-N) N] **nottola**, congegno che, nel mulino ad acqua, serve ad incastrare l'asse della macina inferiore con l'asse della macina superiore:

♦ (No.) *Ta stu occellüzzu se mẹtti a mannè. A mannè ẹvi un pẹzzu de fẹrru llongu quasi un parmu che se v'a ngasta tê casẹlli dâ mœa de ssọpra che se chjama u ssuprâu* In quest'uccellino si mette la nottola. La nottola è un pezzo di ferro lungo quasi un palmo, che si va a conficcare nelle caselle della mola di sopra che si chiama "il soprano".

marafẹ̈mmia [ma.ɹa.ˈfẹ.mmi.a] sost.femm. MO [[mara]$_{Agg}$+[fẹmmia]$_{N}$]$_{N}$ zeroval. **prostituta**:

♦ (No.) *ua che turneu ssu vostru figliu che sse mangiau tutt'a sso rrobba chî merifemmi, pe ẹllu mazzàstevu u vittẹllu grassu* ora che è tornato questo vostro figlio, che ha scialacquato tutti i beni con le prostitute, per lui avete ammazzato il vitello grasso.

margumẹ̈ttu [mar.gu.ˈmẹ.ttʊ] sost.masch.massa QF(14) zroval. erba infestante non meglio definita:

♦ (No.) *Pœi a meju i llavœ ssô bẹlli grenni e sse scẹrbo, se llẹva ttutta chẹlla erbazza ssarvaggia ch'êo llaintra, se llẹva u giœgliu, se llẹva u rrununêu, treffœgliu, margumẹttu, vẹzza* Poi a maggio le piante di frumento ancora tenere sono già cresciute e si scerba, si toglie tutta quell'erba selvatica che c'è tra il frumento, si toglie il loglio, si toglie il seme della veccia, il trifoglio, *margumẹttu* la veccia, tutte le erbe infestanti.

mari [ˈma.ɹɪ] sost.masch. QF(21)

1. zeroval. **male**, dolore.

2. POL **mari dû castagnu** zeroval. con compl. idiom. (*dû castagnu*) malattia che colpisce i castagni:

♦ (No.) *Se per caso sse ddisgi cà ọnni nuautri che ogni ttantu cce piglia u mari dû castagnu, stu mari dû castagnu cumparisci cche cce vẹ na ttacchẹtta ffatta, fatta sẹcca, fatta brusgiada a sta chjanchẹtta de castagnu, e cchjù stà cchjù s'allarga, e allọa cche ccosa cc'ẹvi / se dẹvi fa, s'av'a ttaglià ttuttu, pprimma cche sse rreccippa sse brusgia, ppœi sse rreccippa e se llassa stà* si dice che qua, presso di noi, ogni tanto il male del castagno colpisce le piante, questo male del castagno appare sotto forma di una piccola piaga secca, bruciata nel piccolo tronco del castagno, e con il tempo tende ad allargarsi, allora si deve tagliare tutto, prima che si rimondi, si brucia, poi si rimonda e si lascia stare.

martellijà [mar.tɪ.llə.ˈja] verbo QF(6) MO [[martellu]$_{N}$+-jà]$_{V}$ tr. bival. [sogg V N_{det}] battere ripetutamente con il martello:

♦ (SB) *A pesẹa iẹvi na pẹtra gruossa, se martellija buôrâ me ce stavi a u pastuâ taccadu fittu che ncruocca cu chẹllu llẹgnu che va adô jọvu e pẹsa gerennu* La *pesea* è una grossa pietra, che viene battuta ripetutamente con il martello affinché vi venga ben legata la ritorta, alla quale viene agganciato quel legno che la unisce al giogo e le permette di trebbiare girando.

mârû [ˈmã.ɹʊ̃] sost.femm. inv. QF(53) → *mêu*.

mârûzza [mã.ˈɹʊ̃.tstsa] sost.femm. QF(2) → *maûzza*.

marzu [ˈmar.tsʊ] sost.masch.det. solo sing. QF(14) VAR *merzu* zeroval. (non ammette l'articolo e non può reggere aggettivi, compl. prep. o relative; può costituire compl. di denominazione; *u mẹsi de marzu* ricorre nei contesti in cui il solo *marzu* non è sintatticamente ammissibile) deitt. **marzo**, il mese di marzo dell'anno in corso, o dell'anno cui si è fatto riferimento nel cotesto.

Per la costruzione di espressioni di tempo determinato, è compatibile come compl. di a^{3}, e come compl. di ta: *a marzu, ta marzu*, 'in/a marzo'.

♦ (SB) *Pe semeê u frumẹntu s'av'a preparà i maẹsi tô mẹsi de marzu, pœi tâ maju se chjanta u frumentudinneju* Per seminare il frumento si devono preparare i *maẹsi* nel mese di marzo, poi a maggio si pianta il granoturco;

♦ (No.) *Ppœi a merzu se zzappa, ddœpu che s'à zzappad'a merzu, a vigna tta sse mẹntri sboccia e sse nzurfara* Poi a marzo si zappa, dopo che si è zappato a marzo, la vigna frattanto matura e viene irrorata con zolfo;

♦ (No) *Ọnni nuautri, pe ssemeê u frumẹntu, a merzu sse fà i maẹsi, sse nsọrca e sse chjenta u frumentudinneju* Da noi per seminare il frumento, a marzo si fanno i *maẹsi*, si tracciano i solchi e si pianta il mais.

masannọnca [ma.sa.ˈnnọ.ŋka] avv. QF(4) monoval. [V Avv] **altrimenti**, diversamente:

♦ (SB) *U fusu se piglia un morsu de llẹgnu, rrobba de nun parmu lluongu, a pọnta de ssọpra se spacca e se mietti un pẹzzu de fierru a cruoccu e se mietti a ccapetẹja, che pœi se mpeccica a u fiu a chẹlla ca a chẹllu a chẹllu cruoccu sọtta ọnn'av'a gerà, masannọnca, se nọn av'u furtẹcchju, nọn gira, se mẹtt'u furtẹcchju e se llinchji u füsu* Il fuso, si prende un pezzo di legno – intorno a un palmo di lunghezza – la punta di sopra si spacca e si mette un pezzo di ferro a uncino e si mette la cocca, chè poi si va ad infilare il filo in quell'uncino sotto dove deve girare, altrimenti se non ha il fusaiolo non gira, si mette il fusaiolo e si riempie il fuso.

masgẹllu [ma.ˈʒe.llʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [(poss/*de*-N) N] **macello**, mattatoio:

♦ (No.) *A Natari u mazzemmu* [*u maiau*], *ppe usu de casa. U ppuortu ô masgellu, llà cc'è l acqua càuda, u cchjappu ppî quattru pẹdi, u ttaccu ppî quattru ppẹdi, u tẹgno quattru uommi e cce zzicco u ccuttẹllu e u mmezzo* A Natale lo ammazziamo [il maiale], per uso privato [lett. 'di casa']. Lo porto al macello, là c'è l'acqua calda, lo prendo dalle quattro zampe, lo tengono quattro uomini, lo infilzano con un coltello e lo ammazzano.

masgiâ [ma.ʒɪ.ˈã] verbo QF(6B) VAR *masgiê* tr. bival. [sogg V N_{quant}] **macinare**, frantumare:

♦ (SB) *U frumẹntu, u purtemmu ô muẹu e u masgêa, pœi un chillu s'u tẹgni u mugnê e vutemmu â casa* Il frumento, lo portiamo al mulino e lo macina, poi un chilo se lo tiene il mugnaio e noi torniamo a casa;

♦ (No.) *A cazzaœa è mẹssa sọtta a tremœgna e avi a fforma d'un cummœgliu de scàtoru, a mœa ferrejannu se piglia u frumẹntu, u va masgeânnu, u schiccia, u masgêa e ffà a faêa* La cassetta è messa sotto la tramoggia e ha la forma di un coperchio di scatola. La mola girando si prende il frumento, lo va macinando, lo schiaccia, lo macina e fa la farina;

♦ (No.) *U centimme sse fà accussì. Sse ppurezzija u frumentudinneju, sse port'ô ccentemêu, sse mẹnt'a ppecchẹtt'a ppecchẹtta llaintra, sse fferrija a rrœda, a ppicc'a ppicca va scenẹnnu, e sse masgêa u centimmi* La farinata di granoturco si prepara così: si pulisce il granoturco, si porta al mulino a mano, si versa in piccole quantità là dentro, si gira la ruota, pian piano il mais scende e si macina il *centimmi*.

♦ (No.) *Cc'è un operaju specialezzadu cche sse chjama masgêâdọri e cchẹllu sse nterẹssa ppe masgeê sta oiva* C'è un operaio specializzato che si chiama "macinatore" e quello che si occupa della molitura delle olive.

masgîâdọri [ma.ʒɪ̈.ã.ˈðọ.ɹɪ] sost.masch. QF(21H)

1. monoval. [(poss/*de*-N) N] **macinatoio**, apparecchio che si usa per macinare le olive:

♦ (No.) *Ddœppu* [*ll oiva*] *se nẹsci de tta sti casẹlli e sse va a ppurtà ô masgêâdore; u masgêâdori ẹvi cumpostu de ddu rrœdi, un balencîrû e llà cce vẹ ttaccadu o un mulu o un bœi* Dopo [le olive] vengono tirate fuori dagli appositi contenitori in cui sono state conservate e vengono portate al macinatoio. Il macinatoio è formato da due ruote, un bilancino a cui viene legato un mulo o un bue;

♦ (No.) *Quannu ll êo strengiudu, che cchjù non se pò, e allọa sse llava cu ll acqua càuda, sse llẹnta, sse nnẹsci nauntra vœta sti sporti, sse porto dde nœvu ọnn'u masgêâdori, sse torn'a rremasgêo* Quando [il torchio] lo hanno stretto al massino [lett. 'che non si può di più'], e allora [quella corda con la quale era stato stretto] la si bagna con acqua calda, la si allenta e si tirano fuori tutti i fiscoli, li si porta nuovamente nel luogo in cui c'è l'addetto alla macinazione, [le olive] vengono macinate nuovamente.

2. monoval. [N (*de*-N)] **macinatore**, addetto alla macinazione delle olive:

♦ (No.) *Cc'è un operaju specialezzadu cche sse chjama masgêâdori e cchẹllu sse nterẹssa ppe masgeê sta oiva* C'è un operaio specializzato che si chiama "macinatore" e quello che si occupa della molitura delle olive.

masgiê [ma.ʒɪ.ˈɛ̄] verbo QF(6A) NO → *masgiâ*.

massizzu [ma.ˈssi.tstsʊ] agg. QF(3)

1. monoval. [N Agg.] **massiccio**, voluminoso, pesante:

♦ (No.) *u sajittộrî è na gran pẹtra massizza, de pẹtra arenara scavada. Llà s'attacca u buccaœ* La doccia è una gran pietra massiccia, di pietra arenaria, scavata. Là si attacca il cannello.

mastrẹllu [ma.ˈɚe.llʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [(poss/*de*-N) N] **gocciolatoio**:

♦ (No.) *ppû mastrẹllu: cce ne ssô de ppẹtra e cce ne ssô dde llẹgnu, ssô fatti a llonghi lluonghi, ausu, a ll üttemu è fatt'a bbieccu, cche sse mpeccicca o a llenna, o ûrû mpeccic'ô cọppu ppe sseppà u ssẹru che llassọpra ppusemmu o a rrecotta o u furmeggiu, segọnnu chẹllu cche ûrû avi de mẹtte* relativamente al gocciolatoio: ce ne sono di petra e di legno, hanno forma allungata [lett. 'sono fatti lunghi, lunghi'], come [...], nella parte finale hanno una sorta di becco sotto il quale si appende il recipiente di latta oppure il contenitore di legno per separare (e contenere) il siero perché là sopra appoggiamo la ricotta o il formaggio, in base a quello che ciascuno ha pronto da mettere a gocciolare.

mataazzu [ma.ta.ˈa.tstsʊ] sost.masch. QF(1) → *matarazzu*.

matarazzu [ma.ta.ˈɹa.tstsʊ] sost.masch. QF(1) VAR *mataazzu* monoval. [(poss/*de*-N) N] **materasso**:

♦ (No.) *U llẹttu* [*pe fà u pêrî*] *l avìa preparadu accussì: u matarazzu bẹllu battudu, i du llenzœ, ûrû ssutta e ûrû ssupra, a carpẹtta* Il letto lo avevo preparato così: il materasso ben battuto, i due lenzuoli, uno sotta e uno sopra, la coperta rustica di lana ecc.

mattêa [ma.ˈttɛ̃.ã] sost.femm. QF(22A) NO → *mattîa*.

mattę̣ia [ma.ˈttɛ̨̃.jã] sost.femm. QF(22B) FO → *mattîa*.

mattę̣iu [ma.ˈttɛ̨̃.jʊ̃] sost.masch. QF(55B) FO → *mattîu*.

mattêu [ma.ˈttɛ̃.ʊ̃] sost.masch. QF(55A) NO → *mattîu*.

mattîa [ma.ˈtɪ̃.ã] sost.femm. QF(22) VAR *mattêa*, *mattę̣iâ* zeroval. deitt. **mattina**, parte del giorno che va dall'alba al mezzodì (del giorno cui si fa riferimento nel testo o del giorno in cui avviene l'atto comunicativo).

È compatibile come compl. di a^3 per la realizzazione di compl. di tempo determinato.

♦ (No.) *Â mattêa ẹu cu mme maidu, comu me rreddügiu, mmardu a sciecca e nn'i nchjârêmmu â mendra* La mattina io e mio marito, appena sono pronta, sello l'asina e saliamo al recinto delle pecore;

♦ (SB) *Â mattîa u mettẹmmu tê biertui* [*u frumẹntu*], *ci'u mettẹmmu sọprê mü, se stratộrî nọn ce n'è, o sọpra na sciecca e se puorta a versüa, ọnni l uomu s'u mietti ncuollu e u va semeênnu* La mattina lo mettiamo nelle bisacce [il frumento], lo carichiamo sui muli, se non c'è un sentiero, o su

un'asina, e lo portiamo al campo, dove l'uomo se lo mette sulle spalle e lo va seminando.

SIN *mattîu*.

mattîu [ma.ˈtĩ.ũ] sost.masc. QF(55) VAR *mattêu*, *mattệiu* zeroval. deitt. **mattino**, parte del giorno che va dall'alba al mezzodì (del giorno cui si fa riferimento nel testo o del giorno in cui avviene l'atto comunicativo).

È compatibile come compl. di *a*[3] e *cu* per la realizzazione di compl. di tempo determinato: *ô mattîu*, *cû mattîu* 'di mattina'.

SIN *mattîa*.

mattüru [ma.ˈtty.ɹʊ] agg. QF(3)

1. monoval. [N Agg.] **maturo**, che ha raggiunto il suo pieno sviluppo (restr. sul nome: solo prodotti vegetali):

♦ (No.) *A ssettẹmbri sse cœgliˈa rraccêa, quennˈè bẹlla mattüra e sse pporta ô parmẹntu, ttê coffi* A settembre si raccoglie l'uva, quando è ben matura, e si porta al palmento nelle sporte;

♦ (SB) *quannu u frumentedinneju è fattu, chˈi spighi sô mattüri, se scippo, i cimi se puorto ê vacchi, se sô vẹrdi se dǫ̣o, nǫnca se llasso pe lo mbiernu* quando il granotourco è maturo e le spignhe sono piene, si sradicano, le cime si portano alle vacche, se sono verdi, gliele si dà, altrimenti si conservano per l'inverno.

♦ (No.) *Pœi ogni annu se rrǫnca, nǫn cˈè bbesœgnu de zzappalli cchjù ogni ennu, sse pœ zzappà ogni n du anni, ogni ttrẹ enni, e cchẹsta llistìu, a nnuccellà ẹvi ggià mattura* Poi ogni anno si ronca, non è più necessario zapparli ogni anno, lo si può fare ogni due, tre anni, e questa [lavorazione dei noccioleti] è compiuta, il nocciolo è già ben sviluppata.

2. monoval. [N Agg.] **maturo**, assennato, giudizioso (restr. sul nome: solo esseri umani).

maturìscesi [ma.tu.ˈɹi.ʃʃə.sə] verbo pronom. QF(52) MO [[mattüru]$_{Agg}$+-ì-]$_{V}$ intr.monoval. [sogg V] **maturarsi**, diventare maturo (restr. sul sogg.: solo prodotti vegetali):

♦ (SB) *na fẹ̀mmea appriessu appriessu va ttacchennu sti maâdi i rrecœgli e i ncavallœa, i ncavallœâ a dẹggi grẹgni [covoni] e fà i cavallô [bica] e pœi se puorto all aja, dœppu na chẹlla i juorni che se maturiscio buôrî n tierra, me sẹccˈu chjù buôrû* una donna dietro lega questi mucchietti, li raccoglie e li accatasta, li accatasta in gruppi di dieci e fa le biche e, poi, vengono trasportate all'aia dopo un paio di giorni nei quali esse maturano bene a terra, affinché secchino meglio.

maûzza [ma.ˈũ.tstsa] sost.femm. QF(2) VAR *mârûzza* monoval. [N (*de*-N)] **stegola** dell'aratro:

♦ (SB) *l aadu u fagẹmmu de na benna a ppǫnta e ce mettẹmmu a guomua; fagẹmmu ǫnni l uomu, a maûzza, cu du puosti pe tẹgni i mêu, pe tẹgni a cuorda che va â tẹsta de i vacchi* l'aratro lo facciamo a punta da una parte e ci mettiamo il vomere; facciamo dalla parte in cui sta l'uomo, la stegola con due spazi appositi per le mani, per la corda che viene legata alla testa delle vacche;

♦ (SB) *I vacchi êo pœ, pe tẹ̀gnela adô jǫvu, a pàiua. A pàiua è fatta de pẹu dê vacchi e ce passa sǫttô cuollu, adâ tẹsta ce mẹtto du cabbi i cuorda. Chẹsti du cabbi i cuorda vẹ̀o teradi adâ mârûzza de l aradu e l uomu come llavǫa se derigi l animè cu sta cuorda* Le vacche hanno poi, per tenere [la bure] unita al giogo, la giuntoia La giuntoia è fatta di pelo di vacche e passa sotto il collo [delle vacche], alla testa vengono messi due capi della fune. Questi due capi della fune vengono allungati fino alla stegola dell'aratro e l'uomo, mentre ara, dirige gli animali con questa corda.

REL LEX *aadu*.

[ALI 3551 maúzza]

mazza [ˈma.tstsa] sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N) N] **mazza**, maglio:

♦ (No.) *U truppẹllu cche vệ ttroppu grossu ssecommu nǫn cœsgi, sperciarmodu sse a fossa nǫn ẹvi tanta grenna, ssˈavˈa spaccà chî cǫgni, cǫgni de ferru, câ mazza o cǫgni de llẹgnu, nsomma de carchi modu ssˈavˈa spaccà* Il rocchio che è stato tagliato troppo grosso - poiché non cuocerebbe nella carbonaia, soprattutto se essa è piuttosto piccola – deve essere spaccato ulteriormente con i cunei , con i cunei di ferro, con la mazza o con i cunei di legno, insomma in qualche modo lo si deve spaccare.

REL LEX *mazzœa*, *megliu*.

mazzœa [ma.ˈtstsœ.a] sost.femm. QF(24) monoval. [(poss/*de*-N) N] **mazza** per gramolare il lino:

♦ (No.) *quannu* [*u llîu*] *ẹvvi ssẹccu, ccu nna mazzœa sse pẹsta ttuttˈa ssemẹnza ppe cce lluvà a ssemẹnza* quando [il lino] è secco, con una mazza si battono tutti i semi affinché vi si tolgano i semi

♦ (SB) *Dœpu che* [*u llîu*] *stavi un pocu de jorni i chẹlla manẹa ẹllu devẹnta sẹccu. Dœpu che devẹnta sẹccu, se piglia e se smazza a semẹnza cu na mazzœa de llẹgnu e se fà a semẹnza dû llệu* Dopo che [il lino appena divelto e ammonticchiato] sta qualche giorno in quel modo, esso secca. Dopo che è essiccato, si prende e si battono ripetutamente i semi con una mazza di legno e si ricavano i semi di lino;

♦ (SB) *Dœppu che* [*u llîu*] *se llava, se mietti e se llenchja ô sǫri, quannu se sciüga sˈu piglia e sˈu puorta â casa. Dœppu che sˈu porta â casa, se mietti natra vœta cu na mazzœa de llẹgnu e ce pẹsta tutti i rràdeghi* Dopo che [il lino] viene lavato, lo si distende al sole, quando è asciutto si prende e si porta acasa. Dopo che si porta a casa, si ricomincia di nuovo con una mazza e si battono le radici.

REL LEX *mazza*, *megliu*.

mazzu [ˈma.tstsʊ] sost.masc. QF(1) VAR *mezzu*

1. bival. [(poss/*de*-N) N (*de*-N)] **mazzo**, fascio di fiori o altri vegetali:

È compatibile come complemento della prep. con a[3] con valore distributivo.

♦ (No.) *Ttuttu u mazzu dû llêu sse porta ô sciumi* Tutto il mazzo di lino si porta al fiume;

♦ (No.) *Dœppu cche* [*u mengu*] *ll à rredduggiudu ccommu sta llârâ rrǫzza, allǫa sse ffà i mazzẹtti; dœpu de sti mazzẹtti sse fia câ rrǫcca* Dopo che [la gramola] l'ha ridotto come questa lana grezza, allora si formano dei piccoli mazzi di lino, dopo questi mazzetti si fila con la rocca;

2. monoval. [N *de*-N] raggruppamento di cose omogenee.

mbarràresi [mba.ˈrra.ɹə.sə] verbo pronom. QF(38) intr.monoval. [sogg V] **intasarsi**, occludersi:

♦ (SB) *quannu l aadu se mbarra , che ce va tanta tierri, ierba nta l oẹcchji, ntâ teệglia, ntô trapê se*

mẹtti cu a gugliada e a spiercia tütta quando l'aratro si intasa perché ha le ali, la *teẹ̈glia* e il versoio pieni di terra ed erbe, ci si mette con il pungolo, e si cerca di liberare le parti.

mbẹrnu ['mber.nʊ] sost.masch. solo sing. QF(14) → *mbiernu*.

mbiernu ['mbjer.nʊ] sost.masch.det. solo sing. QF(14) VAR *invẹrnu*, *mbẹrnu*, *mpiernu*, *nvẹrnu* zeroval. deitt. (**inverno**, stagione dell'anno in corso, o dell'anno cui si è fatto riferimento nel cotesto:

AS Per la costruzione di espressioni di tempo determinato, è compatibile come compl. di a[3], pe, e ta: *a*, *pe*, *ta lu mbiernu* 'in inverno'.

♦ (SB) *quannu u frumentedinneju è fattu, ch'i spighi sô mattüri, se scippo, i cimi se puorto ê vacchi, se sô vẹrdi se dǫ̣o, nǫnca se llasso pe lo mbiernu* quando il granotourco è maturo e le spignhe sono piene, si sradicano, le cime si portano alle vacche, se sono verdi, gliele si dà, altrimenti si conservano per l'inverno;

♦ (SB) *a paglia iẹvi u mancià che ce demmo all anemè a llu mbiernu* la paglia è il mangiare che diamo agli animali

♦ (SB) *ne llassemmu* [*pê*] *ün ta lu mbiernu ün chjù grennu che nǫnca nǫn llevẹtta* ne lasciamo [pane] uno più grande in inverno, altrimenti non lievita;

♦ (SB) *s'è ta lu mbiernu ce mettẹmmu trẹ, quattru cupierti i ssǫpra, u tappẹdu, a carpẹtta, na bẹlla fia de rruobba, ce mettẹmmu u brasgẹ i sǫtta mme codija u llẹttu, che nǫnca nǫn llevẹtta* se è inverno, lo copriamo con tre, quattro coperte, il *tappẹdu*, la coperta rustica, uno strato abbondante di vestiti, e mettiamo sotto il letto il braciere affinché riscaldi il letto, altrimenti il pane non lievita;

♦ (No.) *Quann'u pêrî è ô rẹttu, ppassenn'un'üra, un'ur'e mẹnza, vaju e vaju a guardu ognententu pe vidi se llevettau. Però d'estadi llevẹtta cchjù vijadu, de nvernu cce vœ cchjossai* Quando il pane è nel letto [per lievitare], dopo un'ora, un'ora e mezza vado e vado a guardare ogni tanto per vedere se è lievitato. Però in estate lievita prima, d'inverno ci vuole di più

♦ (No.) *Cẹrti vœtti tta ll invẹrnu, quenn'u ppêrî non se vẹdi ch'è bẹllu llẹ̈vettu, allǫa sse ppiglia un mursẹtt'i ppasta ddû ppêrî, sse llalluija ttê mêu, sse mẹnti ssǫprâ brasgia llumeda e se rrǫsti* A volte in inverno, quando non si vede se il pane è ben lievitato, allora si prende un pezzetto di pastone, si allunga e arrotonda nelle mani per dare la forma, si mette sulla brace e si arroste

mbrazzàresi [mbra.'tstsa.ɹə.sə] verbo pronom. QF(5) MO [n-[brazzu]$_{N}$+-a-]$_{V}$ tr. bival. [sogg V N$_{det}$]. **abbracciarsi** (compl. ogg. sempre espresso):

♦ (No.) *Ia ancœa â facciada e sso padri u vẹsti e u canuscìu e cce ffiu ppêrâ, cce currìu â scǫntra, ss'u mbrazzau e ss'u basgiau* Era ancora lontano e suo padre lo vide, lo riconobbe, e ne ebbe pena, gli corse incontro, lo abbracciò e lo baciò [il figlio].

mbreacàresi [mbrə.a.'ka.ɹə.sə] verbo pronom. QF(5) intr. monoval. [sogg V] **ubriacarsi**, diventare ubriaco:

♦ (No.) *U juornu dâ ttǫsa fagẹmm'un bẹllu crast'â ssügu, carni, a carni â ssügu, pasta, tütti l amiggi mangemu, mbevẹm'e ne mbreachemu* Il giorno della tosatura prepariamo un bel castrato al sugo, carne, carne al sugo, pasta, mangiamo insieme tutti gli amici, beviamo e ci ubriachiamo;

♦ (No.) *I grattugli, quennu pœi ûrû fà u pêrî càudu, ppiglia a gostẹlla, a spacca ttô mẹnzu e cc'i mẹnti llaintra, i ncarca bẹlli puritti cu ttutti ddu mêu, chẹlla calura dû pêrî, chẹlli grattugli vêo squagliennu e sse mengia chẹlla gostẹlla cchî grattugli; sǫpra cce mbẹvo a perìccuru me se mbreacco puru* I rimasugli dei ciccioli, quando poi uno fa il pane caldo, si prende la focaccia, la si taglia in mezzo e li si mettie là dentro, li si pressa bene con entrambe le mani, [con] quel calore del pane i ciccioli si sciolgono e così si mangia quella focaccia con i ciccioli; sopra vi bevono [del vino] con il rischio che si ubriachino pure.

mbusà [mbu.'sa] verbo QF(45) MO [n-[bǫsa]$_{N}$+-a-] tr.bival. [sogg V N$_{det}$] ricoprire l'aia con un sottile strato di sterco (restr. sul sogg.: solo persone); (restr. sul compl.: aia):

♦ (No.) *Dœpu ch'è scubbata puritta* [*l aja*], *se ppiglia na ppicca dde grasciüa dde vacchi, sse squaglia tta na bbẹlla picca dde acqua e sse mbǫsa l aia tutt'attornu, ǫnn'è cche fà ppẹtri, me nǫn fà ppẹttr'assai, e ssǫppra dde cchẹlla bbusada dde aja cce vêo mettẹnnu ttutt'u pillu* Dopo che [l'aia] è ben ramazzata, si prende un po' di letame di vacca, lo si scioglie in una gran quantità di acqua, e si copre con un sottile strato di sterco tutta l'aia interamente dove ci sono pietre, affinché non emergano troppo, e sopra quella bovina di aia si butta tutta la lolla.

me[1] [mə] congiunz.sub.fin. monoval. [C F$_{ind}$] **affinché**:

♦ (No.) *U ppeccellattu, rreccœgl'i mullighi c'un mursẹtt'i ppasta dû ppêrî, u schêrû bastenti, ppœi u ppigliu e u turciûîju e u ntravaccu ûrû cu ll autru, i ddu pǫnti, me vẹ u bucu, bbẹllu purtusu tô mẹnzu a fforma d'u arẹllu* La ciambella, raccolgo i residui con un pezzo di pasta di pane, lo lavoro a sufficienza, poi lo prendo e lo attorciglio e accavallo le due estremità [lett. 'lo accavallo uno con l'altro, le due punte'] affinché si formi un buco, un bel buco al centro, e abbia la forma di un anello.

me[2] [me] forma atona del pron.pers.di 1ª pers.sing. **mi**:

♦ (No.) *Dumê mattêu me arzu, me mẹnt'u fodau i ddaventi, me mẹtt'u fazzurẹtt'a rrudẹlla, scẹnn'a majilla e ccruvuu a faêa* Domani mattina mi alzo, mi metto indosso il grembiule, il fazzoletto in testa, tiro fuori la madia e staccio la farina.

mẹcciu ['me.tʃtʃʊ] sost.masch. QF(1B) monoval. [(poss/*de*-N) N] **lucignolo**, stoppino:

♦ (SB) *u fǫrnu ave nun purtüsu d'un viersu e mettẹmmu a llumẹa dû fǫrnu, a llumẹa dû fǫrnu iẹve de crẹtta, ce mettẹmmu u mẹcciu un mursẹttu i pẹzza fîrâ jenca, u nturciujemmu, l œgliu mensu che nǫnca fà fẹttu, e a mettẹmmu ta chẹllu pertüsu e fà u llüstru tô fǫrnu* il forno ha un buco da una parte nel quale mettiamo la lucerna del forno, essa è costituita da un vasetto di creta, in cui mettiamo lo stoppino, un pezzetto di stoffa fine bianca avvolto, vi mettiamo l'olio di oliva altrimenti puzza, e la mettiamo in quel buco per fare luce nel forno.

meddecenari [mə.ddə.tʃə.ˈna.ɹɪ] sost.masch. inv. QF(21)

1. monoval. [(poss/*de*-N) N] **medicinale**, preparato per uccidere i parassiti vegetali:

♦ (No.) *Però ogni ennu tta l invęrnu sse piglia ccâ fròveccia e sse taglia chęlli pǫnti* [*de ll orevà*] *e sse mętti na partid'i meddecenari, i muschegliô, fatt'a zzampagliô, fatt'anemaętti sarvaggi me nǫn ce dęnto chęlli ffægli me ssęcco* Però ogni anno in inverno si tagliano con la forbice le cime [dell'olivo] e si tratta con una certa quantità di medicinale affinché moscerini, zanzare, altri insetti *molesto* non mordano quelle foglie e le facciano seccare.

medęmma [mə.ˈðe.mma] avv. NO → *bediemma*.

mediemma [mə.ˈðje.mma] avv. → *bediemma*.

mędi [ˈmɛ.ðə] verbo QF(56) tr.bival. [sogg V N_{quant}] **mietere** (restr. sul compl.: solo cereali):

♦ (No.) *A llügliu se mędi. Dæppu ch'êo llestudu de mędi, rrecæglio i jęrmeti e ffêo i gręgni* A luglio si miete. Dopo che hanno finito di mietere, raccolgono i mannelli e fanno i covoni;

♦ (SB) *E pæ se spętta pæ pe quannu se mędi, quannu se mędi a giügnu, a llügliu ta sti campegni àuti, nta sti muntegni se mędi cchjossai a llügliu, a llügliu medęmmu, llughemmu uommi fęmmi e medemmu* E poi si aspetta il tempo di mietere, si miete a giugno, a luglio in queste terre alte, nelle zone montane [lett. in queste montagne] si miete più spesso a luglio. a luglio mietiamo, ingaggiamo come operai uomini e donne e mietiamo.

[ALI 3753 ss· mmédi]

megliu [ˈmɛ.ʎʎʊ] sost.masch. QF(1) → *magliu*

meju [ˈmɛ.ʝʊ] sost.masch.det. solo sing. QF(14) NO → *maju*.

megu [ˈmɛ.ɣʊ] sost.masch. QF(1A) → *magu*[1] e *magu*[2].

menca dâ lüâ POL sost. zeroval. deitt. **luna calante**:

♦ (No.) *A jenneu, ttâ menca dâ llôa, l ommu câ fròveccia allǫa ppiglia e ppud'a vida* A gennaio, nella fase calante della luna, l'uomo con la forbice comincia a potare la vite.

mencu[1] [ˈmɛ.ŋkʊ] avv. QF(4) → *mancu*.

mencu[2] [ˈmɛ.ŋkʊ] agg. QF(3) monoval. [N Agg] deitt. **sinistro**:

♦ (SB) *E allǫa pœi ün se mietti e tęsci, na vœta scęnni un pędi drittu, na vœta scęnni un pędi mencu a segǫnnu chęllu che è c'av'a ffà* E allora poi uno si mette e tesse, una volta uno scende un piede dritto, un'altra scende un piede sinistro a seconda di quello che deve fare.

mengu [ˈmɛ.ŋgʊ] sost.masch. QF(1A) → *mangu*.

menna [ˈmɛ.nna] sost.femm. QF(2) bival. [(poss./*de*-N) N (*de*-N)] **pennecchio** di lino o di lana che si mette nella rocca per filarlo:

♦ (SB) *E poi rresta i menni, i menni se ttacco, se piego comu na tręzza e se pœso e ün contenuamęnti fà quant'è che ne vę de chęlli menni, un chillu, du chilli, trę chilli* E poi restano i pennecchi di lino, i pennecchi si legano, si intrecciano e si posano, e qualcuno continuamente fa i pennecchi, quanti ne vengon fuori, un chilo, due, tre;

♦ (SB) *ün, chęlla menna, a mugliaija llà, a chilla rrǫcca e u fia* uno, quel pennecchio, lo avvolge là, a quella rocca e lo fila.

mensu [ˈmɛ.nsʊ] agg. QF(3) monoval. [N Agg.] **manso**, non selvatico.

POL *ægliu mensu*.

mentra [ˈmɛ.ntɐa] sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N_{det}) N] **addiaccio**, spazio all'aperto recintato in cui si chiudono le pecore:

Per la costruzione di espressioni di luogo è compatibile come complemento di *ta*, e di *a*[3]

♦ (No.) *Â mattêa ęu cu mme maidu, comu me rreddügiu, mmardu a sciecca e nn'i nchjârêmmu â mentra* La mattina io e mio marito, appena sono pronta, sello l'asina e saliamo al recinto delle pecore;

♦ (No.) *A mentra è ssettuada, un muorsu nchjudüda, ttütta de fraschi. Â mentra stęssu ne nchjudęm'un muorsu che vutam'i pęgui llaintra, cchiamem'u zzaccu* Il recinto per le pecore è posizionato, in parte chiusa, (fatta) tutta di frasche. Nel recinto ugualmente ne chiudiamo una parte dentro il quale dirigiamo le pecore e lo chiamiamo il "zacco".

menzêa [mə.ˈndzɛ̃.ã] sost.femm. QF(22A) NO → *menzîa*.

menzęiâ [mə.ˈndzɛ̝̃.jã] sost.femm. QF(22B) FO → *menzîa*.

menzîa [mə.ˈndzĩ.ã] sost.femm. QF(22) VAR *menzêa*, *menzęiâ* bival. [(poss/ *de*-N) N *de*-N_{det}] **metà**:

♦ (No.) *Pœi i ddu menzê ddû maiau i męntu ntô cuoffu e mm'i port'â casa* Poi le due metà del maiale le metto in una sporta e le porto a casa.

męri [ˈmɛ.ɹɪ] sost.masch.massa QF(14) monoval. [(poss/*de*-N_{det}) N] **miele**:

♦ (No.) *I mustazzœ sse ffêo accussì: sse piglia na fia i faêa, se mętti ntô piattu fungudu, ppoi sse piglia na picca i męri e sse bbǫgli; quenn'u męri spezzechellija, sse vacca tta chęlla ffaêa, sse mpasto* I mostaccioli si fanno così: si prende un po' di farina e si mette in un piatto fondo, poi si prende un po' di miele e si bolle; quando il miele ha raggiunto la temperatura per cui si liberano le bolle in superficie, lo si versa in quella farina, si impasta.

mêrûdu [mə̃.ˈɹũ.ðʊ] sost.masch. QF(1) zeroval. deitt. **minuto**:

♦ (No.) *Pœi* [*u llatti*] *u tonna mettęmmu sǫpprô fœgu; commu stavi cincu mêrûdî cc'è u llatti che sse llęva ppâ rreccuotta, cchjamamu llatti dâ rreccuotta, sse mętti, sse mętti e sse stave nautra pic-*

ca. Ddœpu cincu mêrûdî ssǫrgi tütt'a rrecuotta, piêrû piêrû, llęggiu llęggiu Poi [il latte] lo mettiamo nuovamente sul fuoco, dopo che sta cinque minuti è pronto il latte per la ricotta, [lo] chiamiamo 'latte della ricotta', si mette sul fuoco e sta un altro po'. Dopo cinque minuti fiorisce tutta la ricotta, lentamente;

♦ (No.) *Ddœppu ddęgi mêrûdi cche* [*u pê*] *ss'à nfurnêdu, sse ffa na sciangazzętt'â cchjappa ddû fǫrnu e sse ttaija sse cci'à ccarad'a rrusada* Dopo dieci minuti che [il pane] è stato infornato, si apre leggermente il chiusino del forno e si controlla se il pane si è in parte colorito;

♦ (No.) *Ppœi sse ffà u ffǫrnu, commu pê bbescotti, llęggęru e sse nfǫrno* [*i mustazzœ*]. *Sse ffêo stà dęggi mêrûdi e sse nęscio* Poi si fa riscaldare il forno,alla temperatura a cui si infornano i biscotti, non troppo alto, e si infornano i *mustazzœ*. Si lasciano cuocere dieci minuti e ti tirano fuori dal forno.

merzu ['mɛr.tsʊ] sost.masch.det. solo sing. QF(14) NO → *marzu*.

meschęgli [məs.'kẹ.ʎʎɪ] sost.pl. QF(8) monoval. [N *de*-N$_{quant}$] **miscuglio**, mescolanza di elementi diversi:

♦ (No.) *Sse pœ ssemeê frumęntu fuorti, bbǫffura nęra, bbǫffura jenca, majorca, cuccętta, rruscìa e ntręzzu ch'ęvi ttutt'i meschegli ddû frumęntu* Si può seminare grano duro, bufala nera, bufala bianca, maiorca, curcętta, rruscìa e *ntręzzu*, che è un miscuglio di tutte le varietà di frumento.

męsi ['mẹ.zɪ] sost.masch. QF(21A) monoval. [N (*de*-N$_{det}$)] deitt. **mese**:

AS Per la costruzione di espressioni di tempo determinato, non è compatibile come compl. di a^3, ma come compl. di ta: tô męsi de..

♦ (No.) *Pe cœgli a nuccilla, quannu vę̂ u męsi de aǫstu s'av'a rruncà ttutt'u terrę̂u in modo che caschennu a nuccilla se pœ cœgli; e sse cœgli sta nuccilla* Per raccogliere le nocciole, nel mese di agosto, si deve sarchiare il terreno con la ronca, in modo tale che quando, le nocciole cadono, si possono raccogliere e si raccolgono tutte queste nocciole;

♦ (No.) *Ê coranta jorni, ddœpu c'à llestudu de bbǫgli* [*u mǫstu*], *ppiglia e sse stǫppa. Ddœpu passenu un męsi, ddu męsi c'u vêu è bęllu rrezzettadu, allǫa ppigli'e sse mmüda, sse fà nęsce e sse męnti tta neuntra bǫtti* Dopo quaranta giorni, dopo che [il mosto] ha finito di ribollire, si tappa [la botte]. Dopo un mese, due mesi quando il vino è ben riposato, allora si travasa, si fa uscire dalla botte e si mette in un'altra;

♦ (No.) *Ogni quìndeci jorni, ogni vęnti juorni, na vœtta ô męsi, a ssegǫnnu u calǫri che cc'ięvi, se ppigglia e sse mbevìa* [*ll orevà*] *ppe ddu enni* Ogni quindici giorni, ogni venti, una volta al mese, in base al caldo che c'è, si innaffia [l'olivo] e così per i due anni successivi;

♦ (SB) *Tô mesi de tuovu se semîa u llę̂u* Nel mese di ottobre si semina il lino;

mesüa [mə.'zy.a] sost.femm. QF(48) monoval. [(poss/*de*-N$_{det}$) N] **misura**:

♦ (No.) *A mesüa dâ muatua ìa a cozza e u mugnêu a fagìa sęmpri â cǫrma* La misura di capacità del grano molito era la *cozza* e il mugnaio la faceva sempre colma (lett. 'alla colma');

♦ (No.) *Stu œgliu ccom'u ccœglie? avi u ddurrœtua che ppratecamęnti ęvi trę llittri de mesüa* Questo olio come lo si raccoglie? Ha il *durrœttua* - che praticamente ha una misura di tre litri.

mesuà [mə.zu.'a] verbo QF(33) MO [[mesüa]$_N$+-à]$_V$

1. tr. bival. [sogg V N$_{det}$] **misurare**, calcolare la misura o le dimensioni:

AS approfondimento di sintassi

♦ (No.) *Pœi se ppiglia l ǫddui, u ddecàrettri e se mesüa cchęllu mǫstu, sse męnti nta ll ǫddui e ogni ǫddu cce ne męnto quarenta llitri, u męnto sǫpra i sciecchi e u ppuorto â casa* poi si prende l'otre, il decalitro e si misura quel mosto, si riversa negli otri e ciascun otre contiene quaranta litri, lo si carica sugli asini e lo si porta a casa;

♦ (SB) *E pœ u mesuemmu* [*u frumęntu*] *cû dumunnęlla e u mettęmmu tô saccu e ne mesuemmu un tùmmuu e nęsci vęnti chilli, ventû chilli, pœi n'u judammu n tęsta e vaju ô muę̂u* E poi lo misuriamo [il frumento] con il *dumunnęlla* e lo mettiamo nel sacco e ne misuriamo un *tùmmulu* e ne ricaviamo venti, ventuno chili, poi ce lo mettiamo in testa e vado al mulino;

♦ (SB) *Adâ sia mesuemmu u frumęntu, [u] rrudujemmu, u puruzujemmu u vacchemmu ta nantra codà, squagliemmu a pętra geriestra e ci'a mettęmmu* La sera pesiamo il frumento, lo facciamo rotolare nel vaglio, lo puliamo, lo rovesciamo in un'altra caldaia, sciogliamo il solfato di rame e li mischiamo;

♦ (SB) *u frumęntu, u purezzejemmu e pœi se mesüa e se mietti tê sacchi* Il frumento, lo puliamo [con il vaglio], poi si misura e si mette nei sacchi.

mętru ['me.tʂʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [(poss/*de*-N) N] **metro**, unità di misura fondamentale della lunghezza:

♦ (No.) *Turnannu â sserradêa ddê cchjanchi, primma cce vœ u scau. Stu scau è, ss'av'a fà na fossa fǫnna ccirca un mętru, un mętru e ccenquanta, in modu cche ll uommu dde ssǫtta stavi quas'addritta, perchè sǫpra cce vę̂ na ttravęrsa de llegnemi e ppœi sǫpr'ancœa cce vę̂ sta chjenca* Riprendendo a parlare dell'attività di segare i tronchi: per prima cosa bisogna preparare il cantiere. Questo cantiere si realizza così: si deve scavare una fossa profonda circa un metro, un metro e cinquanta, in modo che l'uomo che è dentro la buca stia quasi in piedi, perché sopra si pone una traversa di legname e poi, sopra ancora, questo tronco [che deve essere segato];

♦ (SB) *A piertega evi un mors'i llęgnu a du mętri che va ô jǫvu* La bure è un pezzo di legno di due metri che va attaccato al giogo.

2. monoval. [(poss/*de*-N) N] estens. strumento di tale lunghezza impiegato per effettuare misurazioni:

♦ (No.) *Tutti sti taulǫ̂rî che av'a ęssi tagliadi ęlli i ssęngo prima, ddisgi av'a ęssi quattru centìmetri stu taulǫ̂rî, mesü quattru centìmetri cû mętru* Tutte queste tavole che devono essere segate, loro le segnano prima, se deve avere lo spessore di quattro centimetri questa tavola, loro prendono la misura di quattro centimetri con il metro.

męu ['me.ʊ] agg. e pron. poss. (femm. *męa*, pl. *męi*) **mio**:

♦ (No.) *Ma sso padri cce ddissi: «ffigliu męu: ttu ssę sęmpri cu męa e ttuttu cchęllu che aiu ev'u ttǫi; ma ia giustu a ffà na sciarada e a ffà festa, perchè ssu to fradi ia mmortu e rressurgìu, s'avìa perdu-*

du e sse rretruvau.» Ma suo padre gli disse: «figlio mio, tu sei sempre con me e tutto quello che ho è tuo, ma era giusto fare una mangiata e una festa perché questo tuo fratello era morto ed è risorto, si era perso ed è stato ritrovato».

mêu ['mɛ̃.õ] sost.femm. inv. QF(53) VAR *mârû*

1. monoval. [(poss/*de*-N$_{det}$) N] **mano**, organo prensile e tattile dell'uomo:

♦ (No.) *S'a parushêa u paga cu a muatua, u mugnêu a mârû a ncarca ppe due o trẹ vœti* Se la cliente lo paga con la molitura, il mugnaio la mano la calca per due o tre volte;

♦ (No.) *dœppu cche ssô mpastadi* [*i mustazzœ*], *sse schêrô, se fêo a llulluẹtti e sse ffêo a forma dde peccellatti o nọnca a forma dde ẹssi o a forma dde ffatt'a mârûzzi* Dopo che sono impastati [gli ingredienti per i *mustazzœ*], si spianano, si fanno in piccoli pezzi e si fanno a forma di filoncino, oppure di esse, o di manine;

♦ (No.) *Quannu ẹvi bẹlla durẹtta* [*a mulligada*], *c'ancœa non è bẹlla mpastada buôrâ, ûrû se cumẹnz'a scucciuà i mêu, ch'i nchjappa tutti a mêu mêu, e sse cumẹnz'a scucciuà i mêu, sse fà ttütt'a mullighi mullighi* Quando è piuttosto consistente [lett.'ben dura'], che ancora non è ben impastata, si comincia a strofinare le mani per far cadere i pezzi di impasto, poiché si appiccica su tutte le mani, e si comincia a strofinare le mani, si riduce tutta in molliche;

♦ (SB) *Pœi se se schêrû cu nu llasagnadœ pe tutta a majilla se va mettennu faîa, se va scârênnu, se va llumajennu a chẹllu lligna e chî mêu ün lla via e sta via me nọn se rrọmpo e pœi se llenchjo sọpra u llẹttu* Poi la pasta delle lasagne si spiana con un matterello per tutta la madia si sparge farina, si procede spianando la pasta e avvolgendola a quel legno e con le mani uno da una parte e dall'altra affinché non si rompa e poi si stendono sul letto;

♦ (No.) *Pœi sse mpasto, sse cce vœ acqua, cce mẹnti na feẹtta dde acqua, e a ppasta a ppiglia ddura, a schêrâ bastenti sọtta i mêu, pœi piglia u llasagnadœ e a llenchja* la pasta per preparare le lasagne] Poi si impasta, se bisogna aggiungere acqua, se ne aggiunge un po', e la pasta la si prende dura, la si spiana a sufficienza sotto le mani, poi si prende il matterello e la si distende.

mèuzza ['mew.tstsa] sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N$_{det}$) N] **milza**:

♦ (No.) *Ua fagẹmm'i frìttui. Sse prepara u cœri, a mèuzza, un mursẹtt'i fẹghettu, u purmộrî e sse prepparo ttutti ppuritti, pœi se mietto tâ codara* Ora prepariamo i ciccioli. Si prepara il cuore, la milza, un pezzetto di fegato, il polmone e si preparano tutti puliti, poi si mettono nella caldaia.

mezzu ['mɛ.tstsʊ] sost.masch. QF(1) NO → *mazzu*.

mietti ['mje.ttə] verbo QF(10B)

1. tr.trival. [sogg V LOCAT] **mettere**:

♦ (No.) *U pasteô se po ffà de barbascu, u barbascu iẹvi na ierba sarvaggia, de campegna, e, allọa, stu pastuâo se spœga cû ffœ[gu], cû llüggi, e düa de enni e enni, se sẹcca, se tuonn'a mietti a muollu nta l acqua, ẹllu rremuolla e se tuonn'a mietti, rriesta sẹmpri adâ piertega, pe l annu dœpu, pe du enni* La ritorta del giogo dell'aratro si può fare di verbasco, il verbasco è un'erba selvatica, di campagna, e, allora, questa ritorta si riscalda con il fuoco e dura di anno in anno, se secca (e indurisce) la si rimette in ammollo nell'acqua, essa si ammorbidisce e la si riaggancia [all'aratro], rimane sempre al timone per l'anno successivo, per altri due anni.

mmaccà [mma.'kka] verbo QF(20) r.bival. [sogg V N$_{det}$] **schiacciare**, appiattire:

♦ (No.) *Quennu sse nfọrna u ppêrî, sse llassa un morsu dde pasta e sse pœ fà i gostẹlli ffritti. Sse ffa llonga llonga, sse ttaglia a zzennẹtti zzennẹtti, sse mmecco e sse mẹnto ntâ padẹlla* Quando si infarina il pane, si lascia un pezzo di pasta e si possono fare le *gostẹlli* fritte: lo si lascia piuttosto lungo, lo si taglia in piccoli pezzi, li si schiaccia e li si mette in padella.

mmardà [mmar.'da] verbo QF(20A) tr. monoval. [sogg V N$_{det}$] **sellare** (restr. sul sogg.: solo persone); (restr. sul compl.: solo cavalcature):

♦ (No.) *Â mattêa ẹu cu mme maidu, comu me rreddügiu, mmardu a sciecca e nn'i nchjârêmmu â mendra* La mattina io e mio marito, appena sono pronta, sello l'asina e saliamo al recinto delle pecore.

mmazzà [mma.'tstsa] verbo QF(44) tr.bival. [sogg V N$_{det}$] **ammazzare**, uccidere (restr. sul sogg.: solo persone):

♦ (No.) *A Natari u mazzemmu* [u maiau], *ppe üsu* asa *U ppuortu ô masgẹllu, llà cc'è l acqua càuda, u cchjappu ppî quattru pẹdi, u ttaccu ppî quattru ppẹdi, u tẹgno quattru uommi e cce zzicco u ccutẹllu e u mmezzo* A Natale lo ammazziamo [il maiale]. Lo porto al macello, là c'è l'acqua calda, lo prendo dalle quattro zampe, lo tengono quattro uomini, lo infilzano con un coltello e lo ammazzano;

♦ (No.) *Ma u padri dissi ê garzô:« jid'a ppeglià u vettẹllu grassu, e u mmazzadi»* Ma il padre disse ai servitori: «andate a prendere il vitello grasso e ammazzatelo».

mmescà [mməs.'ka] verbo QF(6)

1. tr.bival. [sogg V N$_{quant}$] **mischiare**, mescolare un elemento con un altro (introdotto dalla prep. *cu* e può restare implicito se è possibile recuperarne il significato dal contesto o dal cotesto):

♦ (No.) *Dde pparti mẹssa* [*pe fà i cassatẹlli*]*: na ppecchẹtta de nuccilli nturradi, pestadi fîrî, ffighi ssẹcchi, bbẹlli pestadi, bbẹlli tagliadi ffîrî, e na picca de vêu jencu, ttuttu mmescadu. Ppœi sse piglio, ddœppu cche ssô mmescadi, sse ppiglio a pezzegadi e sse mẹtto ssọpra cchẹlla ffuormi dde fœgli* Si mettono da parte [per fare le cassatelle] una certa quantità di nocciole tostate, tritare finemente, fichi secchi, ben pestati, ben tagliati in modo sottile e un po' di vino bianco, tutto mescolato insieme. Poi si prendono [questi ingredienti], dopo che sono stati mischiati, a pizzichi e si mettono sulle forme della pasta tagliata in fogli;

♦ (No.) *Sta oiva sse masgêa e sse mmisca ccâ paglia; perchẹ sse misca ccâ paglia? perchẹ attremẹnti spacca i sporti* Questa oliva si macina e si mischia con lapaglia. Perché si mischia con la paglia? Perché altrimenti spacca i fiscoli;

♦ (No.) *Chẹsta ẹvi ssagnìa mmescada cu ll œgliu cche ppœi, passannu passannu, sse ppœ rreccœgli cacchi ppicca dde œgliu* Questa è acqua e sansa mischiata con l'olio dalla quale poi, passanso più volte [con l'apposita *spiga*], si può raccogliere ancora qualche po' di olio;

♦ (No.) *Ss'appœi a vigna cce ppigli'a mmuffa, vẹrsu tta llügliu, ppiglia e cce mẹnti na ppecchẹtta dde ssọrfu mmescadu câ cẹnni* Se poi la vigna si

ammala di *muffa*, intorno a luglio, metti sopra un po' di zolfo mischiato con la cenere.

2. intr.bival. [sogg V *ta*-N_{det}] **sbattere**, battere ripetutamente su una superficie (espressa da un complemento introdotto dalla preposizione *ta*):

♦ (No.) *A mœa suprêrâ vę̂ mucceda dâ du cìrcheri, ssǫpra dê cìrcheri c'è a tremœgna, quannu s'av'a masgeâ, u mueâu piglia a llatta, a ttira, ttira u bregliozzu e scennùa u buccaœ. Scennuannu u buccaœ nęsci sta acqua dô buccaœ serrada com'un trossu, mmisca tê pinni e parti a rrœda* La mola soprana viene nascosta da due tamburi di legno; sopra i tamburi c'è la tramoggia. Quando si deve macinare, il mugnaio prende l'asta, la tira, tira il tappo di legno e tira il cannello. Tirando il cannello esce quest'acqua dal cannello, serrata come un torsolo, sbatte nelle palette e fa partire la ruota.

mmuccià [mmu.'tʃtʃa] verbo QF(33)

1. tr.trival. [sogg V N_{det} (*da*-N_{det}/*cu*-N_{det})] **coprire**, mettere una cosa sopra un'altra per chiuderla, nasconderla, ripararla dal contatto con l'esterno (l'elemento con cui si copre può essere introdotto dalle preposizioni cu e da; può anche restare implicito se è è possibile recuperarne il significato dal contesto o dal cotesto) (restr. sul sogg.: solo persone):

♦ (No.) *A mœa suprêrâ vê mucceda dâ du cìrcheri* La mola soprana viene coperta da due tamburi di legno;

♦ (No.) *A ttemǫgna sse müccia cû frattę̀ , rrestǫccia de ssǫpra, demodocchè, sse chjœvi, me nǫn se begn'assai e ll oggęlli me nǫn se mengio tutt'i spighi* La bica viene coperta nellaparte superiore con erbacce, stoppie, in modo tale che, se piove, non si bagni troppo e affinché gli uccelli non mangino tutte le spighe;

♦ (No.) *Pœi se prepara a tęrra* [*pâ fossa*] *, e sse mmüccia cu tutta sta tęrra. Dœppu cche s'à mucciadu e llǫa jęmu che s'av'a ddè fœgu. U cęntru ddû curmêu rręsta ssęnza tęrra, che sse muccia, ddœppu c'à pegliadu ffœgu* Poi si prepara la terra [per la carbonaia] e si copre con tutta questa terra. Dopo che è stata coperta e allora procediamo che le si deve dare fuoco. Il centro della sommità della carbonaia non deve essere riempito di terra, poiché va coperto solo dopo che la carbonaia ha preso fuoco;

mmuglià [mmu.'ʎʎa] verbo QF(50) tr.trival. [sogg V N_{det} (*a*-N_{det})] **avvolgere**, arrotolare qc. attorno ad altro (espresso da un complemento introdotto da *a* e che può restare implicito se è è possibile recuperarne il significato dal contesto o dal cotesto) (restr. sul sogg.: solo persone); (restr. sul compl.: solo filati):

♦ (No.) *A ll uottu jorna sse nnęscio; u buccuau sse sdos.., sse llęva cchęlla ppęlli cche avi, sse conza bęllu purittu cû pippi e nentri tręcuccętt'i ssari, sse mmugliaija bęllu fittu, sse mętti ntô fœgliu i carta oreada, se ttacca e sse mpeccicca, u bbuccuau* Dopo otto giorni si toglie il lardo dal sale, il guanciale privato della pelle, condito bene con peperoncino e altri tre pizzichi di sale, si avvolge in modo compatto, si mette in un foglio di carta oleata, legato e appeso, ecco il guanciale pronto;

♦ (No.) *A panzętta se llenchja tutta bęlla puritta com'ęvi sdussada, se mętti na feętta de pippi, nentri trę ccuccęcchji i ssari, se mmugliaija ttütta bęlla a gliummaęllu fettìssema, se ttacca, se męnti ntô fœgliu i carta oreada e sse mpeccica medęma* La pancetta si distende ben bene, dopo essere stata disossata, si condisce con un po' di peperoncino, altri tre pizzichi di sale, si avvolge tutta a mo' di gomitolo, ben pressata, si lega, si mette in un foglio di carmta oleata e si appende al fumo ugualmente;

♦ (SB) *ün chęlla menna a mugliaija llà a chęlla rrǫcca e u fia e se fà trę partidi de stǫppa* qualcuno quel pennecchio lo avvolge là a quella conocchia e la fila e si ricavano tre parti di stoppa.

♦ (SB) *allǫa ce vœ trę persônî, trę crestejê, ste trę crestejê se mietto üâ tęgni u feadu, üâ tia u rrastęllu e l autra üâ gira u ssǫggiu c'u chjamo, che se chjama strǫncu e se mmœglia adô sǫggiu. Quannu s'av'a [lle]stütu de mmuglià allǫa ce vœ u llęzzu, nu llęzzu ęvi furmadu de quattru pęzzi che tuttu stu feadu passa lladintra* ora ci vogliono tre persone. Queste tre persone si mettono una a tenere il filato, una a tenere il rastrello e l'altra a girare il subbio che lo chiamano [...] che si chiama 'strǫncu' e si avvolge al subbio. Quando si è finito di avvolgere, allora, serve il liccio, un liccio è formato da quattro pezzi e tutto questo filato passa là dentro.

mœa ['mœ.a] sost.femm. QF(24)

1. monoval. [N(*de*-N_{det})] **mola**, macina di pietra dei mulini ad acqua:

♦ (No.) *Sta naspa nescęnnu ta l œcchju dâ mœa, dû ssuttâu avi l occellüzzu. Stu occellüzzu ssǫtta avi un cuscêrętt u, stu cuscêrętt u se mętti a bùsciua e se cęntra tô męnzu de ll œcchju dâ mœa e chî cǫgni se sęrra. Ta stu occellüzzu se mętti a mannè, a mannè ęvi un pęzzu de fęrru llongu quasi un parmu che se v'a ngasta tê casęlli dâ mœa de ssǫpra che se chjama u ssuprâu. A mœa suprêrâ vę̂ mucceda dâ du cìrcheri* Questa *nespa* uscendo dall'occhio della mola, da sotto, ha l'uccellino. Quest'uccellino sotto ha un cuscinetto; questo cuscinetto si mette sulla bronzina e si centra al centro dell'occhio della mola e coni cugni si stringe. In quest'uccellino si mette la nottola. La nottola è un pezzo di ferro lungo quasi un palmo, che si va a conficcare nelle caselle della mola di sopra che si chiama "il soprano". La mola soprana viene nascosta da due tamburi di legno.

2. monoval. [(poss/*de*-N_{det}) N] **mola**, pietra tondeggiante che, ruotando, serve ad affilare o levigare.

REL LEX *muîu*.

mollu ['mo.llʊ] agg. QF(3) NO → *mollu*.

mǫnci ['mǫn.tʃə] verbo QF(10A) VAR *mǫngi* tr.bival. [sogg V N_{det}] **mungere**, (restr. sul sogg.: solo persone; restr. sul compl.: solo animali da latte):

♦ (No.) *Ccommu rrevemmu llà [â mendra], ce aprimm'u passu, vuttemmu i pęgui ô mungidœ ttô zzaccu, ppegliemmu a hisca, ûr'i ccà, me maid'i ccaccia e ęu i mǫnciu, me ssętt u ssǫprâ pętra dû munceddœ; sǫpra na pętra pœsu a hisca e ssǫpra na pętra me sętt u ięu, e ccommu vêu passennu i vaju mungęnnu e i mungęmmu a iôa a iôa* Appena arriviamo là [al recinto delle pecore], apriamo l'ingresso, facciamo girare le pecore verso il luogo in cui vengono munte, prendiamo il secchio per mungere il latte, uno da questa parte, mio marito le caccia e io le mungo, mi siedo sulla pietra del luogo in cui vengono munte le pecore, su un'altra pietra appoggio il secchio per il latte e su una mi siedo io, e mentre le pecore passano, le mungo e le mungo una per volta.

mǫngi ['mǫn.dʒə] verbo QF(10A) → *mǫnci*.

mọstu ['mọs.tʊ] sost.masc.massa QF(14) monoval. [(poss/*de*-N$_{det}$) N] con **mosto**:

♦ (No.) *Ô parmẹntu llà cc'e ll omu, a mẹtto ttâ têa e a cumẹnz'a pestà. U mostu scẹnni ttâ têa. Quenn'à llestudu de pestà, mme ppigli'a cuonza u mostu, ppiglio u mostu e u vœto nentra vœtta ntâ têa ọnni è c'à pestad'a raccêa, e u ffêo stà ddu uri. Ddœpu du uri scennüo u ppurtüsu dd'ọnni è c'av'a nẹsci mostu e scẹnni tutt'u mostu* Al palmento là c'è l'uomo, la mettono [l'uva] nel tino e la cominciano a pestare. Il mosto scende nel tino. Quando si è finito di pestare, affinché il mosto prenda la *cuonza*, prendo il mosto e lo verso nuovamente nel tino dove è stata pestata l'uva, e lo si lascia stare due ore. Dopo due ore si apre l'apertura da cui deve uscire il mosto e fuoriesce tutto.

mpajà [mpa.'ja] verbo QF(38) tr.bival. [sogg V N$_{det}$] **mettere il giogo** (restr. sul sogg.: solo persone; restr. sul compl.: buoi, vacche):

♦ (SB) *Pe semeâ u frumẹntu fagẹmmu accussì: se mpaja i vacchi e se fà i maẹsi* Per seminare il frumento facciamo così: si mette il giogo alle vacche e si fanno i *maẹsi*;

♦ (SB) *E pœ'i pesẹmu i pesẹmu, s'e pesẹmu cu i vacchi: mpajemu du vacchi, ce mettẹmmu u jọvu suprô cuollu, i cuordi ô cuollu, i pàjui, e se ttacco* E poi trebbiamo, se lo facciamo con le vacche, aggioghiamo due vacche, mettiamo il giogo sul collo, le corde al collo, le giuntoie, e si legano.

REL LEX *jọvu*.

mpârâ [mpã.'ɹã] verbo QF(44) MO [n+[pêrî]$_N$+-a-]$_V$ tr.bival. [sogg V N$_{quant}$] dare la forma ai pani (restr. sul sogg.: solo persone; restr. sul compl.: solo pastone):

♦ (No.) *Ppœi ppigliu u ppêrî, u schêrû e u mpêrû, e u mẹnt'ô llẹttu. Quenn'u mpêrû, prima fazz'i ppêrî ttọnni, e i mẹtt'ô llẹttu, poi fazz'i ppezzarrò llonghi llonghi dde menzuchillu, d'un chillu, ppœi fazz'a gostẹlla, l ùrtemu, sgrasciu a majilla, rreccœgl'i mullighi e fazz'u peccellattu* Poi prendo il pane già lievitato, lo lavoro, faccio i pani e li metto nel letto. Quando do la forma ai pani, prima faccio i pani tondi, e li metto nel letto, poi faccio i filoncini piuttosto lunghi di mezzochilo, un chilo, poi faccio la focaccia, in ultimo pulisco la madia, raccolgo le molliche e faccio la ciambella.

♦ (SB) *Appœ u mpârêmu, u sciughemu cu l attra faẹa, u fagẹmmu a mursẹtti a mursẹtti, na chellada de pasta pe benna, e u mpârêmmu, u mpârêmmu e u mettẹmmu tô llẹttu* Poi diamo la forma ai pani: facciamo assorbire tutta l'acqua al pastone con altra farina, lo dividiamo in forme di un chilo ciascuna [lett. 'lo riduciamo in pezzi di un circa chilo per parte'] e lo mettiamo a lievitare nel letto.

mpastà [mpas.'ta] verbo QF(38) MO [n+[pasta]$_N$+-a-]$_V$ tr.bival. [sogg V N$_{quant}$] **impastare** (restr. sul sogg.: solo persone; restr. sul compl.: pasta, pane ecc.):

♦ (No.) *Pœi squagliu a llevattêa, a cciaffiju e mpast'u pêrî. Mpastenn'u pêrî, cce mẹntu a llimma; quann'è bbẹllu mpastadu, che cce mẹntu a llimma, ppigliu e cce mẹntu u ssari, u mpastu, quenn'è bbẹllu prontu, che ẹvi nọn dur'e nọn mollu, allọa ppiglia e sse mẹnt'ô llẹttu* Poi sciolgo il lievito la sera prima, lo impasto con le mani e impasto il pane. Quando impasto il pane, aggiungo una piccola quantità di acqua, quando è ben impastato e ho aggiunto l'acqua, metto il sale, impasto tutto, quando è pronto, che il pastone ha la giusta consistenza (lett. 'che non è né duro, né molle') allora lo metto a riposare nel letto;

♦ (No.) *I mustazzœ sse fêo accussì: sse piglia na fia i ffaêa, se mẹtti ntô piattu fungudu, ppoi sse piglia na picca i mẹri e sse bbọgli quenn'u mẹri spezzechellija, sse vacca tta chẹlla faêa, sse mpasto; dœppu cche ssô mpastadi, sse schêrô, se fêo a llulluẹtti e sse ffêo a forma de peccellatti* I *mustazzœ* si fanno così: si prende un po' di farina e si mette in un piatto fondo, poi si prende un po' di miele e si bolle; quando il miele ha raggiunto la temperatura per cui si liberano le bolle in superficie, lo si versa in quella farina, si impasta; dopo che sono impastati, si spianano, si fanno in piccoli pezzi e poi a forma di filoncini;

♦ (SB) *Dœpu squagliadu [u crescẹnti], ce mettẹmmu l acqua a picca a picca nfîa c'u puẹmmu, che faîa nọn se ne vẹdi chjù, u mpastemmu n bẹllu pezzuẹttu pœi ce mettẹmmu a llimma e u tonna mpastemmu nadru bẹllu pezzaô* Dopo aver disciolto il lievito, aggiungiamo l'acqua un po' per volta finché si può, finché la farina è amalgamata [lett. 'che farina non se ne vede più'], lo impastiamo per un po' di tempo, poi aggiungniamo dell'altra acqua e ricominciamo a impastarlo nuovamente per un altro po' di tempo.

♦ (SB) *A San Masì fagẹmmu bediemma dâ faîa i llasegni. Pegliemmu na feẹtta i faîa ce mettẹmmu na fira d'acqua. Se fà na bẹlla fœglia de llasegni, se mpasto, tentu se travaglio un bẹllu pezzô e pœi se fà du fœgli* A San Basilio con la farina facciamo pure le lasagne. Prendiamo un po' di farina, vi aggiungiamo un po' di acqua. Si fa un foglio di pasta di lasagne, si impasta, si lavora molto, per tanto tempo, e poi si fanno due fogli di pasta.

mpastada [mpas.'ta.ða] sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N$_{det}$) N] **impasto**, amalgama ottenuto impastando sostanze differenti:

♦ (SB) *u crescẹnti è nantru pê de nantra mpastada c'ama fattu prima l ama llassadu pe fà u pê quannu l am'a fà arrẹttu* il lievito è un altro pane di una impastata precedente che abbiamo lasciato per fare il pane la volta successiva.

mpastuà [mpas.tu.'a] verbo QF(38) tr.bival. [sogg V N$_{det}$] **impastoiare** (restr. sul sogg.: solo persone; restr. sul compl.: solo animali):

♦ (No.) *Ppœi a giügnu tunnem'i pẹgui e ppuru l agnẹlli, che ssô nsẹmpra. I mpastuemu cu tutti quattru pẹdi, c'un muors'i llazzu, pegliem'i fruovecci e i ttunnemu* Poi a giugno tosiamo le pecore e gli agnelli anche, perché sono insieme. Li impastoiamo per le quattro zampe con un pezzo di spago, prendiamo le forbici e li tosiamo.

mpeccecà [mpə.tʃtʃə.'ka] verbo QF(6)

1. tr.trival. [sogg V N$_{det}$ (*a*-N$_{det}$)] **appendere**, attaccare qc. a un sostegno che sta in alto, in modo che rimanga sospeso (è introdotto dalla prep. a e può restare implicito se è possibile recuperarne dal contesto o cotesto):

♦ (No.) *sse mmugliaija bẹllu fittu, sse mẹtti ntô fœgliu i carta oreada, se ttacca e sse mpeccicca u bbuccuau* si arrotola in modo fitto, si avvolge in un foglio di carta oleata, si lega e si appende (ad asciugare) il guanciale;

♦ (No.) *U cabbucuollu, però ss'êo mpeccecà ô ttravu ttâ cucêa, demodocch'è mẹss'ô fummi e me cce scẹnni l aria ddê ccarê* Il capocollo, però deve

essere appeso ad asciugare alla trave della cucina, in modo tale che sia esposto al fumo e all'aria che scende dalle tegole;

♦ (No.) *u cuadœ sịervi pe scuà u llatti, ẹvi fattu puru de rremu cû maghẹttu d'un lladu, c'u mpeccechemmu quannu u llinchju* il colatoio serve per colare il latte, è fatto di rame anche con un piccolo manico laterale dal quale lo appendiamo quando lo riempio;

♦ (No.) *u mastrẹllu cce ne ssô de ppẹtra e cce ne ssô dde llẹgnu, ssô fatti a llonghi lluonghi, ausu, a ll üttemu è fatt'a bbieccu, cche sse mpeccicca o a llenna, o ûrû mpeccic'ô cọppu* il gocciolatoio: ce ne sono di petra e di legno, hanno forma allungata [lett. 'sono fatti lunghi, lunghi'], come [...], nella parte finale hanno una sorta di becco al quale si appende il recipiente di latta oppure il contenitore di legno;

♦ (fonte) esempio traduzione dell'esempio traduzione dell'esempio traduzione dell'esempio traduzione dell'esempio

♦ (fonte) esempio traduzione dell'esempio traduzione dell'esempio traduzione dell'esempio

2. tr.trival. [sogg V N_{det} (*a*-N_{det}/ LOCAT)] **attaccare**, legare, unire:

♦ (SB) *A piertega evi un mors'i llẹgnu a du mẹtri che va ô jọvu. C'ẹvi u jọvu, un pastuâ ch'ẹv'un morsu de llẹgnu fîrû, se spœga cû llüggi e se nturciuija a ciurnigliu, se ttacca cu u jọvu e pœi se mpecciga â piertega. A piertega avi un cọgnu che mpeccica llà, se ce casca chẹllu cọgnu a piertega casca n tierra e l aadu l aadu rriesta destaccadu de i vacchi* La bure è un pezzo di legno di due metri che va attaccato al giogo. C'è il giogo, [e c'è] la ritorta a forma di anello che è un pezzo di legno sottile, si riscalda con il fuoco (al fine di renderlo malleabile, flessibile) e si attorciglia a mo' di una setaccio; si attacca al giogo e poi si unisce alla bure. La bure ha un cuneo, (un pezzo di legno a forma di prisma che serve per regolare l'altezza: profime), che si attacca là, se cade quel profime, la bure cade a terra e l'aratro rimane separato dalle vacche;

♦ (No.) *U llardu, sse mẹtti na feẹtta de pipp'i ssọpra, nentri trẹ ccuccẹtt'i ssari, sse fà un purtusu ntô pudesgêu, sse mpeccicc'ô mors'i llazzu, sse ttacca e sse mpeccicca* Il lardo, si cosparge di un po' di peperoncino, si aggiungono altri tre pizzichi di sale, si fa un buco in un angolo, si lega a un pezzo di spago, lo si lega, e lo si appende al fumo;

3. tr. bival. [sogg V N_{quant}] (restr. sul compl.: solo *u fọrnu* e sim.) far riscaldare (il forno), alimentarne il fuoco:

♦ (No.) *Quenn'u ppêrî ẹvi llẹvettu, cche cumẹnz'a llevettà, allọa ffa a ccuôa ttutt'attornu, cche cumẹnza a spaccarejà e ccussì ppœi quann'è bbẹllu spaccarejadu tutt'attornu, se mpeccica u fọrnu. Vaj'a ppigliu na rrema i frasca, e mpeccic'u fọrnu* Quando il pane comincia a lievitare, allora fa la corona tutt'attorno in superficie, comincia a creparsi nella parte superiore, e così poi, quando è ben crepato tutt'attorno, si accende il forno. Vado a prendere un ramo di ginestra e accendo il forno.

mpẹnni ['mpẹ.nnə] verbo QF(10C)

1. intr.bival. [sogg V *pe*-N] **pendere**, essere inclinato rispetto alla verticale o a un alto asse:

♦ (No.) *Cchẹllu che rrẹsta d'ọnni s'à tagliadu s'av'a rrecceppà, e allọa s'av'a ttaglià bbẹllu a ffiori de terra e cchjuttostu av'a mpẹnni ppâ pparti dde sọtta, in modo che nọn ẹvvi mmẹssu pe nchjêu nchjêu a rrecceppadura, perchè quannu cchjœvi cce rresẹdi l acqua, s'av'a mẹtti un poco a ô sbẹgu in modo l acqua me cce scuglicca de lla sọpra* La parte di tronco che rimane dopo che è stato segato il tronco, deve essere riceppato, e allora si deve tagliare a fior di terra e piuttosto in modo tale che penda verso sotto, in modo tale che non sia sistemata in modo piano la parte riceppata, perché, quando piove, vi ristagna l'acqua, lo si deve sistemare un po' di traverso in modo che l'acqua vi scivoli sopra;

2. tr.bival. [sogg V N *a*-N] **appendere**, attaccare:

♦ (SB) *E pœ'i pesẹmu s'e pesẹmu cu i vacchi, mpajemu du vacchi, ce mettẹmmu u jọvu suprô cuollu, i cuordi ô cuollu, i pàjui, e se ttacco, e darẹttu se mpenni adô jọvu nu llẹgnu che chjamemu u cruoccu e se ttacca na pesẹa* E poi trebbiamo, se lo facciamo con le vacche, aggioghiamo due vacche, vimettiamo il giogo sul collo, le corde al collo, le giuntoie, e si legano e di dietro si appende al giogo un legno, che chiamiamo *cruoccu* e vi si lega una pietra per trebbiare.

mpiernu ['mpjer.nʊ] sost.masch. solo sing. QF(14)
→ *mbiernu*.

mü [my] sost.masch. inv. QF(21B) monoval. [(poss/*de*-N_{det}) N] **mulo**:

♦ (No.) *Pœi u frumẹntu u nsacco; o cû scięccu o ccû mü o sse cc'è carchi chèmiu carchi ccosa, u ppigli'e ss'u puort'â casa* Poi il frumento lo insaccano, con l'asino o con il mulo o, se c'è qualche camion, qualche mezzo, lo prendono e lo portano a casa;

♦ (SB) *Â mattîa u mettẹmmu tê biertui, ci'u mettẹmmu sọprê mü, se stratôrî nọn ce n'è, o sọpra na sciecca e se puorta a versüa, ọnni l uomu s'u mietti ncuollu e u va semeênnu* La mattina lo mettiamo nelle bisacce [il frumento], lo carichiamo sui muli, se non c'è un sentiero, o su un'asina, e lo portiamo al campo, dove l'uomo se lo mette sulle spalle e lo va seminando

müa ['my.a] sost.femm. QF(48) monoval. [(poss/*de*-N_{det}) N] **mula**:

♦ (SB) *Adâ sia sẹ, cincu, sẹi tọmmi, a segọnnu a müa o ięvi sciecca, e se carrija pâ casa fî'a quannu lliesti* La sera cinque, sei *tọmmi*, a seconda se si ha una mula o un'asina, si trasportano a casa fino a quando non si finisce.

muacciœa [mu.a.'tʃtʃœ.a] sost.femm. QF(24) monoval. [(poss/*de*-N_{det}) N] sorta di manica che si mette al braccio, all'altezza del gomito, durante la mietitura, come protezione:

♦ (No.) *A llügliu se mẹdi. L uommu se mẹtti i cannẹll'ê jẹdetti e a fàuci, u fodau i daventi e a muacciœ'ô bbrazzu me nọn se bbrusc'u bbrazzu* A luglio si miete. L'uomo mette i digitali alle dita, [prende] la falce, [indossa] il grembiule e la *muaccœa* al braccio per non escoriarsi il braccio;

♦ (SB) *Me scurdai bediemma me ce desgìa che quannu se mẹdi, a viersa dê cannẹlli se mietti a muacciœa. A muacciœa ięvi nu muorsu de rruobba ausu nantra maga sciuppada de na cammisgia vẹcchja, me se mietti ô brazzu pe nọn se strellà l atra cammisgia, pe nọn se brusgià u brazzu, che tuttu u jèrmetu, comu mẹdi, u jèrmetu vœta sọprô brazzu, pe nọn ce ji tâ fàuci c'av'a rrecœgli l atri e a muacciœa s'a ttacco auta sọpra dû gọdemu* Ho dimenticato anche di dire che quando si miete, oltre ai cannelli si mette anche la *muacciœa*. La *muacciœa* è un pezzo di stoffa, ad esempio, un'altra manica strappata da una camicia vecchia, che si mette al braccio per non lacerare l'altra camicia, per non escoriare il braccio, perché il mannello, mentre si miete, il man-

nello viene voltato sul braccio affinché non intralci il lavoro della falce con cui bisogna medieterne altri. e la *muacciæa* si lega alta sopra il gomito.

muatüa [mu.a.ˈty.a] sost.femm.massa QF(13) monoval. [(poss/*de*-N_{det}) N] grano molito:

♦ (No.) *Dœpu che llęsti u frumęntu de masgeâ, u mugnêu ce dumann'â parruscêa s'u paga chî deâ oppuru se paga cu a muatua. S'a parushêa u paga cu a muatua, u mugnêu a mârû a ncarca ppe due o trę vœti. A mesüa dâ muatua ìa a cozza e u mugnêu a fagìa sęmpri a cǫrma* Dopo che ultima il frumento da macinare, il mugnaio chiede alla cliente se lo paga con i denari oppure se lo paga con la molitura. Se la cliente lo paga con la molitura, il mugnaio la mano la calca per tre volte. La misura della molitura era la cozza e il mugnaio la faceva sempre colma.

muazzu [mu.ˈa.tstsʊ] sost.masc. QF(1) VAR *muezzu* monoval. [(poss/*de*-N_{det}) N] **muro** a secco dei terreni in pendio sistemati a terrazze:

♦ (No.) *pœi* [*i rruddûrâ*] *i męnto ûrû sǫpra i l auttru, sse nǫn c'è ajudu i ppǫnt'ô muezzu e cc'i mętto ssǫpra a sciecca e i ppuort'â ccasa* poi [le reti adatte a trasportare paglia] le mettono una sopra l'altra, se non c'è nessun aiuto, le appoggiano al muro, le caricano sull'asina e le trasportano a casa.

SIN *müru*.

mudà [mu.ˈða] verbo. QF(33) tr.bival. [sogg V N_{quant}] **travasare**, togliere un liquido dal contenitore in cui si trova (restr. sul sogg.: solo liquidi, spec. vino):

♦ (No.) *Ê coranta jorni, ddœpu c'à llestudu de bbǫgli, ppiglia e sse stǫppa. Ddœpu passenu un męsi, ddu męsi c'u vêu è bęllu rrezzettadu, allǫa ppigli'e sse müda, sse fà nęsce e sse męnti tta nèuntra bǫtti* dopo quaranta giorni, dopo che ha finito di ribollire, si tappa [la botte]. Dopo un mese, due mesi quando il vino è ben riposato, allora si travasa, si fa uscire dalla botte e si mette in un'altra.

mueâu [mu.ə.ˈa.ʊ] sost.masc. QF(7A) monoval. [(poss/*de*-N_{det}) N] **mugnaio**:

♦ (No.) *A mœa suprêrâ vę mucceda dâ du cìrcheri, ssǫpra dê cìrcheri c'è a tremœgna, quannu s'av'a masgeâ, u mueâu piglia a llatta, a ttira, ttira u bregliozzu e scennùa u buccaœ. Scennuannu u buccaœ nęsci sta acqua dô buccaœ serrada com'un trossu, mmisca tê pinni e parti a rrœda* La mola soprana viene nascosta da due tamburi di legno; sopra i tamburi c'è la tramoggia. Quando si deve macinare, il mugnaio prende l'asta, la tira, tira il tappo di legno e tira il cannello. Tirando il cannello esce quest'acqua dal cannello, serrata come un torsolo, sbatte nelle palette e fa partire la ruota.

SIN *mugnêu*.

muęgnu [mu.ˈę.ɲɲʊ] sost.masc. QF(1) MO (è compatibile con - *ęttu*)

1. monoval. [(poss/*de*-N_{det}) N] **campano**, campana di ferro appesa al collo dei capretti:

♦ (No.) *Ua parremmu de campê: u bbejadœ cci'u mettęmm'ê crabbi, ê zzęmmi pü che ffâo û rrumǫ̂rî cchjù forti; i campauôtti cc'i mettęmm'ê pęgui, i muęgni ê ciavaęlli, cc'av'a ffurmętta ccommu chęlli muegnętti dâ chjesa* Ora descriviamo i campanacci: il *bbejadœ* lo mettiamo al collo delle capre, dei becchi pure, perché producono un suono più intenso, i *campauôtti* li mettiamo al collo delle pecore, i campani ai capretti, che hanno la forma dei campanelli della chiesa.

2. monoval. [(poss/*de*-N_{det}) N] **campana**.

muezzu [mu.ˈɛ.tstsʊ] sost.masc. QF(1) → *muazzu*.

müffa [ˈmy.ffa] sost.femm.massa QF(13) monoval. [N (*de*-N_{det})] **muffa**:

♦ (No.) *Ddœpu ch'è spulargada, ppigli'e sse ttacca in contenuazziôrê; cummenazziôrî av'a müffa o avi chegna cu a ppǫmpa cce o ffà i llavagi de pętra geriestra o de pòlvere cafca. Ss'appœi a vigna cce ppigli'a müffa, vęrsu tta llügliu, ppiglia e cce męnti na ppecchętta dde ssǫrfu mescadu câ cęnni* A giugno poi si scacchia [la vigna]. Dopo che è scacchiata, viene impalata di continuo; se per caso vien colpita dalla *muffa* o dalla *cagna* si praticano dei lavaggi con la pompa si solfato di rame. Se poi la vigna si ammala di *muffa*, intorno a luglio, metti sopra un po' di zolfo mischiato con la cenere.

mugneu [mu.ˈɲɲe.ʊ] sost.masc. QF(7) monoval. [(poss/*de*-N_{det}) N] **mugnaio**:

♦ (No.) *Dœpu che llęsti u frumęntu de masgeâ, u mugneu ce dumann'â parruscêa s'u paga chî deâ oppuru se paga cu a muatua. S'a parushêa u paga cu a muatua, u mugneu a mârû a ncarca ppe due o trę vœti. A mesüa dâ muatua ìa a cozza e u mugneu a fagìa sęmpri a cǫrma* Quando si finisce di macinare il frumento, il mugnaio domanda alla cliente se lopagherà con denaro o con il grano molito. Se la cliente lo paga con la molitura, il mugnaio la mano la calca per tre volte. La misura della molitura era la cozza e il mugnaio la faceva sempre colma;

♦ (SB) *Purtemmu* [*u frumęntu*] *ô muę̨u e u masgę̨a, pœi un chillu s'u tęgni u mugneu e vutemmu â casa* Portiamo [il frumento] al mulino e lo macina, poi un chilo se lo tiene il maugnaio e torniamo a casa.

SIN *mueâu*.

muę̨u [mu.ˈę̨.õ] sost.masc. QF(55) SB →*muîu*.

muę̨iû [mu.ˈę̨.jõ] sost.masc. QF(55) FO →*muîu*.

muêu [mu.ˈɛ̃.õ] sost.masc. QF(55) NO →*muîu*.

muì [mu.ˈi] verbo QF(54)

1. monoval. [sogg V] **morire**, cessare di vivere:

♦ (No.) *Ma sso padri cce ddissi: «ffigliu mmęu: ttu ssę sęmpri cu męa e ttuttu cchęllu che aiu ev'u ttœe; ma ia giustu a ffà na sciarada e a ffà festa, perchè ssu to fradi ia mortu e rressurgìu, s'avìa perdudu e sse rretruvau.»* Ma suo padre gli disse: «figlio mio, tu sei sempre con me e tutto quello che ho è tuo ma era giusto fare una mangiata e una festa perché questo tuo figlio eramorto ed è risorto, si era perso ed è stato ritrovato;

2. intr. bival. [sogg V *de*-N_{quant}] provare una sensazione, un sentimento ecc. con molta intensità (espresso da complemento introdotto da *de*):

♦ (No.) *Allǫa n'accurgènnesi dû sbagliu c'avìa fattu, ddissi: «ǫnni me padri ccamadœa cussà quentu crestejê cce ssô cche travaglio e ppê nne êo quentu nne vôrô e ęu cà mœru de femmi.»* Allora accorgendosi dello sbaglio che aveva fatto, disse: «da mio padre in questo momento chissà quante persone ci sono che lavorano e pane ne hanno quanto ne vogliono e io qua muoio di fame!».

muîu [mu.ĩ.õ] sost.masch. QF(55) VAR *muêu*, *muệu*, *muệiû* monoval. [(poss/*de*-N_{det}) N] **mulino**:

♦ (No.) *Allọa u muêu ẹvi cummêrâdu de sta manẹa: prima se piglia l acqua dô sciumi, se rrecœgli tutta e se mẹtti tâ prẹsa* Allora, il mulino è strutturato in questa maniera: prima si prende l'acqua del fiume, si raccoglie tutta e si mette nella presa;

♦ (No.) *Ua ve dijo com'è cummêrâdu u casu, u casu prima cosa c'è a chjanca, pọnta dâ chjanca da llevanti c'è attaccadu u pẹdi che nchjârâ ssọpra ọnni c'è u muêu* Ora vi dico come è strutturato il vano seminterrato. Il vano seminterrato: per prima cosa, c'è il basamento; ad un'estremità del basamento, sul davanti, è attaccato il piede che sale sopra, dove si trova il mulino;

♦ (SB) *Purtemmu [u frumẹntu] ô muêu e u masgệa, pœi un chillu s'u tẹgni u mugneu e vutemmu â casa* Portiamo [il frumento] al mulino e lo macina, poi un chilo se lo tiene il maugnaio e torniamo a casa;

♦ (SB) *Pœi c'ẹvi chẹll'autra a cchjü fîrâ de chẹll'autra a cchjü fîrâ se fà nantra spẹci de nfọrri chjü fîrî che se fà sacchi dê muîu* Poi c'è quell'altro tessuto, il più fine, che si usa per altri tipi di fodere, più raffinate, con cui si fanno sacchi del mulino.

mûîzzà [mũ.ĩ.'tstsa] verbo QF(6A) → *mûûzzà*.

mullà [mu.'lla] verbo QF(30) MO [[muollu]$_{Agg}$+-à]$_V$ tr.bival. [sogg V N_{quant}] **palpare**, tastare con le mani:

♦ (SB) *U mpârêmmu, e u mettẹmmu tô llẹttu s'è ta lu mbiernu ce mettẹmmu trẹ, quattru cupierti i ssọpra, u tappẹdu, a carpẹtta, na bẹlla fia de rruobba, ce mettẹmmu u brasgẹ̀ i sọtta mme codija u llẹttu, che nọnca nọn llevẹtta; ognententu pœi tajemmu quannu se vẹdi fatta ausu scarcaradẹtta, ọnhiu, nuatri u jẹmmu mullemmu cu i mêu e tajemmu quannu è llèvettu* [il pastone] lo riduciamo in pani e lo mettiamo nel letto a lievitare, se è inverno, lo copriamo con tre, quattro coperte, il tappeto fatto di ritagli di stoffe di vario colore, la coperta rustica, uno strato abbondante di vestiti, e mettiamo sotto il letto il braciere affinché riscaldi il letto, altrimenti il pane non lievita; ogni tanto poi controlliamo se è come se fosse crepato, gonfio, noi lo palpiamo con le mani e controlliamo quando è lievitato.

mulliga [mu.'lli.ɣa] sost.femm.massa QF(13)

1. monoval. [(poss/*de*-N_{quant}) N] **mollica**, la parte del pane che sta all'interno della crosta.

2. monoval. [(poss/*de*-N_{det}) N] **pangrattato**.

mulligà [mu.llı.'ɣa] verbo QF(6) MO [[mulliga]$_N$+-à]$_V$ tr.bival. [sogg V N_{det}] **sminuzzolare**, frammentare, ridurre in briciole:

♦ (SB) *E allọa pœi ta chẹllu mursẹttu de pasta se mietti un firu de fierru llà dintra e se fà sẹmpri tâ majilla, se mulliga sẹmpri tâ majilla fentantuchè chẹllu cuosu vệ vachenti de dintra e de fœa vệ rrotọnnu, chẹllu fiu, chẹllu ferruferadu ci'u teèmu chẹllu pẹzzu de fierru che c'ẹvi llaintra ci'u teèmu e rresto i maccarrô e ssi se chjemo maccarrô de casa* E allora poi in quel pezzettino di pasta si mette un fil di ferro, si lavora sempre nella madia, si *frammenta* sempre nella madia fintanto che quel coso [maccheroncino] diventa cavo e rotondo all'esterno; quel filo, quel fildiferro lo tiriamo via, quel pezzo di ferro che è all'interno del maccherone lo tiriamo via e rimangono i maccheroni e si chiamano maccheroni di casa.

mulligada [mu.lli.'ɣa.ða] sost.femm.massa QF(13) monoval. [(poss/*de*-N) N] **mollicata**, piatto locale a base di farina di frumento:

♦ (No.) *Â Nnuè sse fà ppuru a mullegada. A mullegada sse fà dde ffaêa i ffrumẹntu. Sse piglia na feẹtta i ffaêa, sse mẹtti nto piattu fungüdu, na feẹtta dde acqua e sse ccumẹnza a rremeê. Quannu ẹvi bẹlla durẹtta, c'ancœa non è bẹlla mpastada buôrâ, ûrû se cumẹnz'a scucciuà i mêu, ch'i nchjappa tutti a mêu mêu, e sse cumẹnz'a scucciuà i mêu, sse fà ttütt'a mullighi mullighi; ppœi sse mẹtti u ttejêu ssọpra, sse mẹnti na picca dde acqua llaintra e sse fà bbọgli. Quann'à bbugliüdu cchẹlla acqua, ppiglia e sse rremmêa cchẹlli mmullighi, a ppecchẹtt'a ppecchẹtta, a ppecchẹtt'a ppecchẹtta, rremeênnu, ansîâ a ttentu cche vvệo bẹlli quagliadẹtti, [sse vacco ntê pia[tti], sse cconza, sse vacca ntê piatt'e sse mmengia* A Novara si prepara anche la *mullegada*. Essa si prepara con farina di frumento: si prende un po' di farina, si mette in un piatto fondo, un po' di acqua e si comincia a rimestare. Quando è piuttosto consistente [lett.'ben dura'], che ancora non è ben impastata, si comincia a strofinare le mani per far cadere i pezzi di impasto, poiché si appiccica su tutte le mani, e si comincia a strofinare le mani, si riduce in briciole. Poi si mette sul gas un tegame, si aggiunge un po' di acqua e si fa bollire. Quando l'acqua ha raggiunto la temperatura di ebollizione, si rimestano quei bricioli, lentamente, piano piano, rimestando fintanto che non sono ben consistenti, si condisce, si versa nei piatti e si mangia.

mulligu [mʊ.'lli.ɣʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [N *de*-N_{quant}] **briciolo**, minutissima parte di qc. e quantità minima di qc.:

È compatibile come complemento di *a*[3].

♦ (No.) *Ppœi ppigliu u ppêrî, u schêrû e u mpêrû, e u mẹnt'ô llẹttu. Quenn'u mpêrû, prima fazz'i ppêrî ttọnni, e i mẹtt'ô llẹttu, poi fazz'i ppezzarrò llonghi llonghi dde menzuchillu, d'un chillu, ppœi fazz'a gostẹlla, l ùrtemu, sgrasciu a majilla, rreccœgl'i mullighi e fazz'u peccellattu. U ppeccellattu, rreccœgl'i mullighi c'un mursẹtt'i ppasta dû ppêrî, u schêrû bastenti, ppœi u ppigliu e u turciuiju e u ntravaccu ûrû cu ll autru, i ddu pọnti, me vệ u bucu, bbẹllu purtusu tô mẹnzu a fforma d'u anẹllu* Poi prendo il pane già lievitato, lo lavoro, faccio i pani e li metto nel letto. Quando do la forma ai pani, prima faccio i pani tondi, e li metto nel letto, poi faccio i filoncini piuttosto lunghi di mezzochilo, un chilo, poi faccio la focaccia, in ultimo pulisco la madia, raccolgo le briciole (della pasta di pane) e faccio il *peccellattu*. Il *peccellattu*, raccolgo le briciole con un pezzo di pasta di pane, lo lavoro a sufficienza, poi lo prendo e lo attorciglio e accavallo le due estremità affinhé si formi un buco, un bel buco al centro, e abbia la forma di un anello;

♦ (SB) *pœi fagẹmmu na guastẹlla, un peccellattu, natru peccellattu fagẹmmu de mullighi, all ùrtemu, se purezzija tutta a majilla, lli mullighẹtti che rriesta, lli cuosi e se mpasta* poi facciamo una focaccia, un *peccellattu*, un altro lo facciamo delle briciole (del pastone), molliche alla fine si pulisce tutta la madia, con quei bricioli, quelle cose si impasta;

muncedœ [mu.ntʃə.'ðœ] sost.masch. inv. QF(21C) → *mungedœ*.

mungedœ [mu.ndʒə.ˈðœ] sost.masch. inv. QF(21C) VAR *muncedœ* monoval. [(poss/*de*-N_{det}) N] **mungitoio**, locale, all'interno del recinto per gli ovini, attrezzato per la mungitura:

Per la costruzione di espressioni di luogo è compatibile come complemento di *ta*, ma non di a^3.

♦ (No.) *A mendra è ssettuada, un muorsu nchjudüda, ttütta de fraschi. Â mentra stęssu ne nchjudęm'un muorsu che vutam'i pęgui llaintra, chiamem'u zzaccu. U zaccu se chjema puru vadì, e llaintra cc'ęvi u mungedœ* Il recinto per le pecore è posizionato, in parte chiusa, (fatta) tutta di frasche. Nel recinto ugualmente ne chiudiamo una parte dentro la quale dirigiamo le pecore e la chiamiamo il "zacco". Il "zacco" si chiama pure "vadì" e là dentro si trova il mungitoio;

♦ (No.) *Ccommu rrevemmu llà, cce aprimm'u passu, vuttemmu i pęgui ô mungedœ ttô zzaccu, ppegliemmu a hisca, ûr'i ccà, me maid'i ccaccia e ęu i mǫnciu; me ssęttu ssǫprâ pętra dû muncedœ; sǫpra na pętra pœsu a hisca e ssǫpra na pętra me sętu ięu, e ccommu vêu passennu i vaju mungęnnu* Appena arriviamo là [al recinto delle pecore], apriamo l'ingresso, facciamo girare le pecore verso il mungitoio, prendiamo il secchio per mungere il latte, uno da questa parte, mio marito le caccia e io le mungo; mi siedo sulla pietra del mungitoio, su un'altra pietra appoggio il secchio per il latte e su una mi siedo io, e mentre le pecore passano le mungo.

munnà [mu.ˈnna] verbo QF(20) tr.trival. [sogg V N N_{dat}/$Pron_{dat}$] separare i semi del frumento da quelli della veccia, dell'orzo prima della semina:

♦ (SB) *U pê u fagęmmu accussì: pigliamu u frumęntu a picca a picca e u rrudujemu cû crevęllu, crevellętu peccętu, c'è frumęntu schecciadu casca n tierra, c'è nadra fessarìa casca n tierra, l atri cuosi ce munnemmu tutti pe rrestà purittu* Il pane lo facciamo così: prendiamo il frumento in piccole quantità, e lo roteiamo con lo staccio, con quello piccolo, se c'è frumento schiacciato cade a terra o se c'è qualche altra piccola cosa cade a terra, le altre cose le separiamo tutte dai semi di frumento affinché esso resti pulito.

munnè [mu.ˈnnɛ] verbo QF(20) NO → *munnè*.

muntegna [mu.ˈntɛ.ɲɲa] sost.femm. QF(2) zeroval. **montagna**, monte:

Per la costruzione di espressioni di luogo è compatibile come complemento di *ta*, ma non di a^3.

♦ (SB) *Revennu pœi quannu codija l aria a maju, a giügnu, segǫnnu che artęzza è, tâ muntegna, chjù tô basciu, se scierbo, se llęva tutti l ierbi tęnti* Arrivando il tempo in cui l'aria è più calda, a maggio, a giugno, in rapporto all'altitudine, in montagna, nei luoghi meno alti, si scerba, si sradicano tutte le erbe infestanti;

♦ (SB) *E pœ se spętta pœ pe quannu se mędi, quannu se mędi a giügnu, a llügliu ta sti campegni àuti, nta sti muntegni se mędi cchjossai a llügliu* E poi si aspetta il tempo di mietere, si miete a giugno, a luglio in queste terre alte, nelle zone montane [lett. in queste montagne] si miete più spesso a luglio.

muntô [mu.ˈntɔ] verbo inv. QF(21D) monoval. [(poss/*de*-N_{det}) N] **montone**:

♦ (No.) *Ccà â Nuè tâ meju i muntô currijo i pęgui e stêo prę ssę męsi* Qua a Novara a maggio i montoni prendono le pecore e stanno gravide sei mesi.

munzellà [mu.ndzə.ˈlla] verbo QF(46) tr.bival. [sogg V N_{det}] **ammonticchiare**, ammassare:

♦ (No.) *Ô trappędu cce sô ddepòsetti cche [ll oiva] se chjamo casęlli, e sse munzęlla llaintra* Al frantoio ci sono i depositi per le olive, che si chiamano *casęlli*, e le olive si ammassano là dentro;

♦ (SB) *Quannu u pillu ęvi spagliadu c'u frumęntu cumęnza a rrestà purittu se tonn'a munzęlla, se scǫbba l aja cû scubbô, cu a deviglia* Quando la pula è stata ventilata per eliminarla dal frumento, e esso comincia a restare pulito, si ammucchia nuovamente, si ramazza l'aia con la scopa rustica, con la ramazza;

♦ (SB) *i maccarrô i fagęmmu i nantra manęa: pegliammu na feętta i faêa, ce mettęmmu du œvi, trę œvi, segǫnnu ün quantu ce ne vœ mietti, e se travaglia assai. Dœpu che sô travagliadi assai se munzęlla chęlla pasta a on viersu e se tia mulleghicchji mulleghicchji* I maccheroni li facciamo in un altro modo: prendiamo un po' di farina, vi aggiungiamo due, tre uova, in base a quanto ciascuno ne vuole mettere, e si lavoro a lungo. Dopo che sono ben lavorati, si ammassa quella pasta da una parte e si prende in piccoli pezzi.

munzęllu [mu.ˈndze.llʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [(poss/*de*-N_{det}) N] **cumulo**, mucchio:

È compatibile come complemento di a^3.

♦ (No.) *Ll ommu cce ddôa nentra bęlla pestadętta a chęlla viêzza chî ppędi e ppœi a stręnci, a rreccœgli tutt'a munzęllu e ffà u conzu* L'uomo ricomincia a pestare per un po' quella vinaccia con i piedi e poi la stringe, la raccoglie tutta a mucchio e prepara il castello di vinacce;

♦ (No.) *I puorto a ll aja [i cavallǫ̂rî], llà a ll aja i męnto tutti a munzellu e ffêo a temǫgna* li portano all'aia [i covoni], là all'aia li mettono tutti a mucchio e fanno la bica;

♦ (SB) *I grǫppi i rrecuglięmmu, pœi ce demmu ê puorci, ê gallê e u frumęntu rriesta purettìssemu sǫpra nentri quattru tęnni, segǫnnu u munzęllu che ia, e u purezzejemmu e pœi se mesüa e se mietti tê sacchi* I rimasugli di spighe sfuggite alla trebbiatura li raccogliamo, poi glieli diamo ai porci, alle galline, e il frumento resta pulitissimo su altre quattro tende, in base al cumulo che è, e lo puliamo e poi si misura e si mette nei sacchi.

muollu [ˈmwo.llʊ] agg. QF(3) VAR *mollu* monoval. [N Agg] **molle**, morbido, soffice:

♦ (No.) *Ddœppu ch'è mpastada [a pasta dê maccarrô], nǫn dura e nǫn molla, a ppiglia e a ffà a llulluętti llonghi llonghi, ffîrî ffîrî, e i ttaglia a zzennętti zzennętti, â llunghęzza dde ttrę ccentìmetri, e i llassa majilla majilla bęll'anchjadi* Dopo che [la pasta dei maccheroni] è impastata e ha la giusta consistenza [lett. non dura e non morbida], la si prende e la si fa in piccoli pezzi lunghi e sottili, li si taglia a pezzettini, della lunghezza di tre centimetri e li si lascia distesi per tutta la madia;

♦ (SB) *Pœi natra llimma, dui, trę llimmi nfîa che [u pê] vę chjù mullętu, pœi, s'ęvi de rruobba fuorti, llimmi ce se ne mętti cchjossaętu me vę pa pasta chjù muolla che nǫnca u pê pœi vę düru e nǫn se pœ mancià ch'è chjù brüttu, nǫn llevętta buôrû* Poi un'altra aggiunta di acqua, due, tre fino a che il pastone non diventi soffice, poi, se è di grano duro, aggiunte di acqua se ne mette qualcuna in più [lett. 'un

po' di più'] affinché il pastone venga più soffice altrimenti poi il pane viene duro e non si può mangiare, perché è scadente, non lievita bene;

♦ (SB) *Pegliemmu na feẹtta i faîa ce mettẹmmu na fira d'acqua se n'av'a mietti picca che nnọnca vẹo muolli [i llasegni], e an'a vẹ düri che nnọnca pœi nchjappo* Prendiamo un po' di farina, vi aggiungiamo un po' di acqua, non se ne deve mettere troppa altrimenti [le lasagne] vengono molli e non dure compatte come dovrebbero, altrimenti poi si attaccano;

♦ (SB) *Fugaccia è na guastẹlla che ce mettẹmmu na sarda, ce mettẹmmu n mulligu de scaœa, n mursẹttu i furmaggiu muollu, de ste cuosi, e ne vẹ ausu na fugaccia e na mancemu* La focaccia è una *guastella* nella quale mettiamo una sarda, un po' di scarola, un pezzetto di formaggio molle, queste cose, e viene come una focaccia e la mangiamo.

SIN *muorbedu*.

mòrbedu ['mor.bə.ðʊ] agg. QF(3) NO → *muorbedu*

muorbedu ['mwor.bə.ðʊ] agg. QF(3) VAR *mòrbedu* monoval. [N Agg] **morbido**, soffice:

♦ (No.) *A gostẹlla se nẹsci'a primma, me rrẹsta cchjù mòrbeda, pperchè pœi sse mẹnti na feẹtta dde œgliu, ttrẹ cuccẹtt'i ssari, na ffeẹtta dde ppippi e sse mencia càuda càuda* La gostẹlla se nẹsci'a primma, me rrẹsta cchjù mòrbeda, pperchè pœi sse mẹnti na feẹtta dde œgliu, ttrẹ cuccẹtt'i ssari, na ffeẹtta dde ppippi e sse mencia càuda càuda.

SIN *muollu*.

morsu ['mor.sʊ] sost.masch. QF(1) NO → *muorsu*.

muorsu ['mwor.sʊ] sost.masch. QF(1) VAR *morsu*

1. monoval. [(poss/*de*-N) N] **morso**.

2. monoval. [N *de*-N] **pezzo**, parte, porzione:

♦ (No.) *Nuàutri cẹrti vœti puru fagẹmmu i llasegni, i llasegni ta chẹlla pasta ce mettẹmmu du œvi pœi se fà na fœglia fêrîssima cû llasagnadœ che ẹvi nu morsu de llẹgnu llongu n cinquanta, mẹnzu mẹtru. Allọa cu chẹllu llẹgnu ne mettẹmmu tâ majilla e i scaremu fentantuché devẹnto fêrîssimi* Noi a volte facciamo anche le lasagne, per le lasagne prepariamo la pasta con due uova, poi facciamo un foglio di pasta sottilissimo con il matterello, che è un pezzo di legno lungo cinquanta, mezzo metro. Allora con quel legno ci mettiamo nella madia e li lavoriamo fintanto che diventano sottilissimi

murgau [mur.'ga.ʊ] sost.masch. QF(11) monoval. [(poss/*de*-N_{det}) N] **sinopia**, sorta si terra rossa usata dai falegnami per impregnarvi un filo con cui tracciare linee dritte:

♦ (No.) *Sta chjanca s'av'a fà ddu facci, carcadô cci'a fà, a faccija chê cẹtti, carcadô invẹcci cce ttir'û fiu cû llazzu, che cc'è u murgau. Tta stu murgau cc'ẹvi na tẹrra rrọssa, sta tẹrra rọssa vẹ bagnadẹtta cu l acqua; pœi cc'è û llazzu, u llazzu av'a ẹssi de llârâ, perchè attremẹnti nọn sẹnga, bbegno stu llazzu de llêrâ ta stu murgau e sẹngo ọnni av'a passà a sẹrra pe nộ storci* Questo tronco si deve squadrare [lett. 'si devono fare due facce']: qualcuno lo fa, lo squadra con le accette, qualcuno invece tira il filo, tracciando una linea con il filo perché c'è la sinopia. In questa sinopia c'è una sorta di terra rossa, questa terra rossa viene bagnata un po' con acqua; poi c'è un filo, un filo che deve essere di lana perché altrimenti non traccia alcun segno, bagno questo filo di lana nella sinnopia e traccio la linea dritta per cui deve passare la sega affinché non vada storta.

müru ['my.ɹʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [(poss/*de*-N_{det}) N] **muro**, definizione:

Per la costruzione di espressioni di luogo è compatibile come complemento di a^3, ma non di *ta*.

♦ (SB) *Quann'è üa che se mẹtti u teau, prima se fà i cagnœ de ọrdi chjamadi, dœpu che se fà sti cagnœ - se ne fà dọdece opuramẹnti o allọa ventequattru - dœpu che se fà sti ventequattru cagnœ, se fà a ọrdi, a ọrdi: c'ịevi du pẹzzi de llẹgnu mettudi â muru; sse du pẹzzi de llignu mettudi ô muru êo tutti i pertusi fatti cû rostro?, cû pẹzzi de llẹgnu zeccadi lladintra a lla destenza de na chenna* Quando è il momento che si appresta il telaio, prima si fanno i "rocchetti" per ordire chiamati; dopo che si fanno questi "rocchetti" – se ne fanno dodici oppure... o allora ventiquattro – dopo che si fanno questi ventiquattro "rocchetti", si fa a ordire a ordire . Ci sono due pezzi di legno messi al muro, questi due pezzi di legno messi al muro hanno tutti buchi fatti con il gancio con pezzi di legno infilati là dentro alla distanza di una canna.

SIN *muazzu*.

muschegliâ [mus.kə.'ʎʎã] sost.masch. inv. QF(21E) VAR *muschegliô*, *muschegliộrî* zeroval. **moscerino**, nome comune di varie specie di minuscoli insetti alati che sono soliti volare a sciami:

♦ (No.) *Però ogni ennu tta l invẹrnu sse piglia ccâ fròveccia e sse taglia chẹlli pọnti e sse mẹtti na partid'i meddecenari, i muschegliô, fatt'a zzampagliô, fatt'anemaẹtti sarvaggi me nọn ce dẹnto chẹlli ffœgli me ssẹcco, e ẹllu crẹsci* Però ogni anno in inverno si tagliano con la forbice le cime e si tratta con una certa quantità di medicinale affinché moscerini, certi tipi di insetti, di animaletti molesti non si mangino quelle foglie e le facciano seccare.

muschegliô [mus.kə.'ʎʎõ] sost.masch. inv. QF(21E) NO → *muschegliâ*.

muschegliộrî [mus.kə.'ʎʎõ̟.ɹĩ] sost.masch. inv. QF(21E) FO → *muschegliâ*.

mùscua ['mus.ku.a] sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N_{det}) N] tess. **cocca del fuso**, espansione in capo al fuso per fermare il filo:

♦ (No.) *Mme scurdai mme vve desgìa che cchẹllu crucchẹttu che cc'ẹvi n tẹsta de stu fusu se chjama mùscua* Ho dimenticato di dirvi che quel gancetto che c'è in capo al fuso per fermare il filo si chiama cocca

REL LEX *füsu*.

müssu ['my.sʊ] sost.masch. QF(1)

1. monoval. [(poss/*de*-N_{det}) N] muso, grugno, bocca.

2. monoval. [N (*de*-N_{det})] estremità di qc:

♦ (No.) *U centimme sse fà accussì. Se purezzija u frumentudinneju, sse port'ô ccentemêu, sse mẹnt'a ppecchẹtt'a ppecchẹtta llaintra, sse fferrija a rrœda, a ppicc'a ppicca va scenẹnnu, e sse masgêa u centimmi. Ppœi sse pport'â casa, sse rrudduija tô crivu, sse llẹva tutt'i müssi e sse mẹnt'a ppegnetta ssọpra* La farinata si prepara così: si pulisce il granturco, lo si porta al mulino a mano, lo si versa dentro un po' per volta, e intanto si gira a mano la

ruota, progressivamente esso scende nella ruota e si macina dando così la farina di granoturco. Poi si porta a casa, si fa ruotare nel crivello, si eliminano tutte le punte dure e si mette la pentola sul fornello.

mustazzœ [mus.ta.'tstsœ] sost.masch. inv. QF(21C) monoval. [(poss/*de*-N_{det}) N] **mostacciolo**, dolce natalizio, di forma varia, preparato in casa con farina e miele:

♦ (No.) *Â Nnuè ppî fẹsti sse usa i cosadduci: a Natari i mustazzœ e i ccassatẹlli* A Novara per le feste si usano i dolci. A Natale i mostaccioli e le cassatelle;

♦ (No.) *I mustazzœ sse ffêo accussì: sse piglia na fia i faêa, se mẹtti ntô piattu fungudu, ppoi sse piglia na picca i mẹri e sse bbọgli; quenn'u mẹri spezzechellija, sse vacca tta chẹlla ffaêa, sse mpasto; dœppu cche ssô mpastadi, sse schêrô, se fêo a llulluẹtti e sse ffêo a forma de peccellatti o nọnca a forma dde ẹssi o a forma ddeee ffatt'a mârûzzi, sse ppreppara i llenni ccu na ppecchẹtta dde ssajimmi e na ppecchẹtta dde ffaêa spruvujada i ssọpra; commu sse vẹo ffagẹnnu sse mẹnto suprê llenni. Ppœi sse ffà u ffọrnu, commu pê bbescotti, lleggẹru e sse nfọrno. Sse ffêo stà dẹggi mêrûdi e sse nẹscio* I mostaccioli si fanno così: si prende un po' di farina e si mette in un piatto fondo, poi si prende un po' di miele e si bolle; quando il miele ha raggiunto la temperatura per cui si liberano le bolle in superficie, lo si versa in quella farina, si impasta; dopo che sono impastati, si spianano, si fanno in piccoli pezzi e poi a forma di filoncini oppure a forma si esse o a forma di una sorta di mani, si preparano le teglie con n po' di strutto e un po' di farina spolverizzata sopra; mentre si preparano si poggiano già sullel teglie. Poi si prepara il forno alla stessa temperatura a cui si infornano i biscotti, a bassa temperatura e si infornano. Si lasciano in forno dieci minuti e poi si sfornano.

mûûzzà [mũ.ũ.'tstsa] verbo QF(33A) VAR *mûîzzà* tr.bival. [sogg V N_{det}] **sminuzzare**, spezzettare:

♦ (No.) *Quennu [i frascàtui] ssô mẹnzi ddüri, ppiglia e cce mẹnti o scorc'i maiau o n pẹdi de bruccuẹllu mûîzzadu o nna feẹtta dde ffeôcchji ssarvaggi mûîzzadi* Quando la farinata è un po' indurita, si aggiungono parti di cotenna del maiale, un piede di broccoletto tagliato o un po' di finocchio selvatico tagliato;

♦ (No.) *Quennu u ccentimmi ccumẹnz'a ẹssi a mẹnza cuttüra, sse conza: se mẹnti l œgliu, u ssari, sse cc'è, scurcẹlli cuotti dde maiau, sse rremmêo llaintra, nna feẹtta dde ssarsa, un pẹd'i bruccuẹllu, sse muûzza e sse mẹnti llaẹntra* Quando la farinata è quasi a metà cottura, si condisce, si aggiungono olio, sale, se ci sono, ciccioli cotti di maiale, si rimestano là dentro, un po' di salsa, un piede di broccoletto, si taglia finemente e si mette là dentro;

♦ (SB) *Quennu sô bẹlli tagliadi, mûûzzadi, i piglia, se rrọnzo d'un viersu dâ parti d'ọnni vẹ a bœria, se mietti un muors'i llẹgnu e se sparti: u frumẹntu se mẹtti darrẹttu e a paglia p'aventi* Quando [le stoppie] sono state ben tagliate, triturate, si prendono, si riversano da una parte, da quella da cui soffia il vento, si mette a terra un pezzo di legno dietro si dispone il frumento e davanti la paglia.

N

n[1] [n] prep. monoval. [P N_{det}] [P N_{quant}] **in**, dentro:

♦ (No.) *Dœpu n pezzuẽttu se mietti na feẽcchja i faîa e se va ndugia, tanti ndugi, pœi se mietti arẹtu tâ majilla cu na mê i ssọpra e u cuttẹllu e se ttaglio fîrî e vệ bẹlli llasegni com'a pasta llasagnẹlla e sô cchjù duci* Dopo un po' di tempo si aggiunge un po' di farina e si procede piegando [lett. 'si va a piegare'] la pasta delle lasagne, (si praticano) tante pieghe, poi si ripone tutto nuovamente nella madia e ponendo una mano sulla pasta e con l'altra tenendo il coltello la si taglia sottile, così da ottenere buone lasagne che sono come la pasta lasagnella e sono più dolci,

n[2] [n] part.indet.masch. **uno**:

♦ (No.) *Quennu i frascàtui ssô mẹnzi ddüri, ppiglia e cce mẹnti o scorc'i maiau o n pẹdi de bruccuẹllu mûîzzadu o na feẽtta dde ffeôcchji ssarvaggi mûîzzadi* Quando la farinata è un po' indurita, si aggiungono parti di cotenna del maiale, un piede di broccoletto tagliato o un po' di finocchio selvatico tagliato.

CFR *nu*.

na [na] art.indet.femm. **una**:

♦ (No.) *Se fà na bẹlla fœglia de llasegni, se mpasto se, tentu se travaglio un bẹllu pezzô e pœi se fà du fœgli, na fœglia, segọnn'a famiglia che ẹvi, pe mancialla adâ sia* Si fa un foglio di pasta di lasagne, si impasta, si lavora molto, per tanto tempo, e poi si fanno due fogli o un foglio di pasta, in base alla grandezza della famiglia, per mangiarla la sera;

♦ (No.) *Quennu i frascàtui ssô mẹnzi ddüri, ppiglia e cce mẹnti o scorc'i maiau o n pẹdi de bruccuẹllu mûîzzadu o na feẽtta dde ffeôcchji ssarvaggi mûîzzadi* Quando la farinata è un po' indurita, si aggiungono parti di cotenna del maiale, un piede di broccoletto tagliato o un po' di finocchio selvatico tagliato.

nasci ['na.ʃʃə] verbo QF(10)

1. intr.monoval. [sogg V] **nascere**, venire alla luce, essere generato (restr. sul sogg.: persone e animali).

2. intr.monoval. [sogg V] **germogliare**, germinare, (restr. sul sogg.: vegetali):

♦ (No.) *Pœi se mbevìa* [*u castagnẹdu*], *quannu nasci l ierba se scẹrba e sse purezzija, nsomma, sse cura* Poi si abbevera [il castagneto], quando cresce l'erba si scerba, e si pulisce attorno, insomma, si cura.

♦ (SB) *Dœppu n mẹsi c'à nasciudu u frumentedinneju, se zzappa* Dopo un mese che è nato il graturco, si zappa;

♦ (SB) *Adâ sia* [*u frumẹntu*] *u llassemmu ta codà, ẹllu ọnhia, pœi nasci chjù buôrû e chjù priestu, chjù vijadu* a sera [il frumento] lo lasciamo nella caldaia, esso gonfia, poi nasce migliore e più veloce.

[AIS I 56 náši; našĭu+; av a náši Fut. 3]

naspa ['nas.pa] sost.femm. QF(2) VAR *nespa*

1. monoval. [N (*de*-N_{det})] **manubrio**, con il quale il mugnaio può togliere l'acqua e fermare a piacimento le macine del mulino:

♦ (No.) *U füsu, u mẹnzu de ssọtta ẹvi de llẹgnu, u mẹnzu i ssọpra ẹvi de fẹrru che se chjama naspa. Sta naspa nescẹnnu ta l œcchju dâ mœa, dû ssutâu avi l occellüzzu* Il fuso, la metà di sotto, è di legno, la metà di sopra è di ferro, che si chiama *nespa*. Questa *nespa* uscendo dall'occhio della mola, da sotto, ha l'uccellino.

Natà [na.'ta] sost.masch. solo sing. QF(14) → *Natari*.

Natari [na.'ta.ɹɪ] sost.masch. solo sing. QF(14) VAR *Natà* monoval. [N (*de*-N)] **Natale**:

Nelle espressioni di tempo, è compatibile come compl. di *a*, e di *pe*.

♦ (No.) *Â Nnuè ppî fẹsti sse usa i cosadduci: a Natari i mustazzœ e i ccassatẹlli* A Novara per le feste si usano i dolci. A Natale i mostaccioli e le cassatelle;

♦ (No.) *A Natari* [*u maiau*] *u mazzemmu, ppe usu de casa* A Natale lo ammazziamo [il maiale], per uso privato [lett. 'di casa'].

nàutru ['na.u.tʁʊ] agg. e pron.indef. QF(3) → *àutru*[1] e *àutru*[2].

navẹtta [na.'ve.tta] sost.femm. QF(2) NO → *navietta*.

navietta [na.'vje.tta] sost.femm. QF(2) VAR *navẹtta* monoval. [(poss/*de*-N_{det}) N] **navetta**, elemento di legno a forma di navicella che, nel telaio a mano, contiene la spola:

♦ (SB) *Dœpu che sse ttacca tuttu stu grọppu cû sọggiu, allọa se piglia a navietta e na sta navietta c'ẹvi mẹsu un cagnœ peccẽttu, un cannẹllu se chjema, allọa sta navietta nzicca d'un viersu e*

nęsci de l autru e se cumęnz'a ffà a rruobba Dopo che si attacca tutto questo nodo con il subbio, allora si prende la navetta e in questa navetta è messo un rocchetto piccolino, un cannello si chiama, allora questa navetta vienen fatta passare da una parte e fuoriuscire dall'altra (tra i fili dell'ordito durantet la tessitura) e si comincia a fare la roba (la tela).

ncaglia [ˈŋka.ʎʎa] sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N$_{det}$) N] **incastro**, incavo:
Nelle espressioni di luogo, è compatibile come compl. di *ta*.

♦ (SB) *Me scurdai me ce diju ca adô llęzzu va ttaccado i crusgè che c'ięvi na cuosa che se chjema hiuocca, sta hiuocca ęvi furmada d'un pęzzu de tàvuru, ste pęzzi de tàvuru avi quattru ncagli, ta sti quattru ncagli va i crusgè* Ho dimenticato di dire che in testa al liccio vanno attaccate le croci dell'ordito che hanno una cosa chiamata calcola. Questa calcola è formata da un pezzo di tavolo, questo pezzo di tavolo ha quattro ganci. In questi quattro ganci vanno le croci dell'ordito.

ncappezzà [ŋka.ppə.ˈtstsa] verbo QF(46) tr.bival. [sogg V N$_{det}$] **sovrapporre**:

♦ (No.) *Ttuttu u mazzu dû llêu sse porta ô sciumi. Ô sciumi sse fà i gǫrni e sse mętti ttô gǫrnu tuttu a ggerà attornu, ensomma, mme nnǫn vę ttentu ncappezzadu unu supr'i l àutru, ad'a vegnì spanu spanu ttô gǫrnu* Tutto il mazzo di lino [raccolto] si porta al fiume. Al fiume si fanno i maceratoi e si dispone nei maceratoi in maniera circolare, insomma, in modo da non venire sovrapposto, ma da essere disposto rado nel meceratoio.

ncarcà [ŋkar.ˈka] verbo QF(38)

1. tr.bival. [sogg V N$_{det}$] **calcare**, comprimere, pigiare, schiacciare (spesso con specificazione del modo o del mezzo con cui si calca):

♦ (No.) *I grattugli, quennu pœi ûrû fà u pêrî càudu, ppiglia a gostęlla, a spacca ttô męnzu e cc'i męnti llaintra, i ncarca bęlli puritti cu ttutti ddu mêu, chęlla calura dû pêrî, chęlli grattugli vęo squaglienu e sse mengia chęlla gostęlla cchî grattugli* I rimasugli dei ciccioli, quando poi uno fa il pane caldo, si prende la focaccia, la si taglia in mezzo e li si mettie là dentro, li si schiaccia bene con entrambe le mani, [con] quel calore del pane i ciccioli si sciolgono e così si mangia quella focaccia con i ciccioli;

♦ (No.) *A ll endumârî mattêu ppiglio i sciecchi, i rruddûrî, i ccordi lluonghi, vêo a l aja e sse inchji i rrudûrî de paglia e i ncarco ccâ ttradenta me vęo bęlli ffitti, pœi i męnto ûrû sǫprê l auttru e i ppuorto â ccasa* L'indomani mattina prendono gli asini, le reti per trasportare la paglia, le corde lunghe, vanno all'aia, riempiono le reti di paglia schiacciando con il tridente affinché sia ben pressata. poi [le reti adatte a trasportare paglia] le mettono una sopra l'altra e le trasportano a casa;

♦ (SB) *Dœpu squagliadu [u llęvetu] ce mettęmmu l acqua a picca a picca nfîa c'u puęmmu, che faîa nǫn se ne vędi chjù, c'u puęmmu stręngi, appoi tentu u ncarchemu a pügna, a ncarcà, mettęnnu na brezzętta de acqua, u mpastemmu* Dopo che [il lievito] è sciolto, aggiungiamo l'acqua poco per volta fintanto che possiamo, che la farina è stata assorbita tutta [lett. 'che farina non se ne vede più'], che lo possiamo ridurre, poi tanto lo pigiamo con i pugni, pigiando, aggiungiamo un po' di acqua, lo impastiamo.

2. tr.trival. [sogg V N$_{det}$ LOCAT] **premere**:

♦ (No.) *Dœppu ch'è bbęlla scârêda ch'è remorbiduda na picca ssuttê mêu, allǫa ppiglia e sse fà a llulluętti llulluętti. Ppœi sse fà a llulluętti llulluętti cchjù ppeccętti, sse ppiglia u fusęllu, u fusęllu sse ncarca sopra cchelli llulluętti e sse schêrâ ssuttê mêu* Dopo che [la pasta] è ben lavorata, ammorbidita un po' con il lavoro delle mani, allora si fa a piccoli pezzi. Poi la si divide in pezzi ancora più piccoli, si prende la sottile asticella cilindrica, l'asticella si schiaccia sui pezzetti di pasta e si lavora con le mani;

3. POL **ncarcà a mêu** monoval. con compl. idiom. (*a mêu*) **calcare la mano**, esagerare:

♦ (No.) *S'a parushêa u paga cu a muatua, u mugneu a mârû a ncarca ppe due o trę vœti* Se la cliente paga con il grano milito, il mugnaio calca la mano per due tre volte.

ncastà [ŋkas.ˈta] verbo QF(38) intr.monoval. [sogg V] **incastrarsi**:

♦ (SB) *l aadu u fagęmmu de na benna a ppǫnta e ce mettęmmu a guomua, a guomua è fatta dô furgiau, pezzüda, che ncasta* l'aratro lo facciamo a punta da una parte e ci mettiamo il vomere, il vomere è fatto dal fabbro, a punta che si incastra.

ncavadüa [ŋka.va.ˈðy.a] sost.femm. QF(48) monoval. [(poss/*de*-N$_{det}$) N] **incavo**, cavità:
Nelle espressioni di luogo, è compatibile come compl. di *ta*.

♦ (No.) *U mangu ęvvi ffattu dde un ciappûrî dde grossu un quattru jędetti, e ttô męnzu avvi na scavadüa. Ppœi cce n'ęvvi nàutru ûrû che ęvvi ddû spessǫri, ddâ grussęzza quantu me ntrasi tta sta ncavadüa* La gramola è fatta da un grosso pezzo di legno non digrossato, spesso quattro dita che al centro ha una scanalatura. Poi ce n'è un altro ancora che ha lo spessore, la grandezza necessaria per entrare in questo incavo.

SIN *scavadüa*.

ncavalluâ [ŋka.va.llʊ.ˈã] verbo tr.bival. [sogg V N$_{det}$] **accatastare**, ammassare:

♦ (SB) *fêo i jęrmeti, pœso a du jęrmeti pe benna e fêo i maâdi e na fęmmea appriessu appriessu va ttacchennu sti maâdi, i rrecœgli e i ncavallœ̂a, i ncavallœ̂a a dęggi gręgni e fà i cavallô* e fanno i mannelli, li accatastano due per parte e fanno piccoli mucchietti sparsi pronti per essere legati e una donna dietro lega questi mucchietti, li raccoglie e li accatasta, li accatasta in gruppi di dieci e fa le biche.

nchjaê [nkçã.ˈɛ̃] verbo QF(20) VAR *nchjârê*

1. intr.bival. [sogg V LOCAT] **salire**:

♦ (No.) *Ua ve dijo com'è cummêrâdu u casu, u casu prima cosa c'è a chjanca, ponta dâ chjanca da llevanti c'è attaccadu u pędi che nchjârâ ssopra ǫnni c'è u muêu* Ora vi dico come è strutturato il vano seminterrato. Il vano seminterrato: per prima cosa, c'è il basamento; ad un'estremità del basamento, sul davanti, è attaccato il piede che sale sopra, dove si trova il mulino;

♦ (No.) *Â mattêa ęu cu mme maidu, comu me rreddügiu, mmardu a sciecca e nn'i nchjârêmmu â mentra* La mattina io e mio marito, appena sono pronta, sello l'asina e saliamo al recinto delle pecore;

♦ (No.) *Ta ssu mentri a parrushêa piglia u saccu dû frumęntu, nchjârâ ssopra u banchellu perchè a tremœgna ęvi cchjü auta, piglia e vacca u frumęntu tâ tremœgna* Intanto, la cliente prende il sacco di frumento, sale sul banchetto perché la tramoggia

è più alta, piglia [e] svuota il frumento nella tramoggia;

♦ (SB) *Me scurdai me ce diju ca adô llęzzu va ttaccado i crusgę che c'ięvi na cuosa che se chjema hiuocca, sta hiuocca ęvi furmada d'un pęzzu de tàvuru, ste pęzzi de tàvuru avi quattru ncagli, ta sti quattru ncagli va i crusgę, i crusgę d'un vęrsu se tacco adâ hiuocca, de l atru vęrsu se tacco ad'un pęzzu de cuorda che va a nchjârâ adô llęzzu* Ho dimenticato di dire che in testa al liccio vanno attaccate le croci dell'ordito che hanno una cosa chiamata calcola. Questa calcola è formata da un pezzo di tavolo, questo pezzo di tavolo ha quattro ganci. In questi quattro ganci vanno le croci dell'ordito. Le crodi dell'ordito da una parte si attaccano alla calcola, dall'altra parte si attaccano ad un pezzo della corda che sale verso il liccio;

♦ (No.) *Ogni ventequatturi sta fossa av'a ęssi magliada, precchę attremęnti sse spacca e dde tutt'i parti svęnta, sventannu sse ppœ ppeglià ffœgu o sse brusgia. E allǫa sse nchjârâ sǫprâ fossa, cu stu magliu sse piglia de na męnza e s'av'a ferrejà tutta a corpi de megliu* traduzione dell'esempio traduzione dell'esempio traduzione dell'esempio traduzione dell'esempio

3. tr.bival. [sogg V N_{det}] **portare su**, trasportare in alto:

♦ (No.) *Quannu nne speccemmu, che llęsto dde passà, nchjaêmm'u llatti* Quando finiamo [di mungere le pecore] e sono passate tutte [dal mungitoio], saliamo sopra, portiamo sopra con il latte;

nchjappà [nkça.'ppa] verbo QF(38) intr.monoval. [sogg V] **appiccicare**, incollare, attaccare:

♦ (No.) *Quannu [a mulligada] ęvi bęlla durętta, c'ancœa non è bęlla mpastada buôrâ, ûrû se cumęnz'a scucciuà i mêu, che nchjappo tutti a mêu mêu, e sse cumęnz'a scucciuà i mêu, sse fà ttütt'a mullighi mullighi* Quando [la mollicata] è piuttosto consistente [lett.'ben dura'], che ancora non è ben impastata, si comincia a strofinare le mani per far cadere i pezzi di impasto, poiché appiccica su tutte le mani, e si comincia a strofinare le mani , si riduce in briciole;

♦ (SB) *Pegliemmu na feętta i faîa ce mettęmmu na fira d'acqua se n'av'a mietti picca che nnǫnca [i llasegni] vęo, mmuolli, e an'a vę düri che nnǫnca pœi nchjappo* Prendiamo un po' di farina, vi aggiungiamo un po' di acqua, non se ne deve mettere troppa altrimenti [le lasagne] vengono molli e non dure compatte come dovrebbero, altrimenti poi si attaccano.

nchjârâ [nkçã.'ɪã] verbo QF(20) → *nchjaê*.

nchjüdi ['nkçy.ðə] verbo QF(57)

1. tr.bival. [sogg V N_{det}] **chiudere**, mettere a contatto le parti disgiunte o aperte di un oggetto:

♦ (No.) *Ppœi a rrecotta bęlla prepparada, bęlla cu na bęlla picca i zzùccuru, e sse pigli'a ccucchjar'a ccucchjara e sse mętti ssǫppra a cchęlla forma tagliada dde cchęlla manera. Sse nchjudo d'un viersu e pœi se ffrijo* Poi la ricotta perfettamente preparata, con una buona quantità di zucchero, e si prende a cucchiate e si mette su quella forma di pasta tagliata in quel modo. Si chiudono da una parte e poi si friggono.

2. tr.bival. [sogg V N_{det}] **circondare**, delimitare uno spazio (restr. sul sogg.: [-unamo]):

♦ (No.) *A mentra è ssettuada un muorsu nchjudüda, ttütta de fraschi. Â mentra stęssu ne nchjudem'un muorsu che vutam'i pęgui llaintra, cchiamem'u zzaccu* Il recinto per le pecore è posizionato, in parte chiusa, (fatta) tutta di frasche. Nel recinto ugualmente ne chiudiamo una parte dentro la quale dirigiamo le pecore e lo chiamiamo il "zacco";

3. tr.trival. [sogg V N LOCAT] **rinchiudere**:

♦ (No.) *U pagliau è fattu dde fraschi cchî ffurcęlli ausu pagliau comu... pe nǫn ce ntrase acqua, frędu, e llaintra nchjudęm'i ciavaęlli, i daventi ce mettęm'u chèncellu* La capanna è fatta di frasche con le forcelle, come una capanna, affinché non entri acqua, freddo, e là dentro chiudiamo i capretti, davanti poniamo un cancello, per chiudere.

ncruccà [ŋkru.'kka] verbo QF(30) MO [n-[cruoccu]$_N$-a-]$_V$ intr.bival. [sogg V *cu*-N_{det}] **agganciare**, unire, collegare:

♦ (SB) *A pesęa ięvi na pętra gruossa, se martellija buôrâ me ce stavi a u pastuâ taccadu fittu che ncruocca cu chęllu llęgnu che va adô jǫvu e pęsa gerennu* La *pesea* è una grossa pietra, che viene battuta ripetutamente con il martello affinché vi venga ben legata la ritorta, alla quale viene agganciato quel legno che la unisce al giogo e le permette di trebbiare girando.

ncuppuâ [ŋkʊ.ppʊã] verbo QF(33A) tr.bival. [sogg V N_{det}] **chiudere**, mettere il coperchio (restr. sul sogg.: solo persone); (restr. sul compl.: solo pentole, forno ecc.):

♦ (SB) *Mettęmmu a para adâ bǫcca dû fǫrnu, i darrętu mettęmmu na sęggia, jęmmu pigliemmu u pêrî tô llętu, u mettęmmu sǫpra a para, a ün a ün tutt'attuornu, e a jęmmu mettęmmu tô fǫrnu, e u ncuppuêmmu fittu, na feętta i brasgia i darrętu che nǫnca piglia aria, e chęllu che c'è l ùrtemu nǫn cœsgi buôrû* Mettiamo la pala alla bocca del forno, dietro mettiamo una sedia, andiamo a prendere il pane dal letto, lo mettiamo sopra la pala, e lo inforniamo singolarmente a giro dentro il forno, lo chiudiamo in modo serrato, e vi mettiamo un po' di brace dietro il chiusino, perché potrebbe entrare aria nel forno e l'ultimo pane potrebbe non cuocere bene;

♦ (SB) *Dœpu un pezzuętu nęsce a fumadętta attuornu a ciappa, pegliemmu e u scuppuêmmu se vedęmmu ch'ęve buôrû ce llevemmu chęlla feętta i brasgia, u ferrejemmu tǫnnu, u geremmu cû zaccò, cû rrastęllu de fierru, cû zzaccò de llęgnu e u geremmu, quannu vedęmmu ch'è accussì, u llassemmu stà nantru pezzuętu ncuppuâdu* Dopo un po' di tempo esce del vapore d'attorno al chiusino, a questo punto togliamo via il chiusino; se vediamo che [il pane] è cotto, togliamo quella piccola quantità di brace che [era stata messa davanti alla bocca del forno], rigiriamo il pane, lo rigiriamo col "zaccò", col rastrello di legno, e lo giriamo, quando vediamo che è così (e cioè ormai alla fine della cottura), lo lasciamo stare ancora un pochino nel forno chiuso [].

ncurvà [ŋkur.'va] verbo QF(33) MO [n-[curva]$_N$-a-]$_V$ tr.bival. [sogg V N_{det}] **incurvare**, piegare in modo da rendere curvo:

♦ (SB) *L aadu u fagęmu accussì: pegliemu n morsu i llęgnu de rrǫvu, de favu, basta che ęvi a gǫdemu ch'ęvi ausu ncurvadu e pœi u spercemmu, ce fagęmmu u pertüsu pâ piertega cû scalpęllu* L'aratro lo facciamo così: prendiamo un pezzo di legno di rovere, di faggio, basta che sia a gomito, che sia in qualche modo incurvato, e poi lo buchiamo, gli facciamo un buco per la bure con lo scalpello.

ndrezzàresi [ndɤə.'tstsa.ɹə.sə] verbo pronom. QF(6C) tr.bival. [sogg V N_{det}] **drizzare**, raddriz-

zare (restr. sul compl.: [-umano]):

♦ (No.) *Perciò [ll arburẹlli de castagnà] sse ttaglio. Ccû struncadộrî se strọnco i llunghẹzzi che nsomma, a chjanca av'a ẹssi me sse ndrizza; sẹllu ch'ẹvi storta nọn è che ûrû nne pœ ffà ûrâ dde quattru mẹtri tutta stuorta, ccẹrca dde falla cchjù ccürta î modu me ss'addrizza stu llegnami* Perciò [gli alberelli di castagno] si tagliano. Con la sega a mano (quella senza telaio maneggiata da due uomini) si accorciano [lett. 'si tagliano le lunghezze'], ché insomma il tronco deve essere raddrizzato, se esso è storto non è che si può ricavare una tavola lunga quattro metri e tutta storta, si cerca di farla più corta in modo che questo legname sia dritto.

ndugià [ndu.'dʒa] verbo QF(33) tr.bival. [sogg V N_{det}] MO [n-+[ndügiu]$_N$+-a-]$_V$ **piegare**, ripiegare (restr. sul compl.: [-umano]):

♦ (No.) *Quann'è anchjada [a pasta dê llasegni], sciugujadẹtta, cce scruvuija na feẹcchja de ffaêa i ssọppra, a ndugia, a ppuorta tâ majilla e a ttaglia ffîrâ* Quando [la pasta per preparare le lasagne] è distesa, un po' asciutta, ci si spolvera sopra un po' di farina, la si piega, la si porta sulla madia e la si taglia in strisce sottili;

♦ (SB) *Quannu devẹnto fêrîssimi i pegliemmu ce mettẹmmu na picca i faîa, na feẹtta de faîa, e dœpu i pegliamu chẹlla fœglia e a ndugiemu, a ndugiemu e pœi ne mettẹmmu cû cutẹllu dâ tàvua e i tagliemmu a mursẹtti mursẹtti fêrîssimi che vẹo com'a pasta* Quando [la pasta delle lasagne] diventa sottilissima, la prendiamo vi aggiungiamo un po' di farina, poi pieghiamo quella foglia di pasta, dopo averla piegata ci mettiamo col coltello da tavola e la tagliamo in piccoli pezzi sottilissimi che vengono come la pasta;

♦ (SB) *Dœpu n pezzuẽttu se mietti na feẹcchja i faîa e se va ndugia, tanti ndugi, pœi se mietti arẹtu tâ majilla cu na mê i ssọpra e u cuttẹllu e se ttaglio fîrî e vẹ bẹlli llasegni com'a pasta llasagnẹlla e sô cchjù duci* Dopo un po' di tempo si aggiunge un po' di farina e si procede piegando [lett. 'si va a piegare'] la pasta delle lasagne, (si praticano) tante pieghe, poi si ripone tutto nuovamente nella madia e ponendo una mano sulla pasta e con l'altra tenendo il coltello la si taglia sottile, così da ottenere buone lasagne che sono come la pasta *lasagnella* e sono più dolci.

ndügiu ['ndy.dʒʊ] sost.masch. QF(1l) monoval. [(poss/*de*-N_{det}) N] **piega**, ripiegatura:

♦ (SB) *Dœpu n pezzuẽttu se mietti na feẹcchja i faîa e se va ndugia, tanti ndugi, pœi se mietti arẹtu tâ majilla cu na mê i ssọpra e u cuttẹllu e se ttaglio fîrî e vẹ bẹlli llasegni com'a pasta llasagnẹlla e sô cchjù duci* Dopo un po' di tempo si aggiunge un po' di farina e si procede piegando [lett. 'si va a piegare'] la pasta delle lasagne, (si praticano) tante pieghe, poi si ripone tutto nuovamente nella madia e ponendo una mano sulla pasta e con l'altra tenendo il coltello la si taglia sottile, così da ottenere buone lasagne che sono come la pasta *llasagnẹlla* e sono più dolci.

CFR *ndugià*.

nduì [ndʊ.'i] verbo QF(58) intr.monoval. [sogg V] **addensarsi**, divenire più denso, consistente:

♦ (No.) *I frascàtui sse fêo dde faêa i frumentedinneju. Sse mẹnt'a pegnetta ssọpra ccu l acqua. Quannu l acqua cumẹnza a spezzechellejà, sse ppigli'u rremmêâdœ e sse cumẹnz'a rremeê a ffaêa. Rremeênnu, rremeênnu, l acqua [va] cœsgi a ffaêa e ccussì va nduennu, a ppecchẹtt'a ppecchẹtta vẹo nduennu* La farinata si fa di farina di mais. Si mette la pentola sopra il fornello con l'acqua. Quando l'acqua comincia a fare le bolle in superficie, a bollire, si prende il mestolo e si comincia a girare la farina. Girando, girando l'acqua va a cuocere la farina e così va indurendosi, a poco a poco [la farinata] si indurisce.

nè [nɛ] avv. monoval. [V Avv] **né**:

♦ (No.) *I carmœcchji nọn sô nè llẹgni e nè carbộrî, perchè u carmœcchju ẹvi quasi mẹnzu ccottu* I tizzoni non sono né legni, né carbone, perché il tizzone è cotto solo a metà;

♦ (SB) *Dœpu che [a tia] se passa, se llenchja, quannu iẹvi nè scütta e nè bagnada se rrecœgli e se porta natra vœta nta l acqua e se passa* Dopo che [la tela] si lava [lett. 'si passa (nell'acqua)'], si distende, quando non asciutta, né bagnata si raccoglie e si porta nuovamente al fiume [lett. 'all'acqua'] e si lava.

nẹnti ['nɛ.ntɪ] pron.indef. inv. QF(4) **niente**, nulla, nessuna cosa:

♦ (SB) *Adâ sia mesuemmu u frumẹntu, u rrudujemmu, u puruzujemmu me nọn avi giœgliu, me nọn avi nẹnti, pœi, u vacchemmu ta nantra codà, squagliemmu a pẹtra geriestra e ci'a mettẹmmu* La sera pesiamo il frumento, lo facciamo rotolare nel vaglio, lo puliamo affinché non sia mischiato con loglio, con nient'altro, poi, lo rovesciamo in un'altra caldaia, sciogliamo il solfato di rame e glielo aggiungiamo;

♦ (No.) *E ttuttu chẹstu ẹvi a cchjantadêa dû nuccellẹdu, perchè pœi nọn c'è nent'àutru che ogni annu sse rrepẹti ssẹmpri a stẹssa ccosa: rruncà, ccœgli a nuccilla e rremunnà* E in tutto questo consiste l'operazione di piantare il noccioleto, perché poi non c'è altro da fare: ogni anno si ripete sempre lo stesso lavoro, roncare, raccogliere le nocciole, e rimondare.

nentru ['nɛ.ntɛʊ] agg. e pron. → *àutru*[1] e *àutru*[2].

nẹsci [nɛ.ʃʃə] verbo QF(59)

1. tr.bival. [sogg V N] **tirar fuori**:

♦ (No.) *Quenn'u jencu ddû fọrnu ẹvi ddaventâ bbọcca ddû fọrnu, allọa, ppigliu e ccumẹnzu a nẹsci a brasgia ccû rrastẹllu, u stuttabrasgia llà veggêu, e a brasgia a mẹntu llaintra, pigliu a scọbba bbagneda dde acqua e scọbb'u ffọrnu ppurittu* Quando il forno è ben riscaldato fin davanti alla bocca [lett. 'il bianco del forno è davanti alla bocca del forno'], allora, prendo e comincio a tirar fuori la brace con il tirabrace, là vicino il contenitore per spegnere la brace e la metto là dentro, prendo la scopa bagnata di acqua e scopo il forno pulito.

2. intr.monoval. [sogg V] **fuoriuscire**:

♦ (No.) *Commu schenn'u maiau, chè cce nẹsci chẹllu sengu, cche se rrecœgli ttô cattu* Appena scanno il maiale e gli fuoriesce il sangue, lo si raccoglie in un secchio.

nẹrgu ['nẹr.gʊ] agg. QF(3) e sost.masch.massa QF(14) VAR *nẹru*

1. agg. QF(3) monoval. [N Agg] **nero**.

2. agg. QF(3) monoval. [N Agg] nera, della varietà a buccia di colore chiaro (restr. sul sost.: solo uva e olive):

♦ (No.) *Sse ûrû vœ ffà u scàrtetu dde ll oiva, quennu è l oiva nustrari, a nẹrga, a mẹnt'a na*

parti pe passurǫ̂rî d'oiva Se qualcuno vuole fare una cernita delle olive, quando l'oliva è nostrale, la nera, la si mette da parte per farne *ppassurǫ̂rî* (oliva nera essiccata al sole o in forno).

3. agg. QF(3) monoval. [N Agg] sporco, lurido:

♦ (SB) *Pœi, dœpu che se fija, se fà, se bbǫgli nta na codara de cẹnni, a bǫgli du uri, trẹ uri a segǫnnu s'è jencu, s'è nẹrgu a segǫnnu comu è. Bǫgli du uri, trẹ uri, dœpu che se bǫgli i chẹlla manẹra se nẹsci e se v'a llava* Poi, dopo che si fila [il lino], lo si fa bollire in una caldaia di cenere, la si lascia a bollire due, tre ore, a seconda del fatto che sia bianco o sia ancora nero. Bolle due ore, tre ore, dopo che viene bollito in quel modo, si tira fuori e si va a lavare.

POL → *bǫ̀ffera nẹra, tierri nẹrghi.*

2. sost.masch.massa monoval. [N (*de*-N_{det})] colore nero; parte nera (di quanto espresso dal compl.).

nẹ̱ru ['nẹ̱r.ʊ] agg. QF(3) → *nẹ̱rgu*.

nespa ['nɛs.pa] sost.femm. QF(2) NO → *naspa*.

nèuntru ['nɛw.ntʊ] agg. e pron. → *àutru*[1] e *àutru*[2].

nfîâ prep.art. formata da *nfîu* (→)+ *a*[1] (→), **fino a**.

nfǫ̱rra [ŋfǫ̱.rra] sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N_{det}) N] tess. **fodera**, tela grossa, ruvida e grossolana, a trama rada ed evidente con cui si confezionano i sacchi, i materassi e simili:

♦ (SB) *Ua se sta rruobba iẹvvi a lleâzza allǫa dà i nforri gruossi che se mietti lladintra nuccilli, frumẹ̱ntu chẹllu che ün avi. Pœi c'ẹvi chẹll'autra a cchjü fîrâ de chẹll'autra a cchjü fîrâ se fà nantra spẹci de nforri chjü fîrî che se fà sacchi dê muîu, se fà pagliazzi, se fà canavazzi, se fà tutti sti cuosi* Ora se il tessuto [ricavato dalla tessitura del lino] è il capecchio, esso si usa per fodere grossolane in cui si mettono nocciole, frumento, quello che ciascuno ha. Poi c'è quell'altro tessuto, il più fine, che si usa per altri tipi di fodere, più raffinate, con cui si fanno sacchi del mulino, cenci, canovacci.

nfurnè [ŋfʊr.'nɛ] verbo QF(20) MO [n-[fǫrnu]$_N$-a-]$_V$ tr.bival. [sogg V N_{det}] **infornare** (restr. sul sogg.: solo persone; restr. sul compl.: solo cibi che possono cuocere in forno):

♦ (No.) *a gostẹlla a sbannûrû sǫpra i mêu e cce fazzu un sǫru purtusu ttô mẹnzu e a nfǫrnu a pprimma, e quennu aia llestudu dde nfurnè u ppêrî, a gostẹlla a ppigliu e a nẹsciu c'u fǫrn'è forti* La focaccia, la lavoro distendendola sulle mani, vi faccio un buco al centro e la inforno per prima, e quando ho finito di infornare il pane,la focaccia e la tiro fuori perché il forno ha una temperatura troppo alta;

♦ (No.) *a rreccuotta, chẹlla che ne rriesta cce mettẹmmu na picca i ssa[re], a vachemmu ssǫpra na tavuẹlla e a tegnẹmm'ô sǫri; quannu stavi dui, trẹ jorni cussì ô ssǫri, a pegliemmu e a nfurnemmu, nfurnemmu dui trẹ vœti tô fǫrnu* la ricotta in quella che resta a noi mettiamo un po' di sale, la versiamo sopra una piccola tavola e la teniamo al sole; quando sta due, tre giorni così al sole la prendiamo e la inforniamo, la inforniamo due, tre volte, nel forno.

nfurrezzà [ŋfu.rrə.'tstsa] verbo QF(6) MO [n-[furrizza]$_N$+-a-]$_V$ tr.bival. [sogg V N_{quant}] **accatastare**:

♦ (No.) *Ccommu ddesgìa, ccommu sse llẹsti de sserrà, ttutta sta llegnemi vê nfurrezzada* Come dicevo, appena si finisce di segare, tutto questo legname viene accatastato.

ngastàresi [ŋgas.'ta.ɹə.sə] verbo pronom. QF(5) intr.bival. [sogg V LOCAT] **incastrarsi**, conficcarsi:

♦ (No.) *Ta stu occellüzzu se mẹtti a mannè, a mannè ẹvi un pẹzzu de fẹrru llongu quasi un parmu che se v'a ngasta tê casẹlli dâ mœa de ssǫpra che se chjama u ssuprâu* La nottola del mulino è un pezzo di ferro lungo quasi un palmo, che si va a conficcare nelle caselle della mola di sopra che si chiama "il soprano".

ngerada [ndʒə.'ɹa.ða] sost.femm. QF(2) **girata** giro:

♦ (SB) *allǫa s'av'a mẹtti dẹggi chenni ce va dẹggi llẹgni, se n'av'a mẹtti dǫdeci, se mẹtti dǫdeci llẹgni, ogni ngerada che se fà fà na chenna* allora (per fare l'ordito) se deve mettere dieci canne, ci vanno dieci legni (fissati al muro), se ne deve mettere dodici se ne mettono dodici legni: ogni girata che si fa, fa una canna.

ngerestrà [ndʒə.ɹə.'ɛɛa] verbo QF(46) tr.bival. [sogg V N_{quant}] irrorare di solfato di rame (restr. sul compl.: solo piante):

♦ (No.) *U frumẹntu sse purezzija ppurittu, se rredduija, se purezzija bẹllu purettìssemu, se mẹnti tta na coddara e sse ngerẹstra* Il frumento si pulisce bene, si fa ruotare nel crivello, si mette in una caldaia e si irrora di solfato di rame.

ngrârâ [ŋgrã.'ɹã] verbo QF(20) inacc.monoval. [sogg V] **granire**, mettere i chicchi (restr. sul sogg.: solo grano e cereali):

♦ (No.) *quennu êo llestüdu prœppria tüttu cuosi de rreccœgli, de mẹdi, ppiglio ttutti chẹlli cavallǫ̂rî, i puorto a l aja, n tẹsta, ttaccadi chî cuordi, chẹlli cche sse ppôru judà, ddui, ttrẹ, quattru, segǫnnu u frumẹntu com'è ngrârêdu* Quando hanno finito di raccogliere proprio tutto, di mietere, prendono tutti quei covoni, li portano all'aia, sulla testa, legati con le corde, quelli che possono caricare, due, tre, quattro a seconda di come il frumento è granito.

ngrassà [ŋgra.'ssa] verbo QF(38) MO [n-+[grassu]$_N$+-a-]$_V$ tr.bival. [sogg V N_{det}] **ingrassare**, far diventare grasso:

♦ (No.) *Ogni ennu a jenneu vai'a fẹa, me vai'a ccatt'u maiau. Però me piaggi un purcellẹttu peccẹttu pe m'u ngrassu ẹu. Vegnẹnnu novẹmbri, ccumẹnz'a glienna, ccœgliu cchẹlla glienna e cci'à ddǫgnu, glienna e fauzzi ssẹcchi, u pigliu e u ngrassu* Ogni anno a gennaio, vado alla fiera del bestiame a comprare il maiale. Però mi piace un maialino piccolo affinché lo cresca io; a novembre cominciano le ghiande, raccolgo quella ghianda e gliela do, ghiande, fave secche, lo prendo e lo ingrasso.

nhiurì [nçu.'ɹi] verbo QF(51) VAR *nsciurì* MO [n-

+[hiọra]$_{N}$+-i-]$_{V}$

1. intr.monoval. [sogg V] **fiorire**, essere nella fioritura, sbocciare (restr. sul sogg.: solo fiori e piante):

2. intr.monoval. [sogg V] **rapprendere**, coagulare formando delle bolle sulla superficie del liquido (restr. sul sogg.: solo ricotta):

♦ (No.) *Pœi* [*u llatti*] *u tonna mettẹmmu sọpprô fœgu; commu stavi cincu mêrûdî cc'è u llatti che sse llẹva ppâ rreccuotta, cchjamamu llatti dâ rreccuotta, sse mẹtti, sse mẹtti e sse stave nautra picca, rremeênnu rremeênnu, nsciurisci a rreccuotta, sse vẹdi llaintra comu bbullẹtti de ffaêa ta chẹll'acciada, cce mettẹmm'u fegau* Poi [il latte] lo mettiamo nuovamente sul fuoco, dopo che sta cinque minuti è pronto il latte per la ricotta, [lo] chiamiamo 'latte della ricotta', si mette sul fuoco e sta un altro po', rimestandolo in continuazione coagula la ricotta; si vede là dentro che formano come dei grumi di farina in quella lacciata e si introduce un rametto di fico.

nnacà [nna.ˈka]
[AIS I 62 naká; nắka]

nostru [ˈno.ɾʊ] pron. e agg. poss.di 1ª pl. QF(3) → *nuostru*.

nozzu [ˈno.tstsʊ] sost.masc. QF(1) NO → *nozzu*.

nnọnca [ˈnnọ.ŋka] avv. QF(4) monoval. [V Avv] **altrimenti**, in caso contrario:

♦ (No.) *Pegliemmu na feẹtta i faîa ce mettẹmmu na fira d'acqua se n'av'a mietti picca che nnọnca i llasegni vẹọ, mmuolli, e an'a vẹ düri che nnọnca pœi nchjappo* Prendiamo un po' di farina, vi aggiungiamo un po' di acqua, non se ne deve mettere troppa altrimenti [le lasagne] vengono molli e non dure compatte come dovrebbero, altrimenti poi si attaccano;

♦ (No.) *Pœi i llasegni se tonn'a piglia e se mietto tô crivu o, nnọnca, se tonn'a llenchjo sọprô llẹttu, se mietti a pegnatta e i bugliẹmmu* Poi le lasagne si prendono nuovamente e si mettono in vaglio o, in caso contrario, si distendono di nuovo sul letto, si mette la pentola sul fornello e li bolliamo.

nọggia [ˈnọ.dʒdʒa] sost.femm. QF(2) VAR *nọncia* monoval. [(poss/de-N$_{det}$) N] **noce**, frutto dell'albero di noce:

♦ (No.) *Ppœi na vœtta, a ll èppecca de na vœtta, nvẹci ddê œvi i llanchjavo commu na fœglia i llasegni, i ttagliavo ttọnni, cce mettiv'i nọggi llaintra, ssọpra cce mettiva l auttra cappa, i mentivo sọprê llenni unciüdi dde na ffia de œgliu o nọnca de ssajimmi e i nfurnevo* Poi una volta, in passato, invece delle uova, [la pasta per preparare le colombe] la stendevano come un foglio di lasagne, la tagliavano in picccoli circoli, vi mettevano dentro le noci, sopra si stendeva un altro strato di pasta, si posava sulle teglie già unte con un po' di olio oppure di strutto e si infornava.

nọn [nọn] avv. monoval. [V Avv] **non**:

♦ (No.) *Ua partu e mme nne vaju ọnni me padri e cce ddiju: «paddri, mancai contru u cẹru e contr'i vọi, ormai nọn sọgnu dẹgnu dde ẹssi chjamedu figliu vostru; trattàdemi commu ûrû ddî vostri garzô.»* Ora parto e vado da mio padre e gli dico: «padre, ho mancato contro il cielo e contro di voi, ormai non sono degno di essere chiamato figlio vostro, trattatemi come uno dei vostri garzoni.»;

♦ (SB) *Dœpu che ce fà sta llescìa, sẹllu ch'evi jenca, a llassa se nọn è jenca ce ne fà ancœa neutra, fententuchè devẹnta jenca, quannu devẹnta jenca se sciüga se fà a gliuommi gliuommi e se puorta â casa* Dopo che si fa il ranno [alla tela tessuta al telaio], se è bianca si lascia stare, se non è bianca se ne fa un'altra ancora, fintanto che non diventa bianca. Quando è sbiancata si raccoglie in gomitoli e si porta a casa.

nọncia [ˈnọ.ntʃa] sost.femm. QF(2) → *nọggia*.

nsaccà [nsa.ˈkka] verbo QF(38) MO [n-+[saccu]$_{N}$+-a-]$_{V}$ tr.bival. [sogg V N$_{quant}$] **insaccare**, mettere nei sacchi o in qualsiasi recipiente (restr. sul compl.: materiali solidi e liquidi):

♦ (No.) *Pœi u frumẹntu u nsacco; o cû scięccu o ccû mü o sse cc'è carchi chèmiu carchi ccosa, u ppigli'e ss'u puort'â casa* Poi il frumento lo insaccano, con l'asino o con il mulo o, se c'è qualche camion, qualche mezzo, lo prendono e lo portano a casa;

♦ (No.) *U carbộrî u mẹtto tuttu attorn'attornu dâ fossa. Quannu sse ssô sseguradi che nọn c'è cchjù ffœgu e che ll êo llestudu de scarbuê, u nsacco e pœi cci'u vẹo purtennu ê crięnti e sse vẹnn'u carbộrî* Il carbone lo dispongono tutto intorno alla carbonaia, quando sono certi che il fuoco sia spento e hanno finito di disfare la carbonaia, lo insaccano e poi lo portano ai clienti e vendono il carbone.

♦ (No.) *dœppu ch'è masgeêda sta oiva, vê nsaccada ttê sporti* dopo che è macinata questa oliva, viene insaccata nei fiscoli;

♦ (No.) *Stu œgliu ccom'u ccœglie? avi u ddurrœtua, nsêa che pœ llinchji chẹstu e allọa nsacca stu œgliu, pœi avi nna spiga* Quest'olio come si raccoglie? Ha il *ddurrœtua*, fino a quando può riempire questo, si insacca l'olio, poi ha una *spiga*.

nsciurì [nʃu.ˈɪi] verbo QF(51) NO → *nhiurì*.

nsegnà [nsə.ˈŋŋa] verbo QF(31) tr.trival. [sogg V N$_{det}$ *a*-F$_{inf}$] **educare**, abituare:

♦ (No.) *Ogni ennu a jenneu vai'a fẹa, me vai'a ccatt'u maiau. Pœi u nsẹgnu a mangià, cce fazz'un beverộrî, bbrœd'i pasta, llavadè ddê piatti, ccu a ccaîglia o nọnca na feẹtt'i ffaêa me sse nsẹgn'a mangià, ẹrba, e u crẹsciu ccussì* . Ogni anno a gennaio, vado alla fiera del bestiame a comprare il maiale. Poi lo aduco a mangiare (bene), gli preparo un beverone, liquido di cottura della pasta, sciacquature delle stoviglie con la crusca oppure con un po' di farina affinché si abitui a mangiare [cibi genuini], erba e lo allevo così.

CFR *nsegnàrese*.

nsegnàresi [nsə.ˈŋŋa.ɹə.sə] verbo pronom. QF(31A) intr.trival. [sogg V N$_{det}$ *a*-F$_{inf}$] **abituarsi**, avvezzarsi:

♦ (No.) *Ogni ennu a jenneu vai'a fẹa, me vai'a ccatt'u maiau. Pœi u nsẹgnu a mangià, cce fazz'un beverộrî, bbrœd'i pasta, llavadè ddê piatti, ccu a ccaîglia o nọnca na feẹtt'i ffaêa me sse nsẹgn'a mangià, ẹrba, e u crẹsciu ccussì* . Ogni anno a gennaio, vado alla fiera del bestiame a comprare il maiale. Poi lo aduco a mangiare (bene), gli preparo un beverone, liquido di cottura della pasta, sciacquature delle stoviglie con la crusca oppure con un po' di farina af-

finché si abitui a mangiare [cibi genuini], erba e lo allevo così.
CFR *nsegnà*.

nsẹ̈ddu ['nsẹ̣.ddʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [(poss/de-N$_{det}$) N] **innesto**:
♦ (No.) *Ccà â Nuè pe cchjantà l orevà sse fà û ffuossu fọ̈nnu n mẹ̈tru, pœi se mẹ̈tti na pecchẹ̈tta i frattẹ ô fọ̈nnu o na pecchẹ̈tta i concimi, e ssọ̈pra se mẹ̈nt'u nsẹ̈ddu dde l urevau* Qua a Novara per piantare l'olivo si scava un fosso profondo un metro, poi si mette un po' di erbe secche al fondo o un po' di concime e sopra si mette l'innesto di olivo.

nsẹ̈mpra ['nsẹ̣.mpra] avv. QF(4) monoval. [V Avv] **insieme**:
♦ (No.) *Ppœi a giügnu tunnem'i pègui e ppuru l agnẹlli, che ssô nsẹ̈mpra* Poi a giugno tosiamo le pecore e gli agnelli anche che sono insieme.

nsîa prep.art. formata da *nsîu* (→)+ *a*[1] (→), sino a.

nsîu ['nsĩ.ũ] prep. QF(4) → *nfîu*.

nsuomma ['nswo.mma] cong.testuale QF(4) **insomma**, in conclusione. Conferisce valore riassuntivo a una frase o sequenza di discorso rispetto a quanto detto in precedenza:
♦ (No.) *Ddœppu cche s'à cchjantadu e llọa perlumệrû ppe ddu vœtti trẹ̈ vœtti l ennu ss'êo zzappà, ss'êo purezzijà cu a furbecẹ̈tta, s'êo rruncà, e nsomma, fàrecci tutti cchẹlli curi che avi dde bbesœgnu* Dopo che [il nocciolo] è stato piantato, allora, almeno per due, tre volte l'anno deve essere zappato, deve essere pulito con la forbicetta, roncato, insomma, bisogna dargli tutte le cure di cui ha bisogno;
♦ (No.) *Ccommu ssô fatt'i casẹlli, ẹllu ss'av'a cchjantà cû cchjantadœ, a destanza dde û spanghecẹ̈llu scarsu, e a ttravẹ̈rsu dde un fir'e ll auttru dde un parmẹ̈ttu scarsu. Ppœi se mbevìa, quannu nasci l ierba se scẹrba e sse ppurezzija, nsomma, sse ccura* Appena sono fatti i semenzai, si deve piantare con il piantatoio, distanti poco meno di una spanna e tra un filo e l'altro alla distanza di un palmo appena. Poi si abbevera, quando cresce l'erba si scerba, e si pulisce attorno, insomma, si cura;
♦ (No.) *U truppẹllu cche vệ ttroppu grossu sseccommu nọn cœsgi sperciarmodu sse a ffossa nọn ẹvi tanta grenna ss'av'a spaccà chî cọgni, cọgni dde ferru, câ mazza o cọgni de llẹgnu, nsomma de carchi modu ss'av'a spaccà* Il toppo che è stato tagliato troppo grosso - poiché non cuocerebbe nella carbonaia, soprattutto se essa è piuttosto piccola – deve essere spaccato ulteriormente con i cunei , con i cunei di ferro, con la mazza o con i cunei di legno, insomma in qualche modo lo si deve spaccare.

nsurcà [nsʊr.'ka] verbo QF(45) MO [n-+[sọ̈rcu]$_{N}$+-a-]$_{V}$ intr.monoval. [sogg V] fare solchi larghi e profondi con la zappa:
♦ (SB) *Dœppu c'a scarcaratu se spẹtta me chjœvi, se tonn'a passa sta tierra, na vœtta du vœtti, e pœ se vœta d'arrẹtu e se nsorca, se nsorca e se chjanta u frumentedinneju* Dopo che si è dissodato il terreno, si aspetta che piova, si passa (con l'aratro) questa terra, una, due volte, e poi si torna indietro, si fanno i solchi e si pianta il mais.

nsurfarà [nsur.fa.'ɹa] verbo QF(38) MO [n-+[sọ̈rfu]$_{N}$+-a-]$_{V}$ intr.monoval. [sogg V] **dare lo zolfo all'uva** (restr. sul compl.: solo uva):
♦ (No.) *Ppœi a merzu se zzappa, ddœpu che s'à zzappad'a merzu, a vigna tta sse mẹntri sboccia e sse nsurfara* Poi a marzo si zappa, dopo che si è zappato a marzo, la vigna frattanto matura e viene irrorata con zolfo.

nta [nta] prep. → *ta*.

ntê prep.art. formata da *nta* (→)+*i* (→).

nteressàresi [ntə.ɹə.'ssa.ɹə.sə] verbo pronom. QF(46) intr.bival. [sogg V (*pe*-F$_{inf}$)] **occuparsi**, provvedere:
♦ (No.) *Cc'è un operaju speciarezzadu cche sse chjama masgêâdọri e cchẹllu sse nteressa ppe masgeê sta oiva* C'è un operaio specializzato che si chiama macinatore e questi provvede a macinare questa oliva.

n testa POL ESO avv. monoval. [V Avv] **in testa**, sul capo:
♦ (No.) *Llestẹnnu n cavallộrî, quennu êo llestüdu prœpria tüttu cuosi de rreccœgli, de mẹdi, ppiglio ttutti chẹlli cavallộrî, i puorto a l aja, n testa, ttaccadi chî cuordi, chẹlli cche sse ppôru judà, ddui, ttrẹ, quattru, segọnnu u frumẹntu com'è ngrârêdu* Quando hanno finito di raccogliere proprio tutto, di mietere, prendono tutti quei covoni, li portano all'aia, in testa, legati con le corde, quelli che possono caricare, due, tre, quattro a seconda di come il frumento è granito;
♦ (SB) *E pœi [u frumẹntu] u mesuemmu cû dumunnẹlla e u mettẹmmu tô saccu e ne mesuemmu un tùmmuu e nẹsci vẹnti chilli, ventû chilli, pœi n'u judammu n tẹsta e vaju ô muẹ̆u* E poi lo misuriamo [il frumento] con il *dumunnẹlla* e lo mettiamo nel sacco e ne misuriamo un *tùmmuu*, cioè [lett. 'risulta'] venti chili, ventuno chili, poi ce lo carichiamo in testa e vado al mulino.
POL ESO → *fazzurìettu n tẹsta*.

n testa de POL ESO prep.monoval. [P N$_{det}$] **in cima a**, nell'estremità superiore di:
♦ (SB) *Me scurdai me ve desgìa che chẹllu crucchẹttu che cc'ẹvi n testa de stu fusu se chjama mùscua* Ho dimenticato di dirvi che quel gancetto che c'è nell'estremità superiore del fuso per fermare il filo si chiama cocca

ntô prep.art. formato da *nta* (→)+*u* (→).

ntrasi ['ntɹa.zə] verbo QF(38)
1. intr.bival. [sogg V LOCAT] **entrare**:
♦ (No.) *U cabbucuollu sse nẹsci, se cọnza tuttu bẹll'attornu, tuttu purittu, de pippi e ffeôcchju. Sse piglia u budẹllu dâ cutrumma bẹllu purettìssemu llavadu, sse mẹnti trẹ ccuccẹtt'i ssari llaintra, sse ntrasi nta cchẹllu budẹllu dâ cutrùmmua e sse ttacca fettìssema ccû spagu e pœi se mpeccica* Il capocollo viene tirato fuori [dal secchio in cui era conservato con l'altro lardo], condito tutto intorno con peperoncino e finocchio. Si prende il colon, perfettamente lavato, si aggiungono tre pizzichi di

sale là dentro, si riempie il colon col capocollo e si lega forte con lo spago e poi si appende al fumo.

ntravaccà [ntɐa.va.ˈkka] verbo QF(38) tr.bival. [sogg V N_{det}] **accavallare**, porre due o più cose una sull'altra:

♦ (No.) *U ppeccellattu, rreccœgl'i mullighi c'un mursẹtt'i ppasta dû ppêrî, u schêrû bastenti, ppœi u ppigliu e u turciuiju e u ntravaccu, ûrû cu ll autru, i ddu pọnti, me vẹ u bucu, bbẹllu purtusu tô mẹnzu a fforma d'u anẹllu* Il *peccellattu*, raccolgo le briciole con un pezzo di pasta di pane, lo lavoro a sufficienza, poi lo prendo e lo attorciglio e accavallo le due estremità [lett. 'lo accavallo uno con l'altro, le due punte'] affinché si formi un buco, un bel buco al centro, e abbia la forma di un anello.

ntornu [ˈntor.nʊ] avv. QF(4) NO → *ntuornu*.

ntuornu [ˈntwor.nʊ] avv.locat. QF(4) VAR *ntornu* **attorno**, **tutt'attorno**:

♦ (SB) *U teau è furmadu quattru pẹzzi de llẹgni addritta, dœpu sti quattru pẹzzi de llẹgni addritta avi quattru barri ntuornu c'u tẹgno me stavi fiermu* Il telaio è formato da quattro pezzi di legno posti in verticale, oltre a questi quattro pezzi di legno verticali, ha quattro barre attorno che lo sostengono affinché sia stabile.

nturciûîjà [ntʊr.tʃʊ̃.ɪ̃.ˈʝa] verbo QF(6) tr.bival. [sogg V N_{det}] **avvolgere**, attorcigliare (restr. sul compl.: [-umano]):

♦ (No.) *C'ẹvvi un fusu, u fusu ẹvi furmadu cu a tẹsta de rretteculadu, de firu de fẹrru ferìssemu, ọnni cce vẹ ttaccadu sta ffia, dde ssọtta avi un pirillu de llẹgnu che cû a mêu dritta a fẹmmea cche fia ce dộa na ferreada, nturciuîja e va scenẹnnu va scenẹnnu va scenẹnnu, e chẹstu ccà devẹnta commu nna spẹci de cuttộrî rrọzzu* C'è un fuso, il fuso ha la testa di reticolato [lett. 'è formato con la testa di reticolato'], di filo di ferro sottilissimo, dove viene attaccato questo filo, sotto ha un gancetto di legno al quale con la mano destra la donna che fila dà un colpo per farlo girare, esso avvolge (il filo) che scendendo riempie il fuso, e questo diventa come un un tipo di cotone grezzo;

♦ (SB) *a llumẹa dû fọrnu, a llumẹa dû fọrnu iẹve de crẹtta, ce mettẹmmu u mẹcciu un mursẹttu i pẹzza fîrâ jenca, u nturciujemmu, l œgliu mensu che nọnca fà fẹttu, e a mettẹmmu ta chẹllu pertüsu e fà u llüstru tô fọrnu* La lucerna del forno è di creta, vi mettiamo lo stoppino, un pezzetto di stoffa fine bianca, lo avvolgiamo, l'olio di oliva, altrimenti puzza, e la mettiamo in quel buco per fare luce nel forno.

nturrà [ntu.ˈrra] verbo QF(30) tr.bival. [sogg V N_{det}] **tostare** (restr. sul sogg.: solo persone); (restr. sul compl.: solo semi oleosi):

♦ (No.) *Ppœi* [*a pasta pê cassattẹlli*] *sse ttaglia a quadrettîrî quadrettîrî. Dde pparti mẹssa: na ppecchẹtta de nuccilli nturradi, pestadi fîrî, ffighi ssẹcchi, bbẹlli pestadi, bbẹlli tagliadi ffîrî, e na picca de vêu jencu, ttuttu mmescadu* Poi [la pasta per le *cassattẹlli*] si taglia in tanti quadretti piccoli. Si mettono da parte una certa quantità di nocciole tostate, tritare finemente, fichi secchi, ben pestati, ben tagliati in modo sottile e un po' di vino bianco, tutto mescolato insieme.

nu [nu] art.indet.masch. **un**:

♦ (No.) *Me scurdai cche sse pọda. A jenneu, ttâ menca dâ llôa, l ommu câ fròveccia allọa ppiglia e pọd'a vida, cce llẹva ttutti cchẹlli sciarmẹnti e cce llassa nu œcchju, ddu œcchji, ssegọnnu i sciarmẹnti che cce vœ llassà* Ho dimenticato di dire che si pota. A gennaio, nella fase calante della luna, l'uomo con la forbice comincia a potare la vite, le toglie tutti i tralci e lascia una, due gemme, in base a quanti tralci vuole lasciare;

♦ (SB) *Dœpu che fà tüttu stu cuosu che se ọrdi, quant'è che n'av'a ffà dẹci chenni, dọdeci chenni, vẹnti chenni, quant'è che ne ffà, allọa, pœi, se scippa de llà e se fà nu gliuommu* Dopo che fa tutta questa operazione, che si ordisce –quant'è che ne deve fare (di lino)? Dieci, dodici, venti canne, quant'è che ne fa, - allora poi si toglie da là e si fa un gomitolo.

nuàutri [nu.ˈaw.tɐɪ] pron.pers. di 1ª m. e f. pl. inv. QF(4) → *nuàtri*.

nuatri [nu.ˈa.tɐɪ] pron.pers. di 1ª m. e f. pl. VAR *nuàutri* **noi**:

♦ (No.) *se disgi cà onni nuautri che ogni ttantu cce piglia u mari dû castagnu, stu mari dû castagnu cumparisci cche cce vẹ na ttacchẹtta ffatta, fatta sẹcca, fatta brusgiada a sta chjanchẹtta de castagnu* si dice che qua, presso di noi, ogni tanto il male del castagno colpisce le piante, questo male del castagno appare sotto forma di una piccola piaga secca, bruciata nel piccolo tronco del castagno;

♦ (SB) *Nuàutri cẹrti vœti puru fagẹmmu i llasegni* Noi a volte facciamo anche le lasagne;

♦ (SB) *nuatri* [*u pê*] *u jẹmmu mullemmu cu i mêu e tajemmu quannu è llẹvettu* Noi [il pane] lo palpiamo con le mani e controlliamo quando è ben lievitato.

nuccellà [nu.tʃtʃə.ˈlla] sost.femm. inv. QF(25) MO [[nuccilla]$_{N}$+-à^{1}]$_{N}$ monoval. [(poss/de-N_{det}) N] **nocciolo**, pianta di nocciolo:

♦ (No.) *Ppe ffà i nuccellà pprimma s'av'a fà i ffossi. Sse scippa dê nucellà vẹcchji a chjantimmi cchẹlla cche vẹ ddâ ttẹrra nô cchẹlla cche vẹ ddâ ceppaja*. Si sradica dai noccioli vecchi il piantime, quello che proviene da terra, non quello che è germogliato nella ceppaia;

♦ (No.) *ogni annu sse rrepẹti sẹmpri sta cuosa nsêa c'a nuccellà sse porta a ll artẹzza, cche ssacciu, d'un mẹttru, novanta, ottanta, che ccumẹnz'a ffà i primi nuccilli* ogni anno si ripetono sempre le stesse cure fino a quando il nocciolo raggiunge l'altezza di - non so – di un metro, novanta, ottanta centimetri, e comincia a produrre le prime nocciole.

nuccellẹdu [nu.tʃtʃə.ˈllẹ.ðʊ] sost.masch. QF(2) MO [[nuccillà]$_{N}$+-ẹdu]$_{N}$ monoval. [(poss/de-N_{det}) N] **noccioleto**:

♦ (No.) *A chjantimmi s'av'a sciuppà dde un nuccellẹdu vẹcchju* Il piantume deve essere sradicato da un nocelleto vecchio

♦ (No.) *E ttuttu chẹstu ẹvi a cchjantadêa dû nuccelledu, perchè pœi nọn c'è nent'àutru che ogni annu sse rrepẹti sẹmpri a stẹssa ccosa: rruncà, ccœgli a nuccilla e rremunnà* E in tutto questo consiste l'operazione di piantare il noccioleto, perché poi non c'è altro da fare: ogni anno si ripete sempre lo stesso lavoro, roncare, raccogliere le nocciole, e rimondare.

nuccilla [nu.ˈʧʧʃi.lla] sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/de-N_{det}) N] **nocciola**, frutto dell'albero di nocciolo:

♦ (No.) *Pe cœgli a nuccilla, quannu vệ u mẹsi de aọstu s'av'a rruncà ttutt'u terrệu in modo che caschennu a nuccilla se pœ cœgli; e sse cœgli sta nuccilla* Per raccogliere le nocciole, nel mese di agosto, si deve sarchiare il terreno con la ronca, in modo tale che quando, le nocciole cadono, si possono raccogliere e si raccolgono tutte queste nocciole;

♦ (No.) *Dde pparti mẹssa [pe fà i cassattẹlli]: na ppecchẹtta de nuccilli nturradi, pestadi fîrî, ffighi ssẹcchi, bbẹlli pestadi, bbẹlli tagliadi ffîrî, e na picca de vêu jencu, ttuttu mmescadu.* (per fare le cassatelle) si mettono da parte una certa quantità di nocciole tostate, tritare finemente, fichi secchi, ben pestati, ben tagliati in modo sottile e un po' di vino bianco, tutto mescolato insieme;

♦ (No.) *ogni annu sse rrepẹti sẹmpri sta cuosa nsêa c'a nuccellà sse porta a ll artẹzza, cche ssacciu, d'un mẹttru, novanta, ottanta, che ccumẹnz'a ffà i primi nuccilli* ogni anno si ripetono sempre le stesse cure fino a quando il nocciolo raggiunge l'altezza di - non so – di un metro, novanta, ottanta centimetri, e comincia a produrre le prime nocciole.

nuggià [nu.ˈdʒdʒa] sost.femm. inv. QF(25) VAR *nuncià* MO [[nọggia]$_{N}$+-à[1]]$_{N}$ monoval. [(poss/de-N_{det}) N] **noce**, albero di noce:

♦ (No.) *A stuffada sse fà accussì: du ffœgli i cceasà, du ffœgli i nuggià, du ffœgli i persegau, un pọmmu cuttọgnu, carrubbi, ddu cchjappi dde fighi sẹcchi, na fìa dde viêzza, sse bbọglio ttutti ppe na ppara dde üri, ppœi se scüa chẹlla acqua, e buglienti se mẹtti ttê bbọtti* il decotto per lavare le botti si prepara con: due foglie di ciliegio, di noci, di pesco, una mela cotogna, carrube, due picce di fichi secchi, un po' di vinaccia. Si fa bollire il tutto per due ore, poi quel decotto si scola e ancora bollente si versa nelle botti.

nuncià [nu.ˈntʃa] sost.femm. inv. QF(25) → *nuggià*.

nuostru [ˈnwo.ƨƨʊ] agg. poss.di 1ª pl. QF(3) VAR *nostru* monoval. [Agg. N] **nostro**:

♦ (SB) *Chjù avente n'adattammu accussì, tô nuostru paẹse perchè pasta nọn ce n'ia, llasegni e maccarrô* In passato ci adattavamo così nel nostro paese, perché pasta comprata non ce n'era, [usavamo] lasagne e maccheroni [pasta fatta in casa].

nuozzuu [ˈnwo.tstsʊ.ʊ] sost.masc. QF(1N) VAR *nozzu* monoval. [N (*de*-N_{det})] **nòcciolo**:

♦ (No.) *Vuẹddi spiegadu ccomu nẹsci st'œgliu de tta l infẹrnu? se piglia sti sporti, sse llinchjo de nòzzua e sse vệo mẹtto a ûr'a ûrâ ssọtta u torchju. Sse ppiglia ttutti sta rressìdui cche cc'ẹvi tta l infẹrnu - ch'ẹvvi ssagnìa, œgliu, nsomma, ttutta sta acqua - e ccû bagu, un cattu sse va llenchjennu sti sporti, prima de nòzzua e ppoi de tutta st'acqua; quannu ss'a llenchjudu, sse ffà u stẹssu ttravagliu pprecisu ccomu sse fà l oiva* Volete spiegato come si tira fuori quest'olio dalla vasca inferiore? Si prendono questi fiscoli, si riempiono di nòccioli, e si dispongono progressivamente e singolarmente sotto il torchio. Si prendono tutti questi residui della spremitura che ci sono nell'«inferno», nella vasca inferiore - che sono sansa, olio, insomma, tutti questi residui - e con un secchio si riempiono i fiscoli, prima di nòccioli e poi di tutta questa acqua vegetale.

nustrari [nu.ˈƨƨa.ɹɪ] agg. QF(37) monoval. [N Agg.] **nostrale**:

♦ (No.) *Sse ûrû vœ ffà u scàrtetu dde ll oiva, quennu è l oiva nustrari, a nẹrga, a mẹnt'a na parti pe ppassurộrî d'oiva* Se qualcuno vuole fare una cernita delle olive, quando l'oliva è nostrale, la nera, la si mette da parte per farne *ppassurộrî* (oliva nera essiccata al sole o in forno).

nuttada [nu.ˈtta.ða] sost.femm. QF(2) MO [[nuotti]$_{N}$+-ada]$_{N}$ zeroval. **nottata**, l'intera notte:

♦ (No.) *Allọa ffazz'u fọnti, cce mẹnt'u ssari, l acqua càuda e squagliu u llevattẹllu, e fazzu a llevattêa. Quenn'è bẹlla mpastada, a ppigliu e a mẹttu tta na tuvaglia e a mucciu cchî cuppẹrti, tutt'a nuttada me llevẹtta* Allora, faccio un piccolo fosso nella farina, aggiungo il sale, l'acqua calda e sciolgo il lievito, e faccio la *llevatêa* [il lievito accresciuto e pronto per fare il pane l'indomani]. Quando è ben impastato, lo prendo e lo avvolgo in una tovaglia e la copro con le coperte per tutta la notte, affinché lieviti;

♦ (No.) *U frumẹntu sse purezzija ppurittu, se rredduija, se purezzija bẹllu purettìssemu, se mẹnti tta na coddara e sse ngerẹstra. Ntô tọmm'i frumẹntu se mẹnti un llitru de acqua e ccenquenta gremm'i pẹtra gerẹstra, e sse llassa stà tutt'a nuttada ntâ coddara* Il frumento si pulisce bene, si fa ruotare nel crivello, si mette in una caldaia e si irrora di solfato di rame: in un *tọmmu* di frumento si mette un litro di acqua e cinquanta grammi di solfato di rame; e si lascia stare tutta la nottata nella caldaia.

nuvanta [nu.ˈva.nta] agg. e sost. inv. QF(4) VAR *nuventa*

1. agg. num.card. monoval. [Agg N] **novanta**:

♦ (No.) *e ogni annu sse rrepẹti sẹmpri sta cuosa nsêa c'a nucellà sse porta a ll artẹzza cche ssacciu d'un mẹttru, nuvanta, ottanta, che ccumẹnz'a ffà i primi nucilli* e ogni anno si ripetono sempre le stesse cure fino a quando il nocciolo raggiunge l'altezza di - non so – di un metro, novanta, ottanta centimetri, e comincia a produrre le prime nocciole.

2. sost.masch. zeroval. il numero novanta; forma grafica del numero novanta:

♦ (Fo.) *u sai scrivi u nuvanta? E scrìvelu* lo sai scrivere il novanta? E scrivilo!

nuvẹmbri [nu.ˈve.mbrɪ] sost.masch.det. solo sing. QF(14) zeroval. (non ammette l'articolo e non può reggere aggettivi, compl. prep. o relative; può costituire compl. di denominazione; u mẹsi de nuvẹmbri ricorre nei contesti in cui il solo nuvẹmbri non è sintatticamente ammissibile) deitt. **novembre**, il mese di novembre dell'anno in corso, o dell'anno cui si è fatto riferimento nel cotesto:

Per la costruzione di espressioni di tempo determinato, è compatibile come compl. di a[3], e di ta: ta nuvẹmbri 'in/a novembre.

♦ (No.) *Quennu pœi sse fà grennu, che sse ccœgli l oiva, l oiva me sse ccœgli, av'ẹssi bẹlla matüra e sse nne parra a nuvẹmbri* Quando poi [l'olivo] cresce [lett. 'si fa grande'] e si raccoglie l'oliva, affinché la si raccolga deve essere ben matura e questo accade a novembre [lett. 'e se ne parla a novembre'];

♦ (No.) *Ua parremu dê crabbi. I zzẹmmi ttâ meju currijo i crabbi, ssô chẹlli i prummentiji che figlio tâ nuvẹmbre; i tardiji se ppiglio ddu mẹsi dœppu,*

e figlio dœppu Ora parliamo delle capre. I becchi a maggio montano le capre, alcune figliano precocemente a novembre, altre figliano tardivamente, vengono montate due mesi dopo e figliano dopo.

nuventa [nu.ˈvɛ.nta] agg. e sost. inv. QF(4) NO → *nuvanta*.

nüllu [ˈny.llʊ] pron.indef.masc.sing. QF(3) **nessuno**, nemmeno uno:

♦ (No.) *Allǫa partìu e sse nne jiu a ttravaglià ǫnni ûrû de chęllu ppaęsi cc'u manneu [n] campegna a guardà i porci. E ss'avęssi vuudu inchji a vęntri armę̂rû ccâ glienna che manciavo i pporci, ma nüllu cce nne ddeva* Allora partì e andò a lavorare presso un signore di quel paese che lo mandò in campagna a sorvegliare i porci. E avrebbe voluto riempirsi la pancia almeno con la ghianda che mangiavano i porci, ma nessuno gliene dava;

♦ (SB) *Quannu pœi lliesti de llavuà, spaja i vacchi, l aadu u llassa ǫnni se trœva e pœ stà de ennu a ennu che nǫ tocca nüllu* Quando poi finisce di lavorare, spaia le vacche, l'aratro lo lascia dove si trova e può restare lì di anno in anno, ché non lo tocca nessuno.

nvęci [ˈŋve.tʃɪ] avv. QF(4) monoval. [V Avv] **invece**, anche con valore di connessione testuale (e, in tal caso, anche con ellissi della frase in cui l'avv. è contenuto):

♦ (No.) *Nvęci na vœtta cce pprepparavo a paǫmma â zzitta, a zzitta cci'a pprepparav'ô zzittu* Invece una volta gli preparavano la colomba alla fidanzata, la fidanzata al fidanzato;

♦ (No.) *Sta chjanca s'av'a fà ddu facci, carcadô cci'a fà, a faccija chê cętti, carcadô nvęci cce ttir'û fiu cû llazzu* Questo tronco si deve squadrare [lett. 'si devono fare due facce']: qualcuno lo fa, lo squadra con le accette, qualcuno invece tira il filo, tracciando una linea con il filo.

nvęci de POL ESO prep. e congiunz.sub.nonfin.

1. prep monoval. [P N_{det}] invece di:

♦ (No.) *Pœi na vœtta, a ll èppecca de na vœtta, nvęci dê œvi i llanchjavo commu na fœglia i llasegni, i ttagliavo ttǫnni, cce mettiv'i nǫggi llaintra* Poi una volta, in passato, invece delle uova, [la pasta per preparare le colombe] la stendevano come un foglio di lasagne, la tagliavano in picccoli circoli, vi mettevano dentro le noci.

2. congiunz.sub.nonfin. monoval. [C F_{inf}] invece che, piuttosto che, anziché:

♦ (No.) *Ssęllu ch'i rremǫnna a ll invernu, ssec-commu ffœgli nǫn ęvi cchjù, sse pœ sbaglià e, in-vęci dde ttaglià nna rremma ssęcca, sse pœ ttaglià na rremma vęrda* Se li si rimonda [i noccioli] in inverno, poiché sono spogli [lett. 'non hanno più foglie'], si può sbagliare e, invece di tagliare un ramo secco, si può tagliare un ramo verde;

♦ (No.) *Quannu dde sti purtusi dde sǫpra, nvęci de nęsci fummi, cumęnz'a nęsci quasi ffœgu, ęvvi fummi chjaru, pratecamęnti se conǫsci c'ęvi fœgu, allǫa sse fà neuntru ffiru de purtusi cchjù sǫtta e sse muccia chęlli* Quando da questi fori superiori, invece di fuoriuscire fumo, comincia a fuoriuscire quasi fuoco, è fumo chiaro, praticamente, si riconosce che è fuoco, e allora si fa un'altra fila di fori più in basso e si chiudono quelli di sopra.

nvęrnu [ˈŋver.nʊ] sost.masc. solo sing. QF(14) → *mbiernu*.

nziccà [ntsɪ.ˈkka] verbo QF(6) tr.trival. [sogg V N_{det} LOCAT] **introdurre**, infilare, inserire:

♦ (SB) *Dœpu che sse ttacca tuttu stu grǫppu cû sǫggiu, allǫa se piglia a navietta e na sta navietta c'ęvi męsu un cagnœ peccęttu, un cannęllu se chjema, allǫa sta navietta nzicca d'un viersu e nęsci de l autru e se cumęnz'a ffà a rruobba* Dopo che si attacca tutto questo nodo con il subbio, allora si prende la navetta e in questa navetta è messo un rocchetto piccolino, un cannello si chiama, allora questa navetta si introduce da una parte e fuoriesce dall'altra (tra i fili dell'ordito durantet la tessitura) e si comincia a fare la roba (la tela).

Œ,O

œcchju [ˈœ.kçkçʊ] sost.masch. QF(1C)

1. monoval. [(poss/de-N$_{det}$) N] **occhio**, organo della vista:

♦ (Fo.) *ta figliu avi ll <u>œcchji</u> belli* tuo figlio ha begli occhi.

2. monoval. [(poss/de-N$_{det}$) N] **gemma**, germoglio:

♦ (No.) *A jenneu, ttâ menca dâ llôa, l ommu câ fròveccia alloa ppiglia e pud'a vida, cce lleva ttutti cchelli sciarmenti e cce llassa nu <u>œcchju</u>, ddu <u>œcchji</u>, ssegonnu i sciarmenti che cce vœ llassà* A gennaio, nella fase calante della luna, l'uomo con la forbice comincia a potare la vite, le toglie tutti i tralci e lascia una, due gemme, in base a quanti tralci vuole lasciare;

3. POL **œcchju dâ mœa** solo sing. zeroval. con compl. idiomatico (dâ mœa) occhio della mola:

♦ (No.) *U füsu u menzu de ssotta evi de llegnu, u menzu i ssopra evi de ferru che se chjama naspa. Sta naspa nescennu ta l <u>œcchju</u> dâ mœa, dû ssuttâu avi l occellüzzu. Stu occellüzzu ssotta avi un cuscêrêttu, stu cuscêrêttu se metti a bùsciua e se centra tô menzu de ll <u>œcchju</u> dâ mœa e chî cogni se serra* Il fuso, la metà di sotto, è di legno, la metà di sopra è di ferro, che si chiama *nespa*. Questa *nespa* uscendo dall'occhio della mola, da sotto, ha l'uccellino. Quest'uccellino sotto ha un cuscinetto; questo cuscinetto si mette sulla bronzina e si centra al centro dell'occhio della mola e coni cugni si stringe;

♦ (No.) *a parrushêa piglia u saccu dû frumentu, nchjârâ ssopra u banchellu e vacca u frumentu tâ tremœgna, tâ tremœgna va puru tâ cazzaœa; a sta cazzaœa se ppœggia a bbattaella che fà scenni u frumentu ta l <u>œcchju</u> dâ mœa* la cliente prende il sacco di frumento, sale sul banchetto e versa il frumento nella tramoggia, nella tramoggia va pure nella cassetta; a questa cassetta si appoggia la nottola che fa scendere il frumento nell'occhio della mola.

œgliu [ˈœ.ʎʎʊ] sost.masch.massa QF(14)

1. monoval. [(poss/de-N$_{det}$) N] **olio**:

♦ (No.) *A gostella se nesci'a primma, me rresta cchjù mòrbeda, pperchè pœi sse menti na feetta de <u>œgliu</u>, ttre cucceтt'i ssari, na ffeetta dde ppippi e sse mencia càuda càuda* La focaccia la tiro fuori dal forno per prima affinché resti più soffice, perché poi si mette un po' di olio, tre pizzichi di sale, un po' di pepe e si mangia ancora calda;

♦ (No.) *Ll <u>œgliu</u> sse pœ fà puru de l oiva. Ddœpu che à llestudu dde masgeê* [*ll oiva*]*, e alloa sse llassa stà un'ura, ddu uri in mœdu stu <u>œgliu</u> me rressedi, me sse ppurìffeca; quannu s'à purefecadu e che è un pogu rrefeddadu, alloa cc'è u cunzau e cœgli stu <u>œgliu</u>* Dopo che si è finito di macinare le olive, si lasciano stare un'ora, due, in modo tale che le impurità dell'olio sedimentino sul fondo, e l'olio si purifichi. Quando l'olio si è purificato e si è anche un po' raffreddato, allora il macinatore raccoglie questo olio.

2. POL [(poss/de-N$_{det}$) N] **œgliu mensu** monoval. con agg. idiomatico (mensu) olio di oliva:

♦ (SB) *u fornu ave nun purtüsu d'un viersu e mettemmu a llumea dû fornu, a llumea dû fornu ieve de cretta, ce mettemmu u mecciu un mursettu i pezza fîrâ jenca, u nturciujemmu, <u>l œgliu</u> <u>mensu</u> che nonca fà fettu, e a mettemmu ta chellu pertüsu e fà u llüstru tô fornu* il forno ha un buco da una parte nel quale mettiamo la lucerna del forno, essa è costituita da un vasetto di creta, in cui mettiamo lo stoppino, un pezzetto di stoffa fine bianca avvolto, vi mettiamo l'olio di oliva altrimenti puzza, e la mettiamo in quel buco per fare luce nel forno.

œgni [ˈœɲɲɪ] agg.indef. inv. monoval. [Agg N] **ogni**:

♦ (No.) *Pœi se ppiglia l ònddui, u ddecàrettri e sse mesüa cchellu mostu, sse menti nta ll ònddui e <u>œgni</u> onddu cce ne mento quarenta llitri, u mento sopra i sciecchi e u ppuorto â casa* poi si prendono gli otri, il decalitro e si misura quel mosto, si riversa negli otri e ciascun otre contiene quaranta litri, lo si carica sugli asini e lo si porta a casa.

œvu [ˈœ.vʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [(poss/de-N$_{det}$) N] **uovo**:

♦ (No.) *Ll <u>œvi</u> bbugliüdi, bbelli rrossi, culluradi e sse mento llassopra a ûr'a ûrû. Ddessopra sse ffà cchelli ffatt'a sciuretti e sse vêo mentennu ssopra l <u>œvi</u>, e ccâ pezzegaœa ttutt'attornu sse pezzigo* Le uova bollite, belle rosse, colorate, si mettono là sopra [sulle colombe] uno per ciascuna. Sopra le uova si mettono decorazioni simili a piccoli fiori e con la *pezzegaœa* si pizzicano attorno;

♦ (No.) *I rravijœ sse ffêo. Sse ppiglia na bbella picca de faêa, sse metti na bella picca i zzùccuru e na pecchetta de <u>œvi</u>, l <u>œvi</u> sse batto llaintra e sse rremêa faêa e zzüccuru, e <u>œvi</u>; ppœi, se cce càpeta, cce menti na feetta de acqua, ma a pasta sse ppiglia bbella ddüra* I ravioli si preparano così. Si prende una buona quantità di farina, si aggiunge un bel po' di zucchero, e qualche uovo, le uova si sbattono là dentro e si rimesta farina e zucchero e uova; poi, se c'è l'opportunità, si aggiunge un po' di acqua, ma [non troppa] la pasta lavorata deve essere consistente;

♦ (SB) *Fagemmu bediemma i maccarrô: i maccarrô i fagemmu i nantra manea: pegliammu na feetta i faêa, ce mettemmu du <u>œvi</u> tre <u>œvi</u>, segonnu ün quantu ce ne vœ mietti, e se travaglia assai* Facciamo pure i maccheroni: i maccheroni si

fanno in un altro modo, prendiamo un po' di farina, vi aggiungiamo due, tre uova, in base a quanto se ne vogliono mettere, e si lavora a lungo.

o[1] [o] congiunz.disgiunt. **o**:

♦ (No.) *Quannu ne spiccemmu, che llẹsto de passà, ne nchjaêmmu, nchjaêmm'u llatti, ppegliemu a codara, mettẹmmu u cuadœ sọprâ codara, vacchemm'u llatti, u scuemmu [ccû scuadœ] ccû cuadœ, cce fagẹmmu u cuadœ o dde frẹsgia o dde fêûcchjà* Quando finiamo [di mungere le pecore] e sono passate tutte [dal mungitoio], saliamo sopra, portiamo sopra con il latte, prendiamo la caldaia, vi mettiamo sopra il colatoio, vi versiamo il latte, lo coliamo con il colatoio, il colatoio lo facciamo con foglie di felci o di finocchio.

ô prep.art. formata da *a*(→)+*u* (→).

occẹllu [o.'tʃtʃe.llʊ] sost.masc. QF(1) VAR *oggẹllu* monoval. [(poss/de-N_{det}) N] **uccello**, volatile, pennuto:

♦ (No.) *A ttemọgna sse müccia ccû frattê, rrestọccia de ssọpra, demodocchè, sse chjœvi, me nọn se bbegna assai e ll oggelli me nọn se mengio tutt'i spighi* La bica si copre con erbacce, stoppie, in modo che, se piove, non si bagni troppo e gli uccelli non si mangino tutte le spighe.

occellüzzu [o.tʃtʃə.'lly.tstsʊ] sost.masc. QF(1) monoval. [N (*de*-N_{det})] **uccellino**, parte più sottile della parte superiore del fuso del mulino ad acqua (perno di legno che regge le macine del mulino):

♦ (No.) *U füsu u mẹnzu de ssọtta ẹvi de llẹgnu, u mẹnzu i ssọpra ẹvi de fẹrru che se chjama naspa. Sta naspa nescẹnnu ta l œcchju dâ mœa, dû ssuttâu avi l occelluzzu. Stu occelluzzu ssọtta avi un cuscêrẹttu, stu cuscêrẹttu se mẹtti a bùsciua e se cẹntra tô mẹnzu de ll œcchju dâ mœa e chî cọgni se sẹrra. Ta stu occelluzzu se mẹtti a mannè, a mannè ẹvi un pẹzzu de fẹrru llongu quasi un parmu che se v'a ngasta tê casẹlli dâ mœa de ssọpra che se chjama u ssuprâu* Il fuso, la metà di sotto, è di legno, la metà di sopra è di ferro, che si chiama *nespa*. Questa *nespa* uscendo dall'occhio della mola, da sotto, ha una parte più sottile [lett. 'l'uccellino']. Questa parte più sottile sotto ha un cuscinetto; questo cuscinetto si mette sulla bronzina e si centra al centro dell'occhio della mola e con i cugni si stringe. In quest'uccellino si mette la nottola. La nottola è un pezzo di ferro lungo quasi un palmo, che si va a conficcare nelle caselle della mola di sopra che si chiama "il soprano".

odọri [o.'ðọ.ɹɪ] sost.masc. massa QF(14) monoval. [(poss/de-N_{det}) N] **odore**:

♦ (No.) *Quann'u fog'à scennud'a sti purtusi dde sọtta, se stọppa chẹlli e sse ne fà nentru firu cchjù sọtta. E cussì scennẹnnu scennẹnnu av'a rruvà ô ppianu dâ ttẹrra. Quannu rriva â ppianu de tẹrra che sse ssẹnti, pœi se sẹnti l odọri dû fœgu, fummi nọn ne ffà cchjù, llestìu sta ccusgiadêa de fossa* Quando il fuoco è sceso ai fori inferiori [della carbonaia], si chiudono quelli e se ne fa un'altra fila più sotto. E così scendendo si deve arrivare fino a terra, alla base della carbonaia. Quando arriva alla base, poi, si sente l'odore del fuoco, fumo non ne fuoriesce più, è conclusa la cottura della legna.

CFR *fẹttu*, *püzza*.

oẹcchja [o.'ẹ.kçkça] sost.femm. QF(2)

1. monoval. [(poss/de-N_{det}) N] **orecchio**, organo dell'udito:

♦ (Fo.) *me dœro ll oecchji* mi dolgono le orecchie.

2. monoval. [N *de*-N_{det}] **ala** dell'aratro:

♦ (SB) *L aadu u fagẹmu accussì: pegliemu n morsu i llẹgnu de rrọvu, de favu, pœi u spercemmu, ce fagẹmmu u pertüsu pâ piertega cû scalpẹllu, u pertüsu pû trapê che avi l oẹcchji, u pertüsu pâ teệglia, c'a teệglia va adâ piertega. U trapê tẹgni nàutri du mors'i llẹgnu, che se chjemo oecchji, pe tẹgni l aadu appertu, e pœi ce mẹttẹmmu eee l oẹcchji i du chjœvi cu l aadu* L'aratro lo facciamo così: prendiamo un pezzo di legno di rovere, di faggio, poi lo buchiamo, gli facciamo un buco per la bure con lo scalpello, un buco per il *trapê* che ha le ali, un buco per il tirante che si unisce alla bure. Il *trapê* sostiene altri due pezzi di legno, che si chiamano ali, (e servono) per tenere l'aratro aperto, e poi mettiamo alle ali i due chiodi (per tenerle unite con) l'aratro;

♦ (SB) *quannu l aadu se mbarra , che ce va tanta tierri, ierba nta l oecchji, ntâ teệglia, ntô trapê se mẹtti cu a gugliada e a spiercia tütta* quando l'aratro si intasa perché ha le ali, il tirante e il *trapê* pieni di terra ed erbe, ci si mette con il pungolo, e si cerca di liberare le parti.

oggẹllu [o.'dʒdʒe.llʊ] sost.masc. QF(1) → *occẹllu*.

ognententu [o.ŋŋə.'ntɛ.ntʊ] avv.temp. inv. QF(4) monoval. [V Avv] deitt. **ogni tanto**:

♦ (No.) *Quann'u pêrî è ô rẹttu, ppassenn'un'üra, un'ur'e mẹnza, vaju e vaju a guardu ognententu pe vidi se llevettau* Quando il pane è nel letto [per lievitare], dopo un'ora, un'ora e mezza vado e vado a guardare ogni tanto per vedere se è lievitato;

♦ (SB) *U mpârêmmu, e u mettẹmmu tô llẹttu s'è ta lu mbiernu ce mettẹmmu trẹ, quattru cupierti i ssọpra, u tappẹdu, a carpẹtta, na bẹlla fia de rruobba, ce mettẹmmu u brasgẹ i sọtta mme codija u llẹttu, che nọnca nọn llevẹtta; ognententu pœi tajemmu quannu se vẹdi ausu scarcaradẹtta, ọnhiu, nuatri u jẹmmu mullemmu cu i mêu e tajemmu quannu è llẹvettu* [il pastone] lo riduciamo in pani e lo mettiamo nel letto a lievitare, se è inverno, lo copriamo con tre, quattro coperte, il tappeto fatto di ritagli di stoffe di vario colore, la coperta rustica, uno strato abbondante di vestiti, e mettiamo sotto il letto il braciere affinché riscaldi il letto, altrimenti il pane non lievita; ogni tanto poi controlliamo si vede come se fosse crepato, gonfio, noi lo palpiamo con le mani e controlliamo quando è lievitato.

oiva [o.'i.va] sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/de-N_{det}) N] **oliva**, frutto dell'olivo:

♦ (No.) *Quennu pœi sse fà grennu che sse ccœgli l oiva, l oiva me sse ccœgli, av'ẹssi bẹlla matüra e sse nne parra a nuvẹmbri* Quando poi [l'olivo] cresce [lett. 'si fa grande'] e si raccoglie l'oliva, affinché la si raccolga deve essere ben matura e questo accade a novembre [lett. 'e se ne parla a novembre'];

♦ (No.) *Sse ûrû vœ ffà u scàrtetu dde ll oiva, quennu è l oiva nustrari, a nẹrga, a mẹnt'a na parti pe ppassurộrî d'oiva, a jenca a rrecœgli o a fà schecciada o a mẹtti ttô barrì* Se qualcuno vuole fare una cernita delle olive, quando l'oliva è nostrale, la nera, la si mette da parte per farne *passurộrî* (oliva nera essiccata al sole o in forno) la bianca, la

raccoglie e la si fa schiacciata oppure la si mette nel barile.

ommu [ˈo.mmʊ] sost.masch. QF(2) NO → *uommu*.

operaju [o.pə.ˈɹa.ɟʊ] sost.masch. QF(1C) monoval. [(poss/de-N_{det}) N] **operaio**:

♦ (No.) *Cc'è un operaju speciarezzadu cche sse chjama masgêâḍọri e cchẹllu sse nterẹssa ppe masgeê sta oiva* C'è un operaio specializzato che si chiama macinatore e questi provvede a macinare questa oliva;

♦ (No.) *Ddœppu cche [i sporti] sô mẹssi bbẹlli a chjummu ssestemadi, allọa sse strẹnci stu mangaêllu cc'ẹvvi na spẹcci dde torchju cche vê strengiudu dda na grossa corda e dde quattru operaji, e u strẹngio cchjù cche ssia possìbberi* Dopo che [i fiscoli] sono sistemati perfettamente a piombo, allora si stringe questo *mangaêllu* (argano a vite del torchio), c'è una sorta di torchio che viene stretto da una grossa corda e da quattro operai e lo stringono quanto più possibile.

oppüri [o.ˈppy.ɹɪ] congiunz.coord. → *oppuri*.

oppüru [o.ˈppy.ɹʊ] congiunz.coord. (anche in funzione di congiunz.testuale) VAR *oppuri*. Con valore disgiuntivo-inclusivo, che non esclude necessariamente l'alternativa, congiunge due frasi aventi lo stesso modo verbale, **oppure**, o, ovvero:

♦ (No.) *Dœpu che llẹsti u frumẹntu de masgeâ, u mugneu ce dumann'â parruscêa s'u paga chî deâ oppuru se paga cu a muatua* Quando si finisce di macinare il frumento, il mugnaio domanda alla cliente se lo pagherà con denaro o con il grano molito;

♦ (No.) *A chjantimmi s'av'a sciuppà dde un nuccellẹdu vẹcchju oppuri sse pœ ccrẹsci ttê vevaji* Il piantume deve essere sradicato da un nocelleto vecchio oppure lo si può far crescere nei vivai;

♦ (No.) *i purtusi [dâ fossa] se pôrû fà ccû pau dde ffẹrru oppuru c'un pau de llẹgni* i buchi [della carbonaia] si possono fare con un palo di ferro oppure con un palo di legno.

2. (con funzione di connessione testuale) **altrimenti**, sennò:

♦ (No.) *Sẹllu che nọn se rriva, c'a fossa ẹvi grenna, se dœpera nna scarecẹlla ffatta a mmursunazzi de llẹgni, oppuru se mẹtti ddu ppẹttri ûrâ ssọpra i nentra, o se llassa ttruppẹlli de llẹgni de chẹssi dê cchjù grossi, ûrû i ppoggia â fossa, cchjârâ chê pẹdi llassọpra e rriva ssọpra u curmêu* Se non si arriva [alla cima della carbonaia] perché la carbonaia è grande, ci si serve di una scaletta, fatta da qualunque pezzo di legno, oppure si sovrappongono due pietre, oppure si lasciano alcuni spezzoni di tronco rozzamente tagliati dei più grossi, li si appoggia alla carbonaia, sale con i piedi là sopra e arriva [a chiudere] la cima della carbonaia.

SIN *o nnọnca*, *opuramẹnti*.

opuramẹnti [o.pu.ɹa.ˈmẹ.ntɪ] congiunz. disgiun. **oppure**:

♦ (SB) *Quann'è üa che se mẹtti u teau prima se fà i cagnœ de ọrdi chjamadi, se ne fà dọdece opuramẹnti... o allọa ventequattru* Quando è il momento che si appresta il telaio, prima si fanno i "rocchetti" per ordire chiamati; se ne fanno dodici oppure... o allora ventiquattro;

♦ (SB) *Quannu avi trẹ juorni che se passa sẹmpri de l acqua e mettüd'ô sọri se piglia e se fà a llescia cu a cẹnni, se cura nentri du juorna opuramẹnti trẹ e sse fà natra vœta a llescia* Quando sono passati tre giorni durante i quali [la tela di lino] è stata sempre sciacquata [lett. 'passata nell'acqua] e messa ad asciugare al sole, si fa il ranno con la cenere, si cura per altri due giorni, oppure tre, e si fa un'altra volta il ranno.

SIN *oppuru*.

oràreju [o.ˈɹa.ɹə.ɟʊ] sost.masch. solo sing. QF(14) zeroval. deitt. **tempo**, momento:

♦ (SB) *dœppu che se scierba, rriva l oràreju che se scẹppa, quannu ẹvi matüru comu è frumẹntu, se scẹppa stu llệu* dopo che si scerba, arriva il momento in cui si raccoglie, quando è maturo come è il frumento, si sradica questo lino.

oreadu [o.ɹe.ˈa.ðʊ] → POL *carta oreada*.

orevà [o.ɹə.ˈva] sost.masch. QF(11) monoval. [(poss/de-N_{det}) N] albero di **ulivo**:

♦ (No.) *Ccà â Nuè pe cchjantà l orevà sse fà û ffuossu fọnnu n mẹtru, pœi se mẹtti na pecchẹtta i frattẹ ô fọnnu o na pecchẹtta i concimi, e ssọpra se mẹnt'u nsẹddu dde l urevau* Qua a Novara per piantare l'olivo si scava un fosso profondo un metro, poi si mette un po' di erbe secche al fondo o un po' di concime e sopra si mette l'innesto di olivo;

♦ (No.) *Pe fà u carbộrî ẹvi mmẹgliu u llẹgnu de rrọvu, u llẹgnu dde orevà, de ọrmu, e sti llẹgni duri* Per fare il carbone è migliore il legno di rovere, di olivo, di olmo e questi legni duri;

♦ (No.) [*i castagnà*] *crẹscio, ccrescẹnnu ppoi ccura nọn êo dde bbesœgnu cchjù, perchè pœi sse ffêo da ssọru, nọn c'è bbesœgnu cchjù me se zzappa speciarmœd'a castagna, nọn è che ẹvi orevà* [i castagni] crescono, crescendo poi non hanno più bisogno di cure, perché poi si fanno da soli, non c'è bisogno più che li si zappi soprattutto il castagno, che non è olivo.

SIN *orevau*.

orevau [o.ɹə.ˈva.ʊ] sost.masch. QF(11) VAR *urevau* monoval. [(poss/de-N_{det}) N] albero di **ulivo**:

♦ (No.) *Pœi quennu l orevau ẹvi bẹllu grennu, allọa ogni n du enni, ogna ttrẹ enni a ssegọnnu ûrâ a possebberetà cche avi, i ppiglia e i ffà rremunnà ccâ ccẹtta, cce llẹva tutti chẹlli rremmi chjù sẹcchi, cce llẹva tutti chẹlli pọnti cchjù ssẹcchi, cce dôa na bẹlla spulargada câ fròveccia, e ẹlli fêô l oiva* Poi quando l'olivo è cresciuto, allora, ogni due o tre anni, in base alla possibilità che ciascuno ha, si devono rimondare con l'accetta, togliendo tutti i rami secchi, tutte le cime secche, bisogna scacchiarlo con la forbice e gli alberi producono le olive;

♦ (No.) *Ccà â Nuè pe cchjantà l orevà sse fà û ffuossu fọnnu n mẹtru, pœi se mẹtti na pecchẹtta i frattẹ ô fọnnu o na pecchẹtta i concimi, e ssọpra se mẹnt'u nsẹddu dde l urevau* Qua a Novara per piantare l'olivo si scava un fosso profondo un metro, poi si mette un po' di erbe secche al fondo o un po' di concime e sopra si mette l'innesto di olivo.

SIN *orevà*.

orgiu [ˈor.dʒʊ] sost.masch. massa QF(14) NO →

uorgiu.

ormai [or.'maj] avv. monoval. [V Avv] **ormai**, già:

♦ (No.) *Ua partu e mme nne vaju o̱nni me padri e cce ddiju: «paddri, mancai contru u ce̱ru e contr'i vo̱i, ormai no̱n so̱gnu de̱gnu dde e̱ssi chjamedu figliu vostru; trattàdemi commu ûrû ddî vostri garzô.»* Ora parto e vado da mio padre e gli dico: «padre, ho mancato contro il cielo e contro di voi, ormai non sono degno di essere chiamato figlio vostro, trattatemi come uno dei vostri garzoni.»;

♦ (SB) *Quennu rrevammu â casa, pegliammu a majilla a mette̱mmu so̱pra na cascia, na cascia ve̱cchja che ormai e̱vi* Quando arriviamo a casa, prendiamo la madia la poggiamo sopra una cassa, una cassa che sia ormai vecchia.

ô sbe̱gu POL ESO avv. monoval. [V Avv] **di sbieco**, trasversalmente:

♦ (No.) *Che̱llu che rre̱sta d'o̱nni s'à tagliadu s'av'a rrecceppà, e allo̱a s'av'a ttaglià bbe̱llu a ffiori de terra e cchjuttostu av'a mpe̱nni ppâ parti dde so̱tta, in modo che no̱n e̱vvi mme̱ssu pe nchjêu nchjêu a rrecceppadura, perchè quannu cchjævi cce rresse̱di l acqua, s'av'a me̱tti un poco a ô sbe̱gu in modo l acqua me cce scuglicca de lla so̱pra* La parte di tronco che rimane dopo che è stato segato il tronco, deve essere riceppato, e allora si deve tagliare a fior di terra e piuttosto in modo tale che penda verso sotto, in modo tale che la parte riceppata non sia sistemata in modo piano, perché, quando piove, vi risiede l'acqua, lo si deve sistemare un po' di traverso in modo che l'acqua vi scivoli sopra.

SIN *de sbiegu*.

ô sciüttu POL ESO avv. monoval. [V Avv] **all'asciutto**, al riparo dalla pioggia o dall'umido:

♦ (No.) *Ttâ mendra cc'è pur'i barracchi, fatti dde fraschi cchî ffurce̱ll'i sso̱tta cche sse me̱tt'i pè̱gui e crabbi puru ô sciüttu, quannu cchjævi* Nel recinto per le pecore ci sono anche le barracchi, fatte di frasche e sostenute da pali, in cui si mettono all'asciutto le pecore, e le capre pure, quando piove.

ô so̱ri POL ESO avv. monoval. [V Avv] **al soleggio**, ad asciugare:

♦ (SB) *Dœppu che se llava, se mietti e se llenchja ô so̱ri, quannu se sciüga, s'u piglia e s'u puorta â casa* Dopo che [il lino] viene lavato, lo si distende al sole, quando è asciutto si prende e si porta a casa;

♦ (SB) *Quannu avi tre̱ juorni che se passa se̱mpri de l acqua e mettüd'ô so̱ri, se piglia e se fà a llescia cu a ce̱nni* Quando sono passati tre giorni durante i quali [la tela di lino] è stata sempre sciacquata [lett. 'passata nell'acqua] e messa ad asciugare al sole, si fa il ranno con la cenere.

ottanta [o.'tta.nta] agg. e sost. inv. QF(4)

1. agg. num.card. monoval. [Agg N] **ottanta**:

♦ (No.) *e ogni annu sse rrepe̱ti se̱mpri sta cuosa nsêa c'a nucellà sse porta a ll arte̱zza cche ssacciu d'un me̱ttru, nuvanta, ottanta, che ccume̱nz'a ffà i primi nucilli* e ogni anno si ripetono sempre le stesse cure fino a quando il nocciolo raggiunge l'altezza di non so – di un metro, novanta, ottanta centimetri, e comincia a produrre le prime nocciole.

2. sost.masch. zeroval. il numero ottanta; forma grafica del numero ottanta:

♦ (Fo.) *ottanta u sai scrivi? E scrìvelu* ottanta lo sai scrivere? E scrivilo.

ottobbri [o.'tto.bbrɪ] sost.masch.det. solo sing. QF(14) NO → *ottuobbri*.

ottu ['o.ttʊ] agg. e sost. inv. QF(4) NO → *ottu*.

ottuobbri [o.'ttwo.bbrɪ] sost.masch.det. solo sing. QF(14) VAR *ottobbri* zeroval. (non ammette l'articolo e non può reggere aggettivi, compl. prep. o relative; può costituire compl. di denominazione; *u me̱si d'ottuobbri* ricorre nei contesti in cui il solo ottuobbri non è sintatticamente ammissibile) deitt. **ottobre**, il mese di ottobre dell'anno in corso, o dell'anno cui si è fatto riferimento nel cotesto:

Per la costruzione di espressioni di tempo determinato, è compatibile come compl. di a^3, e di *ta*: *a/ta ottuobbri* 'in/ad ottobre'.

♦ (No.) *Ccà â Nnuè a ottobbri chê prim'i no̱ve̱mbri a vigna sse scauzza* Qua, a Novara, tra ottobre e i primi di novembre, la vigna viene scalzata;

♦ (No.) *A ago̱stu se scippa u furmentudinneju, se rro̱nca i te̱rri, se cc'è rruve̱tti se lle̱vo, e a ottobbri se ssemêa u frume̱ntu* Ad agosto si sradica il mais, si roncano le terre, se ci sono rovi si tolgono e a ottobre si semina il frumento.

SIN *tuovu*.

o̱dduu [ˈo̱.ddʊ.ʊ] sost.masch. QF(1O) monoval. [(poss/de-N_{det}) N] **otre**:

♦ (No.) *Pœi se ppiglia l ò̱ddui, u ddecàrettri e sse mesüa cche̱llu mo̱stu, sse me̱nti nta ll ò̱ddui e ogni o̱ddu cce ne me̱nto quarenta llitri* poi si prendono gli otri, il decalitro e si misura quel mosto, si riversa negli otri e ciascun otre contiene quaranta litri.

o̱nci ['o̱.ntʃə] verbo QF(10A) tr.trival. [sogg V N_{det} (*de*-N_{quant})] **ungere**, cospargere o lubrificare qc. anche con specificazione della materia grassa usata (espressa da complemento introdotto da *de* e che può anche rimanere implicito, purché sia possibile inferirne il referente dal cotesto o dal contesto) (restr. sul sogg.: solo persone; restr. sull'ogg.: [-umano]; restr. sul compl. ind..: olio, grasso, strutto ecc.):

♦ (No.) [*i pao̱mmi*] *i mentivo so̱prê llenni unciüdi dde na ffia de ægliu o no̱nca de ssajimmi e i nfurnevo* [le colombe] le mettevano sopra le teglie unte da un po' di olio oppure di strutto e le infornavano.

o̱nhiu ['o̱.nçʊ] agg. QF(3) VAR *o̱nsciu* monoval. [N Agg] **gonfio**, sollevato:

♦ (SB) *U mpârêmmu, e u mette̱mmu tô lle̱ttu s'è ta lu mbiernu ce mette̱mmu tre̱, quattru cupierti i sso̱pra, u tappe̱du, a carpe̱tta, na be̱lla fia de rruobba, ce mette̱mmu u brasgè i so̱tta mme codija u lle̱ttu, che no̱nca no̱n lleve̱tta; ognententu pœi tajemmu quannu se ve̱di fatta ausu scarcarade̱tta, o̱nhiu, nuatri u je̱mmu mullemmu cu i mêu e tajemmu quannu è lle̱vettu* [il pastone] lo riduciamo in pani e lo mettiamo nel letto a lievitare, se è inverno,

lo copriamo con tre, quattro coperte, il tappeto fatto di ritagli di stoffe di vario colore, la coperta rustica, uno strato abbondante di vestiti, e mettiamo sotto il letto il braciere affinché riscaldi il letto, altrimenti il pane non lievita; ogni tanto poi controlliamo si vede come se fosse crepato, gonfio, noi lo palpiamo con le mani e controlliamo quando è lievitato.

o̱nsciu [ˈo̱.nʃʊ] agg. QF(3) NO → *o̱nhiu*.

o̱rdi [ˈor.də] verbo QF(60)

1. tr.bival. [sogg V N_{det}] tess. **ordire**, disporre longitudinalmente sul telaio a mano i fili dell'ordito; operazione preliminare alla precedente, consistente nel predisporre, mettendoli anche in ordine, i fili (restr. sul compl.: solo fili):

♦ (SB) *Quann'è üa che se mẹtti u teau, prima se fà i cagnœ de o̱rdi chjamadi, , dœpu che se fà sti cagnœ - se ne fà do̱dece, opuramẹnti o allo̱a ventequattru - dœpu che se fà sti ventequattru cagnœ, se fà a ordi, a ordi. C'iẹvi du pẹzzi de llẹgnu mettudi ô muru; sse du pẹzzi de llignu mettudi ô muru êo tutti i pertusi fatti cû ruospu, cu pẹzzi de llẹgnu zeccadi lladintra a lla destenza de na chenna; chè sta chenna segnifeca du mẹtri; allo̱a s'av'a mẹtti dẹggi chenni, ce va dẹggi llẹgni; se n'av'a mẹtti do̱deci, se mẹtti do̱deci llẹgni, ogni ngerada che se fà fà na chenna. Dœpu che fà tüttu stu cuosu che se o̱rdi - quant'è che n'av'a ffà? dẹci chenni, do̱deci chenni, vẹnti chenni, quant'è che ne ffà, allo̱a pœi se scippa de llà e se fà nu gliuommu* Quando è il momento di armare il telaio, prima si fanno i rocchetti per ordire, chiamati; dopo che si fanno questi rocchetti - se ne fanno dodici oppure ventiquattro - dopo che si fanno questi ventiquattro rocchetti, si fa l'orditura [lett. 'a ordire a ordire'], ci sono due pezzi di legno inseriti al muro, questi due pezzi di legno messi al muro hanno tutti i buchi fatti con il *ruospu* (legnetto appuntito per fare buchi), con pezzi di legno innestati là dentro, alla distanza di una canna; perché questa canna significa due metri; allora se deve mettere dieci canne, ci vanno dieci legni; se ne deve mettere dodici si mettono dodici legni: ogni girata che fa, fa una canna. Dopo che fa tutta questa operazione, che si ordisce – quant'è che ne deve fare? Dieci, dodici, venti canne, quant'è che ne fa, - allora poi si toglie da là e si fa un gomitolo.

o̱rmu[1] [ˈo̱r.mʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [(poss/de-N_{det}) N] albero di **olmo**:

♦ (No.) *Pe fà u carbô̱rî ẹvi mmẹgliu u llẹgnu de rro̱vu, u llẹgnu dde orevà, de o̱rmu, e sti llẹgni duri* Per fare il carbone è migliore il legno di rovere, di olivo, di olmo e questi legni duri.

o̱rmu[2] [ˈo̱r.mʊ] agg. → POL *rrestà o̱rmu*.

P

pà [pa] sost.femm. QF(61) → *para*

pâ[1] prep.art. formata da *pe* (→) + *a* (→), **per la**.

pâ[2] [pã] sost.masch.massa QF(14) → *pê*.

paddri ['pa.dɤdɤɪ] sost.masch. QF(21) monoval. [(poss/de-N$_{det}$) N] **padre**:

♦ (No.) *Un paddri avìa ddu figli. Na vœtta u cchjù ppeccẹttu de ẹlli cce dissi a sso paddri: «paddri, ddèddemi a parti dâ rrobba che me ttocca»* Un padre aveva due figli. Una volta il più piccolo disse a suo padre: «Padre, datemi la parte dell'eredità che mi spetta»;

♦ (No.) *Ua partu e mme nne vaju ọnni me padri e cce ddiju: paddri, mancai contru u cẹru e contr'i vọi, ormai nọn sọgnu dẹgnu dde ẹssi chjamedu figliu vostru; trattàdemi commu ûrû ddî vostri garzô* Ora parto e vado da mio padre e gli dico: padre, ho mancato contro il cielo e contro di voi, ormai non sono degno di essere chiamato figlio vostro, trattatemi come uno dei vostri garzoni;

♦ (No.) *Aventi, me padri fagìa u frumeggi'a maiurchêu tâ gàrbua ccû pentaœ,* Prima, mio padre faceva il formaggio maiorchino nel contenitore apposito, con il punteruolo.

[AIS I 5 u pɑ̃ḍri]

padẹlla [pa.'ðe.lla] sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/de-N$_{det}$) N] **padella**, utensile per friggere:

Per la costruzione di espressioni di luogo, non è compatibile come compl. di a[3], ma è compatibile come compl. di ta: *ta padẹlla* 'in padella'.

♦ (No.) *Quennu sse nfọrna u ppêrî, sse llassa un morsu dde pasta e sse pœ fà i gostẹlli ffritti. Sse ffa llonga llonga, sse ttaglia a zzennẹtti zzennẹtti, sse mmecco e sse mẹnto ntâ padẹlla. Ttâ padella sse fà i purtusi ccâ furchẹtta e sse fêo bẹlli gruossi.*Quando si infarina il pane, si lascia un pezzo di pasta e si possono fare le *gostẹlli* fritte: lo si lascia piuttosto lungo, lo si taglia in piccoli pezzi, li si schiaccia e li si mette in padella; nella padella vengono bucherellati con la forchetta ed esse gonfiano;

♦ (SB) *Cẹrti vœti pegliammu du mursẹtt'i pasta, a tagliemu a mursẹtti mursẹtti llonga llonga e a llassamu, a mettẹmu de parte e a fagẹmmu lleveta, e fagẹmmu u turtò, mettẹmmu a padella e i frejẹmmu, i frejẹmmu i fagẹmmu deventà rrọssi o ce mettẹmmu n cuccẹtt'i sare o na feẹtta i züccuru, pipi e ne mangemu* A volte prendiamo due pezzetti di pastone, li tagliamo in pezzi più piccoli, piuttosto lunghi, e li lasciamo da parte, li facciamo lievitare, e facciamo il *turtò*, mettiamo la padella sul fornello, e lo friggiamo fintanto che non si colorano di rosso, vi mettiamo sopra un pizzico di sale o un po' di zucchero e li mangiamo.

paẹsi [pa.'ẹ.zɪ] sost.masch. inv. QF(21) monoval. [(poss/de-N$_{det}$) N] **paese**, centro abitato di piccole dimensioni:

Per la costruzione di espressioni di luogo, non è compatibile come compl. di a[3], ma è compatibile come compl. di ta: *tô paẹsi* 'in paese'.

♦ (No.) *Ddœppu un pau de jorni u ffigliu cchjù peccẹttu sse ppegliau tutt'i sso cosi e sse nne jiu ntô paẹsi lluntêu* Dopo un paio di giorni il figlio più piccolo prese ttutti i suoi averi e se ne andò in un paese lontano;

♦ (SB) *Chjù avente n'adattammu accussì, tô nuostru paesi perchẹ pasta nọn ce n'ia, llasegni e maccarrô* In passato ci adattavmo così nel nostro paese, perché pasta (comprata) non ce n'era, solo lasagne e maccheroni.

pagà ['pa.ɣa] verbo QF(38) tr.bival. [sogg V N$_{det}$] **pagare**, remunerare per la fornitura di una merce con specificazione della modalità di pagamento (espressa da un compl. nominale introdotto da *cu*):

♦ (No.) *Dœpu che llẹsti u frumẹntu de masgeâ, u mugneu ce dumann'â parruscêa s'u paga chî deâ oppuru se paga cu a muatua; s'a parushêa u paga cu a muatua, u mugneu a mârû a ncarca ppe due o trẹ vœti* Quando si finisce di macinare il frumento, il mugnaio domanda alla cliente se lo pagherà con denaro o con il grano molito; se la cliente lo paga con il grano molito, il mugnaio la mano la calca per due, tre volte.

paglia ['pa.ʎʎa] sost.femm. massa QF(13) monoval. [(poss/de-N$_{det}$) N] **paglia**:

♦ (No.) *Quennu se llẹsti de taglià i grẹgni, che a paglia ẹvi prœpria comu ffatta com'u pillu, allọa ppiglia i vacchi e ffêrîsci. Ûrû sse mẹnti d'un vẹrsu e strẹnci l aja; ppiglia u jọvu e cci'u mẹnti d'u lladu d'ọnni è c'à strenciudu l aja e llà à judu ppe bbuijà a paglia, me nẹsci ttutta cchẹlla paglia e ttuttu cchẹllu pillu, me rrieṣta u frumẹntu purittu* Quando si finisce di trebbiare [lett. 'frantumare i covoni'] che la paglia è diventata proprio come la lolla, allora si prendono le vacche e si finisce il lavoro. Uno si mette da una parte e raccoglie nel mezzo

dell'aia il frumento, la pula, la paglia minuta e le spighe residue, prende il giogo e lo si mette dalla parte dell'aia in cui è stato raccolto tutto e là è andato per ventilare la paglia,affinché fuoriesca tutta quella paglia e tutta quella lolla, affinché il frumento resti pulito;

♦ (SB) *Quannu devẹnta a paglia tutta schecciada, che chẹlli spighi s'êo schecciadi buôrî, che nọn c'è tanti chjù spighi, se spaglia, se spaglia e se vætа tutta a pesẹa on viersu, se scọbba, se mietti u jọvu pe vẹdi a spartudîa dû frumẹntu e a paglia, e se cumẹnza a spaglià Se spaglia ọnni hiada a bœria, e se sparti a prima paglia dô pillu. Pœi se vætta arrẹttu, se mietti sọpra a paglia dui, trẹ llenzœ, na tẹnna pe nọn ce ji u pillu sọpra a paglia, perchè a paglia iẹvi u mancià che ce demmo all anemè a llu mbiernu, e se tonna a spaglia arrẹttu u pillu* Quando la paglia è tutta schiacciata, che le spighe sono ben triturate, che non ci sono più tante spighe, si spaglia, si spaglia e si mette la *pesẹa* tutta da una parte, si scopa, si mette il giogo per vedere la divisione del frumento dalla paglia, e si comincia a spagliare. Si spaglia dove soffia il vento, e si separa la prima paglia dalla lolla. Poi si rimesta di nuovo tutto, si mettono sopra la paglia due, tre lenzuoli, una tenda affinché la lolla non vada sopra la paglia, perché essa è il cibo che diamo d'inverno agli animali, e si ricomincia a spagliare la lolla;

♦ (No.) *Sta oiva sse masgêa e sse misca ccâ paglia; perchè sse misca ccâ paglia? perchè attrẹmenti spacca i sporti* Questa oliva si macina e si mischia con lapaglia. Perché si mischia con la paglia? Perché altrimenti spacca i fiscoli.

pagliau [pa.'ʎʎa.ʊ] sost.masc. QF(11) monoval. [(poss/de-N_{det}) N] **capanna**, ricovero di paglia e frasche armate da pertiche, per i capretti:

Per la costruzione di espressioni di luogo, non è compatibile come compl. di a[3], ma è compatibile come compl. di ta: *tô pagliau* 'nella capanna'.

♦ (No.) *Vegêu â mentra cc'è un pagliau, ttâ casuotta. U pagliau è fattu dde fraschi cchî ffurcẹlli ausu pagliau comu.. pe nọn ce ntrase acqua, frẹddu, e llaintra nchjudẹm'i ciavaẹlli, i daventi ce mettẹm'u chèncellu* Vicino al recinto delle pecore c'è la capanna, nella casotta. La capanna è fatta di frasche con le forcelle, come una capanna, affinché non entri acqua, freddo, e là dentro chiudiamo i capretti, davanti poniamo un cancello, per chiudere.

CFR *barracca*.

pagliazzu [pa.'ʎʎa.tstsʊ] sost.masc. QF(1) monoval. [(poss/de-N_{det}) N] **cencio** grossolano, straccio utilizzato per pulire:

♦ (SB) *Ua se sta rruobba iẹvvi a lleâzza allọa dà i nfọrri gruossi che se mietti lladintra nucilli, frumẹntu chẹllu che ün avi. Pœi c'ẹvi chẹll'autra a cchjü fîrâ de chẹll'autra a cchjü fîrâ se fà nantra spẹci de nfọrri chjü fîrî che se fà sacchi dê muîu, se fà pagliazzi, se fà canavazzi, se fà tutti sti cuosi* Ora se il tessuto [ricavato dalla tessitura del lino] è il capecchio, esso si usa per fodere grossolane in cui si mettono nocciole, frumento, quello che ciascuno ha. Poi c'è quell'altro tessuto, il più fine del precedente , il più fine, che si usa per altri tipi di fodere, più raffinate, con cui si fanno sacchi del mulino, cenci, canovacci, si fanno tutte queste cose.

SIN *cannavazzu*.

paglièa [pa.'ʎʎe.a] sost.femm. QF(28) MO [[paglia]$_N$+-ẹa]$_N$ monoval. [(poss/de-N_{det}) N] **pagliaio**, fabbricato rustico, ma più spesso locale della casa contadina, in cui si ammassano, per conservarli, la paglia e/o il fieno:

Per la costruzione di espressioni di luogo, non è compatibile come compl. di a[3], ma è compatibile come compl. di *ta*: *tâ paglièa* 'nel pagliaio'.

♦ (No.) *scarrigo cchẹlla rruddûrâ e, sse cce n'à rrestadu cchjù, torno ancœa, e vêo a ppiglio l autra, a porto ttâ paglièa e a llasso stà a l inviernu ppe ll anemè* scaricano [dal mulo] quelle reti (piene di paglia) e, se ne è rimasta altra, tornano di nuovo [all'aia] e vanno a prendere l'altra, la portano nel pagliaio e la lasciano stare per l'inverno per gli animali.

pajà [pa.'ja] verbo QF(38) MO [[pa]$_N$+-jà]$_V$ tr.bival. [sogg V N_{quant}] **palare**, spalare, muovere, rivoltare con la pala (restr. sul compl.: solo frumento, cereali, sabbia, uva, ecc.):

♦ (SB) [*u frumẹntu*] *Se munzẹlla e pœi se passa ô crevẹllu, pœi se mietti a para, chẹlla a pà che pajemmu u frumẹntu, addritta, nu uommu adritta e na fẹmmea c'un dumunnẹlla che carrija ntô crevẹllu e a bœria ce sparti l attri burilli* [il frumento] si ammonticchia e si passa al setaccio, poi si mette la pala, quella pala con cui rimestiamo il frumento, dritta, un uomo in piedi e una donna con il *dumunẹlla* con il quale porta [il frumento] nel crivello e il venticello separa [eliminando] le altre pagliuzze.

pàjua ['pa.ju.a] sost.femm. QF(2) monoval. [N (de-N_{det})] **giuntoia**, fune di vario materiale con cui si lega il giogo al petto dei buoi appaiati per l'aratura, la trebbiatura e sim.:

♦ (No.) *E pœi pesẹmu, s'e pesẹmu cu i vacchi, mpajemu du vacchi, ce mettẹmmu u jọvu suprô cuollu, i cuordi ô cuollu, i pàjui, e se ttacco* E poi trebbiamo, se lo facciamo con le vacche, aggioghiamo due vacche, vi mettiamo il giogo sul collo, le corde al collo, le giuntoie, e si legano;

♦ (SB) *I vacchi êo pœ, pe tègneli adô jọvu, a pàjua. A pàjua è fatta de pẹu dê vacchi e ce passa sọttô cuollu* Le vacche hanno poi, per tenerle unita al giogo, la giuntoia La giuntoia è fatta di pelo di vacche e passa sotto il collo [delle vacche].

POL ESO poliremathiche egocentriche

[ALI 3613 p^páju[1] *pl.*]

panzẹtta [pan.'tse.tta] sost.femm. solo sing. QF(13) NO → *panzietta*.

panzietta [pan.'tsje.tta] sost.femm. solo sing. QF(13) VAR *panzẹtta* monoval. [(poss/de-N_{det}) N] **pancetta**, parte ventrale del suino macellato; la stessa parte, salata affumicata e conservata come salume:

♦ (No.) *U llardu, a panzetta, u cabbuccuollu e u bbuccuau sse piglia un bagu e sse mẹnto llaintra, na cappa dde ssari e na cappa dû llardu. Comu se va mentẹnnu, tutt'a capp'a cappa, sse va mentẹnnu tutt'u ssare; sse fà stà pe ottu jorni* Il lardo, la pancetta, il capocollo e il guanciale, si prende un secchio e vengono messi là dentro, alternando uno strato di sale e uno strato di lardo Dopo si continua

a mettere strato per strato il sale e si lascia riposare per otto giorni;

♦ (No.) *A panzetta se llenchja tutta bẹlla puritta com'ẹvi sdussada, se mẹtti na feẹtta de pippi, nentri trẹ ccuccẹcchji i ssari, se mmugliaija ttütta bẹlla a gliummaẹllu fettìssema, se ttacca, se mẹnti ntô fægliu i carta oreada e sse mpeccica medẹma* La pancetta si distende ben bene, dopo essere stata disossata, si condisce con un po' di peperoncino, altri tre pizzichi di sale, si avvolge tutta a mo' di gomitolo, ben pressata, si lega, si mette in un foglio di carta oleata e si appende al fumo ugualmente [come le altre parti del maiale, capocollo, lardo, ecc.].

CFR *buccuau, capucuollu, llardu.*

paọmma [pa.ˈọ.mma] sost.femm. QF(2)

1 monoval. [(poss/de-N_{det}) N] **colomba**, femmina del colombo, ma quasi sempre, indifferentemente, nome di ogni esemplare di uccelli dei colombiformi del genere *Columba*:

♦ (Fo.) *i paọmmi a ssügu sô bẹlli* le colombe cotte a stufato sono buone.

2. monoval. [(poss/de-N_{det}) N] gastr. **pani pasquali**, dolce pasquale, preparato con farina, uova, zucchero, ammoniaca e strutto e confezionato in diverse forme, sul quale si ponevano uova sode colorate di rosso:

♦ (No.) *Â Nnuè ppe Ppasqua sse usa i paọmmi. I paọmmi se preparo: se ppiglia a pasta dê bescotti, cu na picca dde œvi, na picca de zzùccuru, ammonìacca e ssajimmi, se batto ttuttucosi, sse rremêo e se schêrô. Quennu ssô scaêdi sse mẹnto ntô ènguru, ntô busciô dâ majilla, sse piglia a mmursẹtti mmursẹtti, sse schêrâ ccû llasagnadœ e se ffà a ffuormi ffuormi: a ffuorma d'un gattu, na ffœglia, u cœri, u ttreffœgliu, un piru o arengiu o n pọmu, u ppuresgeệttu, u gallu, u ppẹsciu, a terzanida, ttenti formi dde chẹssi. Ll œvi bbugliüdi, bbẹlli rrọssi, culluradi e sse mẹnto llassọpra a ûr'a ûrû. Ddessọpra sse ffà cchẹlli ffatt'a sciurẹtti e sse vệo mentẹnnu ssọpra l œvi, e ccâ pezzegaœa ttutt'attornu sse pezzigo. Ppœi na vœtta, a ll èppecca de na vœtta, nvẹci dê œvi i llanchjavo commu na fœglia i llasegni, i ttagliavo ttọnni, cce mettiv'i nọggi llaintra, ssọpra cce mettiva l auttra cappa, i mentivo sọprê llenni unciüdi dde na ffia de œgliu o nọnca de ssajimmi e i nfurnevo. Nvẹci na vœtta cce pprepparavo a paọmma â zzitta, a zzitta cci'a pprepparav'ô zzittu; na bbẹlla paọmma grenna, cce ffagìa n bẹllu cœri o n bẹllu gattu o n bẹllu treffœgliu grennu* A Novara per Pasqua si usano le colombe. Le colombe si preparano:si prepara la pasta come quella dei biscotti, con un po' di uova, di zucchero, ammoniaca e strutto; si battono tutti gli ingredienti, si rimestano e si distende il composto. Quando sono ben distesi, si mettono in un angolo della madia, si prende in piccoli pezzi e si lavora con il matterello e si modella in forme diverse: a forma di gatto, una foglia, un cuore, un trifoglio, una pera o arancia o mela, un piccolo pulcino, un gallo, un pesce, un geco, tante forme come queste. Le uova bollite, belle rosse, colorate, si mettono là sopra [sulle colombe] uno per ciascuna. Sopra le uova si mettono decorazioni simili a piccoli fiori e con la *pezzegaœa* si pizzicano attorno. Poi una volta, in passato, invece delle uova, [la pasta per preparare le colombe] la stendevano come un foglio di lasagne, la tagliavano in piccoli circoli, vi mettevano dentro le noci, sopra si stendeva un altro strato di pasta, si posava sulle teglie già unte con un po' di olio oppure di strutto e si infornava. Invece una volta gli preparavano la colomba alla fidanzata, la fidanzata al fidanzato, una bella colomba grande, gli faceva un bel cuore, o un bel gatto o un bel trifoglio grande.

para [ˈpa.ɹa] sost.femm. QF(2) VAR *pà* monoval. [(poss/de-N_{det}) N] **pala**, attrezzo che serve per rimuovere terra, sabbia, frumento, cereali; attrezzo per infornare e sfornare pane o simili:

♦ (No.) *Quennu u frumẹntu è n camisgia, allọa, ppiglia, sse ppiglia a para e sse cumẹnza a bbuijà câ para. Quenn'u frumẹntu è bẹllu bbuijadu câ para, che nọn se pœ piglià chjù, che püa n'ẹvi cchjù picca, allọa sse ppiglia i ttẹnni, se llenchjo, a para, u cruscẹnti dde aja e a ffẹmmia o û uommu cche ppiglia u ddumunnẹlla, ppiglia u frumẹntu ddô munzẹllu e cci'u vacca ttô crescẹnti d'aja, e ll uomu che batti cchẹllu crescẹnti d'aja c'u purezzija* Quando il frumento è coperto dall'involucro, allora, si prende la pala e si comincia a ventilare con la pala. Quando il frumento è ben ventilato con la pala, che ha ormai poca pula, allora si prendono i teli, si distendono, si prende la pala, il crivello d'aia, e la donna o un uomo prende il *dumunnẹlla*, prende il frumento dal mucchio e lo versa nel crivello, l'uomo batte con colpi ripetuti quel crivello e pulisce il frumento;

♦ (SB) *Pœi se rrecœgli, se caccia tuttu chẹllu pillu che avi u frumẹntu, pœi se passa ô crevẹllu cu a pà, quann'è bẹllu purittu se nsacca e se puorta â casa* Poi si raccoglie e si elimina tutta quella pula che ha il frumento, lo si passa al vaglio con la pala, quando è tutto ben mondato lo si insacca e lo si porta a casa;

♦ (SB) *Mettẹmmu a para adâ bọcca dû fọrnu, i darrẹttu mettẹmmu na sẹggia, jẹmmu pigliemmu u pêrî tô llẹttu, u mettẹmmu sọpra a para, a ün a ün tutt'attuornu, e a jẹmmu mettẹmmu tô fọrnu* Mettiamo la pala alla bocca del forno, dietro mettiamo una sedia, andiamo a prendere il pane dal letto, lo mettiamo sopra la pala, e lo inforniamo singolarmente a giro dentro il forno;

♦ (SB) [*u frumẹntu*] *Se munzẹlla e pœi se passa ô crevẹllu, pœi se mietti a para, chẹlla a pà che pajemmu u frumẹntu, addritta, nu uommu adritta e na fẹ̀mmea c'un dumunnẹlla che carrija ntô crevẹllu e a bœria ce sparti l attri burilli* [il frumento] si ammonticchia e si passa al setaccio, poi si mette la pala, quella pala con cui rimestiamo il frumento, dritta, un uomo in piedi e una donna con il *dumunẹlla* con il quale porta [il frumento] nel crivello e il venticello separa [eliminando] le altre pagliuzze.

paradisu [pa.ɹa.ˈði.zʊ] sost.masch. solo sing. QF(14) zeroval. **paradiso**:

♦ (No.) *Cchẹlli rressìdui cche rrẹsta ttô tteệllu vệo scenuadi e vvệo jettadi tta l infẹrnu Tta l infẹrnu ẹvvi nauntru ppuzzu cchjù ssọtta dde stu teệllu cche rreccœgli sta ssagnìa. Chẹsta ẹvi ssagnìa mescada cu ll œgliu cche ppœi passannu passannu sse ppœ rreccœgli cacchi ppicca dde œgliu, o ẹvvi infẹrnu o è paradisu, comunqui i ttrappittà ogni ottu ddẹggi jorni de llaintra nnẹsci œgliu* quei residui che rimangono nel tinello vengono tolti per svuotarlo e vengono buttati nell'inferno. Nell'inferno è un altro pozzo più in basso di questo tinello in cui si raccoglie questa sansa. Questa è sansa mischiata con olio dal quale poi, passandolo più volte, si può ricavare qualche po' di olio; o è in-

ferno o è paradiso, comunque i padroni del frantoio ogni otto o dieci giorni tirano fuori dell'olio.

paraggià [pa.ɹa.ˈdʒdʒa] verbo QF(38) tr.bival. [sogg V N_{det}] **pareggiare**, appianare, livellare:

♦ (No.) *Llà û uommu ss'u mẹtti ntê bẹ̀rtui* [*u frumẹntu*] *e ccû pugnu u ssemêa a chẹlla tteûda tteûda. Appriẹssu i vacchi, cche fêo maẹsi e ssettẹrra u frumẹntu, e ll uommi attornu ccû zzappô che paraggio cchẹllu tterrêu e ffêo ttutt'i zzappadê* Là un uomo insacca il frumento nelle bisacce e lo semina a spaglio per tutta la tenuta. Dietro le vacche, che fanno l'aratura e sotterra il frumento e l'uomo attorno con la zappa con cui pareggia quel terreno e fa tutte le operazioni di zappatura di un campo di grano;

♦ (SB) *Dœpu n mẹsi c'à nasciudu u frumentedinneju, se zzappa e se spascia tutti sti sọrchi, spascennu i sọrchi, a tierra se paraggia, pœi, dœppu trẹ, quattru mẹsi, quannu u frumentedinneju è fattu, ch'i spighi sô mattüri, se scippo* Il mese dopo che è nato il mais , si zappa e si rompono tutti i solchi, rompendo i solchi si appiana il terreno, poi, dopo tre, quattro mesi quando il granotourco è maturo e le spighe sono piene, si sradicano.

parẹttu de rrettecuradu POL ESO sost. monoval. con compl. idiom. (*de rrettecuradu*) paletto di sostegno per la recinzione:

♦ (No.) *Chẹlli* [*arburẹlli*] *che ssô buôrî ppe pà de vigna, sse fà pà de vigna, chẹlli che ssô bbuôrî ppe paretti dde rettecuradu sse fà paretti de rrettecuradu, chẹllu u ttrọncu cchjù gruosso sse pœ ffà ttrunchẹtti o sse pœ ffà llegnemi dde trattu e ttravecẹlli, e ttutti sti cosi* Da quegli [alberelli di castagno] che sono adatti per pali si sostegno per il vigneto, si ottengono pali di sostegno per il vigneto, da quelli che sono adatti per paletti di recinzione si ottengono paletti di recinzione, da quel tronco, la parte più grossa, si possono ottenere rocchi.

CFR *pau*.

parmẹntu [par.ˈmẹ.ntʊ] sost.masc. QF(1) monoval. [(poss/de-N_{det}) N] **palmento**, vasca larga e piatta usata per la pigiatura dell'uva e per la fermentazione del mosto:

Per la costruzione di espressioni di luogo, è compatibile come compl. di a^3 e di *ta*: *ô* /*tô parmẹntu* 'al/nel palmento.

♦ (No.) *A ssettẹmbri sse cœgli'a rraccêa, quenn'è bẹlla mattüra e sse pporta ô pparmẹntu, ttê coffi. Ô parmẹntu llà cc'e ll omu, a mẹtto ttâ têa e a cumẹnz'a pestà* A settembre si raccoglie l'uva, quando è ben matura, e si porta al palmento nelle sporte. Al palmento, lì, c'è l'uomo adetto, la mettono nella tina e lla cominciano a pestare.

parmu ['par.mʊ] sost.masc. QF(1) MO è compatibile con *-ẹttu*.

1. bival. [(poss/de-N_{det}) N (*de*-N_{quant})] **palmo**, misura corrispondente a circa venticinque centimetri, la distanza che intercorre tra la punta del pollice e quella dell'indice:

♦ (No.) *Ccommu ssô fatt'i casẹlli, ẹllu* [*u castagnu*] *ss'av'a cchjantà cû cchjantadœ, a destanza dde û spanghecẹllu scarsu, e a ttravẹrsu dde un fir'e ll auttru dde un parmẹttu scarsu* Appena sono fatti i semenzai, esso [il castagno] si deve piantare con il piantatoio, distante poco meno di una spanna e in larghezza tra un filo e l'altro alla distanza di un palmo appena;

♦ (No.) *Cchẹllu* [*castagnu*], *cch'ẹvi àbberi, sse puorta tê campagni, sse fà un fussẹttu che fọssi llargu ddu parmi ppe ddu parmi e pe ddu parmi fọnnu, e sse chjanta* Quella piantina che è diventata un albero di castagno, viene portata in campagna, si scava un fosso largo due palmi per due, e due palmi profondo, e si pianta;

♦ (SB) *U fusu se piglia un morsu de llẹgnu, rrobba de nun parmu lluongu, â pọnta de ssọpra se spacca e se mietti un pẹzzu de fierru a cruoccu e se mietti a ccapetẹja che pœi se mpeccica a u fiu* Il fuso, si prende un pezzo di legno – roba di un palmo di lunghezza – la punta di sopra si spacca e si mette un pezzo di ferro a uncino e si mette la cocca.

SIN *spangu*.

2. monoval. [(poss/de-N_{det}) N] **palmo della mano**:

parrà [pa.ˈrra] verbo QF(38) intr.bival. [sogg V *de*-N_{det}] [sogg V *che*-F_{ind}] **parlare**, raccontare, descrivere:

♦ (No.) *Ua parremu dê crabbi* Ora parliamo delle capre;

♦ (No.) *Antua ve parrai che quannu sse maglì'a fossa c'è a carchi benna che spunna pperchẹ̀ s'à mangiad'u llẹgnu e ss'av'a mmẹtti neuntra vætta, s'av'a ccevejà; chẹlla sse cchjama cciva* Poco fa vi ho detto che, quando si batte col maglio la carbonaia, in qualche punto essa si apre, perché ha consumato il legno bruciandolo e bisogna aggiungere nuovamente la legna, cioè si deve «ceveglià», e l'aggiunta si chiama «cciva».

♦ (No.) *Quennu pœi sse fà grennu che sse ccœgli l oiva, l oiva me sse ccœgli, av'ẹssi bẹlla matüra e sse nne parra a nuvẹmbri* Quando poi [l'olivo] cresce [lett. 'si fa grande'] e si raccoglie l'oliva, affinché la si raccolga deve essere ben matura e questo accade a novembre [lett. 'e se ne parla a novembre']

(coda del lemma) tav apgen || POL ESO poliromatiche esocentriche

parruhêa [pa.rru.ˈçɛ̃.ã] sost.femm. QF(62) VAR *parruscêa* monoval. [(poss/de-N_{det}) N] **cliente**, donna che ha un rapporto continuativo con un rivenditore, artigiano ecc:

♦ (No.) *Ta ssu mentri a parruscêa piglia u saccu dû frumẹntu, nchjârâ ssọpra u banchẹllu, perchẹ̀ a tremœgna ẹvi cchjü auta, piglia e vacca u frumẹntu tâ tremœgna* Intanto, la cliente prende il sacco di frumento, sale sul banchetto, perché la tramoggia è più alta, piglia [e] svuota il frumento nella tramoggia;

♦ (No.) *Dœpu che llẹsti u frumẹntu de masgeâ, u mugneu ce dumann'â parruscêa s'u paga chî deâ oppuru se paga cu a muatüa. S'a parruscêa u paga cu a muatüa, u mugneu a mârû a ncarca ppe due o trẹ vœti* Quando si finisce di macinare il frumento, il mugnaio domanda alla cliente se lo pagherà con denaro o con il grano molito. Se la cliente lo paga con il grano molito, il mugnaio calca la mano per due e tre volte.

CFR *parruhhêu*.

parruhhêu [pa.rru.ˈççɛ̃.ũ] sost.masc. QF(7) VAR *parruscêu* monoval. [(poss/de-N_{det}) N] **cliente**, uomo che ha un rapporto continuativo con un rivenditore, artigiano ecc:

♦ (No.) *E alloa, elli ffêo u schetticchju, ma u parruhhêo sse ssellija, perchè ægliu cche nnescʼi tta l infernu evi ægliu cche ccià vennüdu mmêrû, cche cce nnʼêo dettu ê parruhhê* E allora, (al termine dell'oleificazione) loro (operai e cclienti) fanno questa mangiata, ma il cliente si infastidisce, perché l'olio che esce dal pozzo inferiore è olio che gli è stato venduto in meno, che hanno dato in meno ai clienti.

CFR *parruhhêa*.

parruscêa [pa.rru.ˈʃʃɛ̃.a] sost.femm. QF(62) NO → *parruhhêa*

parti[1] [ˈpar.tɪ] sost.femm. inv. QF(63)

1. bival. [(poss/*de*-N) N (*de*-N)] **parte**, ciascuna delle frazioni o degli elementi in cui può essere suddiviso o scomposto un intero (espresso da un nominale preceduto da *de*, ma che può restare implicito se ricavabile dal contesto o dal cotesto):

♦ (No.) *Un padri avìa ddu figli. Na vætta u cchjù ppeccettu de elli cce dissi a sso padri: «padri, ddèddemi a parti dâ rrobba che me ttocca»* Un padre aveva due figli. Una volta il più piccolo disse a suo padre: «Padre, datemi la parte dell'eredità che mi spetta.»;

♦ (No.) *pœi nfornu i ppezzarrò, ffagènnecci ddu belli ssenghi dde sbiegu, dde ttraversu e u ppeccellattu tagliènnelʼin quattru parti, puru, e u nfornu* e poi inforno i *pezzarrò*, dopo avergli fatto due bei segni, tagliandoli obliquamente, e il *peccellattu* tagliandolo in quattro parti anche, e lo inforno;

2. monoval. [N (*de*-N)] parte, zona, posto (di un luogo o uno spazio (espresso da un nominale preceduto da *de*, che può restare implicito se ricavabile dal contesto o dal cotesto):

♦ (No.) *u purezziju* [*u maiau*], *u spaccu in dui e cce llevu tuttʼi ccosi dintra: i bbudelli i ppurezzijo e i mento ntô cattu, l autri cuosi i rrecægliu e i mentu a nentra parti* lo pulisco [il maiale], lo taglio in due, lo privo delle interiora: i budelli li pulisco e li metto in un secchio, le altre cose le raccolgo e le metto da un'altra parte;

♦ (No.) *Dæppu chʼêo llestudu de medi, rrecæglio i jèrmeti e ffêo i gregni. I gregni i rreccæglio ttutti a na parti, e ogni ssei fêo un cavallôrî* Dopo che hanno finito di mietere, raccolgono i mannelli e formano i covoni. I covoni vengono raccolti e posti tutti in uno stesso luogo, e ogni sei covoni si forma una bica;

♦ (No.) *Sse ûrû væ ffà u scàrtetu dde ll oiva, quennu è l oiva nustrari, a nerga, a ment'a na parti pe passurôrî dʼoiva, a jenca a rrecægli o a fà schecciada o a metti ttô barrì* Se qualcuno vuole fare una cernita delle olive, quando l'oliva è nostrale, la nera, la si mette in un luogo per farne *passurôrî* (oliva nera essiccata al sole o in forno), la bianca, la raccoglie e la si fa schiacciata oppure la si mette nel barile;

♦ (No.) *Ogni ventequatturi sta fossa avʼa essi magliada, precchè attrementi sse spacca e dde tuttʼi parti sventa, sventannu sse ppæ ppeglià ffægu o sse brusgia* Ogni ventiquattro ore questa carbonaia deve essere battuta con il maglio, perché in caso contrario si spacca e prende aria da tutte le parti e, così facendo, può prendere fuoco o bruciarsi.

parti[2] [ˈpar.tɪ] verbo QF(9)

1. intr.monoval. [sogg V] **partire**, mettersi in moto, iniziare a funzionare (restr. sul sogg.: solo meccanismi, organi meccanici):

♦ (No.) *quannu sʼavʼa masgeâ, u mueâu piglia a llatta, a ttira, ttira u bregliozzu e scennüa u buccaæ. Scennuannu u buccaæ, nesci sta acqua dô buccaæ serrada comʼun trossu, mmisca tê pinni e parti a rræda* Quando si deve macinare, il mugnaio prende l'asta, la tira, tira il tappo di legno e tira il cannello. Tirando il cannello esce quest'acqua dal cannello, serrata come un torsolo, sbatte nelle palette e la ruota si mette in moto;

2. intr.bival. [sogg V LOCAT] **partire**, andare via, allontanarsi da un luogo (che può anche restare inespresso se ricavabile dal contesto o dal cotesto):

♦ (No.) *Ma quennu cce llestìu chellu cʼavìa, tta chellu paesi cce ffu na gren carestia e ellu cumenzau a stazzà a femmi. Alloa partìu e sse nne jiu a ttravaglià onni ûrû de chellu paesi* Ma quando gli finirono le ricchezze che aveva, in quel paese ci fu una terribile carestia e lui cominciò a provar la fame. Allora partì e andò a lavorare presso un signore di quel paese;

♦ (No.) *Llà ssʼà rressurvìu e partìu pʼonni sso padri* Là decise e partì per la casa di suo padre.

partida [par.ˈti.ða] sost.femm. QF(2) bival. [(poss/*de*-N) N *de*-N] **partita**, parte, una certa quantità di un tutto (obbligatoriamente espresso):

♦ (SB) *ün chella menna a mugliaija llà a chilla rrocca e u fia e se fà tre partidi de stoppa, a lleâzza a stoppa e u llêu* qualcuno quel pennecchio lo avvolge là a quella conocchia e lo fila e si ricavano tre partite di stoppa, il capecchio, la stoppa e il lino;

♦ (No.) *Però ogni ennu tta l invernu sse piglia ccâ fròveccia e sse taglia chelli ponti* [*de ll orevà*] *e sse metti na partidʼi meddecenari, i muschegliô, fattʼa zzampagliô, fattʼanemaetti sarvaggi me non ce dento chelli ffægli me ssecco* Però ogni anno in inverno si tagliano con la forbice le cime [dell'olivo] e si tratta con una certa quantità di medicinale affinché moscerini, zanzare, altri insetti molesti non mordano quelle foglie e le facciano seccare.

paru [ˈpa.ɹʊ] avv. QF(4) monoval. [V Avv] **uniformemente**, in modo uniforme:

♦ (SB) *quannu evi matüru, comu è frumentu, se sceppa stu llêu, se sceppa, se piglia sempri cu a testa, cu chella cuosa se sceppa sempri cussì ausuuu... e se metti de testa sempri paru de ssopra* quando è maturo come è il frumento, si sradica questo lino, si prende sempre dalla parte superiore, si raccoglie sempre così, alla maniera... e si sistema uno stelo sopra l'altro in modo uniforme.

Pasqua [ˈpas.kwa] sost.femm. solo sing. QF(14) zeroval. deitt. **Pasqua**:

Nelle espressioni di tempo, è compatibile come compl. di *a*, e di *pe*.

♦ (No.) *Â Nnuè ppî fèsti sse usa i cosadduci*: *ppe Ppasqua i paommi* A Novara per le feste si usano i dolci: per Pasqua le colombe;

CFR *Cabbʼi ll ennu*, *Natari*.

passà [paˈssa] verbo QF(38)

1. intr.monoval. [sogg V] **passare**, trascorrere, fluire (restr. sul sogg.: tempo):

♦ (No.) *Quannʼu pêrî è ô rettu, passennʼunʼüra, unʼurʼe menza, vaju e vaju a guardu ognententu pe vidi se llevettau* Quando il pane è nel letto [a

lievitare], dopo che è passata un'ora, un'ora e mezza vado e vado a guardare ogni tanto per vedere se è lievitato;

♦ (SB) *Dœppu uottu juorni* [*i semẹnzi dû frumentu*] *sô tutti nasciudi, passennu un mẹsi, du mẹsi, segọnnu a tierra com'i prodüggi, piglia e se zzappuija e pœi se llasso stà* Dopo otto giorni, [i semi di frumento] sono tutti nati, quando è trascorso un mese, due mesi, in base a come la terra li produce, si sarchia e poi si lasciano stare.

2. tr.bival. [sogg V *pe*-N$_{det}$] **passare**, transitare attraverso un luogo:

♦ (No.) *me ssẹttu ssọprâ pẹtra dû muncedœ; sọpra na pẹtra pœsu a hisca e ssọpra na pẹtra me sẹttu iẹu, e, ccommu vêu passennu, i vaju mungẹnnu, e i mungẹmmu a iôa a iôa. Quannu nne speccemmu, che llẹsto dde passà, nn'i nchjaêmmu* mi siedo sulla pietra del mungitoio, su una pietra appoggio il secchio per il latte e su un'altra mi siedo io, e mentre le pecore passano, le mungo, e le mungo una per volta. Quando finiamo e sono passate tutte [dal mungitoio], saliamo sopra.

3. tr.bival. [sogg V N$_{quant}$] **setacciare**, filtrare:

♦ (No.) *I stranguliepparrè sse fêo accussì: sse mẹnt'u ffazzurẹttu n testa, u fodau i ddaventi, scẹnn'a majilla, ccruvua a ffaêa. Prima a ppass'ô ccrevẹllu, me cce llẹv'a ccaîglia cchjù grossa, pœi a pass'ô crivu e ppiglia cchẹllu sciọri de ffaêa cche cce nẹsci* Gli strozzapreti si fanno così: si mette il fazzoletto in testa, il grembiule sul grembo, si prende la madia, si setaccia la farina, prima la si passa al crivello a maglie larghe, affinché venga tolta la parte di crusca più grossa, poi a quello a maglie strette e si prende quel fior di farina che fuoriesce;

4. tr.trival. [sogg V N LOCAT] far entrare e uscire attraverso un'apertura.

5. tr.trival. [sogg V N$_{det}$ N$_{dat}$] strofinare:

♦ (No.) *U furmaggiu che fagẹmmu camadœa, u furmeggiu, u purtemm'â casa e ce passemm'u ssari, un jornu sì e un jornu no, ppe uottu juorni* Il formaggio che facciamo in questo periodo, il formaggio, lo portiamo a casa, lo strofinianmo con il sale [lett. 'gli strofiniamo il sale'] a giorni alterni, per otto giorni;

6. tr.quadrival. [sogg V N *de*-N$_{det}$ *a*-N] **trasferire**, spostare da un luogo a un altro (il punto di partenza, espresso dalla prep. *de* e un nominale, può restare implicito se ricavabile dal contesto o dal cotesto; in questo caso il punto di arrivo non è introdotto dalla prep. *a* ma da *de* con valore di moto a luogo):

♦ (No.) *Vaj'a ppigliu na rrema i frasca, e mpeccic'u fọrnu. Poi preparu l autri llẹgni e cce mẹttu n contenuazziôrî. Quennu u cẹru ddû fọrnu ẹvi bbẹllu jencu, allọa, u ppigliu e passu dd'un lladu. Quenn'à janchjadu dde cchẹllu lladu, u ppigliu e u passu dde l autru lladu* Vado a prendere un ramo di ginestra e accendo il forno. Poi preparo gli altri legni e li butto dentro di continuo. Quando il cielo del forno è abbastanza bianco (per la temperatura raggiunta), allora prendo la legna e la sposto da una parte del forno, quando quella è diventata bianca, la sposto dall'altra parte

(coda del lemma) tav apgen || POL ESO poliremiatiche esocentriche

passada [pa.'ssa.ða] sost.femm. QF(2) MO [[passà]$_{V}$+-ada]$_{N}$ **giro** del pettine del telaio:

♦ (SB) *Dœpu sti quattru pẹzzi de llẹgni,* [*u teau*] *avi du sọggi ün de ssọtta e ün de ssọpra. A chẹllu de sọpra se mietti a trapẹlla e tuttu stu cuttộrî, tuttu stu llẹu se mett'in mẹnz'a sta trapẹlla e se piglia u rrastẹllu e se mietti lladintra, ogni n vijaggiu se mẹtti nta na passada de rrastẹllu, nto un dẹntu de rrastẹllu* Dopo questi quattro pezzi di legno, [il telaio] ha due subbi, uno di sotto e uno di sopra. In quello di sopra si mette il pedale e tutto questo cotone, questo lino si mette in mezzo a questo pedale e si... si prende il rastrello e si mette là dentro; [per] ogni volta si mette in una passata di rastrello, in un dente di rastrello.

passaiella [pa.ssa.'je.lla] sost.femm. QF(2) VAR *passarẹlla* monoval. [N (*de*-N$_{det}$)] tess. **passarella**, arnese usato per passare le file dell'ordito attraverso il pettine del telaio:

♦ (SB) *Quannu s'à llenchjudu tuttu stu pẹnti, c'iẹvi na cuosa pe passalli pe passà stu llẹu lladintra, c'iẹvi na cuosa che se chjema passarella, se mẹtti llassọpra ogni n fiu ogni n du fi, se passa ogni du fi, ogni du fi se mẹtti ssọpra ssa passaiella e se ne va ntô pẹnti* Quando si è riempito tutto il pettine del telaio, c'è una cosa per passarli per passare questo lino là dentro, c'è una cosa che si chiama *passaiella* si mette là sopra ogni filo, ogni due fili, si passa ogni due fili, ogni due fili si mette sopra questa *passaiella* e se ne va al pettine.

passarẹlla [pa.ssa.'ɹe.lla] sost.femm. QF(2) → *passaiella*.

passu ['pa.ssʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [N (*de*-N$_{det}$)] ingresso dell'ovile:

♦ (No.) *Commu rrevemmu llà* [*â mentra*], *cce aprimm'u passu, vuttemmu i pẹgui ô mungedœ ttô zzaccu, ppegliemmu a hisca, ûr'i ccà, me maid'i ccaccia e ẹu i mọnciu* Appena arriviamo là [al recinto delle pecore], apriamo l'ingresso, facciamo girare le pecore verso il luogo in cui vengono munte, prendiamo il secchio per mungere il latte, uno da questa parte, mio marito le caccia e io le mungo.

passurộrî [pa.ssu.'ɹõ..ĩ] sost.masch. inv. QF(21G) monoval. [poss/*de*-N) N] alim. olive nere essiccate al sole o al forno e conservata per il consumo:

♦ (No.) *Sse ûrû vœ ffà u scàrtetu dde ll oiva, quennu è l oiva nustrari, a nẹrga, a mẹnt'a na parti pe passurộrî d'oiva* Se qualcuno vuole fare una cernita delle olive, quando l'oliva è nostrale, la nera, la si mette da parte per farne olive nere essiccate al sole o in forno.

pasta ['pas.ta] sost.femm.massa QF(13)

1. monoval. [poss/*de*-N) N] **pasta**, composto di farina e acqua trattato fino a renderlo sodo; se fatto lievitare, viene utilizzato per la produzione del pane o di altre vivande; impasto per dolci, a base di farina, burro, uova, zucchero:

♦ (No.) *Quennu sse nfọrna u ppêrî, sse llassa un morsu de pasta e se pœ fà i gostẹlli fritti* Quando si infarina il pane, si lascia un pezzo di pasta e si possono fare le focacce fritte;

♦ (No.) *I cassattẹlli sse ffêo: sse ppigli'a pasta de... primma comm'i bbescotti; ntô chill'i faêa: quattr'œvi, quìnnecci gremmi d'ammonìecca, quattrucẹntu gremm'i zzùccuru e na pecchẹtta de*

llatti Le cassatelle si preparano, per prima cosa si prepara la stessa pasta dei biscotti: in un chilo di farina si aggiungono quattro uova, quindici grammi di ammoniaca, quattrocento grammi di zucchero e un po' di latte;

♦ (SB) *Appœi u mpârêmu, u sciughemu cu l attra faḝa, u fagḝmmu a murseṭti a murseṭti na chellada de pasta pe benna, e u mpârêmmu, u mpârêmmu e u mettḛmmu tô llḛttu* Poi diamo la forma ai pani: facciamo assorbire tutta l'acqua alla pasta con altra farina, lo dividiamo in forme di un chilo ciascuna [lett. 'lo riduciamo in pezzi di un circa chilo per parte'] e lo mettiamo a lievitare nel letto.

2. monoval. [poss/*de*-N) N] **pasta alimentare**, impasto di farina spec. di grano duro che, lavorato in piccoli pezzi di vari formati, si cuoce e mangia come minestra asciutta o in brodo:

♦ (No.) *Ccà â Nnuè sse üsa, sse fà a pasta de casa: stranguliepparrè e llasegni* Qua a Novara si usa preparare la pasta di casa, strozzapreti e lasagne;

♦ (No.) *I llasegni sse fêo accussì: sse ppiglia a majilla, sse scḛnni, sse ppiglia u crivu, sse ccruvüa na fia i ffaêa, a rrasgiôrî d'un chillu, sse mḛnti quattr'œvvi e sse sbatti, sse ddôa na sbattudḛtta. Pœi sse mpasto, sse cce vœ acqua, cce mḛnti na feḛtta dde acqua, e a pasta a ppiglia ddura* Le lasagne si preparano così: si prende la madia, si tira fuori, si prende il setaccio, si staccia un po' di farina, nella quantità di un chilo, si aggiungono quattro uova e si sbatte il composto, si dà una battuta. Poi si impasta, se bisogna aggiungere acqua, se ne aggiunge un po', e la pasta la si lavora fino a renderla soda;

♦ (SB) *Fagḝmmu bediemma i maccarrô. I maccarrô i fagḝmmu i nantra manḛa: pegliammu na feḛtta i faḝa, ce mettḛmmu du œvi, trḛ œvi, segǫnnu ün quantu ce ne vœ mietti, e se travaglia assai. Dœpu che sô travagliadi assai, se munzḛlla chḛlla pasta a n viersu e se tia mulleghicchji mulleghicchji* Facciamo pure i maccheroni: i maccheroni si fanno in un altro modo, prendiamo un po' di farina, vi aggiungiamo due, tre uova, in base a quanto se ne vogliono mettere, e si lavora a lungo. Dopo che sono stati lavorati a lungo, si accntona quella pasta da una parte e si tira in piccoli pezzi.

pastiô [pas.ti.'ɔ̃] sost.masc. inv. QF(21E) → *pastuâ*.

pastuâ [pas.tu.'ã] sost.masc. inv. QF(21E) VAR *pastiô* monoval. [(poss/*de*-N) N] agr. ritorta di fibra vegetale, a forma di anello, utilizzata per attaccare il timone al giogo dell'aratro:

♦ (SB) *U pasteô se po ffà de barbascu, stu pastuâo se spœga cû ffœ[gu], cû llüggi, e düa de enni e enni, se sḛcca, se tuonn'a mietti a muollu nta l acqua, ḛllu rremuolla e se tuonn'a mietti, rriesta sḛmpri adâ piertega, pe l annu dœpu, pe du enni, e, se [se] rrǫmpi, a llà sùbetu se pœ ffà de qualunchi d'un mors'i llḛgnu sḛmpri ausu vḛrga, sḛmpri cû lluggi, spugada, se nturciuîja e ppœ se torn'a ffà e se mietti a llà ô jǫvu e se mpeccica adâ chjavüzza dâ piertega* La ritorta del giogo dell'aratro si può fare di verbasco, e, allora, questa ritorta si riscalda con il fuoco e dura di anno in anno, se secca (e indurisce) la si rimette in ammollo nell'acqua, essa si ammorbidisce e la si riaggancia [all'aratro], rimane sempre al timone per l'anno successivo, per altri due anni, e se si rompe, lì sul posto subito si può rifare di qualunque ... pezzo di legno, purché sia sempre (flessibile) come una verga, riscaldata sempre con il fuoco, si attorciglia e poi si rifà e si aggancia lì, al giogo, e si attacca alla chiavarda del timone.

CFR *jǫvu*.

pataccu [pa.'ta.kkʊ] sost.masc. QF(1) VAR *patattu* monoval. [(poss/*de*-N) N] **patata**:

♦ (SB) *na vœtta se mangiavo sḛmpri i patacchi bugliüdi* Una volta si mangiavano spesso le patate bollite;

♦ (SB) *U llḛu va mettudu de nantra rrǫcca, e, nvḛci de ṣessi una rrǫcca a cûruôcchja, ṣevi na rrǫcca, comu se disgi, un pḛzzu de llḛgnu a crûrâ, avi na forma de... comu n pataccu, a chḛllu pataccu ün chḛlla menna a mugliaija llà* Il lino va messo in un'altra rocca, e, invece di essere una rocca a conocchia, è una rocca, come si dice, un pezzo di legno a forma di corona, ha la forma di... come di una patata, a quella patata si avvolge quel pennecchio, là.

pau[2] ['pa.ʊ] sost.masc. QF(11) bival. [(poss/*de*-N) N (*de*-N)] **palo**, elemento strutturale a sezione rotonda, alto e appuntito a un'estremità che, conficcato nel terreno, serve per sostenere o recingere:

♦ (No.) *i purtusi* [*dâ fossa*] *se pôrû fà ccû pau de ffḛrru oppuru c'un pau de llḛgni* i buchi [della carbonaia] si possono fare con un palo di ferro oppure con un palo di legno;

♦ (No.) *Pœi se mḛnt'u pau e sse ttacca cû pḛdi dâ vigna* Poi si mette il palo di sostegno e si lega alla pianta della vite;

♦ (No.) *Cchḛlli* [*arburḛlli*] *che ssô buôrî ppe pà de vigna, sse fà pà de vigna, chḛlli che ssô bbuôrî ppe parḛtti dde rettecuradu sse fà parḛtti de rrettecuradu,* Da quegli [alberelli di castagno] che sono adatti per pali si sostegno per il vigneto, si ottengono pali di sostegno per il vigneto, da quelli che sono adatti per paletti di recinzione si ottengono paletti di recinzione.

CFR *parḛttu de rettecuradu*.

pau[2] ['pa.ʊ] sost.masc. solo sing. QF(14)

1. bival. [(poss/*de*-N) N *de*-N] **paio**, insieme di due cose tra loro funzionalmente complementari:

♦ (No.) *Ma u padri dissi ê garzô: «vejaddu, jid'a ppeggliadi i mḛgliu rrobbi e vestìddemi a stu figliu, mettìdecci un pau de scarpi e mmentìdecci ô jḛdetu l anḛllu.»* Ma ilpadre disse ai servi: «Presto! Andate a prendere i vestiti migliori e vestitemi questo mio figlio, mettetgli un paio di scarpe e l'anello al dito.

2. bival. [(poss/*de*-N) N *de*/*i*-N] oggetto unico formato da due parti uguali e indivisibili:

♦ (No.) *Allǫa ssǫpra dâ rrobba dû llḛttu, ppe llevettà cchjù prḛstu, cce mḛttu un pa'i càuzzi de omu, u crivu e un cuttḛllu* Allora sopra la roba del letto, affinché il pane lieviti più velocemente, metto un paio di pantaloni da uomo, un setaccio e un coltello.

3. monoval. [N *de*-N] circa due (per indicare gener. un numero limitato):

♦ (No.) *Ddœppu un pau de jorni u ffigliu cchjù peccḛttu sse ppegliau tutt'i sso cosi e sse nne jiu ntô paḛsi lluntêu* Dopo un paio di giorni il figlio più piccolo prese tutti i suoi averi e se ne andò in un paese lontano.

pe [pe] prep. monoval. [P N_{det}] [P N_{quant}] **per**:

♦ (No.) *U llardu, a panzẹtta, u cabbuccuollu e u bbuccuau sse piglia un bagu e sse mẹnto llaintra, na cappa dde ssari e na cappa ddû llardu. Comu se va mentẹnnu, tutt'a capp'a cappa, sse va mentẹnnu tutt'u ssari; sse fà stà pe ottu jorni* Il lardo, la pancetta, il capocollo e il guanciale, si prende un secchio e vengono messi là dentro, alternando uno strato di sale e uno strato di lardo Dopo si continua a mettere strato per strato il sale e si lascia riposare per otto giorni;

♦ (No.) *:«Ẹccu ssô ttant'enni cche ẹu ssọgnu ê vostri cumenni e àiu ffattu chẹllu c'avẹdi vuudu vọi, e vọi nọn m'avẹddi ddeddu mencu un ciavaẹllu pe me faggìa na sciarada cchî me amigi e ua che turneu ssu vostru figliu che sse mangiau tutt'a sso rrobba chî merifẹmmi, pe ẹllu mazzàstevu u vittẹllu grassu* ecco sono tanti che io obbedisco ai vostri comandi e ho fatto quello che avete voluto voi, e voi non mi avete dato neppure un capretto per farmi una mangiata con i miei amici, ora che è tornato questo vostro figlio, che ha scialacquato tutti i beni con le prostitute, per lui avete ammazzato il vitello grasso;

♦ (No.) *quennu è l oiva nustrari, a nẹrga, a mẹnt'a na parti pe passurộrî d'oiva* quando l'oliva è nostrale, la nera, la si mette in un luogo per farne *passurộrî* (oliva nera essiccata al sole o in forno).

pe [pe] congiunz.sub.inf. monoval. [C F_{inf}] [P N_{quant}] **per**:

♦ (No.) *:«Ẹccu ssô ttant'enni cche ẹu ssọgnu ê vostri cumenni e àiu ffattu chẹllu c'avẹdi vuudu vọi, e vọi nọn m'avẹddi ddeddu mencu un ciavaẹllu pe me faggìa na sciarada cchî me amigi e ua che turneu ssu vostru figliu che sse mangiau tutt'a sso rrobba chî merifẹmmi, pe ẹllu mazzàstevu u vittẹllu grassu* ecco sono tanti che io obbedisco ai vostri comandi e ho fatto quello che avete voluto voi, e voi non mi avete dato neppure un capretto per farmi una mangiata con i miei amici, ora che è tornato questo vostro figlio, che ha scialacquato tutti i beni con le prostitute, per lui avete ammazzato il vitello grasso

♦ (No.) *Quann'u pêrî è ô rẹttu, passenn'un'ürа, un'ur'e mẹnza, vaju e vaju a guardu ognententu pe vidi se llevettau* Quando il pane è nel letto [a lievitare], dopo un'ora, un'ora e mezza vado e vado a guardare ogni tanto per vedere se è lievitato.

pê prep.art. formata da *pe* (→)+*i* (→).

peccellattu [pə.tʃtʃə.'lla.ttʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [(poss/*de*-N) N] **pane a forma di ciambella** che, generalmente, si forma con gli ultimi residui del pastone:

♦ (No.) *Quenn'u mpêrû, prima fazz'i ppêrî ttọnni e i mẹtt'ô llẹttu, poi fazz'i ppezzarrò llonghi llonghi dde menzuchillu, d'un chillu, ppœi fazz'a gostẹlla, l ùrtemu, sgrasciu a majilla, rreccœgl'i mullighi e fazz'u peccellattu* Quando do la forma ai pani, prima faccio i pani tondi e li metto nel letto, poi faccio i filoncini piuttosto lunghi di mezzochilo, un chilo, poi faccio la focaccia, in ultimo pulisco la madia, raccolgo i residui (della pasta del pane) e faccio la ciambella;

♦ (No.) *U peccellattu, rreccœgl'i mullighi c'un mursẹtt'i ppasta dû ppêrî, u schêrû bastenti, ppœi u ppigliu e u turciuiju e u ntravaccu ûrû cu ll autru, i ddu pọnti, me vệ u bucu, bbẹllu purtusu tô mẹnzu a fforma d'u anẹllu* La ciambella, raccolgo i residui con un pezzo di pasta di pane, lo lavoro a sufficienza, poi lo prendo e lo attorciglio e accavallo le due estremità [lett. 'lo accavallo uno con l'altro, le due punte'] affinché si formi un buco, un bel buco al centro, e abbia la forma di un anello;

♦ (SB) *pœi fagẹmmu na guastẹlla, un peccellattu, natru peccellattu fagẹmmu de mullighi, mullighi all ùrtemu se purezzija tutta a majilla, lli mullighẹtti che rriesta lli cuosi e se mpasta* poi facciamo una focaccia, una ciambella, un'altra ciambella facciamo con i residui , i residui alla fine che si ricavano pulendo la madia e quei residui che rimangono si impastano.

CFR *pezzarrô, pêrî, guastẹlla.*

peccẹttu [pə.'tʃtʃẹ.ttʊ] agg. QF(3) VAR *peccicchju*.

1. monoval. [N Agg] **piccolo**, inferiore a quanto si ritiene sia normale relativamente alle dimensioni rispetto a un'altra cosa sottintesa:

♦ (No.) *Prima se ttaglia l àrburu, sse fà a mors'a morsa, pprimma câ ccẹtta i rremmi peccẹtti e ppœi cû struncadộrî i truppẹlli grossi* Prima si taglia l'albero, si fa a pezzi, prima con l'accetta si tagliano i rami più piccoli, poi con la sega (quella senza telaio maneggiata da due uomini) i rocchi più grossi;

♦ (SB) *U pê u fagẹmmu accussì: pigliamu u frumẹntu a picca a picca e u rrudujemu cû crevẹllu, crevellẹttu peccẹttu, c'è frumẹntu schecciadu casca n tierra, c'è nadra fessarìa casca n tierra* Il pane lo facciamo così: prendiamo il frumento in piccole quantità, e lo roteiamo con lo staccio, con quello piccolo, se c'è frumento schiacciato cade a terra o se c'è qualche altra piccola cosa cade a terra.

2. monoval. [N Agg] **giovane**:

♦ (No.) *Un padri avìa ddu figli. Na vœtta u cchjù peccettu de ẹlli cce dissi a sso padri: «padri, ddèddemi a parti dâ rrobba che me ttocca»* Un padre aveva due figli. Una volta il più piccolo disse a suo padre: «Padre, datemi la parte dell'eredità che mi spetta.»;

♦ (No.) *Ogni ennu a jenneu vai'a fẹa, me vai'a ccatt'u maiau. Però me piaggi un purcellẹttu peccettu pe m'u ngrassu ẹu* Ogni anno a gennaio, vado alla fiera del bestiame a comprare il maiale. Però mi piace un maialino piccolo affinché lo cresca io.

[AIS I 39 picćíttu]

pẹdi ['pe.ðɪ] sost.masch. inv. QF(21A)

1. monoval. [(poss/*de*-N) N] **piede**, parte del corpo umano (restr. sul poss.: solo persone):

♦ (No.) *Ll ommu cce ddôa nentra bẹlla pestadẹtta a chẹlla viêzza chî pẹdi e pœi a strẹnci* L'uomo dà un'altra vigorosa pestata a quella vinaccia con i piedi e poi la stringe

♦ (No.) *Sẹllu che nọn se rriva, c'a fossa ẹvi grenna, se dœpera na scarecẹlla, cchjârâ chê pẹdi llassọpra e rriva ssọpra u curmêu* Se [l'uomo] non arriva (in cima alla carbonaia per chiudere l'apertura del fornello principale) perché la carbonaia è grande, si crea una piccola scala, sale con i piedi là sopra e arriva alla cima.

2. monoval. [N (*de*-N)] **zampa** (restr. sul poss.: solo animali):

♦ (No.) [*u maiau*] *u ppuortu ô masgẹllu, llà cc'è l acqua càuda, u cchjappo ppî quattru pẹdi, u ttacco ppî quattru pẹdi, u tẹgno quattru uommi e cce zzicco u ccuttẹllu e u mmezzo* [il maiale] lo porto al macello, là c'è l'acqua calda, lo prendono dalle quattro zampe, lo legano dalle quattro zampe, lo tengono quattro uomini, lo infilzano con un coltello e lo ammazzano;

♦ (No.) *Ppœi a giügnu tunnem'i pègui e ppuru l agnęlli, che ssô nsęmpra. I mpastuemu cu tutti quattru pedi, c'un muors'i llazzu, pegliem'i fruovecci e i ttunnemu* Poi a giugno tosiamo le pecore e gli agnelli anche, perché sono insieme. Li impastoiamo per le quattro zampe con un pezzo di spago, prendiamo le forbici e li tosiamo.

3. monoval. [N (*de*-N)] bot. parte basale di un organismo (restr. sul poss.: solo piante):

♦ (No.) *Quennu u ccentimmi ccumęnz'a ęssi a męnza cuttüra, sse conza: se męnti l ægliu, u ssari, sse cc'è, scurcęlli cuotti dde maiau, sse rremmêo llaintra, nna feętta dde ssarsa, un ped'i bruccuęllu* Quando la farinata è quasi a metà cottura, si condisce, si aggiungono olio, sale, se ci sono, ciccioli cotti di maiale, si rimestano là dentro, un po' di salsa, un piede di broccoletto;

♦ (No.) *Quennu* [*i frascàtui*] *ssô męnzi ddüri, ppiglia e cce męnti o scorc'i maiau o n pedi de bruccuęllu mûîzzadu o nna feętta dde ffeôcchji ssarvaggi mûîzzadi* Quando la farinata è un po' indurita, si aggiungono parti di cotenna del maiale, un piede di broccoletto tagliato o un po' di finocchio selvatico tagliato;

♦ (No.) *Pœi se męnt'u pau e sse ttacca ccû pedi ddâ vigna* Poi si mette il palo di sostegno e si lega alla pianta della vite

4. monoval. [N (*de*-N)] **piede**, elemento o parte di un complesso che ha forma, posizione e funzioni analoghe a quelle del piede umano o animale (restr. sul poss.: [-umano]):

♦ (No.) *Ua ve dijo com'è cummêrâdu u casu, u casu prima cosa c'è a chjanca, n pǫnta dâ chjanca daventi c'è attaccadu u pedi che nchjârâ ssǫpra ǫnni c'è u muêu* Ora vi dico come è strutturato il vano seminterrato. Il vano seminterrato: per prima cosa, c'è il basamento; ad un'estremità del basamento, sul davanti, è attaccato il piede che sale sopra, dove si trova il mulino.

peduzzu [pə.ˈðu.tstsʊ] sost.masc. QF(1) monoval. [N (*de*-N$_{det}$)] punta inferiore della ruota del mulino ad acqua:

♦ (No.) *Sǫpra a chjanca c'ęvi a rànnua, a rànnua avi un pertüsu, ta stu pertüsu se mętti n buttǫ̂rî sęmpri de fęrru. Stu buttǫ̂rî de fęrru ęvi fatt'a vacanti, ta stu vacanti ce ntrasi u peduzzu che vę̂ attaccadu ô füsu che va sǫpra ǫnni c'è a mœa che masgêa* Sopra il basamento c'è la bronzina. La bronzina ha un buco; in questo buco si mette un dado sempre di ferro. Questo dado di ferro ha un foro [lett. è fatto vuoto]; in questo foro ci entra il perno che viene attaccato al fuso che va sopra, dove c'è la mola che macina

CFR *muîu*.

pègua [ˈpe.ɣu.a] sost.femm. QF(2) MO (è compatibile con *-ęlla*) monoval. [(poss/*de*-N) N] **pecora**:

♦ (No.) *Ccà â Nuè tâ meju i muntô currijo i pègui e stêo prę̂ ssę męsi, ê ssę męsi figlio, ffêo l agnęlli, quari i scannemmu e quari i llassemmu pe crǫsci* Qua a Novara a maggio i montoni prendono le pecore e stanno gravide sei mesi, dopo sei mesi partoriscono, fanno gli agnelli, alcuni li scanniamo e altri li lasciamo crescere

♦ (No.) *Ppœi a giügnu tunnem'i pègui e ppuru l agnęlli, che ssô nsęmpra* Poi a giugno tosiamo le pecore e gli agnelli anche, perché sono insieme.

CFR *agnęllu*, *muntô*; *ciavaęllu*, *crabba*, *zzęmmu*.

peggiarellà [pə.dʒdʒa.ɹə.ˈlla] verbo QF(46) tr.bival. [sogg V N$_{det}$] **pungere**, pungolare:

♦ (SB) *Pœi se mpaja i vacchi, se mietti du pesę, se sô due, se ne mietti üâ, se sô trę, se ne mietti dui pesę̀, cu i cuordi e ün ch'i caccia sęmpri ta l aja, se peggiarello cu a tredęnta de llęgnu* Poi si aggiogano le vacche, si legano le due pietre per trebbiare,(se le vacche sono due si lega una sola pietra, se sono tre, se ne legano due pietre) con le corde e qualcuno che le inciti sempre nell'aia, qualcuno che le pungoli con il tridente di legno.

pegnatta [pə.ˈɲɲa.tta] sost.femm. QF(2) VAR *pegnetta* bival. [(poss/*de*-N) N (*de*-N)] **pentola**, recipiente da cucina, in vario materiale, munito di due manici e utilizzato per cuocere le vivande (il possessivo indica il possessore della pentola, mentre il compl. prep. introd. da de indica il contenuto della pentola; entrambi possono rimanere impliciti):

♦ (No.) *I frascàtui sse fêo dde faêa i frumentedinneju. Sse męnt'a pegnetta ssǫpra ccu l acqua* La farinata si fa di farina di mais. Si mette la pentola sopra il fornello con l'acqua

♦ (SB) *pœi mettęm'a pegnatta e fagęmmu, chęllu che puęmmu fà, magaja na bęlla feętta i sügu, u sügu se ne ntrase ta chęlli purtusi che rriesto vachenti i drinta e chjamemo maccarrô e n'i mancemmu e ęvi pasta de casa* poi mettiamo la pentola sul fornello e prepariamo quello che possiamo, anche un bel po' di sugo, il sugo entra in quei buchi che restano vuoti all'interno e li chiamiamo maccheroni e li mangiamo ed è pasta di casa;

♦ (No.) *Quennu ss'êo llestudu dde ffà* [*i maccarrô*], *ch'êo sciugadu męnza jurneda, sse ppreppar'a pegnetta me bbǫgli, u ssügu bbęllu ffattu. Commu bbugli'a pegnetta, ppigli'e sse ccaro llaintra, sse fêo ddè un bùgliedu e sse scęnno* Quando si è finito di preparare [i maccheroni], e dopo che questi sono rimasti ad asciugare mezza giornata, si prepara la pentola affinché bolla, e intanto il sugo pronto. Appena la pentola bolle, vi si versano [i maccheroni], si porta a bollore e si scende la pentola dal fornello

♦ (No.) *Quann'a pegnetta stà bugliennu, sse piglia chęllu centimmi, u cchjù grussętu, e sse męnti nta pegnetta e ccû rremêâddœ sse rremmêa sęmpri* Quando l'acqua che è in pentola sta bollendo, si prende quella farinata, prima la parte macinata più grossolanamente, e si mette in pentola, e con la mestola si mescola sempre.

pegnetta [pə.ˈɲɲɛ.tta] sost.femm. QF(2) NO → *pegnatta*.

pe nchjêu nchjêu POL ESO avv.pred. QF(4) bival. [V N Avv$_{pred}$ N] **in piano**, orizzontalmente:

♦ (No.) *Cchęllu che rręsta d'ǫnni s'à tagliadu s'av'a rrecceppà, e allǫa s'av'a ttaglià bbęllu a ffiori de terra e cchjuttostu av'a mpęnni ppâ pparti dde sǫtta, in modo che nǫn ęvvi mmęssu pe nchjêu nchjêu a rrecceppadura, perchę̀ quannu cchjœvi cce rresędi l acqua, s'av'a mętti un poco a ô sbęgu in modo l acqua me cce scuglicca de lla sǫpra* La parte di tronco che rimane dopo che è stato segato il tronco, deve essere riceppato, e allora si deve tagliare a fior di terra e piuttosto in modo tale che penda verso sotto, in modo tale che non sia sistemata in piano la parte riceppata, perché, quando piove, vi

ristagna l'acqua, lo si deve sistemare un po' di traverso in modo che l'acqua vi scivoli sopra.

pẹnna ['pẹ.nna] sost.femm. QF(2)
1. monoval. [(poss/*de*-N) N] **penna** per scrivere:
♦ (Fo.) *m'a pigli na pẹnna?* Me la prendi una penna?
2. monoval. [N (*de*-N)] **penna** di uccello, piuma:
3. monoval. [N (*de*-N)] **paletta** della ruota del mulino ad acqua:
♦ (No.) *A stu füsu c'è, ce vệ attaccada a rrœda, ch'è formada cu a cruggẹa, chî gamozzi, i pẹnni e un cìrcuru de rrajetta che av'a tẹgni i pẹnni dâ rrœda* A questo fuso viene attaccata la ruota, che è formata dalla crociera, dagli elementi che sostengono le palette, dalle palette e da un cerchio di filo di metallo che deve tenere le palette della ruota;
4. monoval. [N (*de*-N)] tess. **paletta** del telaio:
♦ (SB) *I crusgẹ vệo ttaccadi c'un pẹzzu de cuorda e vệo ttaccadu adô llẹzzu de sọtta, de sọpra c'ịẹvi nun pẹzzu de llẹgnu sọpra u teau e stu llẹzzu va ttaccadu a stu pẹzzu de llẹgnu e pe scẹnni na buotta [a] na penna de llizzu e pe scẹnni na buotta [a] l autra* Le croci dell'ordito vanno attaccate con un pezzo di corda e vanno attaccate al liccio di sotto. Di sopra c'è un pezzo di legno sopra il telaio e questo liccio va attaccato a questo pezzo di legno e per scendere una volta si dà un colpo a questa penna del liccio e per scendere un colpo all'altra.

pentaœ [pə.nta.'œ] sost.masch. inv. QF(21C) monoval. [(poss/*de*-N) N] **punteruolo** con cui praticare fori, ad es. nel formaggio per facilitarne la fuoriuscita della scotta:
♦ (No.) *Aventi, me padri fagìa u frumeggi'a maiurchêu tâ gàrbua, ccû pentaœ u spremìumu, ce fagìum'i purtüsa e cce nescìa tutt'a llacciada* Prima, mio padre faceva il formaggio maiorchino nel contenitore apposito, con il punteruolo lo spremevamo, gli facevamo una serie di buchi da cui fuoriusciva la scotta.

pẹnti ['pẹ.ntɪ] sost.masch. inv. QF(21)
1. monoval. [(poss/*de*-N) N] **pettine**, strumento per pettinare i capelli:
2. monoval. [N (*de*-N)] tess. **pettine**, organo del telaio formato da una serie di dentelli paralleli che dividono i fili dell'ordito e serrano la trama:
♦ (SB) *U penti è furmadu de du pẹzzi de chenna ün i ssọtta e l autru i ssọpra e llaintra avi tutt'i dẹnti che s'allargo pe quantu s'av'a fà sta rruobba* Il pettine del telaio è formato da due pezzi di canna sovrapposti che contengono tutti i denti del pettine i quali si estendono in rapporto alla dimensione della stoffa che si vuole confezionare;
♦ (SB) *Quannu s'à llenchjudu tuttu stu penti, c'ịẹvi na cuosa pe passalli pe passà stu llệu lladintra, c'ịẹvi na cuosa che se chjema passarẹlla, se mẹtti llassọpra ogni n fiu ogni n du fi, se passa ogni du fi, ogni du fi se mẹtti ssọpra ssa passaiella e se ne va ntô penti* Quando si è riempito tutto il pettine del telaio, c'è una cosa per passarli per passare questo lino là dentro, c'è una cosa che si chiama *passaiella* si mette là sopra ogni filo, ogni due fili, si passa ogni due fili, ogni due fili si mette sopra questa *passaiella* e se ne va al pettine.

per caso POL ESO avv. monoval. [V Avv] **per caso**, per combinazione:
♦ (No.) *Se per caso sse ddisgi cà ọnni nuautri che ogni ttantu cce piglia u mari dû castagnu, stu mari dû castagnu cumparisci cche cce vệ na ttacchẹtta ffatta, fatta sẹcca, fatta brusgiada a sta chjanchẹtta de castagnu* Se per caso si dice che qua, presso di noi, ogni tanto il male del castagno colpisce le piante, questo male del castagno appare sotto forma di una piccola piaga secca, bruciata sul piccolo tronco del castagno.
CFR *cummenazziôrî*.

perciò [per.'tʃo] congiunz.test. **perciò**, pertanto, quindi:
♦ (No.) *ppœi, chẹlli* [*arberẹlli*] *che rrestâo dû primu annu sse ttaglio e vvệo ppe ttaulộrî, perciò, sse ttaglio cû struncadộrî* poi, quelli [alberelli di castagno] che soo rimasti dal primo anno si tagliano e si aootengono tavoloni, perciò, si tagliano con la sega a mano;
♦ (No.) *Sse scippa dê nucellà vẹcchji a chjantimmi cchẹlla cche vệ ddâ ttẹrra nô cchẹlla cche vệ ddâ ceppaja, cche pratecamẹnti cchẹlla se chjama ncucchjadua, e nọn ẹvi bbona, perciò a bbarbadẹlla av'a ẹssi cche vệ dâ terra* Si sradica dai noccioli vecchi il piantime, quello che proviene da terra, non quello che è germogliato nella ceppaia, perché praticamente quello si chiama *ncucchiadua* e non è adatto per essere trapiantato, perciò la barbatella deve essere quella che proviene dal terreno.

pêrî ['pɛ̃.ɲĩ] sost.masch. massa QF(14) VAR *pâ*, *pê*
1. monoval. [(poss *de*-N) N] **pane**, alimento che si ottiene cuocendo al forno un impasto di acqua e farina di frumento o di altricereali, addizionato di sale e lievito:
♦ (No.) *Pœi squagliu a llevattêa, a cciaffiju e mpast'u pêrî. Mpastenn'u pêrî, cce mẹntu a llimma; quann'è bbẹllu mpastadu, che cce mẹntu a llimma, ppigliu e cce mẹntu u ssari, u mpastu, quenn'è bbẹllu prontu, che ẹvi nọn dur'e nọn mollu, allọa ppiglia e sse mẹnt'ô llẹttu* Poi sciolgo il lievito della sera prima, lo lavoro con le mani e impasto il pane. Quando impasto il pane, aggiungo una piccola quantità di acqua, quando è ben impastato e ho aggiunto l'acqua, metto il sale, impasto tutto, quando è pronto, che il pastone ha la giusta consistenza (lett. 'che non è né duro, né molle') allora lo metto a riposare nel letto;
♦ (No.) *Allọa n'accurgènnesi dû sbagliu c'avìa fattu, ddissi: «ọnni me padri ccamadœa cussà quentu crestejê cce ssô cche travaglio e pê nne êo quentu nne vôrô e ẹu ccà mœru de femmi.»* Allora accorgendosi dello sbaglio che aveva fatto, disse: «da mio padre in questo momento chissà quante persone ci sono che lavorano e pane ne hanno quanto ne vogliono e io qua muoio di fame!»;
♦ (SB) *Mettẹmmu a para adâ bọcca dû fọrnu, i darrẹttu mettẹmmu na sẹggia, jẹmmu pigliemmu u pêrî tô llẹttu, u mettẹmmu sọpra a para, a ün a ün tutt'attuornu, e a jẹmmu mettẹmmu tô fọrnu, e a u ncuppuêmmu fittu, na feẹtta i brasgia i darrẹttu che nọnca piglia aria, e chẹllu che c'è l ùrtemu nọn cœsgi buôrû* Mettiamo la pala alla bocca del forno, dietro mettiamo una sedia, andiamo a prendere il pane dal letto, lo mettiamo sopra la pala, e lo inforniamo singolarmente a giro dentro il forno, lo chiudiamo in modo serrato, e vi mettiamo un po' di brace dietro il chiusino, perché potrebbe entrare aria nel forno e l'ultimo pane potrebbe non cuocere bene;

♦ (SB) *Me scurdai me ce disgìa che quannu ne mettẹmmu pe pegliammu a majilla, pe cruvuà a faîa, ne mettẹmmu u fodau, nentra vestaglia i ssọpra, un fodaazzu, e un fazzurietta n tẹsta taccadu fittu che nọnca pœ cascà carche capẹllu tô pê, e ẹve na vergœgna e ne mettẹmmu che mpastemmu u* pê Ho dimenticato di dire che quando andiamo a prendere la madia, per stacciare la farina, indossiamo il grembiule, un'altra vestaglia di sopra, un grembiule più scadente e il fazzoletto da testa legato bene altrimenti può cadere qualche capello nel pane ed è una vergogna e ci prepariamo e impastiamo il pane.

2. monoval. [(poss *de*-N) N] forma di pane, in ognuna delle fogge con cui viene confezionato:

♦ (No.) *Ppœi ppigliu u ppêrî, u schêrû e u mpêrû, e u mẹnt'ô llẹttu. Quenn'u mpêrû, prima fazz'i ppêrî ttọnni, e i mẹtt'ô llẹttu, poi fazz'i ppezzarrò llonghi llonghi dde menzuchillu, d'un chillu, ppœi fazz'a gostẹlla, l ùrtemu, sgrasciu a majilla, rreccœgl'i mullighi e fazz'u peccellattu* Poi prendo il pane già lievitato, lo lavoro, faccio i pani e li metto nel letto. Quando do la forma ai pani, prima faccio i pani tondi e li metto nel letto, poi faccio i filoncini piuttosto lunghi di mezzochilo, un chilo, poi faccio la focaccia, in ultimo pulisco la madia, raccolgo iresidui (della pasta del pane) e faccio la ciambella.

CFR *guastella*, *peccellattu*, *turtô*.

perillu [pə.'ɹi.llʊ] sost.masc. QF(1) monoval. [(poss/*de*-N$_{det}$) N] **sporgenza**, parte sporgente:

♦ (No.) *C'ẹvvi un fusu, u fusu ẹvi furmadu cu a tẹsta de rrettecuradu, de firu de fẹrru ferìssemu, ọnni cce vẹ ttaccadu sta ffia, dde ssọtta avi un perillu dde llẹgnu cche ccû a mêu dritta a ffèmmea cche ffia cce dọa na ferreada* C'è un fuso, il fuso ha la testa di reticolato [lett. 'è formato con la testa di reticolato'], di filo di ferro sottilissimo, dove viene attaccato questo filo, sotto ha un sporgenza di legno al quale con la mano destra la donna che fila dà un colpo per farlo girare.

CFR *furtẹcchju*.

persegau [pər.sə.'ɣa.ʊ] sost.masc. QF(11) monoval. [(poss/*de*-N$_{det}$) N] albero di **pesco**:

♦ (No.) *A stuffada sse fà accussì: du ffœgli i cceasà, du ffœgli i nuggià, du ffœgli i persegau, un pọmmu cuttọgnu, carrubbi, ddu cchjappi dde fighi sẹcchi, na fia dde viêzza, sse bbọglio ttutti ppe na ppara dde üri, ppœi se scüa chẹlla acqua, e buglienti se mẹtti ttê bbọtti* il decotto per lavare le botti si prepara con: due foglie di ciliegio, di noci, di pesco, una mela cotogna, carrube, due picce di fichi secchi, un po' di vinaccia. Si fa bollire il tutto per due ore, poi quel decotto si scola e ancora bollente si versa nelle botti.

CFR *piersegu*.

[ALI 3834 ppirs·gáu]

persộrâ [pər.'sọ̃.ɹã] sost.femm. QF(64) zeroval. **persona**, essere umano:

♦ (SB) *Dœpu che* [*u rrastẹllu*] *se mietti lladintra allọa ce vœ trẹ persộrî, trẹ crestejê, ste trẹ crestejê se mietto üâ tẹgni u feadu üâ tia u rrastẹllu e l autra üâ gira u ssọggiu c'u chjamo che se chjama strọncu e se mmœglia adô sọggiu* Dopo che [il rastrello] si mette là dentro allora ci vogliono tre persone. Queste tre persone si mettono una a tenere il filato, una a tenere il rastrello e l'altra a girare il subbio che lo chiamano [...] che si chiama 'strọncu' e si avvolge nel subbio.

SIN *crestejêu*.

pertüsu [pər.'ty.zʊ] sost.masc. QF(1) monoval. [(poss/*de*-N) N] **buco**, foro:

♦ (No.) *U ppeccellattu, rreccœgl'i mullighi c'un mursẹtt'i ppasta dû ppêrî, u schêrû bastenti, ppœi u ppigliu e u turciuiju e u ntravaccu ûrû cu ll autru, i ddu pọnti, me vẹ u bucu, bbẹllu purtusu tô mẹnzu a fforma d'u anẹllu* La ciambella, raccolgo i residui con un pezzo di pasta di pane, lo lavoro a sufficienza, poi lo prendo e lo attorciglio e accavallo le due estremità [lett. 'lo accavallo uno con l'altro, le due punte'] affinché si formi un buco, un bel buco al centro, e abbia la forma di un anello;

♦ (No.) *Quannu fœgu à llumedu* [*tâ fossa*]*, e llọa sse stọppa sta purtẹlla e sse fà un fîrû de bbucchi, dde purtusi, i purtusi se pôrû fà ccû pau dde ffẹrru oppuru c'un pau de llẹgni* Quando il fuoco è divampata [nella carbonaia], e allora si chiude l'apertura e vi si pratica un fila di buchi; essi si possono fare con un palo di ferrooppure con uno di legno;

♦ (SB) *pœi mettẹm'a pegnatta e fagẹmmu, chẹllu che puẹmmu fà, magaja na bẹlla feẹtta i sügu, u sügu se ne ntrase ta chẹlli purtüsi che rriesto vachenti i drinta e chjamemo maccarrô e n'i mancemmu e ẹvi pasta de casa* poi mettiamo la pentola sul fornello e prepariamo quello che possiamo, anche un bel po' di sugo, il sugo entra in quei buchi che restano vuoti all'interno e li chiamiamo maccheroni e li mangiamo ed è pasta di casa.

CFR *büccu*.

pesà [pə.'za] verbo QF(31) tr.bival. [sogg V N$_{quant}$] **traducente**, definizione:

♦ (No.) *Pe pesè i grẹgni, sse caccia i vacchi e l uommu ccâ ttradenta che fferrija tutt'i grẹgni, aja aja, demodocchè i vacchi m'a ttaglio cchjù vijadu* Per trebbiare i covoni, si cacciano le vacche e l'uomo con il tridente che rivolta tutti i fasci di spighe per tutta l'aia, in modo tale che le vacche frantumino le spighe più velocemente;

♦ (SB) *E pœ'i pesemu, i pesemu, s'i pesemu cu i vacchi, mpajemu du vacchi, ce mettẹmmu u jọvu suprô cuollu, i cuordi ô cuollu, i pàjui, e se ttacco, i darrẹttu se mpẹnni adô jọvu nu llẹgnu che chjamemu u cruoccu e se ttacca na pesẹa* E poi trebbiamo, se lo facciamo con le vacche, aggioghiamo due vacche, vi mettiamo il giogo sul collo, le corde al collo, le giuntoie, e si legano e di dietro si appende al giogo un legno, che chiamiamo "cruoccu" e vi si lega la pietra per trebbiare.

CFR *pesẹa*, *pestà*.

pesẹa [pə.'ze.a] sost.femm. QF(28) VAR *pesẹra* MO [[pesà]$_{V}$+-ẹa]$_{N}$ monoval. [(poss/*de*-N$_{det}$) N] grossa pietra che, legata al giogo dei buoi, viene usata per trebbiare i covoni di frumento:

♦ (SB) *A pesea iẹvi na pẹtra gruossa, se martellija buôrâ me ce stavi aaa u pastuâ taccadu fittu che ncruocca cu chẹllu llẹgnu che va adô jọvu e pẹsa gerennu* La *pesẹa* è una grossa pietra, che viene battuta ripetutamente con il martello affinché stia ben legata alla ritorta, la quale si aggancia a quel legno che la unisce al giogo e trebbia girando

♦ (No.) *Pœi ppiglio i vacchi cce mẹnto i ddu pesè, u jọvu cu i cuordi e pẹso i grẹgni* Poi prendono le

vacche vi legano le due *pesè*, il giogo con le corde e trebbiano i covoni (già sparsi per l'aia).

peseṛa [pə.'ze.ɹa] sost.femm. QF(2) → *peseṛa*.

pestà [pəs'ta] verbo QF(31)

1. tr.trival. [sogg V N DAT] **pestare**, calpestare:

♦ (No.) *nọn me pestà i pẹdi!* non mi pestare i piedi!

2. tr.bival. [sogg V N$_{quant}$] **pestare**, battere per ridurre in polvere, in poltiglia o in strati più sottili; tagliare in pezzi sottili:

♦ (No.) *De parti mẹssa na ppecchẹtta de nuccilli nturradi, pestadi fîrî, ffighi ssẹcchi, bbẹlli pestadi, bbẹlli tagliadi ffîrî, e na picca de vêu jencu, ttuttu mmescadu* Si mettono da parte una certa quantità di nocciole tostate, tritare finemente, fichi secchi, ben pestati, ben tagliati in modo sottile e un po' di vino bianco, tutto mescolato insieme;

♦ (No.) *A ssosizza, se ttagli'a carni a zzennẹtti zzennẹtti, se piglia u cẹppu, se mẹnti suprô cẹppu e se pesta câ ccietta, du merûdî se pesta e ppœi se tonn'a mẹtti arrẹttu ttâ majilla. Quenn'è llẹsta tutta pestada, se piglia e se conza* La salsiccia, si taglia la carne in piccoli pezzi, si prende il ceppo, si mette la carne sul ceppo e si pesta con l'accetta, si pesta per due minuti e poi si mette di nuovo sulla madia. Quando è tutta ben pestata si prende e si condisce;

3. tr.bival. [sogg V N$_{quant}$] **pigiare**:

♦ (No.) *A ssettẹmbri se cœgli'a rraccêa, quenn'è bẹlla mattüra e se pporta ô pparmẹntu, ttê coffi. Ô parmẹntu llà cc'e ll omu, a mẹtto ttâ têa e a cumẹnz'a pestà* A settembre si raccoglie l'uva, quando è ben matura, e si porta al palmento nelle sporte; Al palmento, lì, c'è l'uomo addetto, la mettono nella tina e la cominciano a pigiare.

4. tr.bival. [sogg V N$_{quant}$] **trebbiare**, separare al fine di separare i chicchi di grano, cereali in genere, dai loro involucri battendo con una mazza o sim.:

♦ (SB) [*u llîu*] *se scippa, sse ffà a mazzuệtti non tanti granni e sse mẹtti addritta, sse llassa sseccà na cchẹlla de jorna; quannu ẹvvi ssẹccu, ccu nna mazzœa se pesta ttutt'a ssemẹnza ppe cce lluvà a semẹnza* [il lino] si divelle, si raccoglie in mazzetti non tanto grandi e si mette in posizione verticale, si lascia seccare un paio di giorni, quando è secco, si pestano tutti semi con una mazzuola per separare i semi stessi;

♦ (No.) *Tutti chẹlli grọppi che nẹscio* [*dô ccrevẹllu*], *allọa l ommu ppiglia ccu na ttradẹnta e cce dôa na bẹlla pestada. Pestènneli e rrepestènneli tuttu chẹllu frumẹntu de tta chẹlli grọppi se ne nẹsci, u purezzija nentra vœtta, u bbuija e u mẹnti llà sọpra u munzẹllu dû frumẹntu* traduzione dell'esempio traduzione dell'esempio traduzione dell'esempio traduzione dell'esempio

pestada [pəs.'ta.ða] sost.femm. QF(2) MO (è compatibile con *-ẹttu*) [[pestà]$_V$+-ada]$_N$ **pestata**, azione di pestare:

♦ (No.) *Ddœpu du uri scennüo u ppurtüsu dd'ọnni è c'av'a nẹsci mọstu e scẹnni tutt'u mmọstu. Ll ommu cce ddôa nentra bẹlla pestadetta a chẹlla viêzza chî ppẹdi e ppœi a strẹnci, a rreccœgli tutt'a munzẹllu e ffà u conzu* Dopo due ore si apre il buco da cui deve uscire il mosto e fuoriesce tutto. L'uomo dà un'altra poderosa pestata a quella vinaccia con i piedi e poi la stringe, la raccoglie tutta ammassandola e prepara il castello di vinacce;

♦ (No.) *A fellada, se llava tutt'i bbudẹlli, sse vœtto intr'e ffœa e sse purezzijo ttutti ppurettìssemi cu acqu'e llemộrî e ssari. Sse pigli'a carni, sse ttagli'a zzinni zzinni e sse dộa na bẹlla pestadẹtta* Il salame, si lavano tutti i budelli, si girano in modo che la parte esterna sia interna e viceversa, si puliscono tutti pulitissimi con acqua, limone e sale. Si prende la carne, si taglia a pezzi e le si dà una certa pestata.

CFR *pestà*.

pẹtra ['pe.tɜa] sost.femm. QF(2)

1. monoval. [(poss/*de*-N) N] **pietra**, pezzo di roccia compatta di composizione e grandezza varia;

♦ (SB) *A peseṛa iẹvi na pẹtra gruossa, se martellija buôrâ me ce stavi a u pastuâ taccadu fittu che ncruocca cu chẹllu llẹgnu che va adô jọvu e pẹsa gerennu* La *pesea* è una grossa pietra, che viene battuta ripetutamente con il martello, affinché vi venga ben legata la ritorta, alla quale viene agganciato quel legno che la unisce al giogo e le permette di trebbiare, girando.

♦ (No.) *Ccommu rrevemmu llà [â mendra], ce aprimm'u passu, vuttemmu i pègui ô mungidœ ttô zzaccu, ppegliemmu a hisca, ûr'i ccà, me maid'i ccaccia e ẹu i mọnciu, me ssẹttu ssọprâ pẹtra dû munceddœ; sọpra na pẹtra pœsu a hisca e ssọpra na pẹtra me sẹttu iẹu,* Appena arriviamo là [al recinto delle pecore], apriamo l'ingresso, facciamo girare le pecore verso il luogo in cui vengono munte, prendiamo il secchio per mungere il latte, uno da questa parte, mio marito le caccia e io le mungo, mi siedo sulla pietra del mungitoio, su un'altra pietra appoggio il secchio per il latte e su una mi siedo io.

2. POL **pẹtra geriestra** zeroval. con agg. idiom. (*geriestra*) **solfato di rame**:

♦ (No.) *Ntô tọmm'i frumẹntu se mẹnti un llitru de acqua e ccenquenta gremm'i pẹtra gerẹstra, e sse llassa stà tutt'a nuttada ntâ coddara* in un *tọmmu* di frumento si mette un litro di acqua e cinquanta grammi di solfato di rame; e si lascia stare tutta la nottata nella caldaia;

♦ (No.) *A ggiügnu pœi ppiglia e* [*a vigna*] *sse spularga. Ddœpu ch'è spulargada, ppigli'e sse ttacca in contenuazziôrê; cummenazziôrî av'a muffa o avi chegna cu a pọmpa cce o ffà i llavagi de pẹtra geriestra o de pòlvere cafca* A giugno poi si scacchia [la vigna]. Dopo che è scacchiata, viene impalata di continuo; se per caso viene colpita dalla muffa o dalla cagna si praticano dei lavaggi con la pompa di solfato di rame o di polvere caffaro;

♦ (SB) *Adâ sia mesuemmu u frumẹntu, u rrudujemmu, u purezujemmu me nọn avi giœgliu, me nọn avi nẹnti, pœi, u vacchemmu ta nantra codà, squagliemmu a pẹtra geriestra e ci'a mettẹmmu. Adâ sia u llassemmu ta codà, ẹllu ọnhia pe nasci chjù buôrû e chjù priestu, chjù vijadu* La sera pesiamo il frumento, lo facciamo rotolare nel vaglio, lo puliamo affinché non sia mischiato con loglio, con nient'altro, poi, lo rovesciamo in un'altra caldaia, sciogliamo il solfato di rame e glielo aggiungiamo. La sera lo lasciamo nella caldaia, esso gonfia, poi nasce migliore e più veloce

3. POL **pẹtra arenara** zeroval. con agg. idiom. (*arenara*) **arenaria**, roccia sedimentaria:

♦ (No.) *u sajittộrî è na gran pẹtra massizza, de pẹtra arenara scavada* La doccia (del mulino ad

acqua) è una gran pietra massiccia, di pietra arenaria, scavata.

pe̱u [ˈpe̱.ʊ] sost.masch. QF(65) monoval. [(poss/*de*-N_{det}) N] **pelo**:

♦ (SB) *I vacchi êo pœ, pe tègneli adô jo̱vu, a pàjua. A pàjua è fatta de peu dê vacchi e ce passa so̱ttô cuollu* Le vacche hanno poi, per tenerle unita al giogo, la giuntoia La giuntoia è fatta di pelo di vacche e passa sotto il collo [delle vacche].

[AIS I 92 u pˈíw; i pˈī]

pe üsu de POL ESO prep. monoval. [P N] **a uso di**, destinato appositamente per:

♦ (No.) *A Natari u mazzemmu* [*u maiau*], *pe usu de casa* A Natale lo ammazziamo [il maiale], per uso privato [lett. 'per uso di casa'].

pezzegà [pə.tstsəˈɣa] verbo QF(6)

1. tr.bival. [sogg V N_{det}] decorare dolci, spec. i pani pasquali, eseguendo dei tagli attorno alla pasta ancora cruda:

♦ (No.) *Ll œvi bbugliüdi, bbe̱lli rro̱ssi, culluradi e sse me̱nto llasso̱pra* [*so̱pra i pao̱mmi*] *a ûrˈa ûrû, de so̱pra sse ffà cche̱lli ffattˈa sciure̱tti e sse vệo mente̱nnu sso̱pra l œvi, e ccâ pezzegaœa ttuttˈattornu se pezzigo* Le uova bollite, belle rosse, colorate, si mettono là sopra [sulle colombe] uno su ciascuna, di sopra si mettono decorazioni simili a piccoli fiori e con la molletta a punte frastagliate si decorando praticando dei tagli attorno

♦ (No.) *na vœtta a zzitta cce pprepparavo a pao̱mma ô zzittu, na bbe̱lla pao̱mma grenna, cce ffagìa n be̱llu cœri o n be̱llu gattu o n be̱llu treffœgliu grennu, cu tanti œvi dìsperi, cce mettìa ttuttˈi ccannellîrî, cce mettìa tuttˈi ccunfe̱tti, tuttˈattornu, ttutta ppezzegada e pœi cciˈa pegliava e cciˈa nfurneva* Una volta la fidanzata preparava la colomba al fidanzato, una bella colomba grande, glela faceva (a forma di) un bel cuore o un bel gatto o un bel trifoglio grande, con tante uova dispari, vi metteva sopra i cannellini, tanti confetti tutt'attorno, tutta decorata con piccoli tagli e poi la prendeva e la infornava.

CFR *pezzegaœa*, *pao̱mma*.

pezzegada [pə.tstsəˈɣa.ða] sost.femm. QF(2) MO [[[pìzzegu]$_N$+-à]$_V$+-ada]$_N$ bival. [(poss/de-N_{det}) N (de-N_{det})] **pizzico**, presa (il compl. descrive la sostanza in polvere o in grani che può essere presa):

♦ (No.) *De parti me̱ssa na ppecchẹtta de nuccilli nturradi, pestadi fîrî, ffighi sse̱cchi, bbe̱lli pestadi, bbe̱lli tagliadi ffîrî, e na picca de vêu jencu, ttuttu mmescadu. Pœi se piglio, dœppu cche ssô mmescadi, se ppiglio a pezzegadi e se me̱tto so̱pra cche̱lli ffuormi dde fœgli tagliadi* Si mettono da parte una certa quantità di nocciole tostate, tritare finemente, fichi secchi, ben pestati, ben tagliati in modo sottile e un po' di vino bianco, tutto mescolato insieme. Poi si prendono, dopo che sono stati mischiati, a pizzichi e si mettono sulle forme della pasta tagliata in fogli.

pezzegaœa [pə.tstsə.ɣa.ˈœ.a] sost.femm. QF(24) monoval. [(poss/*de*-N) N] particolare molletta con le punte frastagliate usata per la decorazione dei dolci:

♦ (No.) *Ll œvi bbugliüdi, bbe̱lli rro̱ssi, culluradi e sse me̱nto llasso̱pra* [*so̱pra i pao̱mmi*] *a ûrˈa ûrû, de so̱pra sse ffà cche̱lli ffattˈa sciure̱tti e sse vệo mente̱nnu sso̱pra l œvi, e ccâ pezzegaœa ttuttˈattornu se pezzigo* Le uova bollite, belle rosse, colorate, si mettono là sopra [sulle colombe] uno su ciascuna, di sopra si mettono decorazioni simili a piccoli fiori e con la molletta a punte frastagliate si decorando praticando dei tagli attorno

CFR *pezzegà*, *pao̱mma*.

pezzüdu [pəˈtstsy.ðʊ] agg. QF(3) monoval. [N Agg] **pizzuto**, appuntito:

♦ (SB) *l aadu u fage̱mmu de na benna a ppo̱nta e ce mette̱mmu a guomua, a guomua è fatta dô furgiau, pezzüda, che ncasta* l'aratro lo facciamo a punta da una parte e ci mettiamo il vomere, il vomere è fatto dal fabbro, a punta, che si incastra (con la punta estrema dell'aratro).

piaggẹ̀ [pja.ˈdʒdʒe] verbo QF(66) intr.bival. [DAT V sogg] **piacere**, risultare gradito:

♦ (No.) *Ogni ennu a jenneu vaiˈa fẹa, me vaiˈa ccattˈu maiau. Però me piaggi un purcelle̱ttu pecce̱ttu pe mˈu ngrassu ẹu, ma me piaggi mˈẹvi be̱llu llongu e spade̱gnu, ccu l oe̱cchji llonghi e a fo̱ngia ccurta* Ogni anno a gennaio, vado alla fiera del bestiame a comprare il maiale. Però mi piace un maialino piccolo affinché lo cresca io, ma mi piace ben lungo e spadẹgnu, con le orecchie lunghe e il grugno corto;

♦ (No.) *e sse mengia che̱lla goste̱lla cchî grattugli, so̱pra cce mbẹvo a perìccuru me se mbreacco puru, perchẹ̀ llasso̱pra u vêo piaggi!* si mangia quella focaccia con i ciccioli, sopra vi bevono [del vino] con il rischio che si ubriachino pure, perché là sopra il vino piace!

pianta ['pja.nta] sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N_{det}) N] **pianta**, ogni organismo vegetale arboreo, arbustivo o erbaceo costituito da radici, fusto, foglie e talora fiori e frutti:

♦ (No.) *che̱llu che no̱n ẹvi àbberi, sse trachjenta natra vœtta tô ste̱ssu vevaju; sse fà i case̱lli nèuntra vœtta e se chjanta un pocu chjù llarghece̱llu dde comu quannu se chjantà i castagnè, perchẹ̀ seccomu pœi ẹvi già na piantêrệtta avi de besœgnu chjù spàzziu* quello che non è albero viene ripiantato un'altra volta nello stesso vivaio, si fanno i semenzai di nuovo, e si pianta in uno spazio maggiore rispetto a quando si piantano le castagne, perché è già una piccola pianta formata e ha bisogno di uno spazio maggiore.

pianu dâ te̱rra POL sost.masch. monoval. con compl. idiom. (*dâ te̱rra*) **pianoterra**, piano al livello del suolo in un edificio o in una struttura che si sviluppa in altezza:

Per la costruzione di espressioni di luogo, è compatibile come complemento di *a* [3].

♦ (No.) *Quannˈu fogˈà scennudˈa sti purtusi dde so̱tta, se sto̱ppa che̱lli e sse ne fà nentru firu cchjù so̱tta. E cussì scenne̱nnu scenne̱nnu avˈa rruvà ô pianu dâ te̱rra. Quannu rriva â pianu de te̱rra che sse sse̱nti, pœi se se̱nti l odo̱ri dû fœgu, fummi no̱n ne ffà cchjù, nne̱sci che̱llu fummi fattˈa cchjaru, llestìu sta ccusgiadêa de fossa* Quando il fuoco è sceso ai fori inferiori [della carbonaia], si chiudono

quelli e se ne fa un'altra fila più sotto. E così scendendo si deve arrivare fino a terra, alla base della carbonaia. Quando arriva alla base, poi, si sente l'odore del fuoco, fumo non ne fuoriesce più, esce del fumo ormai chiaro, è conclusa la cottura della legna.

CFR *fuossa*.

piattîrû [pja.ˈttĩ.ɹũ] sost.masch. QF(1D) bival. [(poss/*de*-N$_{det}$) N (*de*-N)] **piattino** sul quale si pongono tazzine o bicchieri (il possessivo indica il possessore del piattino, mentre il compl. prep. introd. da *de* indica il contenuto del piattino; entrambi possono rimanere impliciti):

♦ (No.) *Quennˈa pasta è bẹlla ffîrâ, scârêda cû llasagnadœ, ppiglia e sse ttaglia, a ccommu a vœ taglià, a cìrcoli ttọnni cû piattîrû ttọnnu, e a mẹnti ttutta de parti* quando [la pasta per fare i ravioli] è ben sottile, è piuttosto sottile, spianata con il matterello, la si taglia come la si vuole tagliare, a cerchi tondi con un piattino tondo, e la si mette da parte.

CFR *piattu*.

piattu [ˈpja.ttʊ] sost.masch. QF(1)

1. bival. [(poss/*de*-N$_{det}$) N (*de*-N)] **piatto**, stoviglia da tavola di forma circolare, di vari materiali, che si usa per servire e mangiare le vivande (il possessivo indica il possessore del piatto, mentre il compl. prep. introd. da *de* indica il contenuto del piatto; entrambi possono rimanere impliciti):

Per la costruzione di espressioni di luogo, è compatibile come complemento di *ta*.

♦ (No.) *Ppœi mẹtti a pegnetta ssọpra, bbọgli l acqua. Quennu l acquˈà bbugliüdu, i cara llaintra* [*i stranguliepparrè*]*; ccommu bbọglio, i scẹnni, i nnẹsci ccû ccucchjau e i mẹtti ntô piattu fungudu, i conza ccu œgliu, ssari, grattadi e ssˈi mengia* Poi metti la pentola sul fornello, fai bollire l'acqua. Quando l'acqua è a bollore, li versi dentro [gli strozzapreti]; appena hanno raggiunto il bollore, li scendi dal fornello, li tiri fuori dall'acqua bollente col cucchiaio e li metti in un piatto fondo, li si condisce con olio, sale, cosparsi di formaggio grattugiato e li si mangia;

♦ (No.) *Pœi u nsẹgnu a mangià, cce fazzˈun beverộrî, bbrœdˈi pasta, llavadê dê piatti, ccu a ccaîglia o nọnca na feẹttˈi ffaêa me sse nsẹgnˈa mangià, ẹrba, e u crẹsciu ccussì* Poi gli insegno a mangiare [al maiale], gli preparo un beverone, liquido di cottura della pasta, sciacquature dei piatti con la crusca oppure con un po' di farina affinché impari a mangiare [cibi genuini], erba e lo allevo così;

♦ (No.) *I mustazzœ sse ffêo accussì: sse piglia na fia i faêa, se mẹtti ntô piattu fungudu, ppoi sse piglia na picca i mẹri e sse bbọgli* I mostaccioli si fanno così: si prende un po' di farina e si mette in un piatto fondo, poi si prende un po' di miele e si bolle.

2. POL [(poss/*de*-N) N] **piattu fungudu** monoval. con agg. idiom. (*fungüdu*) **piatto fondo**:

♦ (No.) *Ppœi mẹtti a pegnetta ssọpra, bbọgli l acqua. Quennu l acquˈà bbugliüdu, i cara llaintra* [*i stranguliepparrê*]*; ccommu bbọglio, i scẹnni, i nnẹsci ccû ccucchjau e i mẹtti ntô piattu fungudu* Poi metti la pentola sul fornello, fai bollire l'acqua. Quando l'acqua è a bollore, li versi dentro [gli strozzapreti]; appena hanno raggiunto il bollore, li scendi dal fornello, li tiri fuori dall'acqua bollente col cucchiaio e li metti in un piatto fondo;

♦ (No.) *I mustazzœ sse ffêo accussì: sse piglia na ffia i ffaêa, se mẹtti ntô piattu fungudu, ppoi sse ppiglia na picca i mẹri e sse bbọgli* I *mustazzœ* si fanno così: si prende un po' di farina e si mette in un piatto fondo, poi si prende un po' di miele e si bolle;

♦ (No.) *Quennu u ssengu ẹvi bẹllu cottu, ppiglia e cumẹnzˈa nẹsci tüttu supracqua, se scẹnni, se piglia ccâ scumarœa e sse nẹsci. Se mẹnti ntô piattu bẹllu fungudu, e sse fà rreffedà* Quando il sangue è ben cotto, rimane in superficie, se va sul fondo si prende con la schiumaiola e si tira fuori. Si mette nel piatto, fondo, e si lascia raffeddare.

IPER *stücci*.

piegà [pje.ˈɣa] verbo QF(41A) tr.bival. [sogg V N$_{det}$] **piegare**, curvare, flettere, far assumere una curvatura:

♦ (SB) *Dœpu de chẹstu llẹu fîrû, cˈẹvi arrẹtu nantru carduottu e se passˈa chẹllu carduottu. Quannu se passa de llà, allọa, fà arrẹttu natra partida de stọppa cchjü gruossa E poi rresta i menni, i menni se ttacco, se piego comu na trẹzza e se pœso* Dopo questo lino fine, c'è ancora un altro scardasso e si passa a quello scardasso. Quando lo si passa là, llora, si ottiene di nuovo un'altra quantità di stoppa più grezza. E poi rimangono i pennecchi, i pennecchi si legano, si piegano come una treccia e si mettono via.

SIN *chegà*.

pẹlli [ˈpe.llɪ] sost.femm. inv. QF(63) NO → *pielli*.

pielli [ˈpje.llɪ] sost.femm. inv. QF(63) VAR *pẹlli* monoval. [(poss/*de*-N) N] **pelle**, cute:

♦ (No.) *a scuppêa ẹvvi dde na pelli de crabba, cche avi u fœra dintra e u dintra fœra* l'otre è fatta di pelle di capra in cui la parte esterna è all'interno e la parte interna all'esterno;

♦ (No.) *A ll uottu jorna sse nnẹscio sse llẹva cchẹlla pelli cche avi, sse conza bẹllu purittu cû pippi e nentri trẹ cuccẹttˈi ssari, sse mmugliaija bẹllu fittu, sse mẹtti ntô fœgliu i carta oreada, se ttacca e sse mpeccicca, u bbuccuau* Dopo otto giorni si toglie il lardo dal sale, il guanciale privato della pelle, condito bene con peperoncino e altri tre pizzichi di sale, si avvolge in modo compatto, si mette in un foglio di carta oleata, legato e appeso, ecco il guanciale pronto;

♦ (No.) *Ua fagẹmmˈi frìttui. Sse ppiglia chẹlli muorsi de, tutti chẹlli scorci cˈà rrestadu, tutti cchẹlli pielli, sse llavo bẹlli ppurittìssemi, sse ttaglˈa zzinnˈa zinni, e sse mẹnto a parti* Ora facciamo i ciccioli. Si prendono quei pezzi di... tutti quei pezzi di cotenna che sono rimasti, tutte quelle pelli, si lavano pulitissime, si tagliano a piccoli pezzi e si mettono da parte.

SIN *scuorcia*.

peọsu [pə.ˈọ.zʊ] sost.masch.massa QF(14) zeroval. **peloso**, erba infestante non meglio definita:

♦ (No.) *Pœi a meju i llavœ ssô bẹlli grenni e sse scẹrbo, se llẹva ttutta chẹlla erbazza ssarvaggia chˈêo llaintra, se llẹva u giœgliu, se llẹva u rrununêu, treffœgliu, vẹzza, peọsu* Poi a maggio le piante di frumento ancora tenere sono già cresciute e si scerba, si toglie tutta quell'erba selvatica che c'è tra il frumento, si toglie il loglio, si toglie il seme della veccia, il trifoglio, la veccia e il peloso.

pẹrdi [ˈper.də] verbo QF(56) NO → *pierdi*.

perdẹ̀resi [per.ˈdẹ.ɹə.sə] verbo pronom. QF(15)

intr.monoval. [sogg V] **perdersi**, rovinarsi moralmente:

♦ (No.) *Ma sso padri cce ddissi: «ffigliu mmęu: ttu ssę sęmpri cu męa e ttuttu cchęllu che aiu ev'u ttœe; ma ia giustu a ffà na sciarada e a ffà festa, perchè ssu to fradi ia mortu e rressurgìu, s'avìa perdudu e sse rretruvau.»* Ma suo padre gli disse: «figlio mio, tu sei sempre con me e tutto quello che ho è tuo, ma era giusto fare una mangiata e una festa perché questo tuo fratello era morto ed è risorto, si era perso ed è stato ritrovato.».

pęrtega ['per.tə.ɣa] sost.femm. QF(2) NO → *piertega*.

pęsciu ['pę.ʃʃʊ] sost.masch. QF(1E) mooval. [(poss/*de*-N) N] **pesce**:

♦ (No.) *Quennu [i paǫmmi] ssô scaêdi sse męnto ntô ènguru, ntô busciô dâ majilla, sse piglia a mmursętti mmursętti, sse schêrâ ccû llasagnadœ e se ffà a ffuormi ffuormi: a ffuorma d'un gattu, un ppuresgęêttu, un gallu, un pęsciu* Quando [la pasta delle colombe] è spianata, si mette in un angolo della madia, si prende in piccoli pezzi e si lavora con il matterello e si modella in forme diverse: a forma di gatto, un pulcino, un gallo, un pesce.

peseḷḷu [pə.'ze.llʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [(poss/*de*-N) N] **pisello**, pianta delle papilionacee e dei loro baccelli e semi:

♦ (No.) *Pœi, ccumenzenn'i favi, cce dǫgnu [ô maiau] i scorci ddê favi, scorci de peseḷḷu, frutti fràccetti de ta campegna* Poi quando maturano le fave, gli do (da mangiare) [al maiale] le bucce delle fave, dei piselli, frutti marci dalla campagna.

CFR *bajêa*.

pęzza ['pe.tstsa] sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N) N] **pezza**, ritaglio di stoffa, panno, straccio:

♦ (SB) *u fǫrnu ave nun purtüsu d'un viersu e mettęmmu a llumęa dû fǫrnu, a llumęa dû fǫrnu ięve de crętta, ce mettęmmu u męcciu, un mursętta i pęzza fîrâ jenca, u nturciujemmu, l œgliu mensu che nǫnca fà fętta, e a mettęmmu ta chęllu pertüsu e fà u llüstru tô fǫrnu* il forno ha un buco da una parte nel quale mettiamo la lucerna del forno, essa è costituita da un vasetto di creta, in cui mettiamo lo stoppino, un pezzetto di stoffa fine bianca avvolto, vi mettiamo l'olio di oliva altrimenti puzza, e la mettiamo in quel buco per fare luce nel forno.

pezzarrò [pə.tstsa.'rrɔ] sost.masch. inv. QF(21D) monoval. [(poss/*de*-N) N] **filone**, pezzatura di pane allungata e appuntita alle due estremità:

♦ (No.) *Ppœi ppigliu u ppêrî, u schêrû e u mpêrû, e u męnt'ô llętta. Quenn'u mpêrû, prima fazz'i ppêrî ttǫnni, e i mętt'ô llętta, poi fazz'i ppezzarrò llonghi llonghi dde menzuchillu, d'un chillu, ppœi fazz'a gostęlla* Quando do la forma ai pani, prima faccio i pani tondi e li metto nel letto, poi faccio i filoncini piuttosto lunghi di mezzochilo, un chilo, poi faccio la focaccia;

♦ (No.) *U pêrî, primma fazzu tuttu u giru attornu, pœi, sse mme ne rręsta, u męttu ancœa ttô męnzu, e pœi nfǫrnu i ppezzarrò, ffagènnecci ddu bęlli ssęnghi de sbięgu, de ttravęrsu* il pane, prima dispongo tutti i pani a giro, attorno, lungo la circonferenza del forno, poi, se me ne restano, li metto ancora nel mezzo del forno e poi infarno i filoni, dopo avergli fatto due bei segni, obliquamente.

CFR *guastęlla, peccellattu*.

pierdi ['pjer.də] verbo QF(10B) VAR *pęrdi* tr.bival. [sogg V N_{det}] **perdere**, lasciar fuoriuscire:

♦ (No.) *Ǫnni scęnni stu œgliu cc'ęvi ûrû, un operaju speciarezzadu cch'ęvi rrescunzàbberi de ste ttęêlli in mœdu me nǫn pęrdo l œgliu, me nǫn se nne va dde sǫpra, sse chjama "cunzau", m'u cǫnza* Là dove scende questo olio, c'è un operaio specializzato che è responsabile di questi tinelli affinché non perdano l'olio, affinché non fuoriesca dalle vasche, egli si chiama aggiustatore affinché lo sistemi.

piertega ['pjer.tə.ɣa] sost.femm. QF(2) VAR *pęrtega*

1. monoval. [N (*de*-N)] **bure**, timone dell'aratro:

♦ (SB) *A piertega evi un mors'i llęgnu a du mętri che va ô jǫvu. C'ęvi u jǫvu, un pastuâ ch'ęvi nu morsu de llęgnu fîrû, se spœga cû llüggi e se nturciûîja a cernigliu, se ttacca cu u jǫvu e pœi se mpecciga â piertega.* La bure è un pezzo di legno di due metri che va attaccato al giogo. C'è il giogo, [e c'è] la ritorta a forma di anello che è un pezzo di legno sottile, si riscalda con il fuoco (al fine di renderlo malleabile e flessibile) e si attorciglia a mo' di vaglio; si attacca al giogo e poi si unisce alla bure;

♦ (SB) *A piertega avi un cǫgnu che mpeccica llà, se ce casca chęllu cǫgnu, a piertega casca n tierra e l aadu rriesta destaccadu de i vacchi* La bure ha un cuneo, un pezzo di legno che si lega là (all'aratro), se cade quel cavicchio, la bure cade a terra e l'aratro rimane separato dalle vacche.

[ALI 3548 ppért·ga]

piêrû piêrû POL avv. monoval. [V Avv] **piano piano**, lentamente:

♦ (No.) *Pœi [a llacciada] u tonna mettęmmu sǫpprô fœgu, commu stavi cincu mêrûdî cc'è u llatti che sse llęva ppâ rreccuotta, sse mętti e sse stave nautra picca, rremeênnu rremeênnu, nsciurisci a rreccuotta, sse vędi llaintra comu bbullętti de ffaêa ta chęll'acciada, cce mettęmm'u fegau Ddœpu cincu merûdî, ssǫrgi tütt'a rrecuotta, piêrû piêrû, llęggiu llęggiu* Poi la [la scotta] mettiamo nuovamente sul fuoco, dopo che sta cinque minuti, c' è (messo da parte) il latte per la ricotta, [lo] chiamiamo 'latte della ricotta', lo aggiungiamo e sta un altro po' sul fuoco, rimestandolo in continuazione coagula la ricotta; si vede là dentro che si formano come dei grumi di farina in quella lacciata e si introduce un rametto di fico. Dopo cinque minuti fiorisce tutta la ricotta, lentamente

SIN *lęggiu lęggiu*.

pillu ['pi.llʊ] sost.masch. massa QF(14) monoval. [N *de*-N_{quant}] agr. **lolla**, pula (il complemento introdotto da *de* esprime il cereale a cu appartiene la pula, e può rimanere implicito):

♦ (No.) *Dœpu ch'è scubbata puritta, se ppiglia na ppicca dde grasciüa dde vacchi, sse squaglia tta na bbęlla picca dde acqua e sse mbǫsa l aia tutt'attornu, ǫnn'è cche fà ppętri, me nǫn fà ppętr'assai, e ssǫppra dde cchęlla bbusada dde aja cce vêo mettęnnu ttutt'u pillu* Dopo che l'aia è

ben ramazzata, si prende un po' di letame di vacca, lo si scioglie in una gran quantità di acqua, e si copre con un sottile strato di sterco tutta l'aia interamente dove ci sono pietre, affinché non emergano troppo, e sopra quella bovina di aia si butta tutta la lolla;

♦ (SB) *Se spaglia p'ọnni hiada a bœria e se sparti a prima paglia dô pillu. Pœ se vœtta arrẹttu, se mietti sọpra a paglia dui, trẹ llenzœ, na tẹnna pe nọn ce ji u pillu sọpra a paglia, perchẹ̀ a paglia iẹvi u mancià che ce demmo all anemè a llu mbiernu, e se tonna a spaglia arrẹttu u pillu* Si spaglia dalla parte da cui soffia il vento, e si separa la prima paglia dalla lolla. Poi si rimesta di nuovo tutto, si mettono sopra la paglia due, tre lenzuoli, una tenda affinché la lolla non vada sopra la paglia, perché essa è il cibo che diamo d'inverno agli animali, e si ricomincia a spulare.

SIN *püa*.

pippi ['pi.ppɪ] sost.masc.massa QF(14) zerova. **pepe**:

♦ (No.) *A gostẹlla se nẹsci'a primma, me rrẹsta cchjù mòrbeda, pperchẹ̀ pœi sse mẹnti na feẹtta dde œgliu, ttrẹ cuccẹtt'i ssari, na ffeẹtta dde pippi e sse mencia càuda càuda* La focaccia la tiro fuori dal forno per prima affinché resti più soffice, perché poi si mette un po' di olio, tre pizzichi di sale, un po' di pepe e si mangia ancora calda;

♦ (No.) *Llemp'e ttruôrî sse ffêo dde frumentudinneju, ffasgiœa, ccicci, frumẹntu, sse mẹnti ttutti cos'ansẹmbra e sse bọglio, ppœi sse conzo, ssari e œgliu, na feẹtta dde pippi, sse mẹnto ntô piattu e sse mengio* Il piatto "lampi e tuoni" si prepara con mais, fagioli, ceci, frumento, si mettono tutti gli ingredienti insieme e si bollono, poi si condiscono con sale e olio, un po' di pepe, si mettono nel piatto e si mangiano;

♦ (SB) *fagẹmmu u turtò, mettẹmmu a padẹlla e i frejẹmmu, i frejẹmmu i fagẹmmu deventà rrọssi o ce mettẹmmu n cuccẹtt'i sare o na feẹtta i züccuru, pippi e n'e mangemu* facciamo il *turtò*, mettiamo la padella sul fornello, e lo friggiamo fintanto che non si colorano di rosso, vi mettiamo sopra un pizzico di sale o un po' di zucchero, pepe e ce li mangiamo.

[ALI 3820 ppípᵖi; ppípᵖi ardénti]

piru ['pi.ɹʊ] sost.masc. QF(1) monoval. [(poss/*de*-N) N] **pera**, frutto del pero:

♦ (No.) *Quennu* [*i paọmmi*] *ssô scaêdi sse mẹnto ntô ènguru, ntô busciô dâ majilla, sse piglia a mmursẹtti mmursẹtti, sse schêrâ ccû llasagnadœ e se ffà a ffuormi ffuormi: a ffuorma d'un gattu, un piru o arengiu o n pọmmu* Quando [la pasta delle colombe] è spianata, si mette in un angolo della madia, si prende in piccoli pezzi e si lavora con il matterello e si modella in forme diverse: a forma di gatto, di una pera o arancia o mela.

[ALI 3825 pᵖ.ɾáu]

pœi ['pœj] avv. QF(NUMERO)

1. monoval. [V Avv] **poi**, dopo, in seguito:

AS approfondimento di sintassi

♦ (No.) *Ma u padri dissi ê garzô: «vejaddu, jid'a ppeggliadi i mẹgliu rrobbi e vestìddemi a stu figliu, mettìdecci un pau de scarpi e mmentìdecci ô jẹdetu l anẹllu. Pœi jid'a ppeglià u vettẹllu grassu, e u mmazzadi»* Ma ilpadre disse ai servi: «Presto! Andate a prendere i vestiti migliori e vestitemi questo mio figlio, mettetgli un paio di scarpe e l'anello al dito. Poi andate a prendere il vitello grassso e ammazzatelo»;

♦ (No.) *U pêrî, primma fazzu tuttu u giru attornu, pœi, sse mme ne rrẹsta, u mẹttu ancœa ttô mẹnzu, e pœi nfọrnu i ppezzarrò* il pane, prima dispongo tutti i pani a giro, attorno, lungo la circonferenza del forno, poi, se me ne restano, li metto ancora nel mezzo del forno e poi inforno i *pezzarrò*.

2. (con funzione di connessione testuale) inoltre; insomma, alla fine:

♦ (No.) *A gostẹlla se nẹsci'a primma, me rrẹsta cchjù mòrbeda, perchẹ̀ pœi se mẹnti na feẹtta de œgliu, trẹ cuccẹtt'i sari, na feẹtta dde pippi e se mencia càuda càuda* La focaccia la tiro fuori dal forno per prima affinché resti più soffice, perché poi si mette un po' di olio, tre pizzichi di sale, un po' di pepe e si mangia ancora calda

♦ (No.) *A ll ennu ddœppu dde sti nnevêrûẹtti ddui, ttrẹ, i cchjù bbuôrî, o ûrû, ssegọnnu com'u è cche ssô, sse llasso; chẹlli i cchjù scarsi cche ssô vveri rrugnọsi se jẹtto, e ccusì ffaggẹnnu sti arburẹlli ccrẹscio; ccrescẹnnu pœi ccura nọn êo dde bbesœgnu cchjù* L' anno dopo [il taglio del castagno] dei polloni nati due, tre i migliori, anche uno solo, in base alla loro bontà, si lasciano, i peggiori che sono davvero difficili da coltivare si buttano via, e così facendo questi arberelli crescono; crescendo poi non hanno più bisogno di altre cure;

♦ (SB) *I vacchi êo pœ, pe tègneli adô jọvu, a pàjua* Le vacche hanno poi, per tenerli uniti al giogo, la giuntoia;

♦ (SB) *E allọa pœi ün se mietti e tẹsci, na vœta scẹnni un pẹdi drittu, na vœta scẹnni un pẹdi mencu a segọnnu chẹllu che è c'av'a ffà* E allora, poi, E allora poi uno si mette e tesse, una volta uno scende un piede dritto, una volta scende un piede sinistro a seconda di quello che deve fare.

pòlvere cafca POL sost.femm. zeroval. con agg. idiom. (*cafca*) **polvere caffaro**, fungicida rameico in polvere bagnabile:

♦ (No.) *A ggiügnu pœi ppiglia e sse spularga. Ddœpu ch'è spulargada, ppigli'e sse ttacca in contenuazziôrê; cummenazziôrî av'a muffa o avi chegna cu a pọmpa cce o ffà i llavagi de pẹtra geriestra o de pòlvere cafca* A giugno poi si scacchia [la vigna]. Dopo che è scacchiata, viene impalata di continuo; se per caso vien colpita dalla muffa o dalla cagna si praticano dei lavaggi con la pompa di solfato di rame o di polvere caffaro.

CFR *pẹtra geriestra*.

pọmmu ['pọ.mmʊ] sost.masc. QF(1) monoval. [(poss/*de*-N) N] **mela**, frutto del melo:

♦ (No.) *Quennu* [*i paọmmi*] *ssô scaêdi sse mẹnto ntô ènguru, ntô busciô dâ majilla, sse piglia a mmursẹtti mmursẹtti, sse schêrâ ccû llasagnadœ e se ffà a ffuormi ffuormi: a ffuorma d'un gattu, un piru o arengiu o n pọmmu* Quando [la pasta delle colombe] è spianata, si mette in un angolo della madia, si prende in piccoli pezzi e si lavora con il matterello e si modella in forme diverse: a forma di gatto, di una pera o arancia o mela;

[ALI 3826 ppumẽu].

pọmmu cuttọgnu [(poss/*de*-N) N] POL sost.masc. monoval. con agg. idiom. (*cottọgnu*) **cotogna**, frutto del cotogno:

♦ (No.) *A stuffada sse fà accussì: du ffœgli i cceasà, du ffœgli i nuggià, du ffœgli i persegau, un pommu cuttognu, carrubbi, ddu cchjappi dde fighi secchi, na fia dde viêzza, sse bboglio ttutti ppe na ppara dde üri, ppœi se scüa chella acqua, e buglienti se metti ttê botti* Il decotto per lavare le botti si prepara con: due foglie di ciliegio, di noci, di pesco, una mela cotogna, carrube, due picce di fichi secchi, un po' di vinaccia. Si fa bollire il tutto per due ore, poi quel decotto si scola e ancora bollente si versa nelle botti.
[ALI 3828 ppúmmu kkutúññu]

pompa ['po.mpa] sost.femm. QF(2) bival. [(poss/*de*-N) N (*de*-N)] **pompa** per l'irrorazione del vigneto (i due compl. opz. esprimono il possessore – poss. o de+sost. – e il contenuto – de+sost.):
♦ (No.) *A ggiügnu pœi ppiglia e sse spularga. Ddœpu ch'è spulargada, ppigli'e sse ttacca in contenuazziôrê; cummenazziôrî av'a muffa o avi chegna cu a pompa cce o ffà i llavagi de pętra geriestra o de pòlvere cafca* A giugno poi si scacchia [la vigna]. Dopo che è scacchiata, viene impalata di continuo; se per caso vien colpita dalla muffa o dalla cagna si praticano dei lavaggi con la pompa di solfato di rame o di polvere caffaro.

ponta ['po.nta] sost.femm. QF(2)
1. monoval. [N (*de*-N)] **punta**, estremità che può essere assottigliata e aguzza o meno:
♦ (No.) *Pœi quennu l orevau ęvi bęllu grennu, allǫa ogni n du enni, ogna ttrę enni a ssegǫnnu ûrâ a possebberetà cche avi, i ppiglia e i ffà rremunnà ccâ ccętta, cce llęva tutti chęlli rremmi chjù sęcchi, cce llęva tutti chęlli ponti cchjù ssęcchi, cce dôa na bęlla spulargada câ fròveccia, e ęlli fêô l oiva* Poi quando l'olivo è cresciuto, allora, ogni due o tre anni, in base alla possibilità che ciascuno ha, si devono rimondare con l'accetta, togliendo tutti i rami secchi, tutte le cime secche, bisogna scacchiarlo con la forbice e gli alberi producono le olive;
♦ (SB) *U fusu se piglia un morsu de llęgnu, rrobba de nun parmu lluongu, a ponta de ssǫpra se spacca e se mietti un pęzzu de fierru a cruoccu e se mietti a ccapetęja* Il fuso, si prende un pezzo di legno – roba di un palmo di lunghezza – la punta di sopra si spacca e si mette un pezzo di ferro a uncino e si mette la cocca;
♦ (No.) *se ppiglio a pezzegadi e se mętto sǫpra cchęlli ffuormi dde fœgli tagliadi, se ppiglio ppî quattru ponti, i llenni pprepparadi, stregadi de ssajimmi e sse męnto llassǫpra* si prendono [questi ingredienti] a pizzichi e si mettono sulle forme della pasta tagliata in fogli, si prendono dalle quattro punte e si mettono sulle teglie già pronte strofinate con lo strutto.
2. monoval. [N (*de*-N)] parte terminale di qc. quando sia sottile o vada assottigliandosi:
♦ (SB) *a gugliada è un mors'i llęgnu du mętri e â ponta dû bastô de chęlla gugliada c'è un chjœvu e cu stu chjœvu punciuija i vacchi* il pungolo è un pezzo di legno di due metri, alla punta del bastone di quel pungolo c'è una punta metallica con la quale vengono pungolate le vacche.

porcu ['por.kʊ] sost.masch. QF(1) NO → *puorcu*.

porta ['por.ta] sost.femm. QF(2) NO → *puorta*.

possebberetà [po.ssə.bbə.ɹə.'ta] sost.femm. QF(2)
1. bival. [(poss/*de*-N) N (*de*-N)] **possibilità**:
♦ (No.) *Pœi quennu l orevau ęvi bęllu grennu, allǫa ogni n du enni, ogna ttrę enni, a ssegǫnnu ûrâ a possebberetà cche avi, i ppiglia e i ffà rremunnà ccâ ccętta* Poi quando l'olivo è cresciuto, allora, ogni due o tre anni, in base alla possibilità che ciascuno ha, si devono rimondare con l'accetta;
♦ (No.) *Pœi u frumęntu u nsacco; o cû scięccu o ccû mü o sse cc'è carchi chèmiu carchi ccosa, u ppigli'e ss'u puort'â casa, a ssegǫr'â possebberetà d'ǫnni è ch'ęvi fatta l aja* Poi il frumento lo insaccano, con l'asino o con il mulo o, se c'è qualche camion, qualche mezzo, lo prendono e lo portano a casa, in base a dove è stato possibile fare l'aia.

possebbirmęnti [po.ssə.bbir.'me.ntɪ] avv. QF(4) monoval. [V Avv] **possibilmente**:
♦ (No.) *Dœppu che s'à llestudu de carregà a sta manęra, e llǫa sse prepara frę̈sgi e possebirmęnti jeęstri, bullachê e sta fossa vę copertada cu tutti sti erbi. Pœi se prepara a tęrra, tęrra possebirmęnti cchjù bbôrâ ęvvi, męglia vę, e sse mmüccia ccu tutta sta tęrra* Dopo che si è finito di sistemare la carbonaia in questo modo, allora si preparano felci e, se è possibile, ginestre, citisi e si copre la carbonaia con tutte queste erbe. Poi si prepara la terra, terra, se è possibile, migliore è, migliore sarà la carbonaia, e si nasconde (la carbonaia) con tutta questa terra.

postu ['pos.tʊ] sost.masch. QF(1) NO → *puostu*.

pǫzzu ['pǫ.tstsʊ] sost.masch. QF(1)
1. monoval. [(poss/*de*-N) N] **pozzo** per attingere l'acqua:
2. monoval. [(poss/*de*-N) N] **vasca** al di sotto del livello del palmento, nella quale vanno a finire i residui della spremitura e torchiatura delle olive:
♦ (No.) *Chęlli rressìdui cche rręsto ttô tteęllu vęo scenuadi e vęo jettadi ta l infęrnu. L infęrnu ęvvi nàuntru pǫzzu cchjù ssǫtta dde stu teęllu cche rreccœgli sta ssagnìa* Quei residui che rimangono nel tinello vengono fatti fuoriuscire e gettati nell'inferno. L'inferno è un altra vasca a livello più basso rispetto al tino nella quale si raccolgono i residui dell'olio di oliva.

ppuggiàresi [ppu.'dʒdʒa.ɹə.sə] verbo QF(67) intr.bival. [sogg V *sǫpra*-N] **appoggiarsi**, sostenersi, reggersi (il compl. può rimanere implicito se è ricavibile dal cotesto):
♦ (No.) *Tâ ccasuotta d'un lladu cc'ęvi u vettô ch'ęvi ffattu dde frasca ccu ddu furcęll'i ssǫtta, cche ssiervi pe ppusà carchecuosa llassǫpra o cche nne ppuggemu carchevœtta cche nne pegli'u sœnnu* Nella casetta dei pastori, da una parte c'è un appoggiatoio rustico che è fatto di frasche ed è sostenuto da due forcelle, il quale serve per posare qualcosa là sopra, oppure per appoggiarci a volte, quando abbiamo sonno.

ppuntà [ppu.'nta] verbo QF(45) tr.trival. [sogg V N_{det} *a*-N] **puntellare**, appoggiare, accostare una cosa a un'altra che la sostenga:
♦ (No.) *pœi* [*rruddûrî*] *i męnto ûrû sǫpрê l auttru, sse nǫn c'è ajudu i ponto ô muêzzu, e cc'i mętto ssǫpra a scęcca e i ppuorto â ccasa* Poi [le reti adatte a trasportare paglia] le mettono una sopra

l'altra, se non c'è nessun aiuto, le appoggiano al muro, le caricano sull'asina e le trasportano a casa.

praticamẹnti [pra.ti.ka.ˈme.ntɪ] avv. QF(4)
1. monoval. [V Avv] **praticamente**, in modo operativo:
2. con valore frasale stando alla pratica (uso spesso come intercalare):
♦ (No.) *Quannu dde sti purtusi dde sọpra, nvẹci de nẹsci fummi, cumẹnz'a nẹsci quasi ffœgu, ẹvvi fummi chjaru, pratecamẹnti, se conọsci c'ẹvi fœgu, allọa sse fà neuntru ffiru de purtusi cchjù sọtta e sse muccia chẹlli* (nella carbonaia si procede praticando dei fori lungo l circonferenza della carbonaia stessa, ad altezze diverse, partendo dalll'alto) Quando da questi fori superiori, invece di fuoriuscire fumo, comincia a fuoriuscire quasi fuoco, è fumo chiaro, praticamente, si riconosce che è fuoco, e allora, si fa un'altra fila di fori più in basso e si chiudono quelli di sopra;
♦ (No.) *Stu œgliu ccom'u ccœglie? avi u ddurrœtua ddurrœtua che, pratecamẹnti, ẹvi ttrẹ llittri dde mesüa* Questo olio (l'operaio) come lo raccoglie? Ha il *durrœttua* che praticamente è un contenitore di tre litri [lett.'ha una misura di tre litri'].

prệa ['prẽ.a] agg. QF(3A) monoval. [N Agg] **pregna**, gravida:
♦ (No.) *Ccà â Nuè tâ meju i muntô currijo i pègui e stêo prệ ssẹ mẹsi* Qua a Novara a maggio i montoni prendono le pecore e stanno gravide sei mesi.
[AIS I 74 yẽ̆vi grávita, prĩ̆a]

pregà [prə.ˈɣa] verbo QF(46)
1. tr.bival. [sogg V N_{det}] **pregare**, rivolgersi a Dio o ad altre figure sacre:
2. tr.trival. [sogg V $_{DAT}$ F_{ind}] **chiedere** in modo supplice (il complemento frasale può rimanere implicito, se è ricavabile dal contesto o dal cotesto):
♦ (No.) *Allọa cchẹllu sse rrabbiau e nọn ce vuìa ntrasi. So padri, allọa, nescìu ddeffœa e u ccumenzau a pregà* Allora quello (il fratello del figliol prodigo) si arrabbiò e non voleva entrare (in casa). Suo padre, allora, uscì fuori e cominciò a pregarlo.

prejinchji [prə.ˈʝi.nkçə] verbo QF(68) MO [pre-+[jinchji]$_V$]$_V$ tr.bival. [sogg V N_{det}] **rabboccare**, colmare fino all'orlo (restr. sul compl.: solo recipienti per solidi e liquidi):
♦ (No.) *Â casa u piglio, u mẹnto o tê casci o nọnca u llasso tê ssacchi, prejinchjo i ssacchi cchjîrî e u llasso stà ttê ssacchi* A casa lo prendono [il frumento], lo mettono nelle casse o altrimenti lo lasciano nei sacchi, riempiono fino all'orlo i sacchi pieni e lo lasciano stare nei sacchi.

prepparà [prə.ppa.ˈɪa] verbo QF(38)
1. tr.bival. [sogg V N_{det}] **preparare**, disporre, sistemare qc. in modo che sia pronto per l'uso richiesto; cucinare o predisporre vivande:
♦ (No.) *U llẹttu, l avìa prepparadu accussì: u matarazzu bẹllu battudu, i du llenzœ, ûrû ssutta e ûrû ssupra, a carpẹtta, a farsada, a ttẹnna e u tappẹdu* il letto (su cui mettere a lievitare il pastone) lo avevo preparato così: il materasso ben battuto, i due lenzuoli, uno sotta e uno sopra, la coperta rustica di lana, la coperta ruvida e pesante di lana grezza, il telo di tessuto pesante che si distende sull'aia per raccogliere il grano passato al crivello, e il tappeto fatto di ritagli di stoffe di vario colore;
♦ (No.) *I paọmmi se prepparo: se ppiglia a pasta dê bescotti, cu na picca dde œvi, na picca de zzùccuru, ammonìacca e ssajimmi, se batto ttuttucosi, sse rremêo e se schêrô* Le colombe si preparano: si prepara la pasta come quella dei biscotti, con un po' di uova, di zucchero, ammoniaca e strutto; si battono tutti gli ingredienti, si rimestano e si distende il composto;
♦ (No.) *Dœppu che s'à llestudu de carregà a sta manẹra, e llọa sse preppara frẹsgi e possebirmẹnti jeêstri, bullachê e sta fossa vê copertada cu tutti sti erbi* Dopo che si è finito di sistemare la carbonaia in questo modo, allora si preparano felci e, se è possibile, ginestre, citisi e si copre la carbonaia con tutte queste erbe;
2. POL [sogg V] **prepparà i maẹsi** intr.monoval. con compl. idiom. (*i maẹsi*) **arare**:
♦ (SB) *Pe semeê u frumẹntu s'av'a prepparà i maẹsi tô mẹsi de marzu, pœi tâ maju se chjanta u frumentudinneju, pœi tâ giugnu se zzappa u frumentudinneju, a settẹmbri se scippa e se semêa u frumẹntu* Per seminare il frumento, si devono preparare le arature nel mese di marzo, poi a maggio si pianta il mais, poi a giugno si zappa il mais, a settembre si araccoglie e si semina il frumento.

prẹsa ['prẹ.za] sost.femm. QF(2) monoval. [N (*de*-N)] **pescaia**, sbarramento trasversale di terra dei corsi d'acqua, per deviarli ai mulini:
♦ (No.) *Allọa u muêu ẹvi cummêrâdu de sta manẹa: prima se piglia l acqua dô sciumi, se rrecœgli tutta e se mẹtti tâ presa. A presa ẹvi de tẹrra a fforma d'un cârêu, poi l acqua fà a so strada e rriva tâ gọrna* Allora, il mulino è strutturato in questa maniera: prima si prende l'acqua del fiume, si raccoglie tutta e si mette nella pescaia. La pescaia è di terra, a forma di un canale, poi l'acqua fa la sua strada e arriva nella gora, passa nella gora, passa il breve canale artificiale e salta nella colta.
CFR *muîu*.

prẹstu ['pres.tʊ] avv. QF(4) NO → *priestu*

prẹzzu ['pre.tstsʊ] sost.masch. solo sing. QF(14) monoval. [strutt. sint] **prezzo**:
♦ (No.) *e allọa stu ggenisi se ccœgli ttô cuffeêllu, sse mẹtti ttô saccu e ppœi cce ssô chẹlli che a mêrû prẹzzu s'u ccatto* e allora, questa carbonella si raccoglie tutta in una sporta, si lo mette nel sacco e poi ci sono alcuni (clienti) che la comprano a un prezzo inferiore (del carbone).

priestu ['prjes.tʊ] avv. QF(4) VAR *prẹstu* monoval. [V Avv] **presto**, in fretta, con grande rapidità:
♦ (SB) *Adâ sia mesuemmu u frumẹntu, u rrudujemmu u vacchemmu ta nantra codà, squagliemmu a pẹtra geriestra e ci'a mettẹmmu. Adâ sia u llassemmu ta codà, ẹllu ọnhia pe nasci chjù buôrû e chjù priestu, chjù vijadu* La sera pesiamo il frumento, lo facciamo rotolare nel vaglio (per pulirlo) lo rovesciamo in un'altra caldaia, sciogliamo il solfato di rame e glielo aggiungiamo. La sera lo lasciamo nella caldaia, esso gonfia, poi nasce migliore e più veloce;
♦ (No.) *Allọa ssọpra dâ rrobba dû llẹttu, ppe llevettà cchjù prẹstu, cce mẹttu: un pa'i càuzzi dde omu, u crivu e un cuttẹllu* Allora sopra la roba del letto, affinché il pane lieviti più velocemente, metto

o un paio di pantaloni da uomo, un setaccio e un coltello.
SIN *vijadu*.

primma ['pri.mma] avv. QF(4) monoval. [V Avv] deitt. **prima**, in precedenza; per indicare semplicemente una successione di eventi, spesso in correlazione con *pœi*:

♦ (No.) *Quenn'u mpêrû, primma fazz'i ppêrî ttǫnni, e i mętt'ô llętu, poi fazz'i ppezzarrò llonghi llonghi dde menzuchillu, d'un chillu, ppœi fazz'a gostęlla, l ùrtemu, sgrasciu a majilla, rreccœgl'i mullighi e fazz'u peccellattu* Quando do la forma ai pani, prima faccio i pani tondi e li metto nel letto, poi faccio i filoncini piuttosto lunghi di mezzochilo, un chilo, poi faccio la focaccia, in ultimo pulisco la madia, raccolgo iresidui (della pasta del pane) e faccio la ciambella;

♦ (No.) *Quennu l aja è na pecchętta sciütta a ll indumêrî, ppiglia e cce jętt'i gręgni. Primma cce fêo tutt'u gir'attornu e ppœi a llinchjo ntô męnzu* Quando l'aia è un po' asciutta, l'indomani, vi si spargono i covoni. Prima si dispongono a giro, attorno, e poi si riempie al centro;

♦ (SB) *u crescęnti è nantru pê de nantra mpastada c'ama fattu primma, l ama llassadu pe fà u pê quannu l am'a fà arrętu* Il lievito è un altro pane di una impastata che abbiamo fatto prima e che abbiamo lasciato per fare il pane la volta successiva.
CFR *aventi*.

primma che POL ESO congiunz.sub.fin. monoval. [C $F_{ind.}$] **prima che** (seguito da una frase all'indicativo):

♦ (No.) *ęlla* [*a fossa*] *avi na purtęlla, tta sta purtęlla, primma che sse ccarriga, sse mętti na pecchętta dde llęgni fîrî, nautra picca se nne mętti ddœppu quannu sse dǫ̂a ffœgu, e sse ddǫ̂a ffœgu* Essa [la carbonaia] ha un'apertura inferiore nel cunicolo centrale, in questa apertura, prima che si accatastino i legni grossi, si inseriscono alcuni legni sottili, un'altra piccola quantità se ne aggiunge dopo, quando si deve dare fuoco, e si appicca il fuoco alla carbonaia;

♦ (No.) *Se per caso sse ddisgi cà ǫnni nuautri che ogni ttantu cce piglia u mari dû castagnu, cche ccosa se dęvi fa? S'av'a ttaglià ttuttu, primma che sse rreccippa, sse brusgia, ppœi sse rreccippa e se llassa stà* Se per caso si dice che qua, presso di noi, ogni tanto il male del castagno colpisce le piante, che cosa si deve fare? Si deve tagliare tutto, prima che si rimondi, si brucia, poi si rimonda e si lascia stare.

primma de POL ESO prep. monoval. [P N] **prima di** (seguito da un complemento nominale con valore temporale):

♦ (No.) *Chęlli* [*arburęlli*] *che rręsto a ll àutru tagliu - perchè u tagliu nǫn se pœ fà nǫn primma de dǫdeci, quattordeci anni - chęlli, ppœi, chęlli cche rrestâo dû primu annu sse ttaglio e vvęo ppe ttaulǫ̂rî* Quegli [alberelli di castagno] che rimangono per il taglio successivo – poiché il taglio non si può praticare prima di dodici, quattordici anni (da quando sono stati piantati gli alberi) – quelli, poi, quelli che sono rimasti (non tagliati) dal primo anno si tagliano (successivamente, al secondo taglio) e se ne ottengono tavoloni.

primmu ['pri.mmʊ] agg. e sost. QF(3)

1. agg.num.ord. monoval. [Agg N] **primo**, che in una progressione occupa il posto numero uno:

♦ (No.) *a gostęlla a sbannûrû sǫpra i mêu e cce fazzu un sǫru purtusu ttô męnzu e a nfǫrnu a primma, e quennu aia llestudu dde nfurnè u ppêrî, a gostęlla a ppigliu e a nęsciu c'u fǫrn'è forti. A gostęlla se nęsci'a primma, me rręsta cchjù mòrbeda, perchè pœi se męnti na feętta de œgliu, trę cuccętt'i sari, na feętta dde pippi e se mencia càuda càuda* La focaccia, la prendo la allargo con le mani da sotto e la schiaccio, le faccio un bel buco al centro e la inforno per prima e quando ho finito di infornare il pane, la focaccia la prendo e la sforno, perché il forno ha una temperatura troppo alta. La focaccia la tiro fuori dal forno per prima affinché resti più soffice, perché poi si mette un po' di olio, tre pizzichi di sale, un po' di pepe e si mangia ancora calda;

♦ (No.) *A viêzza cche rrest'ô fǫnnu, sse męnti ntô saccu, e sse fà scuà cchęllu vêrêttu e cchęllu sse bęvi u primmu* La vinaccia che resta al fondo viene messa in un sacco e si scolare quella piccola quantità di vino che viene bevuto per primo

♦ (No.) *Ppe carregà sse fà a spęcc'i furrizza: primu u llęgnu cchjù grossu, ppœi chęlli cchjù ppeccętt'u, a mâr'a mârû nsêa cche sse rriva a mętti puru i rramętti che sô grossi comm'un jędetu grossu* Per sistemare la carbonaia si fa una specie di catasta: Per primo [si mette] il legno più grosso, poi quelli più piccoli, a mano a mano finché si arriva a mettere anche i rametti dello spessore di un pollice;

♦ (SB) *Na prima llimma ęvi na juntętta de acqua* Una prima limma è una aggiunta di acqua al pastone;

♦ (SB) *Se spaglia p'ǫnni hiada a bœria e se sparti a prima paglia dô pillu* Si spaglia dalla parte da cui soffia il vento e si separa la prima paglia dalla lolla.

1. sost. selgen valenza [strutt. sint] deitt. primo giorno del mese, dell'anno:

♦ (No.) *A jennêu cu i primmi dde frevau i llavssô a ttrę ffœgli e a quattru ffœgli; se zzappuijo e ssǫprâ zzappujadêa ttê ttięrri ffuorti sse jęcca a ssulla* Tra la fine di gennaio e i primi giorni di febbraio le piantine di frumento ancora tenere hanno tre, quattro foglie e si zappetta la terra e su questa zappatura nelle terre forti si butta la sulla;

♦ (No.) *Ccà â Nnuè a ottobbri chê primm'i novęmbri a vigna sse scauzza, sse fà un bęllu fuoss'attornu, demodocchè chęlli ffœgli me cce scęnno tta chęllu ffuossu che cce siervo pe concimmi* Qua, a Novara, tra ottobre e i primi di novembre, la vigna viene scalzata, si fa una fossa attorno [alla vite] in modo tale che le foglie vi cadano dentro e fungano da concime per la pianta.

prodüggi [pro.'ðy.dʒdʒə] verbo QF(57) tr.bival. [sogg V N_{det}] **produrre**, far nascere:

♦ (SB) *Dœppu uottu juorni* [*i semęnzi dû frumentu*] *sô tutti nasciudi, passennu un męsi, du męsi, segǫnnu a tierra com'i prodüggi, piglia e se zzappuija e pœi se llasso stà* Dopo otto giorni, [i semi di frumento] sono tutti nati, quando è trascorso un mese, due mesi, in base a come la terra li produce, si sarchia e poi si lasciano stare.

prontu ['pron.tʊ] agg. QF(3) NO → *pruontu*.

prœpria ['prœ.prja] avv. QF(4) monoval. [V Avv] **proprio**:

♦ (No.) *Quennu se llęsti de taglià i grẹgni, che a paglia ẹvi prœpria comu ffatta com'u pillu, allǫa ppiglia i vacchi e ffêrîsci* Quando si finisce di trebbiare [lett. 'frantumare i covoni'], che la paglia è diventata proprio come la lolla, allora si prendono le vacche e si finisce il lavoro;

♦ (No.) *Llesteṇnu n cavallǫ̂rî, quennu êo llestüdu prœpria tüttu cuosi de rreccœgli, de mẹdi, ppiglio ttutti cheḷli cavallǫ̂rî, i puorto a l aja* Quando hanno finito di raccogliere proprio tutto, di mietere, prendono tutti quei covoni, li portano all'aia.

prumâ [pru.'mã] sost.masc. inv. QF(21E) VAR *prumô, prumǫ̂rî purmǫ̂rî* monoval. [(poss/*de*-N) N] **polmone**:

♦ (No.) *Ua fageṃm'i frìttui. Sse preppara u cœri, a mèuzza, un mursẹtt'i fẹghettu, u purmǫ̂rî e sse prepparo ttutti ppuritti, a codara pronta; ssǫtta sse mẹnti: a ssǫnza, i rreligi; sǫpra se mẹtti l oẹcchji e i ppẹdi, ssǫpra se mẹnti tutti cheḷli scorci dê frìttui. I mêu sse mẹnto ûrâ supr'i ll autra ntâ codara, e sse vacca na picca de acqua. Quennu cchẹlla acqua rriva ssuttê mêu, sse ppigli'a codara, sse mẹnti ssǫpra e sse fà bǫgli me ccœsgi cheḷli frìttui* Ora facciamo i ciccioli. Si prepara il cuore, la milza, un pezzetto di fegato, il polmone, e si preparano tutti puliti,la caldaia pronta: sotto si mettono il grasso, i *rreligi*, sopra si mettono le orecchie, i piedi, sopra si mettono tutti i pezzi di cotenna dei ciccioli. Le cose più minute messe una sull'altra nella caldaia e si versa un po' di acqua. Quando quell'acqua arriva sotto le mani, si prende la caldaia, si mette sul fornello e si fa bollire affinché i ciccioli si cuociano.

[AIS I 138 u purmǫ̃]

prumô [pru.'mɔ̃] sost.masc. inv. QF(21D) NO → *prumâ*.

prumǫ̂rî [pru.'mǫ̃.ɲĩ] sost.masc. inv. QF(21G) FO → *prumâ*.

purmǫ̂rî [pur.'mǫ̃.ɲĩ] sost.masc. inv. QF(21G) FO → *prumâ*.

prummentiju [prə.mə.'nti.jʊ] agg. QF(3)

1. monoval. [N Agg] **primaticcio** (restr. sul nome: soprattutto frutti).

2. prummentija QF(3C) monoval. [N Agg] che figlia precocemente (restr. sul nome: solo femmine e, generalmente, di ovini):

♦ (No.) *Ua parremu dê crabbi. I zzẹmmi ttâ meju currijo i crabbi, ssô cheḷli i prummentiji che figlio ttâ nuvẹmbre; i tardiji se ppiglio ddu mẹsi dœppu, e figlio dœppu* Ora parliamo delle capre. I becchi a maggio montano le capre, alcune figliano precocemente a novembre, altre figliano tardivamente, vengono montate due mesi dopo e figliano dopo.

pruontu ['prwon.tʊ] agg. QF(3) VAR *prontu* monoval. [N Agg] **pronto**, che è preparato per essere consumato, utilizzato immediatamente, che è nelle condizioni di poter subito compiere una data azione o servire a un dato scopo:

♦ (No.) *Mpastenn'u pêrî, cce mẹntu a llimma; quann'è bbẹllu mpastadu, che cce mẹntu a llimma, ppigliu e cce mẹntu u ssari, u mpastu, quenn'è bbẹllu prontu, che ẹvi nǫn dur'e nǫn mollu, allǫa ppiglia e sse mẹnt'ô llẹttu* Quando impasto il pane, aggiungo una piccola quantità di acqua, quando è ben impastato e ho aggiunto l'acqua, metto il sale, impasto tutto, quando è pronto, che il pastone ha la giusta consistenza (lett. 'che non è né duro, né molle') allora lo metto a riposare nel letto;

♦ (No.) *Quenn'u fǫrn'è prontu, ch'ẹvi comm'u fǫrnu dê bbescotti, ch'è prontu, [i cassatẹlli] se nfǫrno* Quando il forno è pronto, che ha la stessa temperatura necessaria per cuocere i biscotti, che è pronto, si infornano;

♦ (No.) *L autru [sajimmi] che rrẹsta, na boccia pronta c'un cattu de acqua, a boccia llaintra e inchji a boccia de sajimmi* L'altro [strutto] che rimane, una boccia pronta con un secchio di acqua e si riempie la boccia di strutto.

pruvuazzu [pru.vu.'a.tstsʊ] sost.masc. massa QF(14) (è compatibile con *-ẹttu*)

1. zeroval. **polvere**, insieme di finissimi e impalpabili minuzzoli di terra secca.

2. monoval. [N (*de-N*)] complesso di minutissime particelle di qualsiasi materiale o sostanza, allo stato naturale o ricavato artificialmente:

♦ (No.) *Commu ûrû u ppiglia ssǫprâ ppara, cce dôa na battudẹtt'ô ppêrî e cce ssautta cchẹllu pruvuazzẹttu dde ccẹnni che avi dde ssǫtta ddû ssœru* Appena lo si prende sulla pala il pane, lo si batte, e lo si priva di quelle particelle di cenere che ha sul fondo.

pû prep.art. formata da *pe* (→)+ *u* (→).

püa ['py.a] sost.femm. massa QF(13) monoval. [N (*de*-N_{quant})] agr. **pula**, lolla (il complemento introdotto da *de* esprime il cereale a cu appartiene la pula, e può rimanere implicito):

♦ (No.) *Quenn'u frumẹntu è bẹllu bbuijadu câ para, che püa n'ẹvi cchjù picca, allǫa sse ppiglia i ttẹnni, se llenchjo, a ppara, u cruscẹnti dde aja e a ffẹmmia o û uommu cche ppiglia u ddumunnẹlla, ppiglia u frumẹntu ddô munzẹllu e cci'u vacca ttô crescẹnti d'aja, e ll uomu che batti cchẹllu crescẹnti d'aja c'u purezzija* Quando il frumento è ben ventilato con la pala, che ha ormai poca pula, allora si prendono i teli, si distendono, si prende la pala, il crivello d'aia, e la donna o un uomo prende il *dumunnẹlla*, prende il frumento dal mucchio e lo versa nel crivello, l'uomo batte con colpi ripetuti quel crivello e pulisce il frumento.

SIN *pillu*.

pudà [pu.'ða] verbo QF(45) tr.bival. [sogg V N] agr. **potare** (restr. sul compl.: solo viti):

♦ (No.) *Me scurdai cche sse poda. A jenneu, ttâ menca dâ llôa, l ommu câ fròveccia allǫa ppiglia e pod'a vida, cce llẹva ttutti cchẹlli sciarmẹnti e cce llassa nu œcchju, ddu œcchji, ssegǫnnu i sciarmẹnti che cce vœ llassà* Ho dimenticato di dire che si pota. A gennaio, nella fase calante della luna, l'uomo con la forbice comincia a potare la vite, le toglie tutti i tralci e lascia una, due gemme, in base a quanti tralci vuole lasciare.

CFR *remunnà*.

pudesgêu [pu.ðə.'ʒɛ̃.ʊ] sost.masc. QF(55A) NO → *pudesgîu*.

pudesgệiû [pu.ðə.ˈʒẹ̃.jũ] sost.masc. QF(55B) FO → *pudesgîu*.

pudesgîu [pu.ðə.ˈʒĩ.ʊ] sost.masc. QF(55) VAR *pudesgêu*, *pudesgệiû* monoval. [N (*de*-N)] **estremità**, parte estrema, angolo:

♦ (No.) *U llardu, sse mẹtti na feẹtta de pipp'i ssọpra, nentri trẹ ccuccẹtt'i ssari, sse fà un purtusu ntô pudesgêu, sse mpeccicc'ô mors'i llazzu, sse ttacca e sse mpeccicca* Il lardo, si cosparge di un po' di peperoncino, si aggiungono altri tre pizzichi di sale, si fa un buco in un angolo, si appende a un pezzo di spago, lo si lega, e lo si appende al fumo.

ppuggià [ppu.ˈdʒdʒa] verbo QF(50) tr.trival. [sogg V N *a*-N] **appoggiare**, posare:

♦ (No.) *se llassa ttruppẹlli de llẹgni de chẹssi dê cchjù grossi, ûrû i ppoggia â fossa, cchjârâ chê pẹdi llassọpra e rriva ssọpra u curmêu* si lasciano alcuni spezzoni di tronco rozzamente tagliati dei più grossi, uno li appoggia alla carbonaia, sale con i piedi là sopra e arriva [a chiudere] la cima della carbonaia;

♦ (No.) *dâ tremœgna* [*u frumẹ̈ntu*] *va puru tâ cazzaœa; a sta cazzaœa se ppœggia a bbattaẹlla che fà scẹnni u frumẹ̈ntu ta l œcchju dâ mœa* Dalla tramoggia [il frumento] va pure nella cassetta, a questa cassetta si appoggia la nottola (della cassetta) che fa scendere il frumento nell'occhio della mola.

pügnu [ˈpy.ɲɲʊ] sost.masc. QF(1) MO (è compatibile con *-ẹttu*)

1. monoval. [(poss/*de*-N) N] **pugno**, mano chiusa:

♦ (No.) *Llà û uommu ss'u mẹtti ntê bẹ̀rtui* [*u frumẹ̈ntu*] *e ccû pugnu u ssemêa a chẹlla tteûda tteûda* Là un uomo insacca il frumento nelle bisacce e lo semina a spaglio [lett. 'con il pugno'] per tutta la tenuta.

2. monoval. [N *de*-N] **pugno**, manciata, quantità che può essere contenuta nella mano chiusa:

♦ (No.) *Quennu* [*a sossizza*] *è llẹsta tutta pestada, sse piglia e sse conza; ogni junta dde sosizza un pugnett'i ssari, na bẹlla picca de pippi e sse mpasta com'u pêrî* Quando la carne della salsiccia è tutta ben tritata, si prende e si condisce, ogni giumella di salsiccia un pugnetto di sale, una buona manciata di peperoncino e si impasta come il pane;

♦ (No.) *Quennu u ccentimmi ccumẹnz'a ẹssi a mẹnza cuttüra, sse conza; pœi all ùrtemu sse ppiglia cchẹllu pugnẹtt'i ffaêa* [*de frumentudinneju*] *c'à rrestadu ddû ccrivu, e sse remmêa llaintra* Quando la farinata è quasi a metà cottura, si condisce; poi, alla fine, si prende quel pugnetto di farina che è rimasto nel crivello e si mescola là dentro.

SIN *jọnta*, *picca*.

pumadœru [pu.ma.ˈðœ.ɾʊ] sost.masc. QF(1) MO (è compatibile con *-ẹttu*) monoval. [(poss/*de*-N) N] **pomodoro**:

♦ (No.) *Quenn'è frẹddu* [*u ssengu*], *se ttaglia mursẹtti mursẹtti e sse friji: se po fà cu na cepọlla fritta, c'un pumadœru, o nọnca se po fà frittu ssọru* Quando [il sangue] è freddo, si taglia in piccoli pezzi e si frigge: si può cucinare con una cipolla fritta, con un pomodoro, oppure si cucina fritto senza altri ingredienti.

punciuijà [pu.ntʃu.i.ˈja] verbo QF(6)

1. tr.bival. [sogg V N] **pungere**, trafiggere, bucare con un oggetto acuminato:

♦ (No.) *se pigli'u llemüdu e sse cumẹnz'a inchji* [*i budẹlli*] *de chẹlla carni dâ ssossizza. Na aguglia pruonta me se punciuija u budẹllu, nọnca u bbudẹllu ọnscia e a ssosizza non vệ bẹlla fitta inchjüda* si prende l'imbuto e si comincia a riempire [i budelli] di quella carne preparata per la salsiccia. Con un ago pronto si punge il budello, altrimenti questo gonfia (perché si riempie di aria) e la salsiccia non viene sufficientemente pressata.

CFR *aguglia*.

2. tr.bival. [sogg V N] **pungolare**, colpire con il pungolo per spronare (restr. sul compl.: solo bestie da lavoro):

♦ (SB) *L uomu, quannu llavọa, i vacchi i caccia cu na gugliada, a gugliada è un mors'i llẹgnu, du mẹtri e â pọnta dû bastô de chẹlla gugliada c'è un chjœvu e cu stu chjœvu punciuija i vacchi* L'uomo, quando ara, spinge le vacche con un pungolo, il pungolo è un pezzo di legno di due metri, alla punta del bastone di quel pungolo c'è una punta metallica con la quale vengono pungolate le vacche;

♦ (SB) *nu uommu, na fẹ̀mmea, un caọsu i darrẹttu che, cu a guagliada, che caccia i vacchi, i punciuija e camệo na vœta pôn viersu, pœi i vœta, e pe l atru viersu* un uomo, una donna, un ragazzo dietro (alle vacche) con un pungolo incita le vacche, le pungola e [esse] camminano per un tratto in una direzione, poi, le fa girare, e procedono nell'altra direzione.

CFR *agugliada*.

puorcu ['pwor.kʊ] sost.masc. QF(1) VAR *porcu* monoval. [(poss/*de*-N) N] **porco**:

♦ (No.) *Allọa partìu e sse nne jiu a ttravaglià ọnni ûrû de chẹllu paẹsi cc'u manneu [n] campegna a guardà i porci. E ss'avẹ̈ssi vuudu inchji a vẹntri armệrû ccâ glienna che manciavo i porci, ma nüllu cce nne ddeva* Allora partì e andò a lavorare presso un signore di quel paese che lo mandò in campagna a sorvegliare i porci. E avrebbe voluto riempirsi la pancia almeno con la ghianda che mangiavano i porci, ma nessuno gliene dava;

♦ (SB) *I grọppi i rrecugliẹmmu, pœi ce demmu ê puorci, ê gallệ* I residui (della trebbiatura) li raccogliamo e li diamo ai porci, alle galline.

SIN *maiau*.

puorta ['pwor.ta] sost.femm. QF(2) VAR *porta* MO (è compatibile con *-ẹttu*) monoval. [(poss/*de*-N) N] **porta**:

♦ (No.) *A casotta è fatta de pẹtri, chî caê i sọbbra e cu na purtett'i llẹgnu* La casetta rustica dei pastori è fatta di pietre, coperta da tegole e ha una piccola porta di legno.

puostu ['pwos.tʊ] sost.masc. QF(1) VAR *postu* monoval. [(poss/*de*-N) N] **posto**, spazio, porzione di spazio:

♦ (SB) *l aadu u fagẹmmu de na benna a pọnta e ce mettẹmmu a guomua i darrẹttu fagẹmmu, ọnni l uomu, a maûzza, cu du puosti pe tẹgni i mêu* l'aratro lo facciamo a punta da una parte e ci mettiamo il vomere, dietro, nella parte dove sta l'uomo, facciamo la stegola con due spazi appositi per tenervi su le mani.

purcẹllu [pur.ˈtʃe.llʊ] sost.masc. QF(1) MO (è compa-

tibile con *-ẹttu*) monoval. [(poss/*de*-N) N] **porcello**, maiale giovane:

♦ (No.) *Ogni ennu a jenneu vai'a fẹa, me vai'a ccatt'u maiau. Però me piaggi un purcellẹttu peccẹttu pe m'u ngrassu ẹu* Ogni anno a gennaio, vado alla fiera del bestiame a comprare il maiale. Però mi piace un maialino piccolo affinché lo cresca io.

CFR *maiau*, *puorcu*.

pureffecàresi [pu.ɹə.ffə.'ka.ɹə.sə] verbo pronom. intr.monoval. [sogg V] **purificare**, depurare liberando da impurità e scorie (restr. sul compl.: sostanze liquide o gassose, come olio, acqua, vino, aria):

♦ (No.) *Ddœpu che à llestudu dde masgeê, e allọa sse llassa stà un'ura, ddu uri in mœdu stu œgliu me rressẹdi, me se ppurìffeca; quannu s'à purefecadu e che è un pogu rrefeddadu, allọa cc'è u cunzau e cœgli stu œgliu* Dopo che si è finito di macinare le olive, si lasciano stare un'ora, due, in modo tale che le impurità dell'olio sedimentino sul fondo, e l'olio si purifichi. Quando l'olio si è purificato e si è anche un po' raffreddato, allora il cunzau raccoglie questo olio.

puresgệiû [pu.ɹə.'ʒẹ̃.jũ] sost.masc. QF(55A) NO → *puresgîu*.

puresgêu [pu.ɹə.'ʒɛ̃.ʊ] sost.masc. QF(55A) NO → *puresgîu*.

puresgîu [pu.ɹə.'ʒĩ.ʊ] sost.masc. QF(55) VAR *puresgêu*, *puresgệiû* MO (è compatibile con *-ẹttu*) monoval. [(poss/*de*-N) N] **pulcino**:

♦ (No.) *Quennu ssô scaêdi sse mẹnto ntô ènguru, ntô busciô dâ majilla, sse piglia a mmursẹtti mmursẹtti, sse schêrâ ccû llasagnadœ e se ffà a ffuormi ffuormi: a ffuorma d'un gattu o n pọmmu, u ppuresgệttu* Quando [la pasta delle colombe] è spianata, si mette in un angolo della madia, si prende in piccoli pezzi e si lavora con il matterello e si modella in forme diverse: a forma di gatto, o una mela, o un piccolo pulcino.

purezzijà [pu.ɹə.tstsi.'ja] verbo QF(6)

1. tr.bival. [sogg V N] **pulire**, liberare dallo sporco lavando, spazzando o spazzolando:

♦ (No.) *Pœi l acqua bbugliüda, u purezziju [u maiau], u spaccu in dui e cce llẹvu tutt'i ccosi dintra* Poi l'acqua bollente pronta, lo pulisco [il maiale], lo taglio in due, lo privo delle interiora;

♦ (No.) *A fellada, se llava tutt'i bbudẹlli, sse vœtto intr'e ffœa e sse purezzijo ttutti ppurettìssemi cu acqu'e llemộrî e ssari* Il salame, si lavano tutti i budelli, si girano in modo che la parte esterna sia interna e viceversa, si puliscono tutti pulitissimi con acqua, limone e sale;

♦ (SB) *natru peccellattu fagẹmmu de mullighi, all ùrtemu se purezzija tutta a majilla, lli mulligẹtti che rriesta e se mpasta* un'altra ciambella facciamo con i residui, alla fine puliamo tutta la madia, quei residui che rimangono e si impastano.

CFR *stujà*.

2. tr.bival. [sogg V N_{quant}] **vagliare**, ripulire con il vaglio il grano, l'orzo e i cereali in genere dalle altre sementi (restr. sul compl.: cereali):

♦ (No.) *Dumê m'aia a ffà u pêrî, me ppigli'u crevẹllu, me u ffrumẹntu, u rrudduiju, cce llẹvu l orgiu u ggiœgliu, u ppurezziju ppurittu e vaju ô muêu, me ffà a ffaêa* Domani devo fare/farò il pane, prendo il crivello, mondo il frumento, lo faccio ruotare nel crivello, gli tolgo l'orzo, il loglio, lo pulisco bene e vado al mulino affinché mi faccia la farina;

♦ (No.) *U centimme sse fà accussì: se ppurezzija u frumentudinneju, se port'ô ccentemêu, e sse masgêa u centimmi* La polenta di granoturco si prepara così: si pulisce il granoturco, si porta al mulino a mano, e si macina la farinata;

3. tr.bival. [sogg V N] **scerbare**, togliere da un terreno coltivato le erbe infestanti (restr. sul compl.: erbe infestanti):

♦ (No.) *Pœi [tê casẹlli dê castagni] se mbevìa, quannu nasci l ierba se scẹrba e sse purezzija, nsomma, sse cura* Poi [nei vivai dove sono piantate le castagne] si abbevera, quando cresce l'erba si scerba, e si pulisce attorno, insomma, si cura;

♦ (No.) *chẹstu [castagnu] ch'ẹvi chjantadu s'av'a ttravaglià, s'av'a ppurezzejà, carchevœtta maccari che nọn se zzappuja, ma s'av'a purezzejà ll ẹrbi* questo [castagno] dopo che è stato piantato, deve essere curato, lo si deve pulire, anche se qualche volta non viene sarchiato, ma devono essere tolte le erbe.

4. tr.bival. [sogg V N] **roncare**, tagliare, estirpare con la roncola o con la falce:

♦ (No.) *A agọstu se scippa u furmentudinneju, se rrọnca i tẹrri, se cc'è rruvẹtti se llẹvo, se purezzija chẹlli ccimi, chẹlli rradegô dû frumentudinneju e a ottobbri se ssemêa u frumẹntu* Ad agosto si sradica il mais, si roncano le terre, se ci sono rovi si tolgono, si pulisce il terreno dalle cime e radici di mais [lett. 'si puliscono quelle cime e radici'] e a ottobre si semina il frumento;

♦ (No.) *Dœppu cche s'à cchjantadu [a nucellà] e llọa perlumệrû ppe ddu vœtti trẹ vœtti l ennu ss'êo zzappà, ss'êo purezzijà cu a furbecẹtta, s'êo rruncà, e nsomma, fàrecci tutti cchẹlli curi che avi dde bbesœgnu* Dopo che [il nocciolo] è stato piantato, allora, almeno per due, tre volte l'anno deve essere zappato, deve essere pulito con la forbicetta, roncato, insomma, bisogna dargli tutte le cure di cui ha bisogno.

purpaja [pur.'pa.ja] sost.femm. QF(2B) monoval. [N (*de*-N)] **propaggine**:

♦ (No.) *I ppurpaji [pe chjantà i nucillà] sse ppôrû ffà curti, comu se pôrû fà llonghi. A purpaja, ss'ẹvi curta, se ne mẹtti cchjù picca, ss'ẹvi llonga, sse ne mẹtti cchjossai* Le propaggini [per piantare i noccioli] si possono fare corti, come anche lunghe. La propaggine, se è corta, ne viene messa nella fossa meno, se è lunga, di più.

CFR *barbadẹlla*.

purtẹlla [pur.'te.lla] sost.femm. QF(2) MO [[puorta]$_N$+-ella]$_N$ monoval. [N (*de*-N)] apertura del fornello principale della carbonaia:

♦ (No.) *Dœppu cche s'à mucciadu [a fossa câ tẹrra] e llọa jẹmu che s'av'a ddè fœgu; ẹlla avi na purtẹlla tta sta purtẹlla, primma che sse ccarriga, sse mẹtti na pecchẹtta dde llẹgni fîrî, nautra picca se nne mẹtti ddœppu quannu sse dộa ffœgu, e sse ddộa ffœgu* Dopo che [la carbonaia] è stata coperta totalmente, allora procediamo a darle fuoco, essa ha una apertura nel fornello principale; in questa apertura, prima che si accatastino i legni grossi, si inseriscono alcuni legni sottili, un'altra piccola

quantità se ne aggiunge dopo, quando si deve dare fuoco, e si appicca il fuoco alla carbonaia;

♦ (No.) *se ddǫ̂a ffœgu tta sta purtella e sse sciuscia, sse ccevuîjia, nsêa cche stu fœgu nnęsci dde sǫpra u fummi. Quann'à nesciudu de ssǫpra, che u fœgu sse pœ chjamè, che a assai sveluppadu insomma che à llumedu, e llǫa sse stǫppa sta purtella e sse fà un fîrû de bbucchi, dde purtusi* si dà fuoco in questa apertura e si soffia sul fuoco, si alimenta, di fa, si dice, fino a che questo fuoco ... fuoriesce il fumo da sopra della carbonaia. Quando fuoriesce da sopra, e può essere chiamato fuoco, perché è ben divampato, allora si chiude l'apertura e si pratica un fila di buchi.

purtüsu [pur.'ty.zʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [N (*de*-N)] **buco**, pertugio, foro, fessura:

♦ (No.) *Ua ve dijo com'è cummêrâdu u casu, u casu prima cosa c'è a chjanca, n pǫnta dâ chjanca daventi c'è attaccadu u pędi che nchjârâ ssǫpra ǫnni c'è u muêu. Sǫpra a chjanca c'ęvi a rànnua, a rànnua avi un pertüsu, ta stu pertüsu se mętti n buttǫ̂rî sęmpri de fęrru* Ora vi dico come è strutturato il vano seminterrato. Il vano seminterrato: per prima cosa, c'è il basamento; ad un'estremità del basamento, sul davanti, è attaccato il piede che sale sopra, dove si trova il mulino. Sopra il basamento c'è la bronzina. La bronzina ha un buco; in questo buco si mette un dado sempre di ferro;

♦ (SB) *L aadu u fagęmu accussì: pegliemu n morsu i llęgnu de rrǫvu, de favu, basta che ęvi a gǫdemu, ch'ęvi ausu ncurvadu e pœi u spercemmu, ce fagęmmu u pertüsu pâ piertega cû scalpęllu, u pertüsu pû trapê che avi l oęcchji, u pertüsu pâ teę̂glia* L'aratro lo facciamo così: prendiamo un pezzo di legno di rovere, di faggio, basta che sia a gomito, che sia in qualche modo incurvato, e poi lo buchiamo, gli facciamo un buco per la bure con lo scalpello, un buco per il *trapê* che ha le ali, un buco per il profime.

CFR *buccu*.

pusà [pu.'za] verbo QF(50)

1. tr.trival. [sogg V N LOCAT] **posare**, deporre, appoggiare in un luogo:

♦ (No.) *û mastręllu, cce ne ssô de ppętra e cce ne ssô dde llęgnu, che llassǫpra pusemmu o a rrecotta o u furmeggiu* il gocciolatoio, ce se sono di pietra e di legno, ché là sopra posiamo la ricotta o il formaggio;

♦ (No.) *me ssętu ssǫprâ pętra dû muncedœ; sǫpra na pętra pœsu a hisca e ssǫpra na pętra me sętu ięu* mi siedo sulla pietra del mungitoio, su una pietra appoggio il secchio per il latte e su un'altra mi siedo io;

♦ (SB) *cruvuemmu [a faîa] ô crivu fîrû, s'a passemmu du vœtti, u pê vę̂ chjù jencu, vę̂ chjù screvadu, e a caîglia a pusemmu a un lladu e fagęmmu u pârî* stacciamo [la farina] al setaccio a maglie strette, se la stacciamo due volte, il pane viene più bianco, stacciato meglio, la crusca la posiamo di lato e prepariamo il pane

Se l'oggetto è appoggiato su un supporto o per terra, il complemento locativo rimane implicito.

♦ (SB) *E poi rresta i menni, i menni se ttacco, se piego comu na tręzza e se pœso* E poi restano i pennecchi, i pennecchi si legano, si piegano come una treccia e si mettono da parte;

♦ (SB) *ghemmu uommi fęmmi e medęmmu, fàuci, se metto i cannęlli üâ, dui, segǫnnu, se sô uommi cu du cannęlli, e fêo i jęrmeti [mannelli], i pœso a du jęrmeti pe benna e fêo i maâdi* ingaggiamo come operai uomini e donne e mietiamo: si mettono i digitali uno, due, dipende, se sono uomini con due digitali e fanno i mannelli, li posano due per parte e fanno piccoli mucchietti sparsi pronti per essere legati.

Q

quadaiellu [kwa.ða.ˈje.llʊ] sost.masch. QF(1) VAR *codaẹllu* monoval. [(poss/*de*-N) N] recipiente di rame stagnato con un solo manico adoperata per vari usi, ad es. i pastori vi tengono l'acqua:

♦ (No.) *u codaẹllu è fattu de rremu e tegnẹ̈mmu l acqua llaintra, avu u mmegu* il codaẹllu è fatto di rame, vi teniamo l'acqua là dentro, ha un manico.

CFR *codara*.

quaddradu [kwadɤ.ˈdɤa.ðʊ] agg. QF(3) monoval. [N Agg] **quadrato**, che ha la forma di un quadrato:

♦ (No.) *Pe ffà i nucellà pprimma s'av'a fà i ffossi. I ffossi sse ppônû fà quaddradi o rrutọnni, o sse pôrû fà a ppurpaji.* Per coltivare i noccioli prima si devono fare le fosse. Le fosse si possono fare quadrate o tonde, oppure si possono fare a propaggine.

quaglià [kwa.ˈʎʎa] verbo QF(38) intr.monoval. [sogg V] **cagliare**, coagulare, rapprendersi (restr. sul sogg.: liquidi, spec. latte, sangue, ricotta)

♦ (No.) *M'avìa scurdadu me desgìa commu se fà u ssengu. Commu schenn'u maiau, chè cce nẹsci chẹllu ssengu, cche sse rrecœgli ttô cattu, sse piglia e sse fà stà un pezzuẹ̈ttu demodocchè ẹllu quaglia* Avevo dimenticato di dire come si fa il sangue [cotto del maiale]. Appena scanno il maiale e gli fuoriesce il sangue, lo si raccoglie in un secchio e lo si lascia a riposare un po' affinché esso si rapprenda.

♦ (No.) *Quannu [u llatti] è bẹllu càudu, u scennẹ̈mu, pprepparamu na picca i quagliu, u fagẹ̈mmu quann'è bẹllu cogliadu, ppegliemu a bruocca, rrumpẹ̈mu a cogliada rremeênnu rremeênnu rremeênnu, sse ffà ffîrû* Quando [il latte] è ben caldo, lo togliamo dal fuoco, prepariamo un po' di quaglio, glielo mescoliamo, quando è ben coagulato, prendiamo la frusta e interrompiamo il coagulo rimestando in continuazione e velocemente fintanto che il composto non si frantumi.

quagliada [kwa.ˈʎʎa.ða] sost.femm. massa QF(13) VAR *cogliada* monoval. [(poss/*de*-N) N] **coagulo**, cagliata:

♦ (No.) *Quannu [u llatti] è bẹllu càudu, u scennẹ̈mu, pprepparamu na picca i quagliu, u fagẹ̈mmu quann'è bẹllu cogliadu, ppegliemu a bruocca, rrumpẹ̈mu a cogliada rremeênnu rremeênnu rremeênnu, sse ffà ffîrû* Quando [il latte] è ben caldo, lo togliamo dal fuoco, prepariamo un po' di quaglio, glielo mescoliamo, quando è ben coagulato, prendiamo la frusta e interrompiamo il coagulo rimestando in continuazione e velocemente fintanto che il composto non si frantumi.

♦ (No.) *a brocca ẹvi un bastộrî de castagnè, all üttemu cce zzicco na fierra, e chẹlli schierdi in quattru in cincu [a zzicco] chẹlli scherdẹtti i zzicco ta chẹlla fierra e a sestẹmmo ccommu na palla, ssiervi ppe rremeê a cogliada* La frusta è formata da un bastone di castagno, a una estremità viene inserita una ferula, e quei pezzetti [di castagno] divise in quattro, in cinque, quelle piccole schegge vengono inserite nella ferula e sistemate a mo' di palla. Serve per interrompere il coagulo.

quagliadu [kwa.ˈʎʎa.ðʊ] agg. QF(3) MO (è compatibile con *-ẹttu*) monoval. [N Agg] **addensato**, rappreso:

♦ (No.) [*a mullegada*] *quann'à bbugliüdu cchẹlla acqua, ppiglia e sse rremmêa cchẹlli mmullighi, a ppecchẹtt'a ppecchẹtta, a ppecchẹtt'a ppecchẹtta, rremeênnu, ansîâ a ttentu cche vvẹo bẹlli quagliadẹtti, sse cconza, sse vacca ntê piatt'e sse mmengia* Quando l'acqua ha raggiunto la temperatura di ebollizione, si rimestano quei bricioli, lentamente, piano piano, rimestando fintanto che non sono ben rappresi, si condisce, si versa nei piatti e si mangia.

quagliu [ˈkwa.ʎʎʊ] sost.masch. massa QF(14) monoval. [(poss/*de*-N) N] **caglio**:

♦ (No.) *Quannu [u llatti] è bẹllu càudu, u scennẹ̈mu, pprepparamu na picca i quagliu. U quagliu sse fà ddê crabbietti, che nnescẹ̈mu quannu scannem'i crabbietti* Quandi [il latte] è ben caldo, lo togliamo dal fuoco, prepariamo un po' di caglio. Il caglio si ricava dai capretti, lo usciamo dallo stomaco dei capretti quando li scanniamo.

CFR *frummeggiu, rrecuotta, tọmma*.

quannu [ˈkwa.nnʊ] avv. e congiunz.sub.fin. VAR *quennu*

1. avv. monoval. [V Avv] **quando**, in quale momento (introduce frasi interr.):

♦ (Fo.) *quannu àiu a vê? Stasia o dumê a sia?* Quando devo venire? Stasera o domani sera?

2. congiunz.sub.fin. monoval. [C F_{ind}] **quando**:

♦ (No.) *Dœppu cche ssô bẹlli ttagliadi, mẹnt'a ppegnetta ssọpra; quannu l acqua bọgli cc'i ccara llaintra, appêrâ fêo un bọ̈gliedu i tira e i scẹnni* Dopo che [le lasagne] sono ben tagliate, si mette la pentola sul fornello, quando la pentola bolle si but-

ta la pasta, appena riprende a bollire si tirano fuori e si scendono dal fornello;

♦ (No.) *A rreccuotta, quar'a vennęmmu e quari nne rriesta. Chęlla che ne rriesta cce mettęmmu na picca i ssa[re], a vachemmu ssǫpra na tavuęlla e a tegnęmm'ô sǫri, quannu cc'è u sǫri, quannu non c'è u sǫri, stavi cussì; quannu stavi dui, trę jorni cussì ô ssǫri, a pegliemmu e a nfurnemmu* La ricotta, parte la vendiamo e parte rimane. In quella che resta a noi mettiamo un po' di sale, la versiamo sopra una piccola tavola e la teniamo al sole quando c'è il sole, quando il sole non c'è, la teniamo così; quando sta due, tre giorni così al sole la prendiamo e la nforniamo;

♦ (No.) *Quennu u cęru ddû fǫrnu ęvi bbęllu jencu, allǫa u ppigliu e passu dd'un lladu. Quenn'à janchjadu dde cchęllu lladu, u ppigliu e u passu dde l autru lladu* Quando il cielo del forno è abbastanza bianco (per la temperatura raggiunta), allora prendo la legna e la sposto da una parte del forno, quando quella è diventata bianca, la sposto dall'altra parte;

♦ (No.) *Ma quennu cce llestìu chęllu c'avìa [ô figliu pròrecu], tta chęllu paęsi cce ffu na gren carestia e ęllu cumenzau a stazzà a femmi* Ma quando gli finirono le ricchezze che aveva [al figlio prodico], in quel paese ci fu una terribile carestia e lui cominciò a provar la fame;

♦ (SB) *Quennu [i gręgni] sô bęlli tagliadi mûûzzadi, i piglia, se rrǫnzo d'un viersu dâ parti d'ǫnni vę a bœria, se mietti un muors'i llęgnu e se sparti: u frumęntu se mętti darrętu e a paglia p'aventi* Quando [i covoni dispersi per l'aia] sono stati ben tagliati, triturati, si prendono, si riversano da una parte, da quella da cui soffia il vento, si mette a terra un pezzo di legno dietro si dispone il frumento e davanti la paglia;

♦ (SB) *Quannu u pillu ęvi spagliadu c'u frumęntu cumęnza a rrestà purittu, se tonn'a munzęlla, se scǫbba l aja cû scubbô, cu a deviglia, se munzęlla e pœi se passa ô crevęllu* Quando la pula è stata ventilata per eliminarla dal frumento, e esso comincia a restare pulito, si ammucchia nuovamente, si ramazza l'aia con la scopa rustica, con la ramazza, si ammassa da una parte e si passa al vaglio.

3.. in funzione di pron.rel. **in cui**, nel quale (preceduto da sost. temp.):

♦ (No.) *Me scurdai me desgìa c'a tǫmma quenn'a nescęmm'i ttâ codara, pœi a l üttemu, quennu nescęmm'a rrecuotta, s'av'a mętti ttô sęu, se scauda, che vę chjù bęlla cuotta a ttǫma pœi, pe nǫn se gostà a tęmpu quannu iô pœi l av'a vęnni* Ho dimenticato di dire che la toma, quando la tiriamo fuori dalla caldaia, poi alla fine, dopo aver tirato fuori la ricotta, la dobbiamo mettere nella scotta, la si scalda, ché così viene cotta meglio la toma e non si guasta fino al momento in cui uno la deve vendere.

quantità [kwa.ntɪ.'ta] sost.femm. inv. QF(25) bival. [poss/det/de-N$_{det}$ N] **quantità**:

♦ (SB) *i menni se ttacco, se piego comu na tręzza e se pœso e ün contenuamęnti fà quant'è che ne vę de chęlli menni, un chillu, du chilli, trę chilli dęggi chilli a segǫnna a quantità dû llîu quant'è che è* i pennecchi si legano, si piegano come una treccia e si mettono da parte e uno in continuazione ne fa quante se ne ricavano, di quei pennecchi, un chilo, due chili, tre chili, dieci chili, in base alla quantità del lino, a quanto esso è.

quarantottu [kwa.ɹa.'ɹan.ttǫ] agg. QF(4) NO → *quarantuottu*.

quarantuottu [kwa.ɹa.'ntwo.ttǫ] agg. e sost. inv. QF(4) VAR *quarantottu*

1. agg. num.card. monoval. [Agg N] **quarantotto**:

♦ (No.) [*a fossa*] *se llassa stà ventequatturi, quarantott'uri, ssegǫnnu, cce sô chęlli ca a scarbǫo prętu, cce sô chęlli che u llasso stà, o pe nǫn avè ttęmpu o pecchè vôrû fà u carbǫrî cchjù duru, e a scarbǫo ddœppu quarantott'uri* [la carbonaia] la si lascia stare ventiquattro ore, quarantotto ore [dopo averla spenta], alcuni la scarbonano presto, altri la lasciano riposare, perché non hanno tempo o perché vogliono fare carbone più duro e la scarbonano dopo quarantotto ore.

2. sost.masch. zeroval. il numero quarantotto; forma grafica del numero quarantotto:

♦ (Fo.) *quarantuottu u sai scrivi? E scrìvelu* quarantotto lo sai scrivere? E scrivilo.

quarenta [kwa.'ɹɛ.nta] agg. e sost. inv. QF(4) → *coranta*.

quartu[1] ['kwar.tǫ] sost.masch. QF(1)

1. monoval. [N *de*-N] **quarto** d'ora, periodo di quindici minuti:

♦ (No.) *Dœppu cche sse ggira [u pê], sse torn'a męttˈa cchjappa ddû ffǫrnu e, ddœppu nentru quartu dd'ura, sse ttorn'a ttaija sse cci'à ccarad'a ssegǫnna rrusada, me nǫn se brusgia* Dopo che si gira [il pane], si mette nuovamente il chiusino alla bocca del forno, e, dopo un altro quarto d'ora, si torna a controllare se la cottura è ultimata stando attenti affinché non di bruci il pane;

♦ (SB) *Dœpu squagliadu [u llèvetu], ce mettęmmu l acqua a picca a picca, u mpastemmu n bęllu pezzuêttu, na menz'urada un trę quarti d'üra, e pœi ce mettęmmu a llimma* Dopo aver sciolt il lievito, aggiungiamol'acqua poco per volta, impastiamo il pastone per un po' di tempo, mezz'ora, tre quarti d'ora e poi aggiungiamo l'acqua.

quartu[2] ['kwar.tǫ] agg. QF(3)

1. monoval. [Agg N] **quarto**, in una successione ordinata.

2. in funzione di pron. **il quarto**, (preceduto da art. det. o indet., rinvia a un nome già espressoo sottinteso, per specificare la posizione o altri aspetti degli elementi di un insieme o aggiungere a esso altri elementi: *avvi trę figli e spętta u quartu* ha tre figli e ne aspetta un quarto).

quarunchji [kwa.'ɹu.nkçi] agg. inv. QF(22) monoval. [Agg N] **qualunque**:

♦ (SB) *e se [u pasteô] se rrǫmpi, a llà sùbetu se pœ ffà de quarunchji... d'un mors'i llęgnu, sęmpri ausu vęrga, sęmpri cû lluggi spugada, se nturciuîja e ppœ se torn'a ffà e se mietti a llà ô jǫvu e se mpeccica adâ chjavüzza dâ piertega* e se [la ritorta del giogo] si rompe, lì sul posto, subito, si può rifare di qualunque ... di pezzo di legno, purché sia sempre (flessibile) come una verga, riscaldata sempre con il fuoco, si attorciglia e poi si rifà e si aggancia lì, al giogo, e si attacca alla chiavarda del timone.

quasi ['kwa.zɪ] avv. QF(4) monoval. [V Avv] **quasi**,

circa, pressappoco, pressoché:

♦ (No.) *a mannè ẹvi un pẹzzu de fẹrru llongu quasi un parmu che se v'a ngasta tê casẹlli dâ mœa de ssọpra che se chjama u ssuprâu* La nottola è un pezzo di ferro lungo quasi un palmo, che si va a conficcare nelle caselle della mola di sopra che si chiama "il soprano";

♦ (No.) *Quannu dde sti purtusi dde sọpra, nvẹci de nẹsci fummi, cumẹnz'a nẹsci quasi ffœgu, ẹvvi fummi chjaru, pratecamẹnti, se conọsci ch'ẹvi fœgu, allọa sse fà neuntru ffiru de purtusi cchjù sọtta e sse muccia chẹlli* Quando da questi fori superiori, invece di fuoriuscire fumo, comincia a fuoriuscire quasi fuoco, è fumo chiaro, praticamente, si riconosce che è fuoco, e allora si fa un'altra fila di fori più in basso e si chiudono quelli di sopra;

♦ (No.) *I carmœcchji se vẹnno a pẹsu, comu llẹgni, ma nọn sô nè llẹgni e nè carbộrî, perchẹ̀ u carmœcchju ẹvi quasi mẹnzu ccottu* I tizzoni si vendono a peso, come i legni, ma non sono né legni, né carbone, perché il tizzone è pressappoco cotto a metà.

quattordeci [kwa.'ttor.də.tʃɪ] agg. e sost. inv. QF(4) NO → *quattuordeci*.

quattuordeci [kwa.'ttwor.də.tʃɪ] agg. e sost. inv. QF(4) VAR *quattordeci*

1. agg. num.card. monoval. [Agg N] **quattordici**:

♦ (No.) *a castagna, pe tagliallu av'a passà ddọducci, quattordeci anni* il castagno, per tagliarlo devono passare dodici, quattordici anni;

♦ (No.) *Chẹlli che rrẹsto a ll àutru tagliu - perchẹ̀ u tagliu nọn se pœfà nọn primma de dọdeci, quattordeci anni - chẹlli, ppœi, chẹlli cche rrestâo dû primu annu sse ttaglio e vvẹ̀o ppe ttaulộrî* Quelli [alberelli di castagno] che rimangono per il taglio successivo – poiché il taglio non si può praticare prima di dodici, quattordici anni (da quando sono stati piantati gli alberi) – quelli, poi, quelli che sono rimasti (non tagliati) dal primo anno si tagliano (successivamente) e se ne ottengono tavoloni.

2. sost.masch. zeroval. il numero quattordici; forma grafica del numero quattordici:

♦ (Fo.) *quattuordeci u sai scrivi? E scrìvelu* quattordici lo sai scrivere? E scrivilo.

quattru ['kwa.tɐtɐʊ] agg. e sost. inv. QF(4)

1. agg. num.card. monoval. [Agg N] **quattro**:

♦ (No.) *Vaju ô llẹttu, scummœgli'u ppêrî, ppigli'u ccuttẹllu, u ppêrî ttọnnu cce ffazzu quattru ssẹng'attornu e un purtusu ttô mẹnzu ccû ccuttẹllu e u nfọrnu* Vado al letto, scopro il pane, prendo il coltello, al pane tondo faccio quattro segni intorno e un buco al centro e lo inforno;

♦ (SB) *Dœppu n mẹsi c'à nasciudu u frumentedinneju, se zzappa e se spascia tutti sti sọrchi, spascennu i sọrchi, a tierra se paraggia, pœi, dœppu trẹ, quattru mẹsi, quannu u frumentedinneju è fattu, ch'i spighi sô mattüri, se scippo* Il mese dopo che è nato il mais , si zappa e si rompono tutti i solchi, rompendo i solchi si appiana il terreno, poi, dopo tre, quattro mesi quando il granotourco è maturo e le spighe sono piene, si sradicano.

2. sost.masch. zeroval. il numero quattro; forma grafica del numero quattro:

♦ (Fo.) *quattru u sai scrivi? E scrìvelu* quattro lo sai scrivere? E scrivilo.

quattrucẹntu [kwa.tɐtɐu.'tʃe.ntʊ] agg. e sost. inv. QF(4)

1. agg. num.card. monoval. [Agg N] **quattrocento**:

♦ (No.) *I cassattẹlli sse ffêo: sse ppigli'a pasta de... primma comm'i bbescotti; ntô chill'i faêa: quattr'œvi, quìnnecci gremmi d'ammonìecca, quattrucentu gremm'i zzùccuru e na pecchẹtta de llatti* Le cassatelle si preparano, per prima cosa si prepara la stessa pasta dei biscotti: in un chilo di farina si aggiungono quattro uova, quindici grammi di ammoniaca, quattrocento grammi di zucchero e un po' di latte.

2. sost.masch. zeroval. il numero quattrocento; forma grafica del numero quattrocento:

♦ (Fo.) *quattrucentu u sai scrivi? E scrìvelu* quattrocento lo sai scrivere? E scrivilo.

quazzietta [kwa.'tstsje.tta] sost.femm. QF(2) VAR *cozzẹtta cozzietta* monoval. [(poss/*de*-N) N] **calza**:

♦ (Fo.) *tâ stadi fa càudu e quazzietti non me ne mẹttu* d'estate fa caldo e non indosso le calze.

POL → *agüglia i cozzietta*.

quennu ['kwɛ.nnʊ] congiunz.sub.fin. → *quannu*.

R

Rrabbiàresi [rra.ˈbbja.ɹə.sə] verbo pronom. QF(5) MO [[*rrabbia]N+-à]V intr.monoval. [sogg V] **arrabbiarsi**, adirarsi:

♦ (No.) *turneu to fradi e tto padri mmazzau u vettẹllu grassu, perchè cce turneu ssêrû e ssarvu Allọa cchẹllu sse rrabbiau e nọn ce vuìa ntrasi* è tornato tuo fratello e tuo padre ha ammazzato il vitello grasso, perché gli è ritornato sano e salvo. Allora quello di adirò e non voleva entrare (in casa).

CFR *rraggia*.

rracêa [rra.ˈtʃɛ̃.a] sost.femm. massa QF(13) NO → *rracîa*.

rracẹ̈iâ [rra.ˈtʃẹ̈.jã] sost.femm. massa QF(13) FO → *rracîa*.

rracîa [rra.ˈtʃɪ.a] sost.femm. massa QF(13) VAR *rracêa*, *rracẹ̈iâ* monoval. [(poss/*de*-N) N] **uva**:

♦ (No.) *A ssettẹmbri sse cœgli'a rracêa, quenn'è bẹlla mattüra e sse pporta ô pparmẹntu, ttê coffi* A settembre si raccoglie l'uva, quando è ben matura, e si porta al palmento nelle sporte;

♦ (No.) *Quenn'à llestudu de pestà, ppiglio u mọstu e u vœto nentra vœtta ntâ têa ọnni è c'à pestad'a rracêa, e u ffêo stà ddu uri* Quando si finisce di pestare (l'uva), prendo il mosto e lo verso nuovamente nel tino dove è stata pestata l'uva, e lo si lascia stare due ore.

CFR *vẹgna*, *vida*.

rradi [ˈrra.ðə] verbo QF(10) tr.bival. [sogg V Ndet] **radere**, tagliare fino alla base:

♦ (No.) *Ppœi sse ppreppara i ppesè, ppœi se ppiglia na fauci cchjù vecchẹtta, a deviglia, fatta dde aastri o nọnca de fraschi, sse rradi ll aja e sse scọbba bẹlla purettìssema* Poi si preparano le pietre per trebbiare, poi si prende una falce un po' più vecchia, la ramazza fatta di aspalato o di frasche, si rade l'aia e si ramazza in modo da pulire bene.

rràdiga [ˈrra.ðɪ.ɣa] sost.femm. QF(2)

1. monoval. [N (*de*-N)] **radice** delle piante:

♦ (SB) *Dœppu che* [*u llîu*] *se llava, se mietti e se llenchja ô sọri, quannu se sciüga, s'u piglia e s'u puorta â casa. Dœppu che s'u puorta â casa, se mietti nantra vœta cu na mazzœa de llẹgnu e ce pẹsta tutti i rràdighi Dœppu che ce pẹsta i rràdighi, sse cierca u mengu e se manghệa* Dopo che [il lino] viene lavato, lo si distende al sole, quando è asciutto si prende e si porta acasa. Dopo che si porta a casa, si ricomincia di nuovo con una mazzuola e si battono le radici. Dopo che si battono tutte le radici, si cerca la gramola e si gramola il lino.

2. POL **rràdiga dâ lingua** zeroval. **frenulo**:

CFR *rradigô*.

rradigô [rra.ðɪ.ˈɣã] sost.masc. inv. QF(21E) VAR *rradigộrî* monoval. [N (*de*-Nquant)] **radice** fascicolata (restr. sul compl.: grano, granturco, piante con radici fascicolate):

♦ (No.) *A agọstu se scippa u furmentudinneju, se rrọnca i tẹrri, se cc'è rruvẹtti se llẹvo, se purezzija chẹlli ccimi, chẹlli rradigô dû frumentudinneju e a ottobbri se ssemêa u frumẹntu* Ad agosto si sradica il mais, si roncano le terre, se ci sono rovi si tolgono, si pulisce il terreno dalle cime e radici di mais e a ottobre si semina il frumento;

♦ (No.) *Ttutti chẹlli spighi cche cado n tiẹrra a ffẹmmia cu a ssacchettôa i ddaventi e u ccuttẹll'ê mêu i va rrecugliennu, cce ttaglia cchẹlli rradegô e cchẹlli barbi e i mẹnti ttâ ssacchettôa* Tutte quelle spighe che cadono a terra [durante la mietitura] una delle donne col sacchetto a tracolla e il coltello in mano le raccoglie, toglie le radici e le barbe, e le mette nel sacchetto.

CFR *rràdiga*.

rrajẹtta [rra.ˈjẹ.tta] sost.femm. QF(2) monoval. [N (*de*-Nquant)] **reggetta**, filo di metallo:

♦ (No.) *A stu füsu c'è, ce vê attaccada a rrœda, ch'è formada cu a cruggẹa, chî gamozzi, i pẹnni e un cìrcuru de rrajẹtta che av'a tẹgni i pẹnni dâ rrœda* A questo fuso viene attaccata la ruota, che è formata dalla crociera, dagli elementi che sostengono le palette, dalle palette e da un cerchio di filo di metallo che deve tenere le palette della ruota.

CFR *muîu*.

rramma [ˈrra.mma] sost.femm. QF(2) VAR *rremma* MO (è compatibile con *-ẹtta*) monoval. [N (*de*-N)] **ramo**:

♦ (No.) *Sse cunsiglia ppe rremunnalli tta ll autunnu, pperchè? – perchè ancœa êo a ffœglia gialla e ûrû vẹdi a rremma cch'ẹvvi ssẹcca e vvẹdi a rramma cch'ẹvvi vẹrda* Si consiglia di rimondarli [i noccioli] in inverno, perché hanno ancora la foglia gialla e uno distingue il ramo secco da quello verde;

♦ (No.) [*Pe fà u carbộrî*] *Prima se ttaglia l àrburu, sse fà a mors'a morsa, pprimma câ ccẹtta i rremmi peccẹtti e ppœi cû struncadộrî i truppẹlli grossi* [Per fare il carbone] Prima si taglia l'albero, si fa a pezzi, prima con l'accetta si tagliano i rami più

piccoli, poi con la sega (quella senza telaio maneggiata da due uomini) i rocchi più grossi.

rànnua ['ra.nnu.a] sost.femm. QF(NUMERO) monoval. [N (*de*-N)] **bronzina**, acciarino della ruota del mulino ad acqua :

♦ (No.) *Sọpra a chjanca c'ẹvi a rànnua, a rànnua avi un pertüsu, ta stu pertüsu se mẹtti n buttộrî sẹmpri de fẹrru* Sopra il basamento c'è la bronzina. La bronzina ha un buco; in questo buco si mette un dado sempre di ferro

POL ESO *muîu*.

rrastẹllu [rras.'te.llʊ] sost.masch. QF(1)

1. monoval. [(poss/*de*-N) N] **tirabrace**, lunga pertica, generalmente di ferro, che termina su do un lato con una piegatura ad angolo retto o a semicerchio; serve a governare il fuoco nel forno, a tirar fuori la brace, a spostare il pane nel forno o a tirarlo fuori:

♦ (No.) *Quenn'u jencu ddû fọrnu ẹvi ddaventâ bbọcca ddû fọrnu, allọa ppigliu e ccumẹnzu a nẹsci a brasgia ccû rrastẹllu* Quando il forno è ben riscaldato fin davanti alla bocca del forno [lett. 'il bianco del forno è davanti alla bocca del forno'], allora prendo e comincio a tirar fuori la brace con il tirabrace

♦ (SB) *Dœpu un pezzuệttu nẹsce a fumadẹtta attuornu a ciappa, pegliemmu e u scuppuêmmu se vedẹmmu ch'ẹve buôrû ce llevemmu chẹlla feẹtta i brasgia, u ferrejemmu tọnnu, u geremmu cû zaccò, cû rrastẹllu de fierru, cû zzaccò de llẹgnu e u geremmu, quannu vedẹmmu ch'è accussì u llassemmu stà nantru pezzuệttu ncuppuâdu* Dopo un po' di tempo esce del vapore d'attorno al chiusino, a questo punto togliamo via il chiusino; se vediamo che [il pane] è cotto, togliamo quella piccola quantità di brace che [era stata messa davanti alla bocca del forno], rigiriamo il pane, lo rigiriamo col "zaccò", col tirabrace di ferro, col "zaccò" di legno, e lo giriamo, quando vediamo che è così (e cioè ormai alla fine della cottura), lo lasciamo stare ancora un pochino nel forno chiuso.

SIN *zaccò*.

2. monoval. [(poss/*de*-N) N] **pettine** molto largo, compreso tra due aste di legno, che serve a far passare l'ordito da sotto il subbio anteriore a quello posteriore:

♦ (SB) [*u teau*] *avi du sọggi ün de ssọtta e ün de ssọpra. A chẹllu de sọpra se mietti a trapẹlla e tuttu stu cuttộrî, tuttu stu llẹu se mett'in mẹnz'a sta trapẹlla e se piglia u rrastẹllu e se mietti lladintra, ogni n vijaggiu se mẹtti nta na passada de rrastẹllu, nto un dẹntu de rrastẹllu* [il telaio] ha due subbi, uno di sotto e uno di sopra. In quello di sopra si mette il pedale [?] e tutto questo cotone, questo lino si mette in mezzo a questo pedale e si prende il pettine e si mette là dentro; [per] ogni viaggio si mette in una passata di pettine, in un dente di pettine.

rravijœ [rra.vɪ.'jœ] sost.masch. inv. QF(21C) monoval. [(poss/*de*-N) N] **raviolo**, dolce carnascialesco fritto, ripieno di ricotta lavorata con zucchero:

♦ (No.) *Â Nnuè ppî fẹsti sse usa i cosadduci: a Natari i mustazzœ e i ccassatẹlli, a ccarruvà i rravijœ, ppe Ppasqua i paọmmi* A Novara per le feste si usano i dolci. A Natale i mostaccioli e le cassatelle; a carnevale i ravioli, per Pasqua le colombe;

♦ (No.) *I rravijœ sse ffêo. Sse ppiglia na bbẹlla picca de faêa, sse mẹtti na bẹlla picca i zzùccuru e na pecchẹtta de œvi, l œvi sse batto llaintra e sse rremêa faêa e zzüccuru, e œvi; ppœi, se cce càpeta, cce mẹnti na feẹtta de acqua, ma a pasta sse ppiglia bbẹlla ddüra. Quenn'a pasta è bẹlla scârêda, sse ppiglia u llasagnadœ e sse schêrâ ccû llasagnadœ; quenn'è bẹlla ffîrâ, scârêda cû llasagnadœ, ppiglia e sse ttaglia, a ccommu a vœ taglià, a cìrcoli ttọnni cû piattîrû ttọnnu, e a mẹnti ttutta de parti. Ppœi a rrecotta bẹlla prepparada, bẹlla cu na bẹlla picca i zzùccuru, e sse pigli'a ccucchjar'a ccucchjara e sse mẹtti ssọppra a cchẹlla forma tagliada dde cchẹlla manera. Sse nchjudo d'un viersu e pœi se ffrijo. Quennu ssô bẹlli rrọssi, sse scẹnno* I ravioli si preparano così. Si prende una buona quantità di farina, si aggiunge un bel po' di zucchero, e qualche uovo, le uova si sbattono là dentro e si rimesta farina e zucchero e uova; poi, se c'è l'opportunità, si aggiunge un po' di acqua, ma [non troppa] la pasta lavorata deve essere consistente. quando [la pasta] è ben spianata, si prende il matterello e la si spiana con il matterello; quando è piuttosto sottile, spianata con il matterello, la si taglia come la si vuole tagliare, a cerchi tondi con un piattino tondo, e la si mette da parte. Poi la ricotta perfettamente preparata, con una buona quantità di zucchero, e si prende a cucchiate e si mette su quella forma di pasta tagliata in quel modo. Si chiudono da una parte e poi si friggono. Quando sono ben rossi si tolgono dal fornello.

IPER *cosadduci*.

rreccavà [rrə.kka.'va] verbo QF(38) tr.trival. [sogg V N *de*-N] **ricava**, guadagnare (restr. sul compl.ogg.: [-umano]):

♦ (No.) *u truccu dû ttrappittau, ccẹrca me strẹngi* [*a scuppêa*] *cchjù ppicca me sia possìbberi, in mœdu me sse porta l ogliu, perchè ppoi rrevẹnnu ttô ttrappittu ẹlli i scüo e ccarcheccosa rreccavo de stu scuuadê* e allora il trucco del frantoiano è cercare di stringere l'otre [fatto di pelle di capretto per trasportare l'olio] il meno possibile ,in modo tale da recuperare una parte di olio, perché poi quando arrivano al frantoio loro [i frantoiani] li scolano e ricavano ancora qualcosa da queste colature.

rrecceppà [rrə.tʃtʃə.'ppa] verbo QF(6) MO [rri-[cẹppu]$_N$+-a-]$_V$ tr.bival. [sogg V N] **ricceppare**, tagliare tra la radice e il fusto (restr. sul compl.: solo piante):

♦ (No.) *Cchẹllu che rrẹsta d'ọnni s'à tagliadu s'av'a rrecceppà e allọa s'av'a ttaglià bbẹllu a ffiori de terra* La parte di tronco che rimane dopo che è stato segato il tronco, deve essere riceppato, e allora si deve tagliare a fior di terra

♦ (No.) *Se per caso sse ddisgi cà ọnni nuautri che ogni ttantu cce piglia u mari dû castagnu, s'av'a ttaglià ttuttu, primma che sse rreccippa sse brusgia, ppœi sse rreccippa e se llassa stà* Se per caso si dice che qua, presso di noi, ogni tanto il male del castagno colpisce le piante, si deve tagliare tutto, prima che si riceppi, si brucia, poi si riceppa e si lascia stare;

♦ (No.) *Quannu av'una ccert'ettà dde ttrẹ anni e quattr'enni, ste arburẹlli dde castagnu êo dde bbesœgnu me vêo rrecceppadi e ttagliadi ttottalmẹnti ttütti ss'êo ttaglià, compretamẹnti* Quando hanno l'età di tre, quattro anni questi alberelli di ca-

stagno hanno bisogno di essere riceppati e tagliati totalmente, si devono tagliare completamente.

CFR *rrecceppadüra*.

rrecceppadüra [rrə.tʃtʃə.ppa.ˈðy.ɹa] sost.femm. QF(2) MO [[rreceppà]$_{V}$+düra]$_{N}$

1. agr. parte di pianta riceppata:

♦ (No.) *Cchẹllu che rrẹsta d'ọnni s'à tagliadu s'av'a rrecceppà, e allọa s'av'a ttaglià bbẹllu a ffiori de terra e cchjuttostu av'a mpẹnni ppâ parti dde sọtta, in modo che nọn ẹvvi mmẹssu pe nchjêu nchjêu a rrecceppadura, perchẹ̀ quannu cchjævi cce rresẹdi l acqua.* La parte di tronco che rimane dopo che è stato segato il tronco, deve essere riceppato, e allora si deve tagliare a fior di terra e piuttosto in modo tale che penda verso sotto, in modo tale che la parte riceppata non sia sistemata in modo piano, perché, quando piove, vi ristagna l'acqua.

2. agr. **azione di riceppare**:

♦ (No.) *Ddæppu de sta rrecceppadura è ffêrîdu u fattu dû castagnu, perchẹ̀ ssèguitta ogni ennu, ogni dọdeci, ogni quattordecianni ẹvvi a stẹssa cuosa* Dopo questa riceppatura è concluso il racconto relativo alla coltivazione del castagno, perché si continua ogni anno, ogni dodici, ogni quattordici a praticare le stesse cure alla pianta.

rrecœgli [rrə.ˈkœ.ʎʎə] verbo QF(10D) MO [rri-[cœgli]$_{V}$]$_{V}$

1. tr.bival. [sogg V N] **raccogliere**, prendere e sollevare da terra :

♦ (No.) *Dæppu ch'êo llestudu de mẹdi, rrecœglio i jẹ̀rmeti e ffêo i grẹgni* Dopo che hanno finito di mietere, raccolgono i mannelli e formano i covoni;

♦ (SB) *na fẹ̀mmea appriessu appriessu va ttacchennu sti maâdi, i rrecœgli e i ncavallœa* una donna dietro lega questi mucchietti, li raccoglie e li accatasta;

2. tr.bival. [sogg V N] cogliere dellepiante o i prodotti della terra (restr. sul compl.: solo frutti):

♦ (No.) *quennu è l oiva nustrari, a nẹrga, a mẹnt'a na parti pe passurộrî d'oiva, a jenca a rrecœgli o a fà schecciada o a mẹtti ttô barrì, e l àuttra a ppiglia, a rreccœgli, a mẹtti ttô ssaccu e a mẹnti a pport'â ccasa* quando l'oliva è nostrale, la nera, la si mette in un luogo per farne *passurộrî* (oliva nera essiccata al sole o in forno), la bianca, la si raccoglie e la si fa schiacciata oppure la si mette nel barile, l'altra la si prendi, la si raccoglie, la si mette in un sacco e la si porta a casa

3. tr.bival. [sogg V N] radunare, ammasare: (anche sangue e acqua?)

♦ (No.) *œi l acqua bbugliüda, u purezziju, u spaccu in dui e cce llẹvu tutt'i ccosi dintra: i bbudẹlli i purezzijo e i mẹnto ntô cattu, l autri cuosi i rrecœgliu e i mẹntu a nentra parti* Poi l'acqua bollente pronta, lo pulisco [il maiale], lo taglio in due, lo privo delle interiora: i budelli li pulisco e li metto in un secchio, le altre cose le raccolgo e le metto da un'altra parte.

rreccotta [rrə.ˈkko.tta] sost.femm. massa QF(13) NO → *rreccuotta*.

rreccuotta [rrə.ˈkkwo.tta] sost.femm. massa QF(13) VAR *rreccotta* monoval. [(poss/*de*-N) N] **ricotta**:

♦ (No.) *Pœi u tonna mettẹmmu sọpprô fœgu; commu stavi cincu mêrûdî cc'è u llatti che sse llẹva ppâ rreccuotta, cchjamamu llatti dâ rreccuotta, sse mẹtti, sse mẹtti e sse stave nautra picca, rremeênnu rremeênnu, nsciurisci a rreccuotta, sse vẹdi llaintra comu bbullẹtti de ffaêa ta chẹll'acciada, cce mettẹmm'u fegau. Ddæpu cincu merûdî, ssọrgi tütt'a rrecuotta, piêrû piêrû, llẹggiu llẹggiu. Pœi a scennẹmmu ccû buzzûrệttu e a mettẹmmu ttê cavegni, e carchi picca pe mangià o ttô cọppu, tta na llannẹtta* Poi la [la scotta] mettiamo nuovamente sul fuoco, dopo che sta cinque minuti, c'è (messo da parte) il latte per la ricotta, [lo] chiamiamo 'latte della ricotta', lo aggiungiamo e sta un altro po' sul fuoco, rimestandolo in continuazione coagula la ricotta; si vede là dentro che si formano come dei grumi di farina in quella lacciata e si introduce un rametto di fico. Dopo cinque minuti fiorisce tutta la ricotta, lentamente. Poi la togliamo dal focolaio con il mestolo e la mettiamo nei fiscelli, una piccola quantità per mangiare o nel piatto di legno, nel recipiente di latta.

rrecunzà [rrə.ku.ˈndza] verbo QF(30) MO [rri-[cunzà]$_{V}$]$_{V}$ tr.bival. [sogg V N] zappare più volte la terra per renderla fertile:

♦ (SB) *Tô mẹsi de tuovu se semîa u llệu, prima se zzappa a tierra, pœi se tuorna a zappa nautra vœtta, se rreconza, se disgi, se rreconza sta tierra* Nel mese si ottobre si semina il lino, prima si zappa la terra, poi si torna a zapparla una seconda volta, "si rrecọnza", si dice, si zappa più volte per renderla fertile.

CFR *cunzà*.

rrẹda [ˈrrẹ̣.ða] sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N) N] **rete**:

♦ (SB) *U crevẹllu ịẹvi un cẹrcu rrutọnnu che avi tuttu na rrẹda chjù llarga* Il crivello è un cerchio su cui è tesa una rete a maglie larghe.

rreddüggi [rrə.ˈddy.dʒdʒə] verbo QF(57)

1. tr.bival. [sogg V N+$_{compl.pred.}$] **ridurre**, far diventare:

♦ (SB) *U llêu sse mẹtti a ttravẹrsu, e mârû mârû cchẹlli dde sọpra bbatti tta chẹllu dde sọtta e vvệrî ttantu pestadu m'u rredduggi comu na llârâ rrọzza. Dæppu cche ll à rredduggiudu commu sta llârâ rrọzza, allọa sse ffà i mazzẹtti; dæpu de sti mazzẹtti, sse fia câ rrọcca* Il lino viene posizionato di traverso sulla gramola, e intanto la parte superiore batte su quella inferiore e il lino viene tanto maciullato da ridursi come una lana grezza. Dopo che la gramola l'ha ridotto come questa lana grezza, allora si formano dei piccoli mazzi di lino, si fila con la rocca.

rreddüggìresi [rrə.ddu.ˈdʒdʒi.ɹə.sə] verbo pronom. QF(15) intr.monoval. [sogg V] ridursi, essere pronti:

♦ (No.) *Â mattêa ẹu cu mme maidu, comu me rreddüggiu, mmardu a sciecca e nn'i nchjârêmmu â mentra* La mattina io e mio marito, appena sono pronta, sello l'asina e saliamo al recinto delle pecore.

rrefeddà [rrə.fə.ˈdda] verbo QF(31)

1. intr.monoval. [sogg V] **raffreddare**, diventare freddo:

♦ (No.) *Quennu u ssengu ẹvi bẹllu cottu, ppiglia e cumẹnz'a nẹsci tüttu supracqua, se scẹnni, se pi-*

glia ccâ scumarœa e sse nęsci. Se męnti ntô piattu, bęllu fungudu, e sse fà rrefedà Quando il sangue è ben cotto, rimane in superficie, se va sul fondo si prende con la schiumaiola e si tira fuori. Si mette nel piatto, fondo, e si lascia raffeddare;

♦ (No.) *Quenn'è bbęllu cottu, ddœppu menz'ua ch'è ttô fǫrnu, ch'è cottu, sse nęsci ccâ ppara. Pœi sse stüja c'un canavazzu purittu e sse męnti sǫprâ buffętta nsêa cche rrefeedda. Quennu rrefeedda, sse ppigli'u zzurgu e sse mętti ntô zzurgu* Quando [il pane] è ben cotto, dopo mezz'ora di cottura, si tira fuori dal forno con la pala. Poi si pulisce strofinandolo con un canovaccio e si poggia su un tavolo finché non raffreddi. Quando raffredda, si prende la cesta del pane e si conserva là dentro;

♦ (No.) *Pœi i ddu menzê ddû maiau i męntu ntô cuoffu e mm'i port'â casa. Â casa, ddœppu cc'a carn'à rrefeddadu, sse ppiglia e sse sdossa, e sse męnti a carni dâ sossizz'a na parti, a carni dâ fellad'a ll autra* Poi le due metà del maiale le metto in una sporta e le porto a casa. A casa, dopo che la carne del maiale si è raffreddata, si prende e si disossa, e si mette la carne per la salsiccia da una parte e quella per la *fillada* da un'altra.

♦ (No.) *Ddœpu che à llestudu dde masgeê, e allǫa sse llassa stà un'ura, ddu uri in mœdu stu œgliu me rressędi, me sse ppurìffeca; quannu s'à purefecadu e che è un pogu rrefeddadu, allǫa cc'è u cunzau e cœgli stu œgliu* Dopo che si è finito di macinare le olive, si lasciano stare un'ora, due, in modo tale che le impurità dell'olio sedimentino sul fondo, e l'olio si purifichi. Quando l'olio si è purificato e si è anche un po' raffreddato, allora il *cunzau* raccoglie questo olio.

rregurdàresi [rrə.ɣur.'da..ɹə.sə] verbo QF(69) intr.bival. [sogg V *de*-N] [sogg V $F_{int.ind.ind.non\ polare}$] **ricordarsi** di qualcosa (espresso con un compl. nominale introdotto da *de*, oppure da una interrogativa indiretta non polare):

♦ (SB) *l uomu mpaia i vacchi, se juda i biertui ncuollu e semę̂a aventi aventi, a spuiji spuiji, pe vę̂ chjù giustu, che nǫnca nǫn se rreguorda nfîu ǫnni semę̂a* Mette il giogo ai buoi, si carica le bertole sulle spalle e sparge la semente davanti a sé, lungo la striscia di terreno delimitata da due solchi, affinché venga più corretto, altrimenti non si ricorda fin dove ha seminato.

rremajęlla [rrə.ma.'ɟe.lla] sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N) N] **corda**:

♦ (SB) *Quannu s'à llestudu de inchji u pęnti allǫa se puorta sǫpra l autru sǫggiu de ssǫtta. L atru sǫggiu de sǫtta, pe se armè, se fà tenti grǫppi e se fà ogni męnza llegadüa stu grǫppu e se ne fà, a segǫnnu quant'è llargu, dęggi, dǫdeci, chìnneci a segǫnnu quant'è lla llarghęzza che avi Pœi se piglia un pęzzu de rremajęlla e se ttacca tuttu stu grǫppu cû suggiu* Quando si è finito di riempiro il pettine, allora, si porta sopra l'altro subbio di sotto [?]. L'altro subbio di sotto, per armarlo, si fanno tanti nodi e si fa ogni mezza legatura questo nodo e se ne fanno, a seconda di quanto è largo, dieci, dodici, quindici, a seconda di quant'è la larghezza che ha. Poi si prende un pezzo corda e si attacca tutto questo nodo con il subbio.

rremasgîâ [rrə.ma.ʒĩ.'ã] verbo QF(6) MO [rri-[masgiâ]$_V$]$_V$

1. tr.bival. [sogg V N_{quant}] **tornare a macinare**:

♦ (No.) *Quannu* [*u torchju*] *ll êo strengiudu, che cchjù non se pò, e allǫa sse llava cu ll acqua càuda, sse llęnta, sse nnęsci nauntra vœta sti sporti, sse porto de nœvu ǫnn'u masgêâdǫri, sse torn'a rremasgêo, sse torn'a nsacco, e sse porto llà. E cchęstu sse rrepętti ppe ttrę vœtti* Quando [il torchio] lo hanno stretto al massino [lett. 'che non si può di più'], e allora [quella corda con la quale era stato stretto] la si bagna con acqua calda, la si allenta e si tirano fuori tutti i fiscoli, li si porta nuovamente nel luogo in cui c'è il macinatore, [le olive] vengono macinate nuovamente, messe nuovamente nei fiscoli e riportate là. E questo si ripete per tre volte

rremasgiâdu [rrə.ma.ʒɪ.'ã.ðʊ] agg. solo sing. monoval. [N Agg] **rimacinato**, di pane fatto con farina di semola di grano duro (restr. sul nome.: solo pane):

♦ (SB) *Ô muę̂u u masgę̂u, cęrti vœti segǫnnu che frumęntu è, s'è rruobba fuorti, u sbagnemu ce mettęmmu męnzu llitru d'acqua, un llitru d'acqua, segǫnnu che rruobba è, s'è majuorca, chjù picca perchè sô semęnzi te llęggi e u pê vę̂ chjù jencu, ca a caîglia vę̂ chjù gruossa e u pê vę̂ chjù jencu, nǫnca vę̂ rremasgiâdu se nǫn ce mettęmmu l acqua* : al mulino lo maciniamo, a volte, in base al tipo di frumento, se è grano duro, lo inumidiamo, aggiungiamo mezzo litro di acqua, un litro, in base al tipo di grano. Se è maiorca [ne aggiungiamo] meno, perché sono sementi più leggere e il pane viene più bianco, perché la crusca è più grossa e il pane prodotto con questo grano è più bianco; in caso contrario, se non aggiugiamo l'acqua, il pane è rimacinato.

rrembasgià [rrə.mba.'ʒa] verbo QF(38) tr.bival. [sogg V N] **mettere in ordine**, sistemare:

♦ (No.) *Ppe carregà sse fà a spęcc'i furrizza; sta furrizza vę̂ fatta dde llęgni grossi ppe ffà nnu fferrettœja, e ppœi ssǫpra sse cumęnz'a mętti sti llęgn'a ttravęrsu nsêa che è ccomplęta sta furrizza, e ppœi ll autri llęgni sse vę̂o rrembasgęnnu de na parte de l autra* Per accatastarla si prepara una specie di catasta, questa catasta viene fatta con legni grossi in modo da fare una feritoia, una sorta di cunicolo centrale, e poi si cominciano a posizionare questi legni di traverso fino a quando la catasta non è completa, e poi gli altri legni si vanno sistemando da una parte e dall'altra.

CFR *fuossa*.

rremiâ [rrə.mi.'ã] verbo QF(6) VAR *rremiê* tr.bival. [sogg V N] **mescolare**, rimestare:

♦ (No.) *Quann'a pegnetta stà bugliennu, sse piglia chęllu centimmi, u cchjù grussętu, e sse męnti nta pegnetta e ccû rremêâddœ sse rremmêa ssępmpri. Quennu u ccentimmi ccumęnz'a ęssi a męnza cuttüra, sse conza: se męnti l œgliu, u ssari, sse cc'è, scurcęlli cuotti dde maiau, sse rremmêo llaintra, nna feętta dde ssarsa, un pęd'i bruccuęllu, sse muûzza e sse męnti llaęntra; pœi all ùrtemu ppiglia, sse ppiglia cchęllu pugnętt'i ffaêa c'à rrestadu ddû ccrivu, e sse remmêa llaintra* Quando l'acqua che è in pentola sta bollendo, si prende quella farinata, prima la parte macinata più grossolanamente, e si mette in pentola, e con la mestola si mescola sempre. Quando la farinata è quasi a metà cottura, si condisce, si aggiungono olio, sale, se ci sono, ciccioli cotti di maiale, si rimestano là dentro, un po' di salsa, un piede di broccoletto, si taglia finemente e si

mette dentro la pentola. Poi alla fine si prende quel pugno di farina che è rimasto nel crivello e si mescola là dentro;

♦ (No.) *A mullegada sse fà dde ffaêa i ffrumẹntu. Sse piglia na feẹtta i ffaêa, sse mẹtti nto piattu fungüdu, na feẹtta dde acqua e sse ccumẹnza a rremiê* La mulligada si prepara con la farina di frumento: si prende un po' di farina, si mette in un piatto fondo, un po' di acqua e si comincia a rimestare.

♦ (No.) *Quenn'è llẹsta tutta pestada, sse piglia e sse conza; ogni junta dde sosizza un pugnẹtt'i ssari, na bẹlla picca de pippi e sse mpasta com'u pêrî, sse rremêa tutta majilla majilla. Dœpu ch'è bẹlla rremeêda majilla majilla, se stazza, sse ne ffriji na ffeẹtta e sse stazza ppe vẹdi com'è dde ssari* Quando [carne della salsiccia] è tutta tagliata, si prende e si ocndisce, ogni giumella di salsiccia un pugno di sale, una buona quantità di peperoncino e si impasta come il pane, si mescola per tutta la madia. Dopo che la carne è ben condita e rimestata nella madia, si assaggia, se ne frigge una parte per verificare la quantità di sale.

rremiâda [rrə.mɪ.ˈã.ðə] sost.femm. QF(2) MO [[rremiâ]v+-ada]N (è compatibile con *-ẹtta*) **il mescolare**, il rimestare:

♦ (No.) *Comu l acqua bọgli se ttaglia in quattru muorsi in sẹ muorsi, in quantu muorsi se vœ taglià; commu l acqua bọgli sse vacca llaintra, se mẹtti un pugnẹtt'i ssari, e sse dôa na rremêâdẹtta* Appena l'acqua bolle, [il sangue] si taglia in quattro o in sei pezzi, in quanti si vuole, e appena l'acqua bolle si mette là dentro, si aggiune un pugno di sale scarso, e si mescola.

rremîâdœ [rrə.mĩ.ã.ˈðœ] sost.masc. inv. QF(21C) monoval. [(poss/*de*-N) N] **mestola**, arnese da cucina a forma di lungo cucchiaio molto spianato:

♦ (No.) *Quann'a pegnetta stà bugliennu, sse piglia chẹllu centimmi, u cchjù grussẹttu, e sse mẹnti nta pegnetta e ccû rremêâdœ sse rremmêa ssẹmpri* Quando l'acqua che è in pentola sta bollendo, si prende quella farinata, prima la parte macinata più grossolanamente, e si mette in pentola, e con la mestola si mescola sempre;

♦ (No.) *I frascàtui sse fêo dde faêa i frumentedinneju. Sse mẹnt'a pegnetta ssọpra ccu l acqua. Quannu l acqua cumẹnza a spezzechellejà, sse ppigli'u rremmîâdœ e sse cumẹnz'a rremiê a ffaêa* La farinata si fa di farina di mais. Si mette la pentola sopra il fornello con l'acqua. Quando l'acqua comincia a fare le bolle in superficie, a bollire, si prende la mestola e si comincia a girare la farina.

CFR *rremeâ*.

rremiê [rrə.mi.ˈɛ̃] verbo QF(6) NO → *rremiâ*.

rremma [ˈrrɛ.mma] sost.femm. QF(2) → *rramma*.

rremorbidì [rrə.mor.bɪ.ˈði] verbo QF(51) MO [rri-*[[muorbedu]agg+-i-]v]v tr.bival. [sogg V N_{quant}] **ammorbidire**, rendere morbido:

♦ (No.) *Ddœppu ch'è bbẹlla scârêda [a pasta dê maccarrô], ch'è remorbiduda na picca ssuttê mêu, allọa ppiglia e sse fà a llulluẹtti llulluẹtti* Dopo che [la pasta dei maccheroni] è ben lavorata, ammorbidita un po' con il lavoro delle mani, allora si fa a piccoli pezzi

CFR *muorbedu*.

rremu [ˈrrɛ.mʊ] sost.masc. massa QF(14) zeroval. **rame**, metallo:

♦ (No.) *u cuadœ siẹrvi pe scuà u llatti, ẹvi fattu puru de rremu cû maghẹttu d'un lladu* il colatoio serve per colare il latte, è fatto di rame anche con un piccolo manico laterale;

♦ (No.) *u buzzûrẹttu ẹvi fattu dde rremu e av'a ffuorma d'un cuppîrû, cû megu, c'un crucchẹttu, fforma d'un cuppîrû, e ssiervi ppe nẹsci a rrecuotta* il mestolo del pecoraio è fatto di rame, e ha la forma di un mestolo, con il manico e un piccolo gancio e serve per tirare fuori la ricotta.

rremullà [rrə.mu.ˈlla] verbo QF(30) MO [rri-[[muollu]Agg+-à]v]v intr.monoval. [sogg V] **rammollirsi**, diventare molle, spec. per contatto con l'acqua:

♦ (SB) *U pasteô se po ffà de barbascu, se spœga cû llüggi, e düa de enni e enni; se sẹcca, se tuonn'a mietti a muollu nta l acqua, ẹllu rremuolla e se tuonn'a mietti* La ritorta del giogo dell'aratro si può fare di verbasco, si riscalda (perché diventi flessibile e malleabile) con il fuoco e dura di anno in anno; se secca (e indurisce), la si rimette in ammollo nell'acqua, essa diventa molle e la si riaggancia [all'aratro].

rremunnà [rrə.mu.ˈnna] verbo QF(45) MO [rri-[munnà]v]v tr.bival. [sogg V N] agr. **rimondare**, potare in modo leggero, eliminando le parti guaste o secche (restr. sul sogg.: solo persone; restr. sul compl.: piante arboree):

♦ (No.) *quennu l orevau ẹvi bẹllu grennu, allọa ogni n du enni, ogna ttrẹ enni a ssegọnnu ûrâ a possebberetà cche avi, i ppiglia e i ffà rremunnà ccâ ccẹtta, cce llẹva tutti chẹlli rremmi chjù sẹcchi, cce llẹva tutti chẹlli pọnti cchjù ssẹcchi, cce dôa na bẹlla spulargada câ fròveccia, e ẹlli fêô l oiva* Poi quando l'olivo è cresciuto, allora, ogni due o tre anni, in base alla possibilità che ciascuno ha, si devono rimondare con l'accetta, togliendo tutti i rami secchi, tutte le cime secche, bisogna scacchiarlo con la forbice e gli alberi producono le olive;

♦ (No.) *Ddœppu che ss'à ccugliudu a nucilla, ss'êo rremunnà. I nucellà sse ppôrû rremunnà a ll invẹrnu, ccomu se pôrû rremunnà tta ll autunnu. Sse cunsiglia ppe rremunnalli tta ll autunnu, pperchẹ? – perchẹ ancœa êo a ffœglia gialla e ûrû vẹdi a rremma cch'ẹvvi ssẹcca e vvẹdi a rramma cch'ẹvvi vẹrda. Ssẹllu ch'i rremonna a ll invernu, sseccommu ffœgli nọn ẹvi cchjù sse pœ sbaglià, e invẹci dde ttaglià nna rremma ssẹcca sse pœ ttaglià na rremma vẹrda* Dopo che sono state raccolte le nocciole, glialberi si devono rimondare. I noccioli si possono rimondare in inverno, e anche in autunno. Si consiglia di rimondarli in inverno, perché hanno ancora la foglia gialla e uno distingue il ramo secco da quello verde. Se li si rimonda [i noccioli] in inverno, poiché sono spogli [lett. 'non hanno più foglie'], si può sbagliare e, invece di tagliare un ramo secco, si può tagliare un ramo verde.

rremunnada [rrə.mu.ˈnna.ða] sost.femm. QF(2) MO [[[rri-[munnà]v]v+-ada]N (è compatibile con *-ẹtta*) agr. **il rimondare**, il potare:

♦ (No.) *Quannu* [*u castagnu*] *à dde bbesœgnu, s'av'a ffà carchi rremunnadẹtta o cu nna fòrbeccia o cû cuttẹllu o câ ccẹtta* Quando è necessario [per il castagno] si deve rimondare con una forbice, con un coltello o con l'accetta.

rrepestà [rrə.pəs.'ta] verbo QF(31A) MO [rri-[pestà]$_V$]$_V$ tr.bival. [sogg V N] **pestare di nuovo**:

♦ (No.) *Tutti chẹlli grọppi che nẹscio, allọa l ommu ppiglia ccu na ttradẹnta e cce dôa na bẹlla pestada. Pestènneli e rrepestènneli tuttu chẹllu frumẹntu de tta chẹlli grọppi se ne nẹsci* Tutti quei rimasugli di spighe non trebbiate che fuoriescono dal crivello, allora, l'uomo li prende e li pesta per un bel po'. Pestandoli e ripestandoli, tutto quel frumento fuoriesce da quei resti delle spighe.

rreppẹtti [rrə.'ppe.ttə] verbo QF(56) tr.bival. [sogg V N] **ripetere**, fare, compiere, eseguire di nuovo:

♦ (No.) *E ttuttu chẹstu ẹvi a cchjantadêa dû nucellẹdu, perchè pœi nọn c'è nent'àutru che ogni annu sse rrepẹti sseḿpri a stẹssa ccosa: rruncà, ccœgli a nuccilla e rremunnà* E in tutto questo consiste l'operazione di piantare il noccioleto, perché poi non c'è altro da fare: ogni anno si ripete sempre lo stesso lavoro, roncare, raccogliere le nocciole, e rimondare;

♦ (No.) *Quannu ll êo strengiudu, che cchjù non se pò, e allọa sse llava cu ll acqua càuda, sse llẹnta, sse nnẹsci nauntra vœta sti sporti, sse porto de nœvu ọnn'u masgêâdọri, sse torn'a rremasgêo, sse torn'a nsacco, e sse porto llà. E cchẹstu sse rrepẹtti ppe ttrẹ vœtti* Quando [il torchio] lo hanno stretto al massino [lett. 'che non si può di più'], e allora [quella corda con la quale era stato stretto] la si bagna con acqua calda, la si allenta e si tirano fuori tutti i fiscoli, li si porta nuovamente nel luogo in cui c'è il macinatore, [le olive] vengono macinate nuovamente, messe nuovamente nei fiscoli e riportate là. E questo si ripete per tre volte.

rrescunsàbberi [rrəs.ku.'nsa.bbə.ɪɪ] agg. QF(37) monoval. [N Agg] **responsabile**:

♦ (No.) *Ọnni scẹnni stu œgliu cc'ẹvi ûrû, un operaju speciarezzadu cch'ẹvi rrescunsàbberi de ste ttẹêlli in mœdu me nọn pẹrdo l œgliu, me nọn se nne va dde sọpra, sse chjama "cunzau" m'u cọnza* Là dove scende questo olio, c'è un operaio specializzato, che è responsabile di questi tinelli, affinché non si perda l'olio fuoriuscendo dalle vasche, egli si chiama aggiustatore affinché lo sistemi.

rresisti [rrə.'zis.tə] verbo QF(10E) intr.bival. [sogg V *a*-N] **resistere**, sopportare (qualcosa che è espressa dal complemento nominale, introdotto da *a* e che può restare implicito, se è ricavabile dal contesto o dal cotesto):

♦ (No.) *quannu* [*u llatti*] *è bẹllu cogliadu, ppegliemu a bruocca, rrumpẹmu a cogliada, rremiênnu rremiênnu rremiênnu, sse ffà ffîrû. A tọnna mettẹmmu sọbbô fœgu, quantu sse po rresisti, iô mẹtti na mêu llaintra, che se po rresisti, a scennẹmu e nescẹm'u frumeggiu* quando il latte è ben coagulato, prendiamo la frusta, rompiamo il coagulo, rimestando in continuazione e velocemente fintanto che il composto non si frantumi. La rimettiamo [la caldaia] sul fuoco fino a quando, immergendo una mano là dentro, si può resistere, la togliamo dal fuoco e tiriamo fuori il formaggio.

rresọrgi [rrə.'zọr.dʒə] verbo QF(10A) MO [rri-[sọrgi]$_V$]$_V$

1. intr.monoval. [sogg V] **risorgere**, rinascere:

♦ (No.) *«jid'a ppeglià u vettẹllu grassu, e u mmazzadi: mangemmu e ffagẹmmu fẹsta, perchè stu mme figliu ia mortu e rressurgiu, s'avìa perdüdu e sse rretruvau.»* «andate a prendere il vitello grassso e ammazzatelo: mangiamo e facciamo festa perché questo mio figlio era morto ed è risorto, si era perso ed è stato ritrovato»

2. intr.monoval. [sogg V] **sgorgare**, scaturire:

♦ (SB) *L acqua av'a ẹssi no de chẹlla che scẹnni dû hümi, avi ẹssi che rresorgi lladintra stẹssu e poi sọpra tuttu chẹllu llîu se mẹtti tanti pẹtri me stavi sẹmpri sọtta l acqua* L'acqua non deve essere quella corrente del fiume, ma quella che ristagna [lett. 'sgorga là dentro'] stesso (nel maceratoio) e sopra tutto quel lino si posano tante pietre, affinché esso stia sempre sommerso dentro l'acqua.

rrespọnni [rrəs.'pọ.nnə] verbo QF(10A) tr.trival. [sogg V DAT/pron.DAT (che-F$_{ind}$/de-F$_{inf}$/DiscorsoDiretto)] **rispondere**, replicare:

La cosa risposta è espressa con un discorso diretto o con una completiva, e può rimanere inespressa. La persona cui è diretto il messaggio può essere espressa da un pronome dativo.

♦ (No.) *u ffigliu cchjù grennu cce dumannau che staggìa succedẹnnu e cchẹllu cce rrespunnìu: «turneu to fradi e tto padri mmazzau u vettẹllu grassu, perchè cce turneu ssêrû e ssarvu.»* il figlio più grande gli domandò cosa stava succedendo e quello gli rispose «è tornato tuo fratello e tuo padre ha ammazzato il vitello grasso, perché gli è ritornato sano e salvo»;

♦ (No.) *So padri, allọa, nescìu ddeffœa e u ccumenzau a pregà. Ma cchẹllu cce rrespunnìu:« ẹccu ssô ttant'enni cche ẹu ssọgnu ê vostri cumenni e àiu ffattu chẹllu c'avẹdi vuudu vọi, e vvọi nọn m'avẹddi ddeddu mencu un ciavaẹllu* Suo padre, allora, uscì fuori e cominciò a pregarlo, ma quello gli rispose: ««ecco sono tanti che io obbedisco ai vostri comandi e ho fatto quello che avete voluto voi, e voi non mi avete dato neppure un capretto».

rressẹdi [rrə.'sse.ðə] verbo QF(56)

1. intr.monoval. [sogg V] **sedimentare** (restr. sul sogg.: solo olio, vino, liscivia, cera):

♦ (No.) *Ddœpu che à llestudu dde masgeê, e allọa sse llassa stà un'ura, ddu uri in mœdu stu œgliu me rressẹdi, me sse ppurìffeca* Dopo che si è finito di macinare le olive, si lasciano stare un'ora, due, in modo tale che le impurità dell'olio sedimentino sul fondo, e l'olio si purifichi;

SIN *rrezzettà*.

2. intr.monoval. [sogg V] **ristagnare** (restr. sul sogg.: liquidi, spec. acqua):

♦ (No.) *Cchẹllu che rrẹsta d'ọnni s'à tagliadu s'av'a rrecceppà, e allọa s'av'a ttaglià bbẹllu a ffiori de terra e cchjuttostu av'a mpẹnni ppâ parti dde sọtta, in modo che nọn ẹvvi mmẹssu pe nchjêu nchjêu a rrecceppadura, perchè quannu cchjœvi cce rressedi l acqua, s'av'a mẹtti un poco a ô sbẹgu in modo l acqua me cce scuglicca de lla sọpra* La parte di tronco che rimane dopo che è stato segato il tronco, deve essere riceppato, e allora si deve tagliare a fior di terra e piuttosto in modo tale che penda verso sotto, in modo tale che la parte ricep-

pata non sia sistemata in modo piano, perché, quando piove, vi ristagna l'acqua, lo si deve sistemare un po' di traverso in modo che l'acqua vi scivoli sopra.

3. POL [sogg V] **rrestà ǫrmu** monoval. con predicaivo idiom. ma fless. (*ǫrmu*) non partecipare a una bevuta di gruppo.

rressiduu [rrə.ssi.ðwʊ] sost.masch. QF(1O) bival. [(poss/*de*-N) N (*de*-N)] **residuo**, ciò che resta, che avanza:

♦ (No.) *dâ fossa, rrẹsta fatta i rressidui, genisi, che sarebbe tutta chẹlla carbûrẹlla smêûzzada e carmœcchji, che ffọsso ttutti chẹlli llẹgni che nọn se cœsgio* dalla carbonaia restano tutti i residui, ggẹnisi, che sarebbe tutta quella carbonella in piccoli pezzi, e tizzoni, che sarebbero tutti quei pezzi di legno non cotti;

♦ (No.) *Cchẹlli rressidui cche rrẹsto ttô tteẹllu vẹo scenuadi e vvẹo jettadi tta l infẹrnu* Quei residui (della spermitura delle olive) che rimangono nella vasca vengono tirati fuori per svuotarla e buttati nella vasca inferiore.

rressorvesi [rrə.'ssor.və] verbo QF(71A) NO → *rressuorvesi*.

rrestǫccia [rrəs.'tǫ.tʃtʃa] sost.masch. QF(2) monoval. [N *de*-N] **stoppia**:

♦ (No.) *A temọgna sse müccia ccu frattẹ, rrestọccia de ssọpra, demodocchè, sse chjœvi, me nọn se begn'assai e ll oggẹlli me nọn se mengio tutt'i spighi* La bica viene coperta con erbacce, stoppie di sopra, in modo tale che, se piova, non si bagni troppo e affinché gli uccelli non mangino tutte le spighe

♦ (SB) *Ste grẹgni vẹo in puosti de dẹggi; dœppu che avi uottu dẹggi journi che sô tê rrestọcci, sse llœga i fẹmmi e se puorto all aja* Questi covoni vengono ammucchiati dieci per parte; dopo otto giorni che sono tra la stoppia, si ingaggiano perlavoro le donne e li portano all'aia.

[ALI 3660 r'stúčča]

rressuorvesi [rrə.'sswor.və.sə] verbo QF(71) VAR *rressorvesi* intr.bival. [sogg V (*a*-F$_{ind}$)] **decidiersi** a fare qualcosa (l'azione è espressa da un'infinitiva introd. da *a*, il cui soggetto implicito sia coreferente con il soggetto del sovraordinato *rresuorvesi*. Può rimanere implicito, se ricavabile dal contesto o dal cotesto):

♦ (No.) *Allọa n'accurgènnesi dû sbagliu c'avìa fattu, ss'à rressurviu e partìu p'ọnni sso padri* Allora accorgendosi dello sbaglio che aveva fatto, decise e partì per la casa di suo padre.

rretruvà [rrə.tʉu.'va] verbo QF(30) MO [rri-[truvà]$_V$]$_V$ tr.bival. [sogg V N$_{det}$] **ritrovare**, trovare q. o qc. che si era smarrito , che era nascosto o scomparso o che si era perso di vista:

♦ (No.) *Ma sso padri cce ddissi: «ffigliu mmẹu: ttu ssẹ sẹmpri cu mẹa e ttuttu cchẹllu che aiu ev'u ttœe; ma ia giustu a ffà na sciarada e a ffà festa, perchè ssu to fradi ia mortu e rressurgiu, s'avìa perdudu e sse rretruvau.»* Ma suo padre gli disse: «figlio mio, tu sei sempre con me e tutto quello che ho è tuo, ma era giusto fare una mangiata e una festa perché questo tuo fratello era morto ed è risorto, si era perso ed è stato ritrovato.»;

♦ (No.) *Pœi jid'a ppeglià u vettẹllu grassu, e u mmazzadi: mangemmu e ffagẹmmu fẹsta, perchè stu mme figliu ia mortu e rressurgiu, s'avìa perdüdu e sse rretruvau* Poi andate a prendere il vitello grassso e ammazzatelo: mangiamo e facciamo festa perché questo mio figlio era morto ed è risorto, si era perso ed è stato ritrovato.

rretticuradu [rrə.tti.ku.'ɹa.ðʊ] sost.masch. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N) N] **reticolo** di filo di ferro:

♦ (No.) *Cchẹlli che ssô buôrî ppe pà de vigna, sse fà pà de vigna, chẹlli che ssô bbuôrî ppe parẹtti dde retticuradu, sse fà parẹtti de rretticuradu, chẹllu, u ttrọncu cchjù gruosso, sse pœ ffà ttrunchẹtti* Da quegli [alberelli di castagno] che sono adatti per fare pali di sostegno della vigna si fanno pali di sostegno, da quelli che sono adatti per fare paletti di reticolo (per recinzione) si ottengono paletti di reticolo (per recinzione), da quello, il tronco, la parte più grossa si può ottenere, segandolo, rocchi;

♦ (SB) *C'ẹvvi un fusu, u fusu ẹvi furmadu cu a tẹsta de rretticuradu, de firu de fẹrru ferìssemu, ọnni cce vẹ ttaccadu sta ffia* C'è un fuso, il fuso ha la testa di reticolato [lett. 'è formato con la testa di reticolato'], di filo di ferro sottilissimo, dove viene attaccato questo filo.

rrezzettà [rrə.dzdzə.'tta] verbo QF(41)

1. intr.monoval. [sogg V] **posare**, deporre le scorie sul fondo di un recipiente (restr. sul sogg.: liquidi):

♦ (No.) *Ê coranta jorni, ddœpu c'à llestudu de bbọgli, ppiglia e sse stọppa. Ddœpu passennu un mẹsi, ddu mẹsi c'u vêu è bẹllu rrezzettadu, allọa ppigli'e sse müda, sse fà nẹsce e sse mẹnti tta neuntra bbọtti* dopo quaranta giorni, dopo che ha finito di ribollire, si tappa [la botte]. Dopo un mese, due mesi quando il vino è ben posato, allora si travasa, si fa uscire dalla botte e si mette in un'altra.

SIN *rressẹdi* 1.

rrivà [rrɪ.'va] verbo QF(6) VAR *rruvà* intr.bival. [sogg V (LOCAT.)] **arrivare**, pervenire (restr. sul sogg.: solo persone):

La meta del movimento deve essere realizzata da un'espressione che inizi con un elemento sintattico dotato di uno specifico tratto locativo, ad es. le prep. *a*[3], *ta*, *n* e *na*[2] o l'avv. *llà*. A loro volta, ciascuno di tali elementi può richiedere di essere seguito da espressioni dotate di specifiche proprietà sintattiche e semantiche. Ad es. *na* richiede di essere seguito da un nome che indichi una persona ecc.

rrœda ['rrœ.ða] sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N) N] **ruota**, organo meccanico girevole a forma di disco che trasmette il movimento mediante contatto diretto (ruota del mulino a mano, del mulino ad acqua, del frantoio):

♦ (No.) *U centimme sse fà accussì. Sse ppurezzija u frumentudinneju, sse port'ô ccentemêu, sse mẹnt'a ppecchẹtt'a ppecchẹtta llaintra, sse fferrija a rrœda, a ppicc'a ppicca va scenẹnnu, e sse masgêa u centimmi* La farinata si prepara così: si pulisce il granturco, lo si porta al mulino a mano, lo si versa dentro un po' per volta, e intanto si gira a mano la ruota, progressivamente esso scende nella

ruota e si macina dando così la farina di granoturco;

♦ (No.) *A stu füsu c'è, ce vẹ attaccada a rrœda, ch'è formada cu a cruggẹa, chî gamozzi, i pẹnni e un cìrcuru de rrajẹtta che av'a tẹgni i pẹnni dâ rrœda* A questo fuso (un perno di legno che, nel mulino ad acqua, regge le macine del mulino) viene attaccata la ruota, che è formata dalla crociera, dagli elementi che sostengono le palette, dalle palette e da un cerchio di filo di metallo che deve tenere le palette della ruota;

♦ (No.) *u masgêâdọri* [*pe masgeê ll oiva*] *ẹvi cumpostu de ddu rrœdi, un balencîrû e llà cce vẹ ttaccadu o un mulu o un bœi* Il macinatoio [per macinare le olive] è formato da due ruote (una che funge da mola e l'altra che sta alla base), un bilancino a cui viene legato un mulo o un bue.

CFR *centemêu*, *muîu*, *tœrchjiu*.

rrospu ['rros.pʊ] sost.masch. QF(1) NO → *rruospu*.

rrọcca ['rrọ.kka] sost.femm. QF(2C)

1. monoval. [(poss/*de*-N) N] **rocca**, arnese per filare a mano, costituito da un'asta lunga circa un metro con un'estremità rigonfia dentro la quale si arrotola la fibra che si fa poi correre per alimentare il fuso, generalmente usata per il capecchio:

♦ (No.) *sse fia câ rrọcca. A rrọcca ẹvvi un pẹzzu dde llẹgnu llongu ccirca un mẹttru e ttâ cima de stu llẹgnu vẹ spaccadu, spaccadu iavi un vacanti, rrobba de na tẹsta d'un crestejêu; cchẹlla tẹsta d'un crestejêu vacchenti vẹ cchîrâ de sta llârâ, de sta llêrâ va nnescẹnnu a ffeẹttu a ffeẹttu* si fila con la rocca. La rocca è un pezzo di legno lungo circa un metro la cui cima viene spaccata, spaccandola si crea una parte vuota pari alla testa di una persona, quella testa di persona vuota viene riempita con questa lana; da questa lana esce un filo dopo l'altro;

♦ (SB) *Dœpu che se fà tüttu tütti sti cuosi, allọa, se piglia cu nun füsu, com'un vinti centìmetri llongu, na rrọcca, chjamada a cûruôcchja, sẹmpri a lleâzza se mẹtti lladintra ta chẹlla rrọcca e se fia cu stu füsu* Dopo che si fanno tutte queste cose, allora, si prende con un fuso, lungo circa un venti centimetri, una rocca chiamata a conocchia, sempre il capecchio si mette là dentro, in quella rocca e si fila con questo fuso.

1a. monoval. [(poss/*de*-N) N] **rocca**, arnese per filare a mano, costituito da un'asta lunga circa un metro con un'estremità a forma di corona dentro la quale si arrotola la fibra che si fa poi correre per alimentare il fuso, generalmente usata per il lino:

♦ (SB) *U llẹu va mettudu de nantra rrọcca, e, nvẹci de ẹssi una rrọcca a cûruôcchja, ẹvi na rrọcca, comu se disgi, un pẹzzu de llẹgnu a crûrâ, avi na forma de... comu n pataccu a chẹllu pataccu ün chẹlla menna a mugliaija llà a chilla rrọcca e u fia* Il lino va messo in un'altra rocca, e, invece di essere una rocca a conocchia, è una rocca, come si dice, un pezzo di legno a forma di corona, ha la forma di... come di una patata, qualcuno quel pennecchio lo avvolge là a quella conocchia e lo fila.

rrọmpi a cogliada POL intr. bival. con compl. idiom. (*a cogliada*) [sogg V N_{det}] **interrompere** la cagliata, riducendola in frantumi:

♦ (No.) *quann'è bẹllu cogliadu, ppegliemu a bruocca, rrumpemu a cogliada, rremiênnu rremiênnu rremiênnu, sse ffà ffîrû,* quando il latte è ben coagulato, prendiamo la frusta, interrompiamo la cagliata rimestando in continuazione e velocemente fintanto che il composto non si frantumi.

rrọ̀mpesi ['rrọ.mpə.sə] verbo pronominale QF(10A)

1. tr.bival. [sogg V N_{det}] **frammentare**, sbriciolare (restr. sul compl.: [-umano]):

♦ (SB) *Pœi se schêrû cu nu llasagnadœ pe tutta a majilla, se va mettennu faîa, se va scârênnu, se va llumajennu a chẹllu llẹgna e chî mêu ün lla via e sta via... me nọn se rrọmpo e pœi se llenchjo sọpra u llẹttu* Poi la pasta delle lasagne si spiana con un matterello per tutta la madia, si sparge farina, si procede spianando la pasta e avvolgendola a quel legno e con le mani per un verso e per l'altro [la si lavora], affinché non si rompa e poi si stendono sul letto.

CFR *scucciuà*.

2. tr.bival. [sogg V N_{det}] **rompere**, spezzare (restr. sul compl.: [-umano]):

♦ (SB) *U pasteô se po ffà de barbascu, e se se rrọmpi, a llà sùbetu se pœ ffà de quarunchji... d'un mors'i llẹgnu, sẹmpri ausu vẹrga* La ritorta del giogo dell'aratro si può fare di verbasco, e, se si rompe, lì sul posto, subito, si può rifare di qualunque ... di pezzo di legno, purché sia sempre (flessibile) come una verga.

rrọssu ['rrọ.ssʊ] agg. QF(3)

1. monoval. [N Agg] **rosso**:

♦ (No.) *Ll œvi bbugliüdi, bbẹlli rrossi, culluradi e sse mẹnto llassọpra a ûr'a ûrû, de sọpra sse ffà cchẹlli ffatt'a sciurẹtti e se vẹo mentẹnnu ssọpra l œvi* Le uova bollite, belle rosse, colorate, si mettono là sopra [sulle colombe] uno su ciascuna, di sopra si mettono decorazioni simili a piccoli fiori;

♦ (No.) *Tta stu murgau cc'ẹvi na tẹrra rrossa, sta tẹrra rọssa vẹ bagnadẹtta cu l acqua; pœi cc'è ûllazzu, bbegno stu llazzu de llêrâ ta stu murgau e sẹngo ọnni av'a passà a sẹrra* in questa sinopia c'è una sorta di terra rossa, questa terra rossa viene bagnata un po' con acqua; poi c'è un filo, bagno questo filo di lana nella sinopia e traccio la linea dritta per cui deve passare la sega.

2. monoval. [N Agg] **rosso**, del colore di cibo ben cotto:

♦ (No.) [*a rrecuotta*] *a nfurnemmu dui trẹ vœti tô fọrnu. Pœi sse nẹsci quann'è bẹlla rrossa e sse sauva, ûrû pœ gratt'a pasta, câ grattaœa* [la ricotta] la inforniamo due, tre volte, nel forno. Poi se riesce quando è bella rossa e si conserva, ciascuno poi cosparge la pasta di ricotta grattugiata con la grattugia;

♦ (No.) *I rravijœ se nchjudo d'un viersu e pœi se ffrijo. Quennu ssô bẹlli rrọssi, sse scẹnno* I ravioli si chiudono (sovrapponendo le due metà) e poi si friggono. Quando son ben rossi, si tolgono dal fuoco.

♦ (SB) *Cẹrti vœti fagẹmmu u turtò, mettẹmmu a padẹlla e i frejẹmmu, i fagẹmmu deventà rrọssi o ce mettẹmmu n cuccẹtt'i sare o na feẹtta i züccuru, pippi e n'e mangemu* A volte facciamo il *turtò*, mettiamo la padella sul fornello, e lo friggiamo fintanto che non si colora di rosso, vi mettiamo sopra un pizzico di sale o un po' di zucchero, pepe e ce li mangiamo.

3. POL [(poss/*de*-N)] **rrọssu i ll œvu** monoval. con compl. idiom. (*de ll œvu*) **tuorlo**.

POL → *tẹrra rrọssa*.

rrọssu [ˈrrọ.ssʊ] sost.masch. QF(1)
1. monoval. [(poss/*de*-N) N] **rosso**, color rosso:
♦ (Fo.) *u rrọssu nọn me piaggi* il rosso non mi piace.
2. monoval. [(poss/*de*-N) N] **rosso d'uovo**, tuorlo:
♦ (Fo.) *pe fa a crẹmma ci vœ cincu rọssi* per preparare la crema servono cinque tuorli.

rrọsti [ˈrrọs.tə] verbo QF(60) tr.bival. [sogg V N_{det}] **arrostire** (restr. sul compl.: alimenti solidi e crudi):
♦ (No.) *Cẹrti vætti tta ll invẹrnu, quenn'u ppêrî non se vẹdi ch'è bẹllu llẹvettu, allọa sse ppiglia un mursẹtt'i pasta ddû ppêrî, sse llalluija ttê mêu, sse mẹnti ssọprâ brasgia llumeda e se rrọsti* A volte in inverno, quando non si vede se il pane è ben lievitato, allora si prende un pezzetto di pastone, si allunga e arrotonda nelle mani per dare la forma, si mette sulla brace e si arroste.

rrọvu [ˈrrọ.vʊ] sost.masch. QF(1)
1. selgen valenza [strutt. sint] registro deitt. albero di **rovere**:
AS approfondimento di sintassi
♦ (No.) *Pe fà u carbộrî ẹvi mmẹgliu u llẹgnu de rrọvu, u llẹgnu dde orevà, de ọrmu, e sti llẹgni duri* Per fare il carbone è migliore il legno di rovere, di olivo, di olmo e questi legni duri;
♦ (SB) *L aadu u fagẹmu accussì: pegliemu n morsu i llẹgnu de rrọvu, de favu, basta che ẹvi ausu ncurvadu* L'aratro lo facciamo così: prendiamo un pezzo di legno di rovere, di faggio, basta che sia in qualche modo incurvato.
CFR *àrburu*.

rrọzzu [ˈrrọ.dzdzʊ] agg. QF(3) monoval. [N Agg] **rozzo**, non rifinito:
♦ (No.) *U llêu sse mẹtti a ttravẹrsu, e mârû mârû cchẹlli dde sọpra bbatti tta chẹllu dde sọtta e vvệrî ttantu pestadu m'u rredduggi comu na llârâ rrọzza. Dœppu cche ll à rredduggiudu ccommu sta llârâ rrọzza, allọa sse ffà i mazzẹtti e sse fia câ rrọcca* Il lino viene posizionato di traverso sulla gramola, e intanto la parte superiore batte su quella inferiore e il lino viene tanto maciullato da ridursi come una lana grezza. Dopo che la gramola l'ha ridotto come questa lana grezza, allora si formano dei piccoli mazzi di lino, si fila con la rocca;
♦ (No.) *e chẹstu ccà devẹnta commu nna spẹci de cuttộrî rrọzzu, grossu, nọn se ccappisci ss'ẹvi cuttộrê ss'ẹvi llârâ, ccomunqui ẹvvi u llêu dœppu fiadu* e questo diventa come una sorta di cotone grezzo, grossolano, non si capisce se è cotone o lana, comunque è il lino dopo che è stato filato.

rrucchẹllu [rru.ˈkke.llʊ] sost.masch. QF(1) MO (è compatibile con *-ẹttu*) monoval. [(poss/*de*-N) N] tess. **disco**, oggetto di forma circolare:
♦ (No.) *Mme scurdai mme vve desgìa che cchẹllu crucchẹttu che cc'ẹvi n tẹsta de stu fusu se chjama mùscua. Cchẹllu rrucchellẹttu cche avi dde sọtta, che ẹve na fatt'a rrudẹlla sse chjama furtẹcchju, e ttuttu sumedu se chjama fusu* Ho dimenticato di dirvi che quel gancetto che c'è in capo al fuso per fermare il filo si chiama cocca. Quel dischetto che c'è nella parte inferiore, che è come una rotella, si chiama fusaiolo e tutti i pezzi insieme si chiamano fuso.

CFR *füsu*.

rrudẹlla [rru.ˈðe.lla] sost.femm. QF(2) MO [[rrœda]$_N$+-ẹlla]$_N$ monoval. [(poss/*de*-N) N] **rotella**, oggetto a forma d piccola ruota:
♦ (No.) *Me scurdai me ve desgìa che chẹllu crucchẹttu che cc'ẹvi n tẹsta de stu fusu se chjama mùscua. Cchẹllu rrucchellẹttu cche avi dde sọtta, che ẹve na fatt'a rrudẹlla sse chjama furtẹcchju, e ttuttu sumedu se chjama fusu* Ho dimenticato di dirvi che quel gancetto che c'è in capo al fuso per fermare il filo si chiama cocca. Quel dischetto che c'è nella parte inferiore, che è come una rotella, si chiama fusaiolo e tutti i pezzi insieme si chiamano fuso.

rruduijà [rru.ðu.i.ˈja] verbo QF(6) tr.bival. [sogg V N_{quant}] agr. far ruotare il frumento o altri cereali nel crivello, quando si vagliano (restr. sul sogg.: solo persone; restr. sul compl.: solo cereali):
♦ (No.) *U centimme. se ppurezzija u frumentudinneju, sse port'ô ccentemêu e sse masgêa; Ppœi sse pport'â casa, sse rruduija tô crivu, sse llẹva tutt'i müssi e sse mẹnt'a pegnetta ssọpra* La farinata si prepara così: si pulisce il granturco, lo si porta al mulino a mano e si macina; Poi si porta a casa, si fa ruotare nel crivello, si eliminano tutte le punte dure e si mette la pentola sul fornello;
♦ (SB) *U pê u fagẹmmu accussì: pigliamu u frumẹntu a picca a picca e u rrudujemu cû crevẹllu, crevellẹttu peccẹttu, c'è frumẹntu schecciadu casca n tierra, c'è nadra fessarìa casca n tierra* Il pane lo facciamo così: prendiamo il frumento in piccole quantità, e lo facciamo ruotare nello staccio, con quello piccolo, se c'è frumento schiacciato cade a terra o se c'è qualche altra piccola cosa cade a terra;
♦ (SB) *Adâ sia mesuemmu u frumẹntu, u rrudujemmu, u purezujemmu me nọn avi giægliu, me nọn avi nẹnti, pœi, u vacchemmu ta nantra codà, squagliemmu a pẹtra geriestra e ci'a mettẹmmu* La sera pesiamo il frumento, lo facciamo rotolare nel vaglio, lo puliamo affinché non sia mischiato con loglio, con nient'altro, poi, lo rovesciamo in un'altra caldaia, sciogliamo il solfato di rame e glielo aggiungiamo.

rrudûrî [rru.ˈðũ.ɲĩ] sost.masch. inv. QF(21H) monoval. [(poss/*de*-N) N] **rete** di corda a maglie larghe, usata per il trasporto della paglia
♦ (No.) *A ll endumârî mattêu ppiglio i sciecchi, i rrudûrî, i ccordi lluonghi, vêo a l aja e sse inchji i rrudûrî de paglia e i ppuorto â ccasa* L'indomani mattina prendono gli asini, le reti per trasportare la paglia, le corde lunghe, vanno all'aia, riempiono le reti di paglia e le portano a casa.

rrugnọsu [rru.ˈɲɲọ.zʊ] agg. QF(3) MO [[rrọgna]$_N$+-ọsu]$_{Agg}$ monoval. [N Agg] **rognoso**, che comportà difficoltà, noie, fastidi:
♦ (No.) *A ll ennu ddœppu dde sti nnevêrûẹtti ddui, ttrẹ, i cchjù bbuôrî, o ûrû, ssegọnnu com'u è cche ssô, sse llasso; chẹlli i cchjù scarsi cche ssô vvẹri rrugnọsi se jẹtto* Un anno dopo [il taglio del castagno] dei polloni nati due, tre i migliori, anche uno solo, in base alla loro bontà, si lasciano, i peggiori che sono davvero difficili da coltivare si buttano via;

rrumazzu [rru.ˈma.tstsʊ] sost.masch. QF(1) VAR

rrumezzu monoval. [(poss/*de*-N) N] **bacchio**:

♦ (No.) *Quennu pœi fêô l oiva de bunnenzia, allọa ûrû cu i rrumezzi e cu i crocchi, ll omu ccû rrumezzu e a fẹ̈mmea ccû croccu, che cara tutt'i rremmi che ppœ ccarà, ppiglia e scucciüa l oiva, e l uommu ccû rrumezzu llẹggiu llẹggiu che cce ddôa na scutuadẹtta me cce fà scẹnni l oiva, e i fẹ̈mmi de n tẹrra c'a ccœglio* Quando poi si produce oliva in abbondanza, allora uno con il bacchio e con i legni ricurvi a rampino, l'uomo con il bacchio e la donna con il rampino, con cui tira verso il basso tutti i rami che può abbassare, prende e stacca le olive dall'albero; e l'uomo con il bacchio batte piano piano per far cadere l'oliva e le donne la raccolgono da terra.

rrumezzu [rru.ˈmɛ.tstsʊ] sost.masc. QF(1) NO → *rrumazzu*.

rrumọri [rru.ˈmọ.ɹɪ] sost.masc. massa QF(14) monoval. [N (*de*-N)] **suono**:

♦ (No.) *Ua parremmu de campê: u bbejadœ cci'u mettẹmm'ê crabbi, ê zzẹ̈mmi pü che ffâo û rrumọri cchjù forti* Ora descriviamo i campanacci: il *bbejadœ* lo mettiamo al collo delle capre, dei becchi pure, perché producono un suono più intenso.

rruncà [rru.ˈŋka] verbo QF(45) tr.bival. [sogg V N$_{det}$] agr. **sarchiare**, estirpare le erbacce con la falce o con la roncola:

♦ (No.) *A agọstu se scippa u furmentudinneju, se rronca i tẹrri, se cc'è rruvẹtti se llẹvo, se purezzija* Ad agosto si sradica il mais, si sarchiano le terre, se ci sono rovi si tolgono, si pulisce il terreno;

♦ (No.) *Dœppu cche [a nucillà] s'à cchjantadu e llọa perlumệrû ppe ddu vœtti, trẹ vœtti l ennu ss'êo zzappà, ss'êo purezzijà cu a furbecẹtta, s'êo rruncà* Dopo che [il nocciolo] è stato piantato, allora, almeno per due, tre volte l'anno deve essere zappato, deve essere pulito con la forbicetta, sarchiato;

♦ (No.) *E ttuttu chẹstu ẹvi a cchjantadêa dû nucellẹdu, perchè pœi nọn c'è nent'àutru che ogni annu sse rrepẹti ssẹ̈mpri a stẹssa ccosa: rruncà, ccœgli a nuccilla e rremunnà, zzappà ogni n dui, ttrẹ enni e rruncà ogni ennu, perchè ogni ennu ss'av'a ccœgli a nucilla* E in tutto questo consiste l'operazione di piantare il noccioleto, perché poi non c'è altro da fare: ogni anno si ripete sempre lo stesso lavoro, sarchiare, raccogliere le nocciole, e rimondare, zappare ogni due, tre anni e sarchiare ogni anno, perché ogni anno si devono raccogliere le nocciole.

rrunnunnệiu [rru.nnu.ˈnnẽ.ʊ] sost.masc. massa QF(14)] VAR *rrunnunêu* zeroval. agr. erba infestante non meglio definita (una varietà di veccia):

♦ (No.) *Dumê m'aia a ffà u pêrî, me ppigli'u crevẹllu, me purezziju u ffrumẹntu, u rrudduiju, cce llẹvu l orgiu, u rrurrunnêu, u ggiœgliu* Domani devo fare/farò il pane prendo il crivello, mondo il frumento, lo faccio rotolare nel vaglio, tolgo l'orzo, il seme di veccia, il loglio.

♦ (SB) *Revennu pœi quannu codija l aria a maju, a giügnu se scierbo, se llẹva tutti l ierbi tẹnti: giœgliu, jẹ̈a, rrunnunnệiu, vẹzza, frẹsgi, tutti l ierbi tẹnti* Arrivando il tempo in cui l'aria è più calda, a maggio, a giugno si scerba, si sradicano tutte le erbe infestanti: il loglio, l'avena, il *rrunnunnệiu*, la veccia, le felci, tutte le erbe infestanti.

rrunzà [rru.ˈndza] verbo QF(45) tr.bival. [sogg V N] **ammucchiare** in modo grossolano:

♦ (SB) *Quennu sô bẹlli tagliadi, mûûzzadi, i piglia, se rrọnzo d'un viersu dâ parti d'ọnni vệ a bœria, se mietti un muors'i llẹgnu e se sparti: u frumẹntu se mẹtti darrẹttu e a paglia p'aventi* Quando [i covoni dispersi per l'aia] sono stati ben tagliati, triturati, si prendono, si ammucchiano da una parte, da quella da cui soffia il vento, si mette a terra un pezzo di legno dietro si dispone il frumento di dietro e la paglia davanti.

rruobba [ˈrrwo.bba] VAR *rrobba*

1. sost.femm. massa QF(13) monoval. [(poss/*de*-N) N] **eredità**:

♦ (No.) *Un padri avìa ddu figli. Na vœtta u cchjù peccẹttu de ẹlli cce dissi a sso padri: «padri, ddèddemi a parti dâ rrobba che me ttocca»* Un padre aveva due figli. Una volta il più piccolo disse a suo padre: «Padre, datemi la parte dell'eredità che mi spetta»;

1a. tessuto, stoffa:

♦ (SB) *se fà trẹ partidi de stọppa, a lleâzza a stọppa e u llệu che se fà i cosi fîrî, i tuvaglia, i cosi de biancheria, a rruobba de llệu desgẹmmu cussì* [con il lino filato] si fanno tre partite di stoppa: il capecchio, la stoppa e il lino con cui si fanno le tele di qualità: le tovaglie, i capi della biancheria, la roba di lino, diciamo così;

♦ (SB) *U pẹnti è furmadu de du pẹzzi de chenna ün i ssọtta e l autru i ssọpra e llaintra avi tutt'i dẹnti che s'allargo pe quantu s'av'a fà sta rruobba* Il pettine del telaio è formato da due pezzi di canna sovrapposti che contengono tutti i denti del pettine i quali si estendono in rapporto alla dimensione della stoffa che si vuole confezionare;

♦ (SB) *Ua, se sta rruobba iẹvvi a lleâzza, allọa, dà i nfọrri gruossi che se mietti lladintra nucilli, frumẹntu chẹllu che ün avi. Pœi c'ẹvi chẹll'autra, a cchjü fîrâ de chẹll'autra, a cchjü fîrâ, se fà nantra spẹci de nfọrri chjü fîrî che se fà sacchi dê muîu, se fà pagliazzi, se fà canavazzi, se fà tutti sti cuosi; de chẹllu cchjü fîrû ancœra se fà tuvagli dâ facci, se fà tuvagli dâ tàvua, se fà se fà rruobba de llenzœ, de biancherìa, de tuttu chẹllu che ogni ün avi de besœgnu* Ora, se il tessuto [ricavato dalla tessitura del lino] è il capecchio, esso si usa per fodere grossolane in cui si mettono nocciole, frumento, quello che ciascuno ha. Poi c'è quell'altro tessuto, il più fine del precedente , il più fine, che si usa per altri tipi di fodere, più raffinate, con cui si fanno sacchi del mulino, cenci, canovacci, si fanno tutte queste cose. Dal tessuto ricavato dalla filatura del lino, quello più fine dei precedenti, si tessono asciugamani, tovaglie, tele per i lenzuoli, per la biancheria, per tutto ciò di cui una persona ha bisogno.

2. sost.pl. QF(8) monoval. [(poss/*de*-N) N] **capi di vestiario**, indumenti, vestiti:

♦ (No.) *Ma u padri dissi ê garzô: «vejaddu, jid'a ppeggliadi i mẹgliu rrobbi e vestìddemi a stu figliu, mettìdecci un pau de scarpi e mmentìdecci ô jẹ̈detu l anẹllu»* Ma ilpadre disse ai servi: «Presto! Andate a prendere i vestiti migliori e vestitemi questo mio figlio, mettetgli un paio di scarpe e l'anello al dito».

2a. coperte del letto; coperte con cui si copre il pane messo a lievitare:

♦ (No.) *Allǫa, ssǫpra dâ rrobba dû llęttu, ppe llevettà cchjù pręstu, cce mętu: un pa'i càuzzi dde omu, u crivu e un cuttęllu* Allora, sopra la roba del letto, affinché il pane lieviti più velocemente, metto o un paio di pantaloni da uomo, un setaccio e un coltello;

♦ (SB) *s'è ta lu mbiernu, ce mettęmmu trę, quattru cupierti i ssǫpra, u tappędu, a carpętta, na bęlla fia de rruobba, ce mettęmmu u brasgę i sǫtta mme codija u llęttu, che nǫnca nǫn llevętta* se è inverno, lo copriamo con tre, quattro coperte, il tappeto fatto di ritagli di stoffe di vario colore, la coperta rustica, uno strato abbondante di vestiti, e mettiamo sotto il letto il braciere affinché riscaldi il letto, altrimenti il pane non lievita;

3. POL **rruobba fuorti** zeroval. varietà di grano duro:

♦ (SB) *Ô muędu u masgędu, cęrti vœti segǫnnu che frumęntu è, s'è rruobba fuorti, u sbagnemu ce mettęmmu męnzu llitru d'acqua, un llitru d'acqua, segǫnnu che rruobba è* al mulino lo maciniamo, a volte, in base al tipo di frumento, se è garno duro, lo inumidiamo, aggiungiamo mezzo litro di acqua, un litro, in base al tipo di grano;

♦ (SB) *Pœi natra llimma, dui, trę llimmi nfîa che vę̂ chjù mullęttu, pœi, s'ęvi de rruobba fuorti, llimmi ce se ne mętti cchjossaęttu, me vę̂ pa pasta chjù muolla, che nǫnca u pê pœi vę̂ düru e nǫn se pœ mancià ch'è chjù brüttu, nǫn llevętta buôrû* Poi un'altra aggiunta di acqua, due, tre fino a che il pastone non diventi soffice, poi, se è di grano duro, aggiunte di acqua se ne mette qualcuna in più [lett. 'un po' di più'] affinché il pastone venga più soffice altrimenti poi il pane viene duro e non si può mangiare, perché è scadente, non lievita bene.

SIN *rruobba gruossa*.

4. POL **rruobba gruossa** zeroval. varietà di grano duro:

♦ (SB) *Pœi, se ęvi tierra ffuorti, se semę̂a rruscia, rruobba gruossa, bęlli spighi chjù gruossi, segǫnnu a tierra, se semę̂a sta semęnza* poi, se è un terreno *forte*, si semina *ruscia*, gano duro, dalle spighe più grosse, in base al terreno, si semina la semente.

SIN *rruobba fuorti*.

5. POL **rruobba jenca** zeroval. varietà di grano tenero:

♦ (SB) *A San Masì fagęmmu bediemma dâ faîa i llasegni, se sô de rruobba ffuorti, se rrǫmpo se scucciüo, e nvęci cerchemmu me sô de semęnza llęggi, de frumentu chjù jencu* A San Basilio con la farina facciamo pure le lasagne, se sono [preparate con farina] di frumento duro, si rompono e si riducono in pezzi, invece, noi facciamo in modo di prepararle con [farina di] semi leggeri, di grano tenero.

rruobba de prep. monoval. [P N] **intorno a**, di circa:

♦ (No.) *A rrǫcca ęvvi un pęzzu dde llęgnu llongu ccirca un mętru e ttâ cima de stu llęgnu vę̂ spaccadu, spaccadu iavi un vacanti, rrobba de na tęsta d'un crestejêu; cchęlla tęsta d'un crestejêu vacchenti vę̂ cchîrâ de sta llârâ* La rocca è un pezzo di legno lungo circa un metro la cui cima viene spaccata, spaccandola si crea una parte vuota pari all'incirca alla testa di una persona, quella testa di persona vuota viene riempita con questa lana;

♦ (SB) *U fusu se piglia un morsu de llęgnu, rrobba de nun parmu lluongu, a pǫnta de ssǫpra se spacca e se mietti un pęzzu de fierru a cruoccu e se mietti a ccapetęja* Il fuso, si prende un pezzo di legno – intorno a un palmo di lunghezza – la punta di sopra si spacca e si mette un pezzo di ferro a uncino e si mette la cocca.

rrusada [rru.'za.ða] sost.femm. → *carà a rrusada*.

ruscia [rru.'ʃʃi.a] sost.femm. massa QF(13) zeroval. **ruscia**, varietà locale di grano duro dalle spighe di color rossiccio, con glutine debole, adatto alla panificazione:

♦ (No.) *Sse pœ ssemeê frumęntu fuorti, bbǫffura nęra, bbǫffura jenca, majorca, cuccętta, e ntręzzu, ch'ęvi ttutt'i meschęgli ddû frumęntu* Si può seminare grano duro, bufala nera, bufala bianca, maiorca, *cuccętta*, *rruscia* e *ntręzzu*, che è un miscuglio di tutte le varietà di frumento;

♦ (SB) *Pœi, se ęvi tierra ffuorti, se semę̂a rruscia, rruobba gruossa, bęlli spighi chjù gruossi, segǫnnu a tierra, se semę̂a sta semęnza* poi, se è un terreno *forte*, si semina *ruscia*, gano duro, dalle spighe più grosse, in base al terreno, si semina la semente.

rrùstegu ['rrus.tə.ɣʊ] agg. QF(3)

1. monoval. [N Agg] **rustico**, non rifinito, grezzo (restr. sul nome: oggetti):

♦ (SB) *Dœppu che se manghę̂a, c'ięvi nun carduottu chjamadu, nu rrùstegu stu carduottu, allǫra, se piglia dœpu ch'è manghêad'e sse passa a chęllu carduottu* Dopo che si maciulla, c'è uno scardasso chiamato, rustico questo scardasso; allora, si prende dopo che è gramolato e si passa a quello scardasso.

2. monoval. [N Agg] **ruvido**, non liscio (restr. sul nome: solo piano, superficie e simili):

♦ (SB) *A deviglia ięvi nu scubbô de spę̂ fatta, che scǫbba chjù buôrû, perchè l aja ięvi rrùstega, tuttu ierba* La ramazza è una scopa rustica fatta con le spine che ramazza meglio perché l'aia è ruvido, tutta erba;

rrustüdu [rrus.'ty.ðʊ] agg. QF(3) MO [[rrustüdu]$_{V}$+Ø]$_{Agg}$ monoval. [N Agg] **arrostito**:

♦ (No.) *Cęrti vœtti, tta ll invęrnu, quenn'u ppêrî non se vędi ch'è bęllu llèvettu, allǫa, sse ppiglia un mursętt'i pasta ddû ppêrî, sse llalluija ttê mêu, sse męnti ssǫprâ brasgia llumeda e se rrǫsti. Sse cce arza l ampǫll'i ssǫpra ancœa u ppêrî non è bęllu llèvettu; e chęssu se chjema tturtô rrustudu* A volte in inverno, quando non si vede se il pane è ben lievitato, allora si prende un pezzetto di pastone, si allunga e arrotonda nelle mani per dare la forma, si mette sulla brace e si arroste. Se si sollevano delle bolle, il pane non è ancora lievitato bene, e questo si chiama «turtô» arrostito.

rruttǫnnu [rru.'ttǫ.nnʊ] agg. QF(3) monoval. [N Agg] **rotondo**, tondo:

♦ (No.) *Ppe ffà i nucellà pprimma s'av'a fà i ffossi. I ffossi sse ppônû fà quaddradi o rruttǫnni* Per piantare i noccioli prima si devono fare le fosse. Le fosse si possono fare quadrate o rotonde;

♦ (SB) *U crevęllu ięvi un cęrcu rrutǫnnu che avi tuttu na rręda chjù llarga* Il crivello è un cerchio su cui è tesa una rete a maglie larghe.

rruvà [rru.'va] verbo QF(6) → *rrivà*.

rruvẹtta [rru.ˈve.tta] sost.femm. QF(2) NO → *rruvietta*.

rruvietta [rru.ˈvje.tta] sost.femm. QF(2) VAR *rruvẹtta* monoval. [N (*de*-N)] **rovo**; roveto, sterpaia:

♦ (No.) *A agọstu se scippa u furmentudinneju, se rrọnca i tẹrri, se cc'è rruvẹtti se llẹvo, se purezzija chẹlli ccimi, chẹlli rradigô dû frumentudinneju e a ottobbri se ssemêa u frumẹntu* Ad agosto si sradica il mais, si sarchiano le terre, se ci sono rovi si tolgono, si pulisce il terreno dalle cime e radici di mais e a ottobre si semina il frumento;

♦ (No.) *Pœi a meju i llavœ ssô bẹlli grenni e sse scẹrbo, se llẹva ttutta chẹlla erbazza ssarvaggia ch'êo llaintra, ttutti chẹlli erbazzi tẹnti cche cc'è llaintra, rruvẹtti, cardô* Poi a maggio le piante di frumento ancora tenere sono già cresciute e si scerba, si toglie tutta quell'erba selvatica che c'è tra il frumento [lett. 'là dentro'] tutte le erbe infestanti che ci sono tra il frumento [lett. 'là dentro'], rovi, cardi.

rruospu [ˈrrwos.pʊ] sost.masch. QF(1) VAR *rrospu* monoval. [(poss/*de*-N) N] legnetto appuntito per fare buchi:

♦ (SB) *Quann'è üa che se mẹtti u teau, prima se fà i cannœ de ọrdi chjamadi, dœpu che se fà sti cannœ, se fà a ọrdi, a ọrdi, c'iẹvi du pẹzzi de llẹgnu mettudi â muru; sse du pẹzzi de llignu mettudi ô muru êo tutti i pertusi fatti cû rruospu, cu pẹzzi de llẹgnu zeccadi lladintra a lla destenza de na chenna* Quando è il momento di armare il telaio, prima si fanno i rocchetti per ordire, chiamati, dopo che si fanno questi rocchetti, si procede a ordire, ci sono due pezzi di legno inseriti al muro, questi due pezzi di legno messi al muro hanno tutti i buchi fatti con il legnetto appuntito, con pezzi di legno innestati là dentro, alla distanza di una canna.

S

sabbẹ̀ [sa.ˈbbe] verbo
1. tr.bival. [sogg V N] **sapere**, essere o venire a conoscenza:
♦ (SB) *Dœppu cche ll à rredduggiudu ccommu sta llârâ rrǫzza, allǫa, sse ffà i mazzẹtti; dœpu de sti mazzẹtti, ar cchẹlli ttẹmpi u ffagîo i vẹcchji, ua ssẹllu cche cce nn'ẹvi cchjù vẹcchji c'u fêo n'o sacciu, sse fia câ rrǫcca* Dopo che la gramola l'ha ridotto come questa lana grezza, allora, si formano dei piccoli mazzi di lino; dopo questi mazzetti, in passato [lett. 'a quei tempi'] lo facevano i vecchi, ora se ci ancora ancora dei vecchi che lo gìfanno non lo so, si fila con la rocca;
♦ (No.) *e ogni annu sse rrepẹti sẹmpri sta cuosa nsêa c'a nucellà sse porta a ll artẹzza - cche ssacciu? - d'un mẹttru, nuvanta, ottanta, che ccumẹnz'a ffà i primi nucilli* e ogni anno si ripetono sempre le stesse cure fino a quando il nocciolo raggiunge l'altezza di - non so [lett. 'che so?'] – di un metro, novanta, ottanta centimetri, e comincia a produrre le prime nocciole.

sacchettôa [sa.kkə.ˈttɔ̃.a] sost.femm. QF(49) monoval. [(poss/*de*-N) N] **sacchetto a tracolla**, grembiule con ampia tasca? grembiule che si può chiudere a forma di sacco?:
♦ (No.) *A llügliu se mẹdi. Ttutti chẹlli spighi cche cado n tiẹrra a ffẹmmia cu a ssacchettôa i ddaventi e u ccuttẹll'ê mêu i va rrecuglienu, , cce ttaglia cchẹlli rradegô e cchẹlli barbi e i mẹnti ttâ ssacchettôa* A luglio si miete. Tutte quelle spighe che cadono a terra una donna col sacchetto a tracolla e il coltello in mano le raccoglie, toglie le radici e le barbe, e le mette nel sacchetto.

saccu [ˈsa.kkʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [(poss/*de*-N) N] **sacco**, contenitore costituito da due teli di stoffa resistente cuciti insiemesu tre lati, il quale, riempito, assume una forma approssimativamente cilindrica e viene usato per riporre, conservare e trasportare:
♦ (No.) *Dumê m'aia a ffà u pêrî. Scẹnnu ntô catœju, mme ppigli'u ddumunnẹlla, mmesuu u ffrumẹntu, u mẹntu ntô ssaccu, me ppigli'u crevẹllu, me purezziju u ffrumẹntu* Domani devo fare/farò il pane. Scendo nella stanza sotterranea, prendo il *dumunnẹlla*, peso il frumento, lo metto in un sacco, prendo il crivello, mondo il frumento;
♦ (No.) *Â casa u ppiglio, u mẹnto o tê casci o nǫnca u llasso tê ssacchi, prejinchjo i ssacchi cchjîrî e u llasso stà ttê ssacchi* A casa lo prendono [il frumento], lo mettono nelle casse o altrimenti lo lasciano nei sacchi, riempiono fino all'orlo i sacchi pieni e lo lasciano stare nei sacchi;
♦ (SB) *Adâ sia sẹ, cincu, sẹi tǫmmi, a segǫnnu a müa o iẹvi sciecca, e se carrija pâ casa fî'a quannu lliesti e a casa u tonn'a rrudujemmu, u mettẹmmu tê sacchi e pœi n'u sarvemmu pe quennu ne l am'a mancià* La sera cinque, sei *tǫmmi*, a seconda se si ha una mula o un'asina, si trasportano a casa fino a quando non si finisce e a casa lo facciamo roteare di nuovo nel vaglio, lo mettiamo nei sacchi e lo conserviamoper quando lo dobbiamo mangiare.

sajimmi [sa.ˈji.mmɪ] sost.masch. massa QF(14) monoval. [(poss/*de*-N) N] **strutto**:
♦ (No.) *sse ppreppara i llenni ccu na ppecchẹtta de sajimmi e na ppecchẹtta dde ffaêa spruvujada i ssǫpra* si preparano le teglie da forno con un po' di strutto e un po' di farina spolverizzata sopra;
♦ (No.) *Però chẹlli ffrìttui cch'êo mẹnti ntô sajimmi, ch'êo rrestà, l êo nẹsci cchjù grellẹtti, i mẹnto ntô piattu e i nẹscio. Quennu scẹnno tutt'i ffrìttui che ll êo nesciud'i ntô piattu, piglio cchẹllu sajimmi ccû cuppîrû, a bbusciga pruonta cû llemmüdu e un cannuẹttu de chenna e u vacco ntâ busciga. L autru che rrẹsta, na boccia pronta c'un cattu de acqua, a boccia llaintra e inchji a boccia de sajimmi, l autri frìttui che cc'êo a mẹnti ntô sajimmi i mẹnto tô bẹllu tejêo, ô ffǫnnu cce mẹtto tutt'i frìttui e ssǫpra cce vacco tuttu l autru sajimmi* Però quei ciccioli che devono essere messi nello strutto, che devono restare a parte, devono essere tirati fuori dalla caldaia non del tutto cotti, li si mette in un piatto e li si tira fuori. Quando scendo i ciccioli dal fornello e sono messi nel piatto, prendo quello strutto con il mestolo, la vescica già preparata con l'imbuto e una parte di fusto della canna, lo verso nella vescica. L'altro [strutto] che rimane, una boccia pronta con un secchio di acqua e si riempie la boccia di strutto; gli altri ciccioli che devono essere aggiunti nello strutto si pongono in un buon tegame in questo modo: sul fondo si mettono tutti i ciccioli e sopra si versa lo strutto rimasto.

sajitta [sa.ˈji.tta] sost.femm. QF(2) monoval. [N (*de*-N)] **colta**, raccolta dell'acqua che fa girare il mulino ad acqua:
♦ (No.) *A prẹsa ẹvi de tẹrra a fforma d'un cârêu, poi l acqua fà a so strada e rriva tâ gǫrna, passa tâ gǫrna, passa u cabucârâu e sauta tâ sajitta. Se jnchji u sajittǫ̂rî, se jinchji tutta a sajitta, se jinchji a gǫrna, a gǫrna ẹvi a fforma de na vasca granna. Jenchjènnusi a gǫrna, l acqua av'a nẹsci de*

carchi parti, e nęsci dô sbaanzadœ. U cabucârâu è na spęci de pętra a forma d'un cârâu che jǫngi a gǫrna e a sajitta. A ssajitta è fatta a sœgli de pętra che se chjamo "curù", avi a forma dû llemmüdu La pescaia è di terra, a forma di un canale, poi l'acqua fa la sua strada e arriva nella gora, passa nella gora, passa il breve canale artificiale e salta nella colta. Si riempie la doccia, si riempie tutta la colta, si riempie la gora. La gora è a forma di una vasca grande. Riempendosi la gora, l'acqua deve uscire da qualche parte ed esce dalla paratoia. Il breve canale artificiale è una specie di pietra a forma di un canale, che unisce la gora alla colta. La colta è fatta con lastre di pietra che si chiamano "curù", ha la forma di un imbuto.

CFR *muîu*.

sajittǫ̂rî [sa.ja.ˈttǫ̃.ɾĩ] sost.masch. QF(21G) monoval. [N (*de*-N)] **doccia**, canale inclinato da cui l'acqua precipita sulle pale della ruota del mulino, imprimendole il moto:

♦ (No.) *u sajittǫ̂rî è na gran pętra massizza, de pętra arenara scavada. Llà s'attacca u buccaœ, u buccaœ vę̂ stuppadu dâ parti de sǫtta, dû casu cû bregliozzu* la doccia è una gran pietra massiccia, di pietra arenaria, scavata.

CFR *muîu*.

sagnìa [sa.ˈɲɲi.a] sost.femm. massa QF(14) monoval. [N (*de*-N)] **sansa**, residuo della spremitura delle olive costituito da noccioli, bucce e polpa pressati:

♦ (No.) *Cchęlli rressidui cche rręsto ttô tteêllu vę̂o scenuadi e vvę̂o jettadi tta l infęrnu. Tta l infęrnu ęvvi nàuntru pǫzzu cchjù ssǫtta dde stu teêllu, cche rreccœgli sta ssagnìa. Cchęsta ęvi ssagnìa mescada cu ll œgliu, cche, ppœi, passannu passannu, sse ppœ rreccœgli cacchi ppicca dde œgliu* quei residui che rimangono nella vasca vengono tirati fuori per svuotarla e vengono buttati nell'inferno. Nell'inferno è un altro pozzo più in basso di questo tinello in cui si raccoglie questa sansa. Questa è sansa mischiata con olio dal quale poi, passandolo più volte, si può ricavare qualche po' di olio;

♦ (No.) *Vųędi spiegadu ccomu nęsci st'œgliu de tta l infęrnu [tinello, vasca inferiore]? Sse piglia sti sporti, sse llinchjo de nòzzua e sse vę̂o mętto a ûr'a ûrâ ssǫtta u torchju. Sse ppiglia ttutti sta rressìdui cche cc'ęvi tta l infęrnu, ch'ęvvi ssagnìa, œgliu, nsomma, ttutta sta acqua e ccû bagu, un cattu sse va llenchjennu sti sporti, prima de nòzzua e ppoi de tutta st'acqua quannu ss'a llenchjudu, sse ffà u stęssu ttravagliu precisu ccomu sse fà l oiva* Volete spiegato come si tira fuori quest'olio dalla vasca inferiore? Si prendono questi fiscoli, si riempiono di nòccioli, e si dispongono progressivamente e singolarmente sotto il torchio. [dopo la spremitura delle olive] si prendono tutti questi residui della spremitura che ci sono nell'«inferno», nella vasca inferiore, che sono sansa, olio, insomma, tutti questi residui e con un secchio si riempiono i fiscoli, prima di nòccioli e poi di tutta questa acqua vegetale, quando sono stati riempiti, si esegue lo stesso procedimento di lavorazione dell'oliva.

CFR *acqua*.

sarda [ˈsar.da] sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N) N] **sardina**:

♦ (SB) *Cęrti vœti bediemma fagęmmu â bǫcca ô fǫrnu, quannu ardęmmu u fǫrnu, ne scubemmu n mursęttu e fagęmmu ausu fugacci. Fugaccia è na guastęlla che ce mettęmmu na sarda, ce mettęmmu n mulligu de scaœa, n mursęttu i furmaggiu muollu* A volte facciamo anche davanti alla bocca del forno, quando scaldiamo il forno, ne puliamo una pare e facciamo le focacce. La focaccia è una guastella nella quale mettiamo una sarda, un po' di scarola, un pezzetto di formaggio molle.

sari [ˈsa.ɹɪ] sost.masch. massa QF(14) zeroval. **sale**, usato per insaporire e conservare cibi:

♦ (No.) *Allǫa ffazz'u fǫnti, cce męnt'u sari, l acqua càuda e squagliu u llevattęllu, e fazzu a llevattêa* Allora, faccio un piccolo fosso nella farina, aggiungo il sale, l'acqua calda e sciolgo il lievito, e faccio la *llevatêa* [il lievito accresciuto e pronto per fare il pane l'indomani]

♦ (No.) *U llardu, a panzętta, u cabbuccuollu e u bbuccuau sse piglia un bagu e sse męnto llaintra, na cappa dde ssari e na cappa ddû llardu. Comu se va mentęnnu, tutt'a capp'a cappa, sse va mentęnnu tutt'u ssari; sse fà stà pe ottu jorni* Il lardo, la pancetta, il capocollo e il guanciale, si prende un secchio e vengono messi là dentro, alternando uno strato di sale e uno strato di lardo Dopo si continua a mettere strato per strato il sale e si lascia riposare per otto giorni;

♦ (SB) *Cęrti vœti pegliammu du mursętt'i pasta a tagliemu a mursętti mursętti llonga llonga e a llassamu a mettęmu de parte e a fagęmmu llevetà e fagęmmu u turtò, mettęmmu a padęlla e i frejęmmu, i frejęmmu i fagęmmu deventà rrǫssi o ce mettęmmu n cuccętt'i sari o na feętta i züccuru, pippi e n'e mangemu* A volte prendiamo due pezzetti di pastone, li tagliamo in pezzi più piccoli, piuttosto lunghi, e li lasciamo da parte, li facciamo lievitare, e facciamo il *turtò*, mettiamo la padella sul fornello, e lo friggiamo fintanto che non si colora di rosso, vi mettiamo sopra un pizzico di sale o un po' di zucchero, pepe e ce li mangiamo.

sarmœja [sar.ˈmœ.ja] sost.femm. massa QF(13) monoval. [N (*de*-N)] **salamoia**:

♦ (No.) *U llardu, a panzętta, u cabbuccuollu e u bbuccuau sse piglia un bagu e sse męnto llaintra, na cappa dde ssari e na cappa ddû llardu. Comu se va mentęnnu, tutt'a capp'a cappa, sse va mentęnnu tutt'u ssari; sse fà stà pe ottu jorni; ogni n jornu però rremiênnulu llaintra, demodocchè chęlla sarmœja che ffêo mme se cuonzo ttutti ûrû cu l autru* Il lardo, la pancetta, il capocollo e il guanciale, si prende un secchio e vengono messi là dentro, alternando uno strato di sale e uno strato di lardo Dopo si continua a mettere strato per strato il sale e si lascia riposare per otto giorni; ogni giorno, però, lo si deve rimestare là dentro, in modo tale che quella salamoia che si forma li ocndisca tutti, uno con l'altro.

sarsa [ˈsar.sa] sost.femm. massa QF(13) monoval. [(poss/*de*-N) N] **salsa di pomodoro**:

♦ (No.) *Quennu u ccentimmi ccumęnz'a ęssi a męnza cuttüra, sse conza: se męnti l œgliu, u ssari, sse cc'è, scurcęlli cuotti dde maiau, sse rremmêo llaintra, nna feętta dde sarsa, un pęd'i bruccuęllu, sse muûzza e sse męnti llaęntra* Quando la farinata è quasi a metà cottura, si condisce, si aggiungono olio, sale, se ci sono, ciccioli cotti di maiale, si rimestano là

dentro, un po' di salsa, un piede di broccoletto, si taglia finemente e si mette dentro la pentola.

sarvà [sar.ˈva] verbo QF(38) VAR *sauvà* tr.bival. [sogg V N_{quant}] **conservare**:

♦ (No.) *ppœi pegliemˈa llê, a vuttemu dˈun lladˈe ll autru, a fagẹmu bẹllˈa ttorca, ppegliemu du fi i vẹnca e a ttacchemu, e se sarva, appœi, se ûrû ttræva a vẹnnella, a vẹnni* poi prendiamo la lana, la giriamo da una parte e dall'altra, la riduciamo a un mucchietto, prendiamo due fili di vinca, e la leghiamo; e si conserva, poi, se capita l'occasione di venderla, la si vende;

♦ (SB) *dœpu cˈà stasgiuâdu* [*u pê*] *chˈẹve buôrâ u nescẹmmu e u pusemmu arrẹttu soprâ cascia, tâ majilla, sọprô llẹttu, ọnne vẹ mẹgliu. Appœ u sarvemmu u mettẹmmu tô zzọrgu* dopo che [il pane appena sfornato] è rimasto a riposo (affinché si asciugasse il vapore acqueo), che è pronto, lo tiriamo fuori e lo lo posiamo di nuovo sulla cassa, sulla madia, sul letto, dove è più comodo. Poi lo conserviamo e lo mettiamo nell'apposito cesto.

♦ (No.) *Pœi* [*a rrecuotta*] *sse nẹsci quannˈè bẹlla rrọssa e sse sauva, ûrû pœ grattˈa pasta, câ grattaœa* Poi [la ricotta] si tira fuori dal forno, quando è ben rossa, e si conserva, ciascuno poi la può grattugiare sulla pasta con la grattugia.

sarvaggiu [sar.ˈva.dʒdʒʊ] agg. QF(3)

1. monoval. [N Agg] **selvatico**, non coltivato, che cresce spontaneo (restr. sul nome: solo piante):

♦ (No.) *Quennu* [*i frascàtui*] *ssô mẹnzi ddüri, ppiglia e cce mẹnti o scorcˈi maiau o n pẹdi de bruccuẹllu mûîzzadu o nna feẹtta dde ffeôcchji ssarvaggi mûîzzadi* Quando [la farinata] è un po' indurita, si aggiungono parti di cotenna del maiale, un piede di broccoletto tagliato o un po' di finocchio selvatico tagliato;

♦ (SB) *u barbascu iẹvi na ierba sarvaggia, de campegna* il verbasco è un'erba selvatica, di campagna;

2. monoval. [N Agg] **molesto**, (restr. sul nome: animali e insetti):

♦ (No.) *Però ogni ennu tta l invẹrnu sse piglia ccâ fròveccia e sse taglia chẹlli pọnti* [*de ll orevau*] *e sse mẹtti na partidˈi meddecenari, i muschegliô, fattˈa zzampagliô, fattˈanemaẹtti sarvaggi me nọn ce dẹnto chẹlli ffœgli me ssẹcco, e ẹllu crẹsci* Però ogni anno in inverno si tagliano con la forbice le cime [dell'olivo] e si tratta con una certa quantità di medicinale affinché moscerini, certi tipi di insetti, di animaletti molesti non mordano quelle foglie e le facciano seccare.

sarvu [ˈsar.vʊ] agg. QF(3) monoval. [N Agg] **salvo**, incolume, illeso:

♦ (No.) *e ûrû ddî garzô cce rrespunnìu: «turneu to fradi e tto padri mmazzau u vettẹllu grassu, perchẹ̀ cce turneu ssêrû e sarvu»* e uno dei garzoni gli rispose «è tornato tuo fratello e tuo padre ha ammazzato il vitello grasso, perché gli è ritornato sano e salvo».

sauttà [saw.ˈtta] verbo QF() VAR *sottà* MO [[sàutu]$_N$+-à]$_V$

1. intr.bival. [sogg V *ta*-N] **saltare**, spostarsi con un balzo in avanti:

♦ (No.) *A prẹsa ẹvi de tẹrra a fforma dˈun cârêu, poi l acqua fà a so strada e rriva tâ gọrna, passa tâ gọrna, passa u cabucârâu e sautta tâ sajitta* La pescaia è di terra, a forma di un canale, poi l'acqua fa la sua strada e arriva nella gora, passa nella gora, passa il breve canale artificiale e salta nella colta;

2. intr.bival. [sogg V DAT] **staccarsi** improvvisamente e di colpo, schizzare via:

♦ (No.) *commu ûrû u ppiglia ssọprâ ppara, cce dôa na battudẹttˈô ppêrî e cce ssautta cchẹllu pruvuazzẹttu dde ccẹnni che avi dde ssọtta ddû ssœru* Appena lo si prende sulla pala, si batte il pane, e gli salta la cenere che ha sul fondo;

♦ (SB) *Dènnuce cuorpi de modu che chẹllu llệu devẹnta tuttu fîrû, ce sautta tutta chẹlla ieschi e rresta u llệu fîrû comu è* Dandovi tanti colpi, in modo che quel lino diventi sottile, gli saltano tutte le schegge e rimane il lino fine;

3. tr.bival. [sogg V N] **scavalcare**, oltrepassare:

♦ (No.) *Ọnni nuautri, pe ssemeê u frumẹntu, a merzu sse fà i maẹsi, sse nsọrca e sse chjenta u frumentudinneju. Quennu u frumentudinneju à ssottatˈu ssọrcu, sse piglia un zappộrî e sse zzappa, me sse cọnzˈa tiẹrra* Da noi per seminare il frumento, a marzo si ara, si tracciano i solchi e si pianta il mais. Quando il mais ha scavalcato il solco, si prende una zappa e si zappa per rendere fertile il terreno.

sauvà [saw.ˈva] verbo QF(38) → sarvà

sbaanzadœ [zba.a.ndza.ˈðœ] sost.masch. inv. QF(21C) monoval. [N (*de*-N)] **paratoia**, chiavica:

♦ (No.) *l acqua fà a so strada e rriva tâ gọrna, passa tâ gọrna, passa u cabucârâu e sàutta tâ sajitta, se jnchji u sajittộrî, se jinchji tutta a sajitta, se jinchji a gọrna, a gọrna ẹvi a fforma de na vasca granna. Jenchjènnusi a gọrna l acqua avˈa nẹsci de carchi parti e nẹsci dô sbaanzadœ* Poi l'acqua fa la sua strada e arriva nella gora, passa nella gora, passa il canale artificiale e salta nella colta, si riempie la doccia, si riempie tutta la colta, si riempie la gora. La gora è a forma di una vasca grande. Riempiendosi la gora l'acqua deve uscire da qualche parte ed esce dalla paratoia.

CFR *muîu*.

sbaglià [zba.ˈʎʎa] verbo QF(38) intr.monoval. [sogg V] **sbagliare**, commettere un errore:

♦ (No.) *Ssẹllu chˈi rremọnna* [*i nuccillà*] *a ll invernu, sseccommu ffœgli nọn ẹvi cchjù, sse pœ sbaglià, e, invẹci dde ttaglià nna rremma ssẹcca, sse pœ ttaglià na rremma vẹrda* Se li si rimonda [i noccioli] in inverno, poiché sono spogli [lett. 'non hanno più foglie'], si può sbagliare e, invece di tagliare un ramo secco, si può tagliare un ramo verde.

CFR *sbagliu*.

sbagliu [ˈzba.ʎʎʊ] sost.masch. QF(1F) monoval. [(poss/*de*-N) N] **sbaglio**, errore:

♦ (No.) *Allọa nˈaccurgènnesi dû sbagliu cˈavìa fattu, ddissi: «ọnni me padri ccamadœa cussà quentu crestejê cce ssô cche travaglio e pê nne êo quentu nne vôrô e ẹu ccà mœru de femmi!»* Allora accorgendosi dello sbaglio che aveva fatto, disse: «da mio padre in questo momento chissà quante persone ci sono che lavorano e pane ne hanno quanto ne vogliono e io qua muoio di fame!».

CFR *sbaglià*.

sbagnà [zba.ˈɲɲa] verbo QF(20) MO [s-[bagnà]$_V$]$_V$

tr.bival. [sogg V N] **inumidire** con acqua:

♦ (SB) *Ô muę̣u u masgę̣u, cẹrti vœti, segọnnu che frumẹntu è, s'è rruobba fuorti, u sbagnemu, ce mettẹmmu mẹnzu llitru d'acqua, un llitru d'acqua, segọnnu che rruobba è* al mulino lo maciniamo, a volte, in base al tipo di frumento, se è garno duro, lo inumidiamo, aggiungiamo mezzo litro di acqua, un litro, in base al tipo di grano.

CFR *bagnè*.

sbannurà [zba.nnu.'ɹa] verbo QF(33) tr.bival. [sogg V N] **distendere**, allargare con le mani schiacciando:

♦ (No.) *A gostẹlla, quenn'a mẹtt'ô rẹttu, a ppigliu a sbannuru ssuprê mmêu e a schicciu* La focaccia, quando la metto nel letto, la prendo la allargo con le mani da sotto e la schiaccio

♦ (No.) *a gostẹlla a sbannuru sọpra i mêu e cce fazzu un sọru purtusu ttô mẹnzu e a nfọrnu a pprimma* La focaccia, la prendo la allargo con le mani da sotto e la schiaccio, le faccio un bel buco al centro e la inforno per prima.

sbarà [zba.'ɹa] verbo QF(38) tr.bival. [sogg V N] liberare, eliminare gli ostacoli:

♦ (fonte) *Ccà â Nuè pe cchjantà l orevà sse fà û ffuossu fọnnu n mẹtru, pœi se mẹtti na pecchẹtta i frattẹ ô fọnnu o na pecchẹtta i concimi, e ssọpra se mẹnt'u nsẹddu dde l urevau. Sse sbara tutta chẹlla tẹrra tta chẹllu fuossu, e attornu se fà na sconca, un bẹllu fussẹttu tutt'attornu* Qua a Novara per piantare l'olivo si scava un fosso profondo un metro, poi si mette un po' di erbe secche al fondo o un po' di concime, e sopra si mette l'innesto di olivo. Si elimina tutta quella terra in quel fosso e attorno si fa una sconcatura, un buon piccolo fosso attorno.

sbatti ['zba.ttɪ] verbo QF(10) MO [s-+[batti]v]v tr.bival. [sogg V N$_{det}$] **sbattere**, battere forte e ripetutamente; agitare per amalgamare e rendere consistente:

♦ (No.) *I llasegni sse fêo accussì: sse ppiglia a majilla, sse scẹnni, sse ppiglia u crivu, sse ccruvüa na fia i ffaêa, a rrasgiộrî d'un chillu, sse mẹnti quattr'œvvi e sse sbatti, sse ddôa na sbattudẹtta* Le lasagne si preparano così: si prende la madia, si tira fuori, si prende il setaccio, si staccia un po' di farina, nella quantità di un chilo, si aggiungono quattro uova e si sbatte il composto, si dà una sbattuta.

sbattüda [zba.'tty.ða] sost.femm. QF(2) (è compatibile con *-ẹtta*) **sbattuta**:

♦ (No.) *I llasegni sse fêo accussì: sse ppiglia a majilla, sse scẹnni, sse ppiglia u crivu, sse ccruvüa na fia i ffaêa, a rrasgiộrî d'un chillu, sse mẹnti quattr'œvvi e sse sbatti, sse ddôa na sbattudẹtta* Le lasagne si preparano così: si prende la madia, si tira fuori, si prende il setaccio, si staccia un po' di farina, nella quantità di un chilo, si aggiungono quattro uova e si sbatte il composto, si dà una sbattuta.

sbuccià [zbu.'tʃtʃa] verbo QF(30)

1. intr.monoval. [sogg V] **sbocciare**, dischiudersi (restr. sul sogg.: fiori e gemme):

♦ (No.) *Ppœi a merzu se zzappa, ddœpu che s'à zzappad'a merzu, a vigna tta sse mẹntri sboccia e sse nsurfara* Poi a marzo si zappa, dopo che si è zappato a marzo, la vigna frattanto germoglia e viene irrorata con lo zolfo;

3. intr.monoval. [sogg V] **venire in succhio**, indica il periodo di vegetazione (restr. sul sogg.: pianta):

♦ (No.) *Quannu [i castagnà] s'êo tagliadi, ẹlli tonn'a sbuoccio, tonn'a sbuoccio e jẹtto sti fatt'a nneverûệtti* Quando sono stati tagliati [i castagni], essi vengono nuovamente in succhio, e emettoono come germogli questi polloni.

sbiegu ['zbje.ɣʊ] → *de sbiegu, ô sbẹgu*.

scaê [ska.'ɛ̃] verbo VAR *scârê*

1. tr.bival. [sogg V N$_{quant}$] lavorare la pasta con le mani fino a renderla duttile e omogenea e per confezionare forme di pane (restr. sul sogg.: solo persone; (restr. sul compl.: solo pasta, pastone e sim.):

♦ (No.) *Ppœi ppigliu u ppêrî, u schêrû e u mpêrû, e u mẹnt'ô llẹttu* Poi prendo il pane già lievitato, lo lavoro, faccio i pani e li metto nel letto;

♦ (No.) *I maccarrô sse fê'accussì: ntô chillu cce mẹnti na bbẹlla picca de œvi, sẹnza acqua, sẹnza acqua, sse mpasta e sse ppiglia a pasta düra e sse schêr'assai. Ddœppu ch'è bbẹlla scârêda, ch'è remorbiduda na picca ssuttê mêu, allọa ppiglia e sse fà a llulluẹtti llulluẹtti* I maccheroni si fanno così: in un chilo di farina si mette una buona quantità di uova, senza acqua, si impasta, la pasta la si rende consistente, e si lavora molto. Dopo che è ben lavorata, ammorbidita un po' con il lavoro delle mani, allora si fa a piccoli pezzi;

♦ (SB) *Cẹrti vœti fagẹmmu i maccarrô, i maccarrô se fà un pẹzzu de pasta, se llassa tutta sêrâ, allọa, pœi se piglia a mulleghicchji mulleghicchji picca e se scârâ sọtta de jẹdeti e se devẹnta llonga un chìnneci centìmetri* A volte facciamo i maccheroni, i maccheroni si fanno con un pezzo di pasta che si lascia tutta intera, poi si prende in piccoli pezzi e si lavora sotto le dita fintanto che diventa lunga quindici centimetri circa.

SIN *mpastà*.

2. tr.bival. [sogg V N$_{quant}$] spianare la pasta (restr. sul sogg.: solo persone; (restr. sul compl.: solo pasta):

♦ (No.) *I paọmmi se prepparo: se ppiglia a pasta dê bescotti, cu na picca dde œvi, na picca de zzùccuru, ammonìacca e ssajimmi, se batto ttuttucosi, sse rremêo e se schêrô. Quennu ssô scaêdi sse mẹnto ntô ènguru, ntô busciô dâ majilla, sse piglia a mmursẹtti mmursẹtti, sse schêrâ ccû llasagnadœ e se ffà a ffuormi ffuormi: a ffuorma d'un gattu, na ffœglia, û cœri* Le colombe si preparano: si prepara la pasta come quella dei biscotti, con un po' di uova, di zucchero, ammoniaca e strutto; si battono tutti gli ingredienti, si rimestano e si distende il composto. Quando [la pasta delle colombe] è spianata, si mette in un angolo della madia, si prende in piccoli pezzi e si spiana con il matterello e si modella in forme diverse: a forma di gatto, una foglia, un cuore;

♦ (No.) *Quenn'a pasta [dê rravejœ] è bẹlla scârêda, sse ppiglia u llasagnadœ e sse schêrâ ccû llasagnadœ; quenn'è bẹlla ffîrâ, scârêda cû llasagnadœ, ppiglia e sse ttaglia, a ccommu a vœ taglià, a cìrcoli ttọnni cû piattîrû ttọnnu, e a mẹnti ttutta de parti* quando [la pasta per fare i ravioli] è ben spianata, si prende il matterello e la si spiana con il matterello; quando è piuttosto sottile, spianata con il matterello, la si taglia come la si vuole

tagliare, a cerchi tondi con un piattino tondo, e la si mette da parte.

♦ (SB) *Pœi [i llasegni] se schêrû cu nu llasagnadœ, pe tutta a majilla se va mettennu faîa, se va scârênnu, se va llumajennu a chẹllu lligna e chî mêu ün lla via e sta via... me nọn se rrọmpo e pœi se llenchjo sọpra u llẹttu* Poi la pasta delle lasagne si spiana con un matterello, per tutta la madia si sparge farina, si procede spianando la pasta e avvolgendola a quel legno e con le mani per un verso e per l'altro [la si lavora] affinché non si rompa e poi si stende sul letto;

scaglia ['ska.ʎʎa] sost.femm. QF(2F) MO (è compatibile con *-ẹttu*) monoval. [N *de*-N] l'insieme di spighe, reste e glume che rimane sull'aia dopo la vagliatura del grano e che, spesso, viene utilizzato come becchime:

♦ (No.) *a ffẹmmia o û uommu cche ppiglia u ddumunnẹlla, ppiglia u frumẹntu ddô munzẹllu e cci'u vacca ttô crescẹnti d'aja, e ll uomu che batti cchẹllu crescẹnti d'aja c'u purezzija. A ffẹmmia attornu câ ffrẹsgia che cce rreccœgli ttutti cchẹlli fatt'a scaglietti e i mẹtti tutti dd'un lladu* la donna o un uomo prende il *dumunnẹlla*, prende il frumento dal mucchio e lo versa nel crivello, l'uomo batte con colpi ripetuti quel crivello e pulisce il frumento. La donna attorno con la felce raccoglie tutti i frammenti che fuoriescono dallo staccio e li mette tutti da parte.

scangià de curọri verbo QF(44) MO [s-+[cangià]$_V$]$_V$ [sogg V] monoval. con compl. idiom. (de *curọri*) **cambiar colore**:

♦ (No.) *Quennu cchẹlli ffrìttui sô ccuotti, ppiglio e ccumẹnzo a scangià de curọre; sse vẹdi c'a ccarni cumẹnz'a scangià de curọri, che cumẹnz'a ẹssi ccotta, e sse stazza* Quando quei ciccioli sono cotti, cominciano a cambiare colore; si vede che la carne comincia a cambiare colore perché cotta, e la si assaggia;

scannà [ska.'nna] verbo QF(20) tr.bival. [sogg V N$_{det}$] **scannare**, sgozzare (restr. sul sogg.: solo persone; restr. sul compl.: solo animali):

♦ (No.) *U quagliu sse fà ddê crabbietti, che nnescẹmu, quannu scannemm'i crabbietti* Il caglio si ricava dai capretti, lo usciamo (dallo stomaco dei capretti), quando li scanniamo;

♦ (No.) *M'avìa scurdadu me desgìa commu se fà u ssengu. Commu schenn'u maiau, chè cce nẹsci chẹllu ssengu, sse rrecœgli ttô cattu* Avevo dimenticato di dire come si fa il sangue [cotto del maiale]. Appena scanno il maiale e gli fuoriesce il sangue, lo si raccoglie in un secchio.

scaœa [ska.'œ.a] sost.femm. massa QF(13) VAR *scarœa* monoval. [(poss/*de*-N) N] **scarola**:

♦ (SB) *Fugaccia è na guastẹlla che ce mettẹmmu na sarda, ce mettẹmmu n mulligu de scaœa, n mursẹttu i furmaggiu muollu, de ste cuosi, e ne vê ausu na fugaccia e n'a mancemu* a focaccia è una *guastella* nella quale mettiamo una sarda, un po' di scarola, un pezzetto di formaggio molle, queste cose, e viene come una focaccia e la mangiamo.

scara ['ska.ɹa] sost.femm. QF(2) QF(2D) monoval. [(poss/*de*-N) N] **scala** MO (è compatibile con *-iccẹlla scarecẹlla*):

♦ (No.) *Sẹllu che nọn se rriva, c'a fossa ẹvi grenna, se dœpera na scareccella fatta a mmursunazzi de llẹgni, oppuru se mẹtti ddu ppẹttri ûrâ ssọpra i nentra, o se llassa ttruppẹlli de llẹgni, de chẹssi dê cchjù grossi, ûrû i ppœggia â fossa, cchjârâ chê pẹdi llassọpra e rriva ssọpra u curmêu* Se non si arriva [alla cima della carbonaia] perché la carbonaia è grande, si appronta una sorta di scala, fatta da qualunque pezzo di legno, oppure si sovrappongono due pietre, oppure si lasciano alcuni spezzoni di tronco rozzamente tagliati dei più grossi, li si appoggia alla carbonaia, si sale con i piedi là sopra e si arriva alla cima della carbonaia.

scarbuê [skar.bu.'ɛ̃] verbo QF(45A) MO [s-+[carbâ]$_N$-a-]$_V$ tr.bival. [sogg V N$_{det}$] **scarbonare**, togliere il carbone di legna dalla carbonaia dopo l'avvenuta carbonizzazione (restr. sul sogg.: solo persone; restr. sul compl.: solo carbonaia):

♦ (No.) *cce sô chẹlli ca [a fossa] a scarbộu prẹstu, cce sô chẹlli che u llasso stà, o pe nọn avẹ ttẹmpu o pecchẹ vôrû fà u carbộrî cchjù duru, e a scarbôu dœppu quarantott'uri. Ppe scarbuêlla, ccumẹnzo dde na parti, cce cumẹnzo a scẹnni a camisgia, se chjemma, tutta sta spẹci de tẹrra, tutti sti ẹrbi. Sse prepparo l acqua, perchẹ cce vœ l acqua pe stuttalla e sẹllu che cce nẹsci fœgu, bbrasgia, cosi llumedi, e llọa ssùbbett'u stuttu e cumẹnz'a scarbuê* alcuni [la carbonaia] la scarbonano presto, altri la lasciano riposare, perché non hanno tempo o perché vogliono fare carbone più duro e la scarbonano dopo quarantotto ore. Per scarbonarla, cominciano da una parte, e cominciano a togliere 'la camicia', si chiama (così) tutta questa sorta di terra, tutte queste erbe (che erano state messe per copertura). Si prepara l'acqua, perché serve l'acqua per spegnerla, e, se ancora fuoriesce fuoco, brace, parti accese, e allora, subito lo spengo e comincio a scarbonare.

scarcarà [skar.ka.'ɹa] verbo QF(38) tr.bival. [sogg V N$_{det}$] **fendere**, spaccare, crepare; dissodare:

♦ (SB) *Pe semeâ u frumẹntu fagẹmmu accussì: se mpaia i vacchi e se fà i maẹsi, dœppu che se fà i maẹsi, se llasso stà na ventîa i juorni, n mẹsi, a tierra llevẹtta bẹlla buôrâ. Dœppu c'a scarcaradu, se spẹtta me chjœvi* Per seminare il frumento facciamo così: si mette il giogo alle vacche e si ara, dopo, si lascia venti giorni circa, un mese [a riposare] durante i quali la terra diventa molto fertile. Dopo che è dissodato, si aspetta che piova.

CONTR *ncarcà*.

scarcaradu [skar.ka.'ɹa.ðʊ] sost.femm. QF(3) monoval. [N Agg] **fenduto**, spaccato, crepato:

♦ (SB) *s'è ta lu mbiernu, ce mettẹmmu trẹ, quattru cupierti i ssọpra, u tappẹdu, a carpẹtta, na bẹlla fia de rruobba, ce mettẹmmu u brasgẹ i sọtta mme codija u llẹttu, che nọnca nọn llevẹtta, ognententu pœi tajemmu, quannu se vẹdi fatta de.. ausu scarcaradẹtta, ọnhiu, nuatri u jẹmmu mullemmu cu i mêu, e tajemmu quannu è llèvettu* [il pastone] se è inverno, lo copriamo con tre, quattro coperte, il tappeto fatto di ritagli di stoffe di vario colore, la coperta rustica, uno strato abbondante di vestiti, e mettiamo sotto il letto il braciere affinché riscaldi il letto, altrimenti il pane non lievita; ogni tanto poi controlliamo si vede... come se fosse crepato, gonfio, noi lo palpiamo con le mani e controlliamo quando è lievitato.

scârê [skã.ˈɹɛ̃] verbo → *scaê*.

scarœa [ska.ˈɹœ.a] sost.femm. massa QF(13) → *scaœa*.

scarpa [ˈskar.pa] sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N) N] **scarpa**:

♦ (No.) *u padri dissi ê garzô: «vijadu, jidˈa ppeggliadi i mẹgliu rrobbi e vestìddemi a stu figliu, mettìdecci un pau de scarpi e mmentìdecci ô jẹdetu l anẹllu»* il padre disse ai servi: «Presto! Andate a prendere i vestiti migliori e vestitemi questo mio figlio, mettetgli un paio di scarpe e l'anello al dito».

scarpẹllu [skar.ˈpe.llʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [(poss/*de*-N) N] **scalpello**:

♦ (SB) *L aadu u fagẹmu accussì: pegliemu n morsu i llẹgnu de rrọvu, de favu, basta che ẹvi a gọdemu, chˈẹvi ausu ncurvadu e pœi u spercemmu, ce fagẹmmu u pertüsu pâ piertega cû scarpellu, u pertüsu pû trapê* L'aratro lo facciamo così: prendiamo un pezzo di legno di rovere, di faggio, basta che sia a gomito, che sia in qualche modo incurvato, e poi lo buchiamo, gli facciamo un buco per la bure con lo scalpello, un buco per il *trapê*.

scarrigà [ska.ɹriˈɣa] verbo QF(6) MO [s-+[càrrigu]N-a-]V tr.bival. [sogg V Nquant] **scaricare**, togliere il carico da un mezzo di trasporto:

♦ (No.) *A ll endumârî mattêu ppiglio i sciecchi, i rrudûrî, i ccordi lluonghi, vêo a l aja e sse inchji i rrudûrî de paglia, i ppuorto â casa, scarrigo cchẹlla rrudûrâ, e, sse cce nˈà rrestadu cchjù, torno ancœa, e vêo a ppiglio l autra* L'indomani mattina prendono gli asini, le reti per trasportare la paglia, le corde lunghe, vanno all'aia, riempiono le reti di paglia le trasportano a casa, scaricano quelle reti (piene di paglia) [dal mulo] e, se ne è rimasta altra, tornano di nuovo [all'aia] e vanno a prendere l'altra.

scarsu [ˈskar.sʊ] agg. QF(3)

1. monoval. [N Agg] **scadente**, di scarso pregio o qualità, non adatto all'uso:

♦ (No.) *A ll ennu ddœppu dde sti nnevêrûẹtti ddui, ttrẹ, i cchjù bbuôrî, o ûrû, ssegọnnu comˈu è cche ssô, sse llasso; chẹlli i cchjù scarsi, cche ssô vvẹri rrugnọsi, se jẹtto, e ccusì ffaggẹnnu sti arburẹlli ccrẹscio* Un anno dopo [il taglio del castagno] di questi polloni nati due, tre, i migliori, anche uno solo, in base alla loro bontà, si lasciano, i più scadenti, che sono davvero difficili da coltivare, si buttano via, e così facendo questi arberelli crescono.

2. monoval. [N Agg] **scarso**, inferiore di poco (restr. sul nome: solo misura, peso):

♦ (No.) *U castagnẹdu nẹsci a sta manẹra: primma sse cœgli i castagni, i castagni sse puorto tô vevaju e sse ffà i casẹlli. Ccommu ssô fattˈi casẹlli, ẹllu ssˈavˈa cchjantà cû cchjantadœ, a destanza dde û spanghecẹllu scarsu, e a ttravẹrsu dde un firˈe ll auttru dde un parmẹttu scarsu* Il castagneto viene piantato in questo modo: prima si raccolgono le castagne, si portano nel vivaio e si preparano i semenzai. Appena sono fatti i semenzai, esso si deve piantare con il piantatoio, distante poco meno di una spanna e in larghezza tra un filo e l'altro alla distanza di un palmo appena.

scartà [skar.ˈta] verbo QF(38) tr.bival. [sogg V Ndet] **selezionare**:

♦ (No.) *Quannu vẹ u sso ttẹmpu,* [*u castagnu*] *sse scippa. Ccommu sse scippa, sse scarta. Cchẹllu chˈẹvi àbberi sse pporta ttê ccampagni ppe cchjantallu, chẹllu che nọn ẹvi àbberi, sse trachjenta natra vœtta tô stẹssu vevaju* Quando arriva il suo tempo, si sradica [il castagno]. Appena si sradica, si seleziona: quello che è albero viene portato in campagna per essere piantato, quello che non è albero viene ripiantato un'altra volta nello stesso vivaio.

scàrtetu [ˈskar.tə.tʊ] sost.masch. solo sing. QF(14) monoval. [N (*de*-N)] **cernita**, selezione:

♦ (No.) *Sse ûrû vœ ffà u scàrtetu de ll oiva, quennu è l oiva nustrari, a nẹrga, a mẹntˈa na parti pe passurộrî dˈoiva, a jenca a rrecœgli o a fà schecciada o a mẹtti ttô barrì, e l àuttra a ppiglia, a rrecccœgli, a mẹtti ttô ssaccu e a mẹnti a pportˈâ ccasa [mˈa] pœi mˈa porta ô trappẹdu* Se qualcuno vuole fare una cernita delle olive, quando l'oliva è nostrale, la nera, la si mette in un luogo per farne *passurộrî* (oliva nera essiccata al sole o in forno), la bianca, la si raccoglie e la si fa schiacciata oppure la si mette nel barile, l'altra la si prende, la si raccoglie, la si mette in un sacco e la si porta a casa, per portarla poi al frantoio.

scattà [ska.ˈtta] verbo QF(38) intr.monoval. [sogg V] **scoppiare** per troppa pienezza o troppa violenza:

♦ (No.) *a bbọtti nọn se stọppa, me se mẹntˈu stuppagliu bẹllu ffittu, sse mẹnti na ccusẹtta ssọpra lleggermẹnti, perchè u mọstu bbọgli e a bọtti scatta, sˈè stuppada* Si mette l'imbuto e vi si versa il mosto. Però la botte non viene tappata, non viene chiusa con un tappo ben pressato, si mette una cosa piccola sopra, appoggiata leggermente, perché il mosto ribolle e la botte scoppia (per la pressione interna) se è chiusa.

scàturu [ˈska.tu.ɹʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [(poss/*de*-N) N] **scatola**:

♦ (No.) *A cazzaœa è mẹssa sọtta a tremœgna e avi a forma dˈun cummœgliu de scàturu* (nel mulino) La cassetta è messa sotto la tramoggia e ha la forma di un coperchio di scatola.

scau [ˈska.ʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [(poss/*de*-N) N] piccolo **cantiere** in cui venivano segati i rocchi nel castagneto.

È un fosso profondo un metro, un metro e mezzo, nel quale sosta il segantino che, insieme al compagno, aziona la grossa sega a lama centrale con la quale veniva tagliato il legname poggiato prorpio sul fosso.

♦ (No.) *vœtta se serrava cu a ssẹrra a ddu mêu, sse ffagìa u scau e ûrû se mettìa de sọtta, ûrû sse mettìa dde sọpra, stu trọncu vegnìa ttaccadu ccu na ccorda, e sse serrava* traduzione dell'esempio traduzione dell'esempio traduzione dell'esempio traduzione dell'esempio

♦ (No.) *Tturnannu â sserradêa ddê cchjanchi, primma cce vœ u scau. Stu scau è, ssˈavˈa fà na fossa fọnna ccirca un mẹtru, un mẹtru e ccenquanta, in modu cche ll uommu dde ssọtta stavi quasˈaddritta, perchè sọpra cce vẹ na ttravẹrsa de llegnemi e ppœi sọprˈancœa cce vẹ sta chjenca* Riprendendo a parlare dell'attività di segare i tronchi:

per prima cosa bisogna preparare il cantiere. Questo cantiere si realizza così: si deve scavare una fossa profonda circa un metro, un metro e cinquanta, in modo che l'uomo che è dentro la buca stia quasi in piedi, perché sopra si pone una traversa di legname e poi, sopra ancora, questo tronco [che deve essere segato].

scaudà [skaw.ˈða] verbo QF(72) VAR *scodà*

1. tr.bival. [sogg V N_{det}] **scaldare**, portare a temperatura più alta.

2. tr.bival. [sogg V N_{det}] **scottare**, sbollentare.

3. tr.bival. [sogg V N_{det}] immergere completamente nella scotta calda e lasciare cuocere (restr. sul compl.: solo pasta fresca del formaggio):

♦ (No.) *Me scurdai me desgìa c'a tọmma, quenn'a nescẹmm'i ttâ codara, pœi a l üttemu, quennu nescẹmm'a rrecuotta, s'av'a mẹtti ttô sẹu, se scàuda, che vệ chjù bẹlla cuotta a ttọma, pœi, pe nọn se gostà a tẹmpu quannu iô pœi l av'a vẹnni* Ho dimenticato di dire che la toma, quando la tiriamo fuori dalla caldaia, poi alla fine, dopo aver tirato fuori la ricotta, la dobbiamo mettere nella scotta, la immergiamo là dentro e la lasciamo cuocere , ché così viene cotta meglio la toma e non si guasta fino al momento in cui uno la deve vendere;

♦ (No.) *Aventi, me padri fagìa u frumeggi'a maiurchêu tâ gàrbua, ccû pentaœ u spremìumu, ce fagìum'i purtüsa e cce nescìa tutta ll acciada, faggìummu purtüsa e cce nescì'a ll acciada fêa a tentu che se deventava bbẹllu sciüttu; e pœi a l ürtemu puru u scodava cussì, e chẹllu non se gostava mai* Prima, mio padre faceva il formaggio maiorchino nel contenitore apposito, con il punteruolo lo spremevamo, gli facevamo una serie di buchi da cui fuoriusciva la scotta fin tanto che non diventava ben asciutto, e poi, alla fine lo immergeva nella scotta e lo lasciava cuocere così e quello non si rovinava mai.

4. tr.bival. [sogg V N_{det}] pulire con acqua bollente:

♦ (No.) *quannu ss'a llenchjudu* [*sti sporti*], *sse ffà u stẹssu ttravagliu precisu ccomu sse fà l oiva: sse llava, sse scàuda, va ntô tteẹllu, sse ccọrza ccu ttuttu sta ttraggẹdia, e ppœi sse nẹsci, comu se nẹsci quannu cce nẹsci ll œgliu ô parehhêo* quando [questi fiscoli] sono stati riempiti (dei residui della molitura delle olive), si segue lo stesso procedimento di lavorazione dell'oliva: si lava, si pulisce con acqua bollente, va nel tinello, riassumendo [lett. 'si accorcia con tutta questa 'tragedia'], e poi si tira fuori alla stessa maniera di quando si esce l'olio al cliente.

scauzzà [skau.ˈtstsa] verbo QF(72) tr.bival. [sogg V N_{det}] agr. **scalzare**, rimuovere la terra attorno al pedale o alle radici di una pianta perché possa assorbire più facilmente le sostanze nutritive (restr. sul compl.: solo piante):

♦ (No.) *Ccà â Nnuè a ottobbri chê primm'i novẹmbri a vigna sse scàuzza, sse fà un bẹllu fuoss'attornu, demodocchè chẹlli ffœgli me cce scẹnno tta chẹllu ffuossu che cce siervo pe concimmi* Qua, a Novara, tra ottobre e i primi di novembre, la vigna viene scalzata, si fa una fossa attorno [alla vite] in modo tale che le foglie vi cadano dentro e fungano da concime.

scavadu [ska.ˈva.ðʊ] agg. QF(3) MO [[scavadu]$_{V}$+-Ø]$_{Agg}$ monoval. [N Agg] **scavato**, incavato:

♦ (No.) *u sajittộrî è na gran pẹtra massizza, de pẹtra arenara scavada* la doccia è una gran pietra massiccia, di pietra arenaria, scavata.

scavadüa [ska.va.ˈðy.a] sost.femm. QF(48) monoval. [N (*de*-N)] **incavatura**, incavo:

♦ (SB) *U mangu ẹvvi ffattu de un ciappûrî dde grossu un quattru jẹdetti, e ttô mẹnzu avvi na scavadüa* La gramola è fatta da un grosso pezzo di legno non digrossato, spesso quattro dita che al centro ha un incavo.

scennuà [ʃʃə.nnu.ˈa] verbo QF(33) tr.bival. [sogg V N_{det}] **stappare**, sturare, liberare l'apertura di un recipiente:

♦ (No.) *Dœpu du uri scennüo u ppurtüsu dd'ọnni è c'av'a nẹsci mọstu e scẹnni tutt'u mmọstu* Dopo due ore, si libera il buco da cui deve uscire il mosto e fuoriesce tutto;

♦ (No.) *A mœa suprêrâ vệ mucceda dâ du cìrcheri, ssọpra dê cìrcheri c'è a tremœgna, quannu s'av'a masgeâ, u mueâu piglia a llatta, a ttira, ttira u bregliozzu e scennüa u buccaœ. Scennuannu u buccaœ, nẹsci sta acqua dô buccaœ, serrada com'un trọssu, misca tê pẹnni e parti a rrœda* La mola soprana viene nascosta da due tamburi di legno; sopra i tamburi c'è la tramoggia. Quando si deve macinare, il mugnaio prende l'asta, la tira, tira il tappo di legno e libera il cannello. Liberando il cannello, esce quest'acqua dal cannello, serrata come un torsolo, sbatte nelle palette e la ruota si mette in moto;.

scerbà [ʃʃər.ˈba] verbo QF(41) tr.bival. [sogg V N_{det}] agr. **scerbare**, togliere le erbe inutili e nocive:

♦ (No.) *Pœi a meju i llavœ ssô bẹlli grenni e se scerbo, se llẹva ttutta chẹlla erbazza ssarvaggia ch'êo llaintra, se llẹva u giœgliu, se llẹva u treffœgliu* Poi a maggio le piante di frumento ancora tenere sono già cresciute e si scerba, si toglie tutta quell'erba selvatica che c'è tra il frumento [lett. 'là dentro'], si toglie il loglio, si toglie il seme della veccia, il trifoglio;

♦ (No.) *quannu nasci l ierba se scẹrba e sse purezzija* quando cresce l'erba si scerba, e si pulisce attorno;

♦ (SB) *Rrevennu pœi quannu codija l aria, a maju, a giügnu, segọnnu che artẹzza è, tâ muntegna, chjù tô basciu, se scierbo, se llẹva tutti l ierbi tẹnti: giœgliu, jệa* Arrivando il tempo in cui l'aria è più calda, a maggio, a giugno, in rapporto all'altitudine, in montagna, nei luoghi meno alti, si scerba, si sradicano tutte le erbe infestanti;

♦ (SB) *Pœi a degẹmbri* [*i terri*] *se zzappuijo, a maju se scierba, se llẹva tutti i frẹsgi, chẹlli erbi che non sô buôrî, e se llasso bẹlli puritti e se llasso bẹlli puritti* poi a dicembre si sarchia, a maggio si scerba, si eliminano tutte le felci, quelle erbe infestanti e si lasciano i campi puliti.

scẹcca [ˈʃʃe.kka] sost.femm. QF(2C) NO → *sciecca*.

scẹccu [ˈʃʃe.kkʊ] sost.masch. QF(1G) NO → *sciecu*.

schẹrda [ˈsker.da] sost.femm. QF(2) NO → *schierda*.

schiccià [skɪ.'tʃtʃa] verbo QF(6) tr.bival. [sogg V N_{det}] **schiacciare**, comprimere, ammaccare, pestare:

♦ (No.) *A gostẹlla, quenn'a mẹtt'ô rẹttu, a ppigliu a sbannuru ssuprê mmêu e a schicciu* La focaccia, quando la metto nel letto, la prendo la allargo con le mani da sotto e la schiaccio;

♦ (No.) *A cazzaœa è mẹssa sọtta a tremœgna e avi a forma d'un cummœgliu de scàturu, a mœa ferrejannu se piglia u frumẹntu, u va masgeânnu, u schiccia, u masgêa e ffà a faêa* La cassetta è messa sotto la tramoggia e ha la forma di un coperchio di scatola. La mola girando si prende il frumento, lo va macinando, lo schiaccia, lo macina e fa la farina;

♦ (SB) *Quannu devẹnta a paglia tutta schecciada, che chẹlli spighi s'êo schecciadi buôrî, che nọn c'è tanti chjù spighi, se spaglia* Quando la paglia è tutta schiacciata, le spighe sono ben triturate, e non ci sono più tante spighe, si spaglia;

♦ (SB) *U pê u fagẹmmu accussì: pigliamu u frumẹntu a picca a picca e u rrudujemu cû crevẹllu, crevellẹttu peccẹttu, c'è frumẹntu schecciadu casca n tierra, c'è nadra fessarìa casca n tierra* Il pane lo facciamo così: prendiamo il frumento in piccole quantità, e lo facciamo ruotare nello staccio, con quello piccolo, se c'è frumento schiacciato cade a terra o se c'è qualche altra piccola cosa cade a terra.

schettìcchju [skə.'tti.kçkçʊ] sost.masc. QF(1C) monoval. [(poss/*de*-N) N] **bisboccia**; banchetto che si consumava a conclusione della molitua delle olive:

♦ (No.) *quannu êo nesciudu stu œgliu, sse usa cche ffêo u famọsu schetticchju* Quando hanno tirato fuori l'olio, si usa che fanno la famosa bisboccia;

♦ (No.) *E allọa, ẹlli ffêo u schetticchju, ma u parruhhêo sse ssellija, perchẹ̀ œgliu cche nnẹsc'i tta l infẹrnu ẹvi œgliu cche cci'à vennùdu mmêrû, cche cce nn'êo dẹttu ê parruhhê* E allora, (al termine dell'oleificazione) loro (operai e clienti) fanno questa mangiata, ma il cliente si infastidisce, perché l'olio che esce dal pozzo inferiore è olio che gli è stato venduto in meno, che hanno dato in meno ai clienti.

SIN *fiesta* 1, *sciarada*.

schierda ['skjer.da] sost.femm. QF(2) VAR *scherda* MO (è compatibile con *-ẹtta*, *schedẹtta*, il dittongo -ie- fuori d'accento si chiude in -e-) monoval. [N (*de*-N)] **scheggia** di legno; frammento di pietra, vetro o altro materiale:

♦ (No.) *a brocca ẹvi un bastộrî de castagnè, all üttemu cce zzicco na fierra, e chẹlli schierdi in quattru, in cincu, chẹlli scherdẹtti i zzicco ta chẹlla fierra e a sestẹmmo ccommu na palla, ssiervi ppe rremiê a cogliada* La frusta è formata da un bastone di castagno, a una estremità viene inserita una ferula, e quei pezzetti (di castagno) divisi in quattro, in cinque, quelle piccole schegge vengono inserite nella ferula e sistemate a mo' di palla. Serve per interrompere il coagulo.

sciadà [ʃa.'ða] verbo QF(38) NO → *hiadà*.

sciadu ['ʃa.ðʊ] sost.masc. massa QF(14) NO → *hiadu*.

sciaguazzada [ʃʃa.ɣwa.'tstsa.ða] sost.femm. QF(2) **sciacquata**, lavata veloce e sommaria:

♦ (No.) *Ttâ bọtti sse tẹgni ventequattruri chẹlla acqua, sse ddôa na bẹlla sciaguazzada d'un viersu e ll auttru e pœi sse jẹtta. Sse mẹtt'u llemmüdu e sse vacca u mọstu* Il decotto viene tenuto per ventiquattro ore nella botte, la si sciacqua bene prima da un lato e poi dall'altro e poi si butta via il decotto.

sciangazza [ʃʃaŋ.'ga.tstsa] sost.femm. QF(2) NO → *hiancazza*.

sciarada [ʃʃa.'ɹa.ða] sost.femm. QF(2) MO [[sciarà]$_{V}$+-ada]$_{N}$ monoval. [(poss/*de*-N) N] **bisboccia**, mangiata:

♦ (No.) *ẹccu ssô ttant'enni cche ẹu ssọgnu ê vostri cumenni e àiu ffattu chẹllu c'avẹdi vuudu vọi, e vvọi nọn m'avẹddi ddeddu mencu un ciavaẹllu pe me faggìa na sciarada cchî me amigi* ecco sono tanti che io obbedisco ai vostri comandi e ho fatto quello che avete voluto voi, e voi non mi avete dato neppure un capretto per farmi una mangiata con i miei amici;

♦ (No.) *Ma sso padri cce ddissi: «ffigliu mmẹu: ttu ssẹ sẹmpri cu mẹa e ttuttu cchẹllu che aiu ev'u ttœe; ma ia giustu a ffà na sciarada e a ffà festa, perchẹ̀ ssu to fradi ia mortu e rressurgiu, s'avìa perdudu e sse rretruvau.»* Ma suo padre gli disse: «figlio mio, tu sei sempre con me e tutto quello che ho è tuo, ma era giusto fare una bisboccia e una festa perché questo tuo fratello era morto ed è risorto, si era perso ed è stato ritrovato.»

SIN *fiesta* 1, *schetìcchju*.

sciaràresi [ʃʃa.'ɹa.ɹə.sə] verbo pronom. QF(5) intr.monoval. [sogg V] **divertirsi**, fare la bella vita:

♦ (No.) *Dœppu un pau de jorni u ffigliu cchjù peccẹttu sse ppegliau tutt'i sso cosi e sse nne jiu ntô paẹsi lluntêu, e llà se manciau ttutt'i cusicchji, sciarènnessi e ffagẹnnu a bbẹlla vita* Dopo un paio di giorni il figlio più piccolo prese tutti i suoi averi e se ne andò in un paese lontano e là sperperò tutte le sostanze [lett. 'le cosucce'] divertendosi e facendo la bella vita.

sciarmẹntu [ʃʃar.'men.ntʊ] sost.masc. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N)] **sarmento**, tralcio di vite:

♦ (No.) *A jenneu, ttâ menca dâ llôa, l ommu câ fròveccia allọa ppiglia e pọd'a vida, cce llẹva ttutti cchẹlli sciarmẹnti e cce llassa nu œcchju, ddu œcchji, ssegọnnu i sciarmẹnti che cce vœ llassà. A ffẹ̀mmea appręssu cche cægli chẹlli sciarmẹnti, i reccægli ttâ brazzada* A gennaio, nella fase calante della luna, l'uomo con la forbice comincia a potare la vite, le toglie tutti i tralci e lascia una, due gemme, in base a quanti tralci vuole lasciare; la donna dietro raccoglie tutti quei tralci, li raccoglie in una bracciata.

sciecca ['ʃʃje.kka] sost.femm. QF(2C) VAR *scẹcca* monoval. [(poss/*de*-N)] **asina**:

♦ (No.) *A ll endumêrî matêu [u frumẹntu] se mẹtti ntô saccu o ntê bẹrtui, se mẹnti sọprâ scecca e sse puorta ntâ tteûda ọnni è cche ss'av'a ssemiê* L'indomani mattina [il grano] si mette nel sacco o nelle bisacce, lo si carica sull'asina e lo si trasporta al campo in cui deve essere seminato;

♦ (No.) *A ll endumârî mattêu ppiglio i scęcchi, i rrudûrî, i ccordi lluonghi, vêo a l aja e sse inchji i rrudûrî de paglia e i ncarco ccâ ttradęnta me vęo bęlli ffitti, pœi i męnto ûrû sǫprê l auttru, sse nǫn c'è ajudu i pǫnto ô muêzzu, e cc'i mętto ssǫpra a scecca e i ppuorto â ccasa* L'indomani mattina prendono gli asini, le reti per trasportare la paglia, le corde lunghe, vanno all'aia, riempiono le reti di paglia schiacciando con il tridente affinché sia ben pressata. poi [le reti adatte a trasportare paglia] le mettono una sopra l'altra, se non c'è nessun aiuto, le appoggiano al muro, le caricano sull'asina e le trasportano a casa;

♦ (SB) *Adâ sia sę, cincu, sęi tǫmmi* [*de frumęntu*]*, a segǫnnu a müa o ięvi sciecca, e se carrija pâ casa fî'a quannu lliesti* La sera cinque, sei *tǫmmi* [di frumento], a seconda se si ha una mula o un'asina, si trasportano a casa fino a quando non si finisce.

CFR *scieccu*.

scieccu ['ʃʃje.kkʊ] sost.masch. QF(1G) VAR *scęccu* monoval. [(poss/*de*-N)] **asino**, somaro:

♦ (No.) *Pœi u frumęntu u nsacco, o cû sceccu o ccû mü o, sse cc'è, carchi chèmiu, carchi ccosa, u ppigli'e ss'u puort'â casa, a ssegǫr'â possebberetà d'ǫnni è ch'ęvi fatta l aja* Poi il frumento lo insaccano, con l'asino o con il mulo o, se c'è, qualche camion, qualche mezzo, lo prendono e lo portano a casa, in base a dove è stato possibile fare l'aia.

CFR *sciecca*.

sciocca ['ʃo.kka] sost.femm. QF(2) NO → *hiuocca*.

sciǫri ['ʃǫ.ɪɪ] sost.masch. QF(29) NO → *hiǫri*.

scippà [ʃʃɪ.'ppa] verbo QF(6) VAR *sciuppà*

1. tr.bival. [sogg V N_{det}] **strappare**, togliere tirando via con forza e in modo rapido:

2. tr.bival. [sogg V N_{det}] **sradicare**, svellere (restr. sul compl.: erba, piante, barbe di pianta, mais, sterpo e sim.):

♦ (No.) *A agǫstu se scippa u furmentudinneju, se rrǫnca i tęrri, se cc'è rruvętti se llęvo, se purezzija chęlli ccimi, chęlli rradigô dû frumentudinneju e a ottobbri se ssemêa u frumęntu* Ad agosto si sradica il mais, si sarchiano le terre, se ci sono rovi, si tolgono, si pulisce il terreno dalle cime e radici di mais e a ottobre si semina il frumento;

♦ (No.) *Quannu vę u sso ttęmpu se scippa* [*u casagnu*]*. Ccommu se scippa, sse scarta. Cchęllu ch'ęvi àbberi sse pporta ttê ccampagni ppe cchjantallu* Quando arriva il suo tempo, si sradica [il castagno]. Appena si sradica, si seleziona: quello che è albero viene portato in campagna per essere piantato;

♦ (No.) *A chjantimmi s'av'a sciuppà dde un nuccellędu vęcchju oppuri sse pœ ccręsci ttê vevaji* Il piantume deve essere sradicato da un nocelleto vecchio oppure lo si può far crescere nei vivai;

♦ (SB) *Pe semeê u frumęntu s'av'a prepparà i maęsi tô męsi de marzu, pœi tâ maju se chjanta u frumentudinneju, pœi tâ giugnu se zzappa u frumentudinneju, a settęmbri se scippa e se semęa u frumęntu* Per seminare il frumento si deve arare la terra nel mese di marzo, poi, a maggio si pianta il granoturco, poi a giugno lo si zappa, e a settembre si sradica e si pianta il frumento.

scisca ['ʃɪ.ska] sost.femm. QF(2) NO → *hisca*.

sciugà [ʃʃu.'ɣa] verbo QF(33)

1. intr.monoval. [sogg V] **asciugare**, diventare asciutto:

♦ (No.) *Quennu ss'êo llestudu dde ffà* [*i maccarrô*]*, ch'êo sciugadu męnza jurneda, sse ppreppar'a pegnetta me bǫgli, u ssügu bbęllu ffattu; commu bbugli'a pegnetta, ppigli'e sse ccaro llaintra* Quando si è finito di fare [i maccarrô] e sono rimasti ad asciugare per mezza giornata si prepara la pentola per farla bollire, il sugno ben fatto, appena la pentola bolle, si buttano là dentro;

♦ (No.) *U furmaggiu che fagęmmu camadœa, u furmeggiu, u purtemm'â casa e ce passemm'u ssari, un jornu sì e un jornu no, ppe uottu juorni Quannu sse ręva de sari, sari non ne vœ chjü, ccumęnz'a sciugà e ûr'u llassa stà* Il formaggio che facciamo in questo periodo, il formaggio, lo portiamo a casa, lo cospargiamo di sale [lett. 'gli strofiniamo il sale'] a giorni alterni, per otto giorni. Quando rifiuta il sale [lett. 'si leva di sale'], sale non ne assorbe più [lett. 'non ne vuole più'], comincia ad asciugare e lo si lascia stare;

♦ (SB) *pœi* [*i llasegni*] *se llenchjo sǫpra u llęttu, se mietti na rruobba jenca o u llenzœ dû pê e se llenchjo llà sǫpra e se llasso sciugà* poi [le lasagne] si stendono sul letto, vi si mette sopra un telo bianco o un lenzuolo del pane e si stendono là sopra.

2. tr.bival. [sogg V N] **asciugare**, rendere asciutto eliminando l'umidità:

♦ (SB) *Appœi u mpârêmu: u sciughemu cu l attra faęa, u fagęmmu a mursętti a mursętti na chellada de pasta pe benna, u mpârêmmu e u mettęmmu tô llętu* Poi diamo la forma ai pani: facciamo assorbire tutta l'acqua al pastone con altra farina, lo dividiamo in forme di un chilo ciascuna, gli diamo la forma e lo mettiamo a lievitare nel letto;

♦ (SB) *Pœi piglia se fà du llescii adętu sęmpri de cęnni, trę, fentantuchè ęllu devęnta jencu, stu llęu. Dœpu che devęnta jencu, allǫa, ün u sciüga e quann'è ua se cumęnz'a mietti u teau* Poi prende e si lava nella liscivia sempre di cenere due volte, tre [lett. 'si fanno due liscivie sempre di cenere'], fintanto che esso diventa bianco, questo lino. Dopo che diventa bianco, allora, uno lo asciuga e, quando è pronto, si comincia a mettere il telaio.

CFR *sciugujadu*.

sciugàresi [ʃʃu.'ɣa.ɹə.sə] verbo pronom. QF(43) intr.monoval. [sogg V] **asciugarsi**:

♦ (SB) *Dœppu che se llava, se mietti e se llenchja ô sǫri, quannu se sciüga, s'u piglia e s'u puorta â casa. Dœppu che s'u puorta â casa se mietti nantra vœta cu na mazzœa de llęgnu e ce pęsta tutti i rràdighi* Dopo che [il lino] viene lavato, lo si distende al sole, quando è asciutto si prende e si porta a casa. Dopo che si porta a casa, si ricomincia di nuovo con una mazzuola e si battono le radici.

sciugujadu [ʃʃʊ.ɣʊ.'ja.ðʊ] agg. QF(3) MO è compatibile con *-ętu sciugujadętu* monoval. [N Agg] piuttosto asciutto, quasi totalmente asciutto:

♦ (No.) *Quann'è anchjada* [*a pasta dê llasegni*]*, sciugujadętta, cce scruvuija na feęcchja de ffaêa i ssǫppra, a ndüggia, a ppuorta tâ majilla e a ttaglia ffîrâ* Quando [la pasta per preparare le lasagne] è distesa, alquanto asciutta, ci si spolvera sopra un po' di farina, la si piega, la si porta sulla madia e la si taglia in strisce sottili

CFR *sciugà*.

sciumi ['ʃu.mɪ] sost.masch. QF(29) NO → *hümi*.

sciuppà [ʃʃʊ.'ppa] verbo QF(33) → *scippà*.

sciuppadu [ʃʃu.'ppa.ðʊ] agg. QF(3) monoval. [N Agg] **strappato**, staccato con movimento rapido e deciso:

♦ (SB) *Me scurdai bediemma me ce desgìa che, quannu se mẹdi, a viestra dê cannẹlli se mietti a muacciœa. A muacciœa iẹvi nu muorsu de rruobba, ausu nantra maga sciuppada de na cammisgia vẹcchja, me se mietti ô brazzu pe nọn se strellà l atra cammisgia* Ho dimenticato anche di dire che quando si miete, oltre ai cannelli si mette anche la *muacciœa*. La *muacciœa* è un pezzo di stoffa, ad esempio, un'altra manica strappata da una camicia vecchia, che si mette al braccio per non lacerare l'altra camicia.

sciuscià [ʃʃu.'ʃʃa] verbo QF(33) NO → *hiuhià*.

sciüttu ['ʃʃy.ttʊ] agg. QF(3) monoval. [N Agg] **asciutto**:

♦ (No.) *Quennu l aja è na pecchẹtta sciütta, a ll indumêrî ppiglia e cce jẹtt'i grẹgni., primma cce fêo tutt'u gir'attornu e ppœi a llinchjo ntô mẹnzu* Quando l'aia è piuttosto asciutta, l'indomani, vi si spargono i covoni, prima si dispongono a giro, attorno, e poi si pongono al centro;

♦ (No.) *Aventi, me padri fagìa u frumeggi'a maiurchêu tâ gàrbua, ccû pentaœ u spremìumu, ce fagìum'i purtüsa e cce nescìa tutta ll acciada, faggìummu purtüsa e cce nescì'a ll acciada fêa a tentu che se deventava bbẹllu sciüttu* Prima, mio padre faceva il formaggio maiorchino nel contenitore apposito, con il punteruolo lo spremevamo, gli facevamo una serie di buchi da cui fuoriusciva la scotta fin tanto che non diventava ben asciutto.

scodà [sko.'ða] verbo → *scaudà*.

sconca ['sko.ŋka] sost.femm. QF(2) NO → *scuonca*.

scorcia ['skor.tʃa] sost.femm. QF(2E) NO → *scuorcia*.

scọbba ['skọ.bba] sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N) N] **scopa**; ramazza:

♦ (No.) *Quenn'u jencu ddû fọrnu ẹvi ddaventâ bbọcca ddû fọrnu, allọa, ppigliu e ccumẹnzu a nẹsci a brasgia ccû rrastẹllu, u stutabrasgia llà veggêu, e a brasgia a mẹntu llaintra, pigliu a scọbba bbagneda dde acqua e scọbb'u ffọrnu ppurittu* Quando il forno è ben riscaldato fin davanti alla bocca [lett. 'il bianco del forno è davanti alla bocca del forno'], allora, prendo e comincio a tirar fuori la brace con il tirabrace, là vicino il contenitore per spegnere la brace e la metto là dentro, prendo la scopa bagnata di acqua e scopo il forno pulito.

CFR *deviglia*, *scubbô*, *scubbazzu*.

scọrri ['skọ.rrə] verbo QF(10A) intr.monoval. [sogg V] **scorrere**, fluire (restr. sul sogg.: liquidi):

♦ (SB) *Quannu [u llîu] à statu uottu juorni, se v'a de i nto fuossu e se puort'a l acqua che scorri e se llava a mazz'a mazzu* Dopo che [il lino] è stato otto giorni in immersione, lo si esce dal fosso e lo si lava all'acqua corrente un mazzo alla volta.

screvadu [skrə.'va.ðʊ] agg. QF(3) monoval. [N Agg] **crivellato**, stacciato (restr. sul nome: cereali e per estensione anche al prodotto dei cereali, ad es. pane):

♦ (SB) *cruvuemmu [a faîa] ô crivu fîrû, s'u passemmu du vætti u pê vẹ chjù jencu, vẹ chjù screvadu, e a caîglia a pusemmu a un lladu e fagẹmmu u pârî* stacciamo [la farina] al setaccio a maglie strette, se la stacciamo due volte, il pane viene più bianco, viene stacciato meglio, la crusca la mettiamo di lato e prepariamo il pane.

CFR *crivu*.

scuà [sku.'a] verbo QF(33)

1. intr.monoval. [sogg V] **scolare**, gocciolare, defluire lentamente (restr. sul compl.: liquidi):

♦ (No.) *Ddœpu, passennu un mẹsi, ddu mẹsi c'u vêu è bẹllu rrezzettadu, allọa, ppigli'e sse müda, sse fà nẹsce e sse mẹnti tta neuntra bbọtti. A viêzza cche rrest'ô fọnnu, sse mẹnti ntô saccu e sse fà scuà cchẹllu vêrẹttu e cchẹllu sse bẹvi u primmu* Dopo un mese, due mesi quando il vino è ben posato, allora si travasa, si fa uscire dalla botte e si mette in un'altra. La vinaccia che resta al fondo viene messa in un sacco e si fa scolare quella piccola quantità di vino che viene bevuto per primo.

2. tr.bival. [sogg V N_{det}] **scolare**, eliminare l'acqua di cottura o di risciacquatura (restr. sul compl.: verdure, pasta, cibi):

♦ (No.) *Dœppu cche [i llasegni] ssô bẹlli ttagliadi, mẹnt'a ppegnetta ssọpra; quannu l acqua bọgli, cc'i ccara llaintra, appẹrâ fêo un bọ̀gliedu i tira e i scẹnni, e cce mẹtti na feẹcchja dde acqua frẹsca, ppœi, i scüa e i conza ccû ssügu, carni, cu na feẹtta i furmeggiu, i mẹnti ntê piatti e ss'i mengia* Dopo che [le lasagne] sono ben tagliate, si mette la pentola sul fornello, quando la pentola bolle si butta la pasta, appena riprende a bollire si tirano fuori e si scendono dal fornello, si mette un po' di acqua fredda, poi si scolano e si condiscono con sugo, carne, con un po' di formaggio, si mettono nel piatto e si mangiano;

♦ (SB) *Pœi se scüo, quannu bọglio, non s'êo a llassà cœsgi che nnọnca se fêo brütti, se jọnci na feẹcchja d'acqua me nọn se ne vẹ i ssọpra chè, comu bọglio, se ne vẹ i ssọpra, fêo a scüma e pœi se scüo, e se cọnzo* Poi si scola l'acqua di cottura quando [le lasagne] bollono, non si devono lasciare cuocere altrimenti si rovinano, ma si aggiunge un po' di acqua affinché non fuoriescano dalla pentola, perché appena comincia l'ebollizione tendono a fuoriuscire, fanno la schiuma e poi si scolano, si condiscono.

3. tr.bival. [sogg V N_{quant}] **colare**, filtrare (restr. sul compl.: liquidi):

♦ (No.) *Quannu nne speccemmu [de mọngi] che llẹsto dde passà, nne nchjaêmmu, nchjaêmm'u llatti, ppegliemu a codara, mettẹmmu u cuadœ sọprâ codara, vacchemm'u llatti, u scuemmu ccû cuadœ* Quando finiamo [di mungere le pecore] e sono passate tutte [dal mungitoio], saliamo sopra, portiamo sopra con il latte, prendiamo la caldaia, vi mettiamo sopra il colatoio, vi versiamo il latte, lo coliamo con il colatoio;

♦ (No.) *Â casa a bbọtti ẹvi prepparada câ stuffada. A stuffada sse fà accussì: du ffœgli i cceasà, du ffœgli i nuggià, du ffœgli i ppersegau, un pọmmu cuttọgnu, carrubbi, ddu cchjappi dde fighi sẹcchi, na fia dde viêzza, sse bbọglio ttutti ppe na ppara*

dde üri, ppœi se scüa chęlla acqua, e buglienti se mętti ttê bbǫtti Il decotto per lavare le botti si prepara con: due foglie di ciliegio, di noci, di pesco, una mela cotogna, carrube, due picce di fichi secchi, un po' di vinaccia. Si fa bollire il tutto per due ore, poi quel decotto si scola e ancora bollente si versa nelle botti.

4. tr.bival. [sogg V N_{det}] **premere**, strizzare:

♦ (No.) *u truccu ddû ttrappittau ccęrca m'i stręngi cchjù ppicca me sia possìbberi, in mœdu me sse porta l ogliu, perchè ppoi, rrevęnnu ttô ttrappittu, ęlli i scüo e ccarcheccosa rreccavo de stu scuuadê* il trucco del frantoiano è cercare di stringere il meno possibile l'otre [fatto di pelle di capretto per trasportare l'olio] in modo tale da recuperare una parte di olio, perché poi quando arrivano al frantoio loro [i frantoiani] li strizzano e ricavano ancora qualcosa da queste colature.

CFR *scuadœ*, *cuadœ*.

scuadœ [sku.a.ˈðœ] sost.masch. inv. QF(21C) VAR *cuadœ* monoval. [(poss/*de*-N) N] **colatoio**:

♦ (No) *Quannu nne speccemmu [de mǫngi], che llęsto dde passà, ni nchjaêmmu, nchjaêmm'u llatti, ppegliemu a codara, mettęmmu u cuadœ sǫprâ codara, vacchemm'u llatti, u scuemmu ccû scuadœ, cû cuadœ, cce fagęmmu u cuadœ o dde frędgia o dde fêûcchjà* Quando finiamo [di mungere le pecore] e sono passate tutte [dal mungitoio], saliamo sopra, portiamo sopra con il latte, prendiamo la caldaia, vi mettiamo sopra il colatoio, vi versiamo il latte, lo coliamo con il colatoio.

CFR *cuadœ*, *scuà*.

scubbà [sku.ˈbba] verbo QF(45) MO [[scǫbba]$_N$+-à]$_V$ tr.bival. [sogg V N] **scopare**, passare la scopa, spazzare:

♦ (No.) *Quenn'u jencu ddû fǫrnu ęvi ddaventâ bbǫcca ddû fǫrnu, allǫa ppigliu e ccumęnzu a nęsci a brasgia ccû rrastęllu, u stutabrasgia llà veggêu, e a brasgia a męntu llaintra, pigliu a scǫbba bbagneda dde acqua e scǫbb'u ffǫrnu ppurittu* Quando il forno è ben riscaldato fin davanti alla bocca [lett. 'il bianco del forno è davanti alla bocca del forno'], allora, prendo e comincio a tirar fuori la brace con il tirabrace, là vicino il contenitore per spegnere la brace e la metto là dentro, prendo la scopa bagnata di acqua e scopo il forno pulito;

♦ (No.) *Ppœi sse ppreppara i ppesè, ppœi se ppiglia na fauci cchjù vecchętta, a deviglia, fatta dde aastri o nǫnca de fraschi, sse rradi ll aja e sse scǫbba bęlla purettìssema* Poi si preparano le pietre per trebbiare, poi si prende una falce un po' più vecchia, la scopa rustica fatta di aspalato o di frasche, si rade l'aia e si scopa ben bene;

♦ (SB) *Quannu u pillu ęvi spagliadu c'u frumęntu cumęnza a rrestà purittu, se tonn'a munzęlla, se scǫbba l aja cû scubbô, cu a deviglia* Quando la pula è stata ventilata per eliminarla dal frumento, e esso comincia a restare pulito, si ammucchia nuovamente, si scopa l'aia con la scopa rustica, con la ramazza.

CFR *deviglia*, *scubba*, *scubbô*, *scubbazzu*.

scubbazzu [sku.ˈbba.tstsʊ] sost.masch. QF(1) MO (è compatibile con *-ęttu*) monoval. [(poss/*de*-N) N] **scopa** fatta di fusti di rami e di erica saggina, o di altre piante simili, usata per spazzare stalle, aie, cortili:

♦ (No.) *Ddœpu che llęsti de mętti a rrecuotta ttê cannè, rręsta tütt'u sęu, quari jettemmu, quari cci'u demmu ê chè, e llavemmu a codara purettìssema cû scubbazzett'i mammuscętti, a scubbemmu bęlla puritta, pœi cce passemmu l acqua frędsca e a bucchemmu* Dopo che si finisce di riempire di ricotta le fiscelle, rimane il siero, una parte lo buttiamo e l'altro lo diamo ai cani e laviamo la caldaia pulitissima con una piccola scopa di *mammuscętti*, la spazzoliamo ben bene, poi la sciacquiamo con l'acqua fredda e la svuotiamo.

CFR *deviglia*, *scubba*, *scubbô*.

scubbô [skʊ.ˈbbõ] sost.masch. inv. QF(21D) monoval. [(poss/*de*-N) N] **scopa rustica** fatta di spine, saggine e piante simili:

♦ (SB) *Quannu u pillu ęvi spagliadu, c'u frumęntu cumęnza a rrestà purittu, se tonn'a munzęlla, se scǫbba l aja cû scubbô, cu a deviglia. A deviglia ięvi nu scubbô de spę fatta, che scǫbba chjù buôrû, perchè l aja ięvi rrùstega, tuttu ierba* Quando la pula è stata ventilata per eliminarla dal frumento, e esso comincia a restare pulito, si ammucchia nuovamente, si scopa l'aia con la scopa rustica, con la ramazza. La ramazza è una scopa rustica fatta con le spine che ramazza meglio perché l'aia è ruvida, tutta erba.

CFR *deviglia*, *scubba*, *scubbazzu*.

scucciuà [sku.tʃtʃu.ˈa] verbo QF(33)

1. tr.bival. [sogg V N_{det}] staccare dal picciolo o dal ramo (restr. sul compl.: solo frutti):

♦ (No.) *Quennu pœi fêô l oiva de bunnenzia, allǫa, ûrû cu i rrumezzi e cu i crocchi, ll omu ccû rrumezzu e a fędmmea ccû croccu che cara tutt'i rremmi che ppœ ccarà, ppiglia e scucciüa l oiva* Quando poi si produce oliva in abbondanza, allora, uno con il bacchio e con i legni ricurvi a rampino, l'uomo con il bacchio e la donna con il rampino con cui tira verso il basso tutti i rami che può abbassare, prende e stacca le olive dall'albero.

2. POL [sogg V] **scucciuà i mêu** monoval. con compl. idiom. (*i mêu*) strofinare le mani in modo da far cadere i residui di qualche sostanza (ad es. pasta) che si sono attaccati durante la lavorazione a mano:

♦ (No.) *Quannu [a faêa pâ mulligada] ęvi bęlla durętta, c'ancœa non è bęlla mpastada buôrâ, ûrû se cumęnz'a scucciuà i mêu, che nchjappa tutti a mêu mêu, e sse cumęnz'a scucciuà i mêu, sse fà ttütt'a mullighi mullighi; ppœi sse mętti u ttejêu ssǫpra, sse męnti na picca dde acqua llaintra e sse fà bbǫgli* Quando [la farina per la *mulligada*] è piuttosto consistente [lett.'ben dura'], che ancora non è ben impastata, si comincia a strofinare le mani per far cadere i pezzi di impasto, poiché si appiccica su tutte le mani, e si comincia a strofinare le mani, si riduce in molliche, poi si mette sul gas un tegame, si aggiunge un po' di acqua e si fa bollire.

scucciuàresi [sku.tʃtʃu.ˈa.ɹə.sə] verbo pronom. QF(33) intr.monoval. [sogg V] **frantumarsi**, sbriciolarsi, sminuzzarsi:

♦ (SB) *A San Masì fagęmmu bediemma dâ faîa i llasegni, se sô de rruobba ffuorti, se rrǫmpo, se scucciüo, e nvęci cerchemmu me sô de semęnza llęggi, de frumentu chjù jencu* A San Basilio con la farina facciamo pure le lasagne, se sono [preparate con farina] di frumento duro, si rompono e si riducono in pezzi, invece, noi facciamo in modo di pre-

pararle con [farina di] semi leggeri, di grano tenero.
CFR *rrǫ̣mpesi*.

scudẹlla [sku.ˈðe.lla] sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N) N] **scodella**, ciotola:
♦ (No.) *u cǫppu ẹvi fungüdu comu na scudella, de llẹgnu, e llaintra o mettẹmmu rreccuotta o ttegnẹmmu u quagliu* la ciotola è fonda, come una scodella, di legno e là dentro mettiamo la ricotta o teniamo il caglio.
CFR *cǫppu*.

scugliccà [sku.ʎʎɪ.ˈkka] verbo QF(6) intr.bival. [sogg V (DATpron)] **scivolare**, scorrere su una superficie liscia o in pendenza:
♦ (No.) *Chẹllu che rrẹsta dˈǫnni sˈà tagliadu sˈavˈa rrecceppà, e allǫa sˈavˈa ttaglià bbẹllu a ffiori de terra e cchjuttostu avˈa mpẹnni ppâ parti dde sǫtta, in modo che nǫn ẹvvi mmẹssu pe nchjêu nchjêu a rrecceppadura, perchè quannu cchjævi cce rressẹdi l acqua, sˈavˈa mẹtti un poco a ô sbẹgu in modo l acqua me cce scuglicca de lla sǫpra* La parte di tronco che rimane dopo che è stato segato il tronco, deve essere riceppato, e allora, si deve tagliare a fior di terra e piuttosto in modo tale che penda verso sotto, in modo tale che la parte riceppata non sia sistemata in modo piano, perché, quando piove, vi risiede l'acqua, lo si deve sistemare un po' di traverso in modo che l'acqua vi scivoli sopra.
2. intr.bival. [sogg V (LOCAT)] **sfuggire** dalle mani, venire meno alla presa.

scüma [ˈsku.ma] sost.femm. massa QF(13) monoval. [N (*de*-N)] **schiuma**, spuma:
♦ (No.) *commu l acqua bǫgli, [u sengu quagliadu] sse vacca llaintra, se mẹtti un pugnẹttˈi ssari, e sse dôa na rremêâdẹtta, sǫpra fà tenta scuma; chẹlla scuma sse piglia ccâ scumarœa e sse llẹva* appena l'acqua bolle, [il sangue rappreso] si butta là dentro, si aggiune un pugno di sale scarso, e si mescola, sopra si forma molta schiuma, quella schiuma si prende con la schiumaiola e si toglie;
♦ (SB) *Pœi [i llasegni] se scüo, quannu bǫglio, non sˈêo a llassà cœsgi che nnǫnca se fêo brütti, se jǫnci na feẹcchja dˈacqua me nǫn se ne vệ i ssǫpra chè, comu bǫglio, se ne vệ i ssǫpra, fêo a scüma e pœi se scüo* Poi si scola l'acqua di cottura quando [le lasagne] bollono, non si devono lasciare cuocere altrimenti si rovinano, ma si aggiunge un po' di acqua affinché non fuoriescano dalla pentola, perché appena comincia l'ebollizione tendono a fuoriuscire, fanno la schiuma e poi si scolano.
POL ESO *scumarœa*.

scuadêa [sku.a.ˈðɛ̃.a] sost.femm. QF(22A) NO → *scuadîa*.

scuadệiâ [sku.a.ˈðɛ̯̃.jã] sost.femm. QF(22B) FO → *scuadîa*.

scuadîa [sku.a.ˈðĭ.a] sost.femm. QF(22) VAR *scuadêa*, *scuadệiâ* **scolatura**, colatura:
♦ (No.) *u truccu ddû ttrappittau ccẹrca me strẹngi cchjù ppicca me sia possìbberi in mœdu me sse porta l ogliu, perchè ppoi rrevẹnnu ttô ttrappittu ẹlli i scüo e ccarcheccosa rreccavo de sti scuadê* il trucco del frantoiano è cercare di stringere il meno possibile l'otre [fatto di pelle di capretto per trasportare l'olio] in modo tale da recuperare una parte di olio, perché poi quando arrivano al frantoio loro [i frantoiani] li strizzano e ricavano ancora qualcosa da queste colature.

scumacœa [sku.ma.ˈœ.a] sost.femm. QF(24) → *schumarœa*.

scumarœa [sku.ma.ˈɹœ.a] sost.femm. QF(24) VAR *schumacœa* monoval. [(poss/*de*-N) N] **schiumaiola**:
♦ (No.) *commu l acqua bǫgli, [u sengu quagliadu] sse vacca llaintra, se mẹtti un pugnẹttˈi ssari, e sse dôa na rremêâdẹtta, sǫpra fà tenta scumarœa e sse llẹva* appena l'acqua bolle, [il sangue rappreso] si butta là dentro, si aggiune un pugno di sale scarso, e si mescola, sopra si forma molta schiuma, quella schiuma si prende con la schiumaiola e si toglie;
♦ (No.) *Ô fǫnnu dâ codara, dâ codaiẹlla rrieẹsta tutti chẹlli fattˈa zzennicchji, i piglio cu na scumarœa, i mẹnto ntô piattu o nǫnca ntô tejêo e chẹlli sô tuttˈi grattugli* (dopo aver fatto lo strutto) Sul fondo della caldaia, della caldaia piccola, rimangono tutti quei pezzettini di ciccioli, li si sprende con una schiumarola, li si mette in un piatto oppure nel tegame e quelli sono i 'grattugli'.
POL ESO *scüma*.

scummoglià [skʊ.mmo.ˈʎʎa] verbo QF(50) MO [s-+[[cummœgliu]$_{N}$+-a-]$_{V}$]$_{V}$ tr.bival. [sogg V N$_{det}$] [sogg V N$_{quant}$] **scoprire**, lasciare scoperto; scoperchiare:
♦ (No.) *Quennˈu ffǫrnˈè bẹllu scubbadu ppurittu, llassènnecci ddaventâ bbǫcca ddû ffǫrnu na feẹtta dde brasgia, ppigliu a ppara e a prepparu, vaju ô llẹttu, scummœgliˈu ppêrî* Quando il forno è ben scopato pulito, dopo aver lasciato davanti alla bocca del forno una piccola quantità di brace, prendo la pala e la preparo, vado al letto e scopro il pane.
REL LEX *cummœgliu*, *cummoglià*. SIN *scuppuê*.

scuonca [ˈskwo.ŋka] sost.femm. QF(2) VAR *sconca* monoval. [N (*de*-N)] agr. **sconcatura** delle piante per effettuare la concimazione e/o l'irrigazione:
♦ (No.) *Cà â Nuè pe cchjantà l orevà sse fà û ffuossu fǫnnu n mẹtru, pœi se mẹtti na pecchẹtta i frattẹ ô fǫnnu o na pecchẹtta i concimi, e ssǫpra se mẹntˈu nsẹddu dde l urevau. Sse sbara tutta chẹlla tẹrra tta chẹllu fuossu, e attornu se fà na sconca, un bẹllu fussẹttu tuttˈattornu* Qua a Novara per piantare l'olivo si scava un fosso profondo un metro, poi si mette un po' di erbe secche al fondo o un po' di concime, e sopra si mette l'innesto di olivo. Si elimina tutta quella terra in quel fosso e attorno si fa una sconcatura, un buon piccolo fosso attorno.

scuorcia [ˈskwor.tʃa] sost.femm. QF(2E) VAR *scorcia*
1. monoval. [N (*de*-N)] **cotenna** del maiale:
♦ (No.) *Ua fagẹmmˈi frìttui. Sse ppiglia chẹlli muorsi de, tutti chẹlli scorci cˈà rrestadu, tutti cchẹlli pielli, sse llavo bẹlli ppurittìssemi, sse ttagliˈa zzinnˈa zinni, e sse mẹnto a parti* Ora facciamo i ciccioli. Si prendono quei pezzi di... tutti quei pezzi di

cotenna che sono rimasti, tutte quelle pelli, si lavano pulitissime, si tagliano a piccoli pezzi e si mettono da parte.

2. monoval. [N (*de*-N)] **guscio** dei legumi:

♦ (No.) *Pœi ccumenzenn'i favi, cce dọgnu* [*ô purcellu*] *i scorci ddê favi, scorci de peṣellu, frutti fràccetti de ta campegna* Poi quando maturano le fave, gli do (da mangiare) [al maiale] i baccelli delle fave, dei piselli, frutti marci dalla campagna.

3. monoval. [N (*de*-N)] **scorza**, buccia di un frutto:

♦ (No.) *a ssettẹmbri ccumẹnzo i ffighi e cce dọgnu* [*ô purcellu*] *i ffighi, scorci dde ffegheddinneji, ffegheddinneji* poi a settembre cominciano i fichi e gli do i fichi, bucce di fichidindia, fichidindia.

scuppêa [sku.'ppẽ.a] sost.femm. QF(22A) NO → *scuppîa*.

scuppệâ [sku.'ppẹ̃.jã] sost.femm. QF(22B) FO → *scuppîa*.

scuppîa [sku.'ppĩ.a] sost.femm. QF(22) VAR *scuppêa*, *scuppệâ* monoval. [(poss/*de*-N) N] **otre** fatto con la pelle dell'agnello o del capretto, usato per il trasporto dell'olio o del mosto:

♦ (No.) *Quannu à ccugliudu stu ogliu, ọnni sse mẹtti? Sse mẹtti ttê scuppê. A scuppêa ẹvvi dde na pẹlli de crabba, cche avi u færa dintra e u dintra færa. Sse v'a porta ọnn'i crienti, llà sse sprẹmi perchẹ̣ ggià che u færa l avi dintra ttutta sta llârâ de crabba l ogliu s'u trattẹgni* Quando ha raccolto tutto questo olio, dove lo si mette? Si mette negli otri. L'otre è fatta di pelle di capra in cui la parte esterna è all'interno e la parte interna all'esterno. La si porta ai clienti, là si spreme poiché, essendo la parte esterna all'interno, tutta questa lana di capra trattiene l'olio.

scuppuê [sku.ppu.'ẽ] verbo QF(45A) tr.bival. [sogg V N_{det}] **scoprire**, lasciare scoperto; scoperchiare o togliere il chiusino dal forno:

♦ (SB) *Dœpu un pezzuệttu nẹsce a fumadẹtta attuornu a ciappa, pegliemmu e u scuppuêmmu, se vedẹmmu ch'ẹve buôrû, u ferrejemmu tọnnu, quannu vedẹmmu ch'è accussì u llassemmu stà nantru pezzuệttu ncuppuâdu. Pœi u scuppuêmmu e a llassumu stà nantru pezzuệttu me stasgiô* Dopo un po' di tempo esce del vapore d'attorno al chiusino, a questo punto togliamo via il chiusino; se vediamo che [il pane] è cotto, togliamo quella piccola quantità di brace che [era stata messa davanti alla bocca del forno], rigiriamo il pane, quando vediamo che è così (e cioè ormai alla fine della cottura), lo lasciamo stare ancora un pochino nel forno chiuso. Poi togliamo il chiusino e lo lasciamo stare dentro il forno per un altro po' di tempo

CONTR *ncuppuê*. SIN *scummoglià*.

scurcẹ̣lla [skur.'tʃẹ̣.lla] sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N) N] **cotenna** di maiale:

♦ (No.) *Quennu u ccentimmi ccumẹnz'a ẹssi a mẹnza cuttüra, sse conza: se mẹnti l œgliu, u sari, sse cc'è, scurcẹ̣lli cuotti de maiau, sse rremmêo llaintra* Quando la farinata è quasi a metà cottura, si condisce, si aggiungono olio, sale, se ci sono, alcuni pezzi cotti della cotenna del maiale, si rimestano là dentro.

CFR *scuorcia*.

scurdàresi [skur.'da.ɹə.sə] verbo pronom. QF(69) tr.bival. [sogg V *me*-F_{ind}] [sogg V *che*-F_{ind}] **scordarsi**, dimenticarsi:

♦ (No.) *M'avìa scurdadu me desgìa commu se fà u ssengu* Avevo dimenticato di dire come si fa il sangue [cotto del maiale];

♦ (No.) *Me scurdai cche sse pọda* Ho dimenticato (di dire) che si pota

♦ (SB) *Me scurdai me ce diju ca adô llẹzzu va ttaccado i crusgè che c'iẹvi na cuosa che se chjema hiuocca* Ho dimenticato di dire che in testa al liccio vanno attaccate le croci dell'ordito che hanno una cosa chiamata calcola;

♦ (SB) *Me scurdai c'avìa a dì che chẹllu llẹgnu che ẹvi tâ piertega, che ttacca a piertega cu pastuâ se chjema chjavüzza* Ho dimenticato che dovevo dire che quel legno che è nella bure, che lega la bure alla ritorta, si chiama chiavarda.

scurzà [skur.'tsa] verbo QF(45) MO [s-+[ccurzà]$_V$]$_V$ tr.bival. [sogg V N_{det}] **accorciare**, rendere corto:

♦ (SB) *cẹrte vœti, gere[nnu] llavuennu, u terrệu ẹvi picca, allọa, piglia sta chjavüzza a zzicca nta chẹllu pertüsu chjù ssọtta, chjù sọpra, nto pastuâ, che mêu mêu a stè chju vegệu ô crestejêu e chjù rrassu, a scọrza e a llonga e se chjama chjavüzza* certe volte, girando con l'aratro, lavorando, il terreno è poco, allora, [l'uomo] piglia questa chiavarda e la infila in quel buco più in basso, più sopra, nella ritorta che man mano deve stare più vicino alla persona o più lontano, la accorcia e la allunga, si chiama chiavarda.

CFR *cürtu*, *ccurzà*.

scutuada [sku.tu.'a.ða] sost.femm. QF(2) MO [[scutuà]$_V$+-ada]$_N$ MO (è compatibile con *-ẹtta*) **bacchiata**:

♦ (No.) *Quennu pœi fêô l oiva de bunnenzia, allọa, ûrû cu i rrumezzi e cu i crocchi, ll omu ccû rrumezzu e a fẹ̣mmea ccû croccu che cara tutt'i rremmi che ppœ ccarà, ppiglia e scucciüa l oiva, e l uommu ccû rrumezzu llẹggiu llẹggiu che cce ddôa na scutuadẹtta me cce fà scẹnni l oiva, e i fẹ̣mmi de n tẹrra c'a ccœglio* Quando poi si produce oliva in abbondanza, allora, uno con il bacchio e con i legni ricurvi a rampino, l'uomo con il bacchio e la donna con il rampino con cui tira verso il basso tutti i rami che può abbassare, prende e stacca le olive dall'albero; e l'uomo con il bacchio lo batte piano piano [lett. 'gli dà una bacchiata'] per far cadere l'oliva e le donne la raccolgono da terra.

CFR *scutuà*.

sdussà [zdʊ.'ssa] verbo QF(30) tr.bival. [sogg V N_{det}] **disossare** (restr. sul sogg.: solo persone; restr. sul compl.: animali):

♦ (No.) *Pœi i ddu menzê ddû maiau i mẹntu ntô cuoffu e mm'i port'â casa. Â casa, ddœppu cc'a carn'à rrefeddadu, sse ppiglia e sse sdossa, e sse mẹnti a carni dâ sossizz'a na parti, a carni dâ fellad'a ll autra* Poi le due metà del maiale le metto in una sporta e le porto a casa. A casa, dopo che la carne del maiale si è raffreddata, si prende e si disossa, e si mette la carne per la salsiccia da una parte e quella per la *fillada* da un'altra;

♦ (No.) *A panzẹtta se llenchja tutta bẹlla puritta com'ẹvi sdussada, se mẹtti na feẹ̣tta de pippi, nen-*

tri trę ccuccęcchji i ssari, se mmugliaija ttütta bęlla a gliummaęllu fettìssema, se ttacca, se męnti ntô fægliu i carta oreada e sse mpeccica medęma La pancetta si distende ben bene, dopo essere stata disossata, si condisce con un po' di peperoncino, altri tre pizzichi di sale, si avvolge tutta a mo' di gomitolo, ben pressata, si lega, si mette in un foglio di carta oleata e si appende al fumo ugualmente [come le altre parti del maiale, capocollo, lardo, ecc.].

CFR *uossu*.

se [sə] forma atona del pron.rifless.di 3ªpers **si** (dà anche valore passivo a un verbo tr. di 3ª pers.)

♦ (No.) *I paǫmmi se prepparo: se ppiglia a pasta dê bescotti, cu na picca dde œvi, na picca de zzùccuru, ammonìacca e ssajimmi, se batto tuttucosi, sse rremêo e se schêrô* Le colombe si preparano: si prepara la pasta come quella dei biscotti, con un po' di uova, di zucchero, ammoniaca e strutto; si battono tutti gli ingredienti, si rimestano e si distende il composto;

♦ (No.) *A ll uottu jorna se nnęscio; u buccuau se llęva cchęlla pęlli cche avi, se conza bęllu purittu cû pippi e nentri trę cuccętt'i ssari, se mmugliaija bęllu fittu, se mętti ntô fægliu i carta oleada, se ttacca e se mpeccicca, u bbuccuau* Dopo otto giorni si toglie il lardo dal sale, (il guanciale) privato della pelle, condito bene con peperoncino e altri tre pizzichi di sale, si avvolge in modo compatto, si mette in un foglio di carta oleata, legato e appeso, ecco il guanciale pronto.

se [se] congiunz. monoval. [C F_{ind}] [C F_{cong}] **se**,

♦ (No.) *Quann'u pêrî è ô rętu, passenn'un'üra, un'ur'e męnza, vaju e vaju a guardu ognententu pe vidi se llevettau* Quando il pane è nel letto [a lievitare], dopo un'ora, un'ora e mezza vado e vado a guardare ogni tanto per vedere se è lievitato;

♦ (No.) *I rravejœ sse ffêo. Sse ppiglia na bbęlla picca de faêa, sse mętti na bęlla picca i zzüccuru e na pecchętta de œvi, l œvi sse batto llaintra e sse rremêa faêa e zzüccuru, e œvi; ppœi, se cce càpeta, cce męnti na feętta de acqua, ma a pasta sse ppiglia bbęlla ddüra* I ravioli si preparano così. Si prende una buona quantità di farina, si aggiunge un bel po' di zucchero, e qualche uovo, le uova si sbattono là dentro e si rimesta farina e zucchero e uova; poi, se c'è l'opportunità, si aggiunge un po' di acqua, ma [non troppa] la pasta lavorata deve essere consistente.

seccà [sə.'kka] verbo QF(31) MO [[sęccu]$_{Agg}$+-à]$_V$ intr.monoval. [sogg V] **seccare**, diventare secco:

♦ (No.) *Ttô męsi de tovu sse ssemmêa u llêu. Tt'aprì e tta mêju se scęrba. Tta llugliu è maturu e sse scippa. Se scippa, sse ffà a mmazzuętti non tanti granni e sse mętti addritta, sse llassa sseccà na cchęlla de jorna* Nel mese di ottobre si semina il lino. In aprile e a maggio si scerba. A luglio è maturo e si divelle. Si divelle, si raccoglie in mazzetti non tanto grandi e si mette in posizione verticale, si lascia seccare un paio di giorni;

♦ (SB) *U pasteô se po ffà de barbascu e, allǫa, stu pastuâo se spœga cû ffœ[gu], cû llüggi, e düa de enni e enni, se sęcca, se tuonn'a mietti a muollu nta l acqua, ęllu rremuolla e se tuonn'a mietti, rriesta sęmpri adâ piertega* La ritorta del giogo dell'aratro si può fare di verbasco, e, allora, questa ritorta si riscalda con il fuoco e dura di anno in anno, se secca (e indurisce) la si rimette in ammollo nell'acqua, essa si ammorbidisce e la si riaggancia [all'aratro].

CFR *sęccu*.

[ALI 3635 SS·kká]

seccomu [sə.'kko.mʊ] congiunz. sub.fin. QF(4) NO → *seccuomu*.

sęccu ['sę.kkʊ] agg. QF(3)

1. monoval. [N Agg] **secco**, arido:

♦ (No.) *Se per caso sse ddisgi cà ǫnni nuautri che ogni ttantu cce piglia u mari dû castagnu, stu mari dû castagnu cumparisci cche cce vę na ttacchętta ffatta, fatta sęcca, fatta brusgiada a sta chjanchętta de castagnu* Se per caso si dice che qua, presso di noi, ogni tanto il male del castagno colpisce le piante, questo male del castagno appare sotto forma di una piccola piaga secca, bruciata sul piccolo tronco del castagno;

♦ (SB) *Dœppu che [u llîu] se sceppa accussì, allǫa se męttu, se mietti a ventîa a ventîa e se fà, comu desgęmu, un cavallô. Dœpu che stavi un pocu de juorni i chęlla manęa, ęllu devęnta seccu. Dœpu che devęnta sęccu, se piglia e se smazza a semęnza cu na mazzœa de llęgnu e se fà a semęnza dû llęu* Dopo che si sradica in questo modo [il lino], allora si ammonticchia a gruppi di venti e si forma diciamo una bica. Dopo che sta qualche giorno in quel modo, esso secca. Dopo che è essiccato, si prende e si battono ripetutamente i semi con una mazzuola di legno e si ricavano i semi di lino.

SIN *brusgiadu*, *sciüttu*.

2. monoval. [N Agg] appassito, inaridito, rinsecchito; seccato, indurito:

♦ (No.) *Pœi quennu l orevau ęvi bęllu grennu, allǫa ogni n du enni, ogna ttrę enni a ssegǫnnu ûrâ a possebberetà cche avi, i ppiglia e i ffà rremunnà ccâ ccętta, cce llęva tutti chęlli rremmi chjù sęcchi, cce llęva tutti chęlli pǫnti cchjù secchi, cce dôa na bęlla spulargada câ fròveccia, e ęlli fêô l oiva* Poi quando l'olivo è cresciuto, allora, ogni due o tre anni, in base alla possibilità che ciascuno ha, si devono rimondare con l'accetta, togliendo tutti i rami secchi, tutte le cime secche, bisogna scacchiarlo con la forbice e gli alberi producono le olive.

3. monoval. [N Agg] essiccato (restr. sul nome: solo frutta, ortaggi, prodotti che vengono essiccati):

♦ (No.) *De parti męssa na ppecchętta de nuccilli nturradi, pestadi fîrî, ffighi sęcchi, bbęlli pestadi, bbęlli tagliadi ffîrî, e na picca de vêu jencu, ttuttu mmescadu* (per preparare la farcia delle cassatelle) mettono da parte una certa quantità di nocciole tostate, tritate finemente, fichi secchi, ben pestati, ben tagliati in modo sottile e un po' di vino bianco, tutto mescolato insieme.

seccuomu [sə.'kkwo.mʊ] congiunz. sub.fin. QF(4) VAR *seccomu* monoval. [C F_{ind}] **siccome**, dal momento che, poiché:

♦ (No.) *Ssęllu ch'i rremǫnna a ll invernu [i nucellà], sseccommu ffœgli nǫn ęvi cchjù, sse pœ sbaglià, e invęci dde ttaglià nna rremma ssęcca sse pœ ttaglià na rremma vęrda* Se li si rimonda [i noccioli] in inverno, poiché sono spogli [lett. 'non hanno più foglie'], si può sbagliare e, invece di tagliare un ramo secco, si può tagliare un ramo verde;

♦ (No.) *Prima se ttaglia l àrburu, sse fà a mors'a morsa, pprimma câ ccętta i rremmi peccętti e*

ppœi cû struncadô̱rî i truppẹ̱lli grossi. U truppẹ̱llu cche vệ ttroppu grossu - sseccommu nọn cœsgi, sperciarmodu sse a fossa nọn ẹvi tanta grenna - ss'av'a spaccà chî cọ̱gni, cọ̱gni de ferru (per fare la carbonaia) Prima si taglia l'albero, si fa a pezzi, prima con l'accetta si tagliano i rami più piccoli, poi con la sega (quella senza telaio maneggiata da due uomini) i rocchi più grossi. Il rocchio che è stato tagliato troppo grosso - poiché non cuocerebbe nella carbonaia, soprattutto se essa è piuttosto piccola – deve essere spaccato ulteriormente con i cunei.

segaria [sə.ɣa.'ɹi.a] sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N) N] rec. **segheria**:

♦ (No.) *na vœtta se serrava cu a ssẹ̱rra a ddu mêu; ua nvẹ̱ci sse pport'ê ssegarì* una volta si serrava con la serra a due impugnature; Ora invece [i tronchi da segare] si portano nelle segherie.

CFR *segà*, *sierra*.

sẹ̱ggia ['se.dʒdʒa] sost.femm. QF(2G) monoval. [(poss/*de*-N) N] **sedia**:

♦ (SB) *Mettẹ̱mmu a para adâ bọ̱cca dû fọ̱rnu, i darrẹttu mettẹ̱mmu na seggia, jẹ̱mmu pigliemmu u pêrî tô llẹttu, u mettẹ̱mmu sọ̱pra a para, a ün a ün tutt'attuornu, e a jẹ̱mmu mettẹ̱mmu tô fọ̱rnu* Mettiamo la pala alla bocca del forno, dietro mettiamo una sedia, andiamo a prendere il pane dal letto, lo mettiamo sopra la pala, e lo inforniamo singolarmente a giro dentro il forno.

segniffeccà [sə.ɲɲɪ.ffə.'kka] verbo QF(6) tr.bival. [sogg V N] **significare**, equivalere, corrispondere:

♦ (SB) *dœpu che se fà sti ventequattru cannœ, se fà a ọ̱rdi, a ọ̱rdi, c'ìẹvi du pẹzzi de llẹgnu mettudi â muru; sse du pẹzzi de llignu mettudi ô muru êo tutti i pertusi fatti cû rruospu, cu pẹzzi de llẹgnu zeccadi lladintra a lla destenza de na chenna che sta chenna segniffeca du mẹtri* dopo che si fanno questi ventiquattro rocchetti, si fa a ordire a ordire, ci sono due pezzi di legno inseriti al muro, questi due pezzi di legno messi al muro hanno tutti i buchi fatti con il *rruospu* (legnetto appuntito per fare buchi), con pezzi di legno innestati là dentro, alla distanza di una canna, questa canna equivale a due metri.

segọ̱nnu[1] [sə.'ɣọ.nnʊ] agg.num. ord. QF(3) monoval. [N Agg] **secondo**, che, in una successione ordinata, occupa il posto corrispondente al numero due:

♦ (No.) *Dœppu dẹggi mêrûdi cche ss'à nfurnêdu, sse ffa na sciangazzẹttâ cchjappa ddû fọ̱rnu e sse ttaija sse cci'à ccarad'a rrusada. Ss'è ccullurittu ppigli'e sse ggira. Dœppu cche sse ggira, sse torn'a mẹtt'a cchjappa ddû ffọ̱rnu e, ddœppu nentru quartu dd'ura, sse ttorn'a ttaija sse cci'à ccarad'a ssegọ̱nna rrusada, me nọn se brusgia* Dopo dieci minuti che [il pane] è stato infornato, si apre leggermente il chiusino del forno e si controlla se il pane si è in parte colorito. Se lo è lo si gira. Dopo che si gira, si mette nuovamente il chiusino alla bocca del forno, e, dopo un altro quarto d'ora, si torna a controllare se la cottura è ultimata [lett. 'se mostra la seconda "rosata"'], stando attenti affinché non di bruci il pane.

seguittà [sə.gwi.'tta] verbo

1. tr.bival. [sogg V N_{det}] [sogg V *a*-F_{inf}] **seguitare**, continuare, proseguire:

♦ (No.) *cu stu llazzu fêo sti sẹnghi e ssèguitta a serrà* con questo laccio (intriso nella sinopia) fanno i segni e si continua a segare (i castagni).

2. intr.monoval. [sogg V] **seguitare**, durare, perdurare:

♦ (No.) *Ddœppu de sta rrecceppadura è ffêrîdu u fattu dû castagnu, perchè sèguitta ogni ennu, ogni dọ̱deci, ogni quattordecianni ẹvvi a stẹ̱ssa cuosa* Dopo questa riceppatura è concluso il racconto relativo alla coltivazione del castagno, perché continua ogni anno, ogni dodici, ogni quattordici sono le stesse cure.

sẹi [sei] agg. e sost. inv. QF(4)

1. agg. num.card. monoval. [Agg N] **sei**:

♦ (No.) *Perciò* [*pe ffà i nucellà*] *a bbarbadẹlla av'a ẹssi cche vệ dâ terra, e allọ̱a, ogni n fossu sse nne mẹtti da cincu a ssẹi fi* Perciò [per piantare i noccioli] la barbatella deve provenire da terra, e allora, in ogni fosso si mettono da cinque a sei fili;

♦ (SB) *Adâ sia sei, cincu, sẹi tọ̱mmi* [*de frumẹntu*], *a segọ̱nnu a müa o ìẹvi sciecca, e se carrija pâ casa fi'a quannu lliesti* La sera sei, cinque, sei *tọ̱mmi* [di frumento], a seconda se si ha una mula o un'asina, si trasportano a casa fino a quando non si finisce

2. sost.masch. zeroval. il numero sei; forma grafica del numero sei:

♦ (Fo.) *u sai scrivi u sẹi? e scrìvelu!* lo sai scrivere il sei? E scrivilo!

sellijàresi [sə.llɪ.'ja.ɹə.sə] verbo pronom. QF(6C) intr.monoval. [sogg V] **irritarsi**, infastidirsi:

♦ (No.) *E allọ̱a, ẹlli ffêo u schetticchju, ma u parruhhêo se sellija, perchè œgliu cche nnẹsc'i tta l infẹrnu ẹvi œgliu cche cci'à vennüdu mmệrû, cche cce nn'êo dẹttu ê parruhhê* E allora, (al termine dell'oleificazione) loro (operai e clienti) fanno questa mangiata, ma il cliente si infastidisce, perché l'olio che esce dal pozzo inferiore è olio che gli è stato venduto in meno, che hanno dato in meno ai clienti.

semẹnza [sə.'me.ntsa] sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N) N] **semente**, seme:

♦ (No.) *Ttô mẹsi de tovu sse ssemmêa u llêu. Tt'aprì e tta mêju se scẹrba. Tta llugliu è maturu e sse scippa. Se scippa, sse ffà a mmazzuệtti non tanti granni e sse mẹtti addritta, sse llassa sseccà na cchẹlla de jorna; quannu ẹvvi sẹ̱ccu, ccu nna mazzœa sse pẹ̱sta ttutt'a semẹnza ppe cce lluvà a semẹnza* Nel mese di ottobre si semina il lino. In aprile e a maggio si scerba. A luglio è maturo e si divelle. Si divelle, si raccoglie in mazzetti non tanto grandi e si mette in posizione verticale, si lascia seccare un paio di giorni, quando è secco, si pestano tutti semi con una mazzola per separare i semi stessi;

♦ (SB) *se sô tierri jenchji, se semệa a curcẹtta, a atri semẹnzi chjù gruossi. Semẹnzi chjù gruossi ẹvi: bọffera, atri semẹnzi* se sono terre bianche, si semina 'curcẹtta', altre sementi più grosse. Semi più grossi sono: bufala e altri semi;

♦ (SB) *Ô muệu u masgệu, cẹrti vœti segọ̱nnu che frumẹntu è, s'è rruobba fuorti, u sbagnemu ce mettẹ̱mmu mẹnzu llitru d'acqua, un llitru d'acqua, segọ̱nnu che rruobba è, s'è majuorca chjù picca perchè sô semẹnzi te llẹggi e u pê vệ chjù jencu, ca a caîglia vệ chjù gruossa e u pê vệ chjù jencu* al

mulino lo maciniamo, a volte, in base al tipo di frumento, se è garno duro, lo inumidiamo, aggiungiamo mezzo litro di acqua, un litro, in base al tipo di grano. Se è maiorca [ne aggiungiamo] meno, perché sono sementi [che crescono] nei terreni *lleggi* e il pane viene più bianco, perché la crusca è più grossa e il pane prodotto con questo grano è più bianco;

♦ (SB) *A San Masì fagẹmmu bediemma dâ faîa i llasegni, se sô de rruobba ffuorti, se rrọmpo, se scucciüo, e nvẹci cerchemmu me sô de semenza lleggi, de frumentu chjù jencu* A San Basilio con la farina facciamo pure le lasagne, se sono [preparate con farina] di frumento duro, si rompono e si riducono in pezzi, invece, noi facciamo in modo di prepararle con [farina di] semi leggeri, di grano tenero.

CFR *semiâ*.

semiâ [sə.mɪ.ˈã] verbo QF(6) VAR *semiê*

1. intr.monoval. [sogg V] **seminare**, fare la semina:

♦ (SB) *E pœi se semêa a settẹmbru. Se semêa, se sô tierri nẹrghi, se ce jiecca majuorca, frumẹntu chjù llẹggiu, frumẹntu ch'i spighi sô chjù peccẹtti, che però se se fà chjù buôrû; se sô tierri jenchji, se semêa a curcẹtta, a atri semẹnzi chjù gruossi* E poi si semina a settembre. Si semina, se sono terre nere (grasse), si butta maiorca, frumento dalle spighe più piccole, però migliore di qualità, se sono terre bianche, si semina 'curcẹtta', altre sementi più grosse.

2. tr.bival. [sogg V N_{quant}] **seminare**, spargere o interrare la semente:

♦ (No.) *Ọnni nuautri, pe ssemiê u frumẹntu, a merzu sse fà i maẹsi, sse nsọrca e sse chjenta u frumentudinneju. A agọstu se scippa u furmentudinneju, se rrọnca i tẹrri, se cc'è rruvẹtti se llẹvo, se purezzija chẹlli ccimi, chẹlli rradigô dû frumentudinneju e a ottobbri se ssemêa u frumẹntu* Da noi per seminare il frumento, a marzo si ara, si tracciano i solchi e si pianta il mais. Ad agosto si sradica il mais, si sarchiano le terre, se ci sono rovi, si tolgono, si pulisce il terreno dalle cime e radici di mais e a ottobre si semina il frumento;

♦ (SB) *Tô mẹsi de tuovu se semîa u llẹu* Nel mese di ottobre si semina il lino.

3. tr.trival. [sogg V N_{quant} LOCAT] **seminare**, fare la semina:

♦ (No.) *Llà û uommu ss'u mẹtti ntê bèrtui e ccû pugnu u ssemêa a chẹlla tteûda tteûda* Là un uomo insacca il frumento nelle bisacce e lo semina a spaglio [lett. 'con il pugno'] per tutta la tenuta.

CFR *semẹnza*.

semiê [sə.mɪ.ˈɛ̃] verbo QF(6) → *semiâ*.

sẹmpri ['se.mprɪ] avv. QF(4)

1. monoval. [V Avv] **sempre**:

♦ (fonte) esempio traduzione dell'esempio traduzione dell'esempio traduzione dell'esempio

♦ (fonte) esempio traduzione dell'esempio traduzione dell'esempio traduzione dell'esempio

rel'lex

(coda del lemma) tav apgen || POL ESO polirematiche esocentriche

sẹnga [sẹ.ŋga] sost.femm. QF(2)

1. monoval. [(poss/*de*-N) N] **segno**, linea che serve da contrassegno:

♦ (No.) *pœi cce tiro stu llazzu, cu stu llazzu fêo sti senghi e ssèguita a serrà* poi tirano il laccio (imbevuto nella sinopia), con questo laccio fanno i segni e si continua a segare.

2. monoval. [(poss/*de*-N) N] **incisione**, piccolo taglio:

♦ (No.) *U pêrî, primma fazzu tuttu u giru attornu, pœi, sse mme ne rrẹsta, u mẹttu ancœa ttô mẹnzu, e pœi nfọrnu i ppezzarrò, ffagènnecci ddu bẹlli ssẹnghi dde sbiẹgu, dde ttravẹrsu e u ppeccellattu tagliènnel'in quattru parti, puru, e u nfọrnu* [per infornare] il pane, prima dispongo tutti i pani a giro, attorno, lungo la circonferenza del forno, poi, se me ne restano, li metto ancora nel mezzo del forno e poi inforno i filoni, dopo avergli fatto due bei segni, tagliandoli obliquamente, e la ciambella tagliandola in quattro parti anche, e la inforno

♦ (fonte) esempio traduzione dell'esempio traduzione dell'esempio traduzione dell'esempio

CFR *sẹngà*.

sengà [sə.ˈŋga] verbo QF(31) MO [[sẹnga]$_N$+-à]$_V$ tr.bival. [sogg V N_{det}] **segnare**, marcare, contrassegnare:

♦ (No.) *Tta stu murgau cc'ẹvi na tẹrra rrọssa, sta tẹrra rọssa vẹ bagnadẹtta cu l acqua; pœi cc'è û llazzu, u llazzu av'a ẹssi de llârâ, perchẹ attremẹnti nọn sẹnga, bbegno stu llazzu de llêrâ ta stu murgau e sẹngo ọnni av'a passà a sẹrra* in questa sinopia c'è una sorta di terra rossa, questa terra rossa viene bagnata un po' con acqua; poi c'è un filo, un filo che deve essere di lana perché altrimenti non traccia alcun segno, bagno questo filo di lana nella sinopia e traccio la linea dritta per cui deve passare la sega;

♦ (No.) *utti sti taulộrî che av'a ẹssi tagliadi ẹlli i ssẹngo prima, ddisgi av'a ẹssi quattru centìmetri stu taulộrî, mesü quattru centìmetri cû mẹtru* Tutte queste tavole che devono essere segate, loro le segnano prima, se deve avere lo spessore di quattro centimetri questa tavola, loro prendono la misura di quattro centimetri con il metro.

CFR *sẹnga*.

sengu ['sɛ.ŋgʊ] sost.masch. massa QF(13) monoval. [(poss/*de*-N) N] **sangue**; sangue del maiale:

♦ (No.) *M'avìa scurdadu me desgìa commu se fà u sengu. Commu schenn'u maiau, chè cce nẹsci chẹllu sengu, cche se rrecœgli ttô cattu, se piglia e se fà stà un pezzuẹttu, demodocchè ẹllu quaglia, ppœi, se port'â casa e sse bbọgli l acqua. Comu l acqua bọgli, se ttaglia in quattru muorsi, in sẹ muorsi, in quantu muorsi se vœ taglià; commu l acqua bọgli, sse vacca llaintra, se mẹtti un pugnẹtt'i ssari, e sse dôa na rremêâdẹtta, sọpra fà tenta scuma; chẹlla scuma sse piglia ccâ scumarœa e sse llẹva. Quennu u sengu ẹvi bẹllu cottu, ppiglia e cumẹnz'a nẹsci tüttu supracqua, se scẹnni, se piglia ccâ scumarœa e sse nẹsci. Se mẹnti ntô piattu, bẹllu fungudu, e sse fà rrefedà. Quenn'è frẹddu, se ttaglia mursẹtti mursẹtti e sse friji: se po fà cu na ceppọlla fritta, c'un pumadœru, o nọnca se po fà frittu ssọru* Avevo dimenticato di dire come si fa il sangue [cotto del maiale]. Appena scanno il maiale e gli fuoriesce il sangue, lo si raccoglie in un secchio e lo si lascia a riposare un po' affinché esso si rapprenda. Appena l'acqua bolle, [il sangue] si taglia in quattro o in sei pezzi, in quanti si vuole, e appena l'acqua bolle si mette là dentro, si aggiune un pugno di sale scarso, e si mescola, sopra si forma molta schiuma, quella schiuma si prende con la schiumaiola e si toglie.

Quando il sangue è ben cotto, rimane in superficie, se va sul fondo si prende con la schiumaiola e si tira fuori. Si mette nel piatto, fondo, e si lascia raffeddare. Quando è freddo, si taglia in piccoli pezzi e si frigge: si può cucinare con una cipolla fritta, con un pomodoro, oppure si cucina fritto senza altri ingredienti.

senti ['se.ntə] verbo QF(56)

1. tr.bival. [sogg V N_{det}] [sogg V *che*-F_{ind}] **sentire**, udire, ascoltare:

♦ (No.) *Ttassumẹntri u ffigliu cchjù grennu ia [n] campegna e, ttô turnè, ccommu rruvau veggêu a casa, sentennu che ssuêvo e ballavo, cchjamêu ûrû ddî garzô, e cce dumannau che staggìa succedẹnnu* Intanto il figlio più grande era in campagna e, lungo la strada del ritorno, appena arrivò vicino casa, sentendo che suonavano e ballavano, chiamò uno dei garzoni e gli domandò cosa stava succedendo.

2. selgen tr.bival. [sogg V N] **sentire**, accorgersi, avvertire una qualche sensazione attraverso gli organi di senso:

♦ (No.) *Quannu [u fœgu] rriva â pianu de tẹrra che se senti, pœi se senti l odọri dû fœgu, fummi nọn ne ffà cchjù, nnẹsci chẹllu fummi fatt'a cchjaru, llestìu sta ccusgiadêa de fossa* Quando [il fuoco] arriva alla base, poi, che si sente, si sente l'odore del fuoco, fumo non ne fuoriesce più, esce del fumo ormai chiaro, è conclusa la cottura della legna.

sẹnza ['se.ndza] prep. QF(4) monoval. [P N] **senza**:

♦ (No.) *I maccarrô sse fê'accussì: sse scẹnn'a majilla, sse ccruvua na feẹtta i ffaêa, a rrasgiộrî dd'un chillu, quentu ûrû ne vœ ffà. Ntô chillu cce mẹnti na bbẹlla picca de œvi, senza acqua, senza acqua, sse mpasta e sse ppiglia a pasta düra e sse schêr'assai* I maccheroni si fanno così: si tira fuori la madia, si staccia un po' di farina, un chilo circa, in base a quanto ciascuno ne vuole fare. In un chilo di farina si mette una buona quantità di uova, senza acqua, si impasta, la pasta la si rende consistente, e si lavora molto;

♦ (No.) *U cẹntru ddû curmêu rrẹsta sẹnza tẹrra, che sse muccia, ddœppu c'à pegliadu ffœgu* Il centro della sommità della carbonaia non deve essere riempito di terra [lett. 'resta senza terra'], poiché va coperto solo dopo che la carbonaia ha preso fuoco.

seppà [sə.'ppa] verbo tr.bival. [sogg V N_{quant}] **separare**:

♦ (No.) *ppû mastrẹllu cce ne ssô de ppẹtra e cce ne ssô dde llẹgnu, ssô fatti a llonghi lluonghi, ausu, a ll üttemu è fatt'a bbieccu, cche sse mpeccicca o a llenna, o ûrû mpeccic'ô cọppu, ppe seppà u ssẹru che llassọpra ppusemmu o a rrecotta o u furmeggiu, segọnnu chẹllu cche ûrû avi de mẹtte* relativamente al gocciolatoio: ce ne sono di petra e di legno, hanno forma allungata [lett. 'sono fatti lunghi, lunghi'], come [...], nella parte finale hanno una sorta di becco al quale si appende il recipiente di latta oppure il contenitore di legno per separare (e contenere) il siero perché là sopra appoggiamo la ricotta o il formaggio, in base a quello che ciascuno ha pronto da mettere a gocciolare.

sẹrra ['se.rra] sost.femm. QF(2) NO → *sierra*.

serrà[1] [sə.'rra] verbo QF(41) MO [[sierra]$_N$+-à]$_V$ (il dittongo -ie- nelle forme derivate, come nei valutativi, si chiude in -e- perché fuori d'accento) tr.bival. [sogg V (N_{det})] **segare**, tagliare in due o in più parti con la sega (il complemento nominale che può anche restare implicito, se ricavabile dal contesto o dal cotesto):

♦ (No.) *na vœtta se serrava cu a ssẹrra a ddu mêu, sse ffagìa u scau e ûrû se mettìa de sọtta, ûrû sse mettìa dde sọpra, stu trọncu vegnìa ttaccadu ccu na ccorda, e sse serrava* Poi si trasporta, una volta si serrava con la serra a due impugnature, si faceva il cantiere e un segantino si metteva dentro il cantiere (sotto il tronco da segare), l'altro sopra, questo trono veniva legato con una corda e si segava;

♦ (No.) *Commu ddesgìa, commu se llẹsti de serrà, ttutta sta llegnemi vệ nfurrezzada* Come dicevo, appenan si finisce di segare, tutto questo legname viene accatastato.

serrà[2] [sə.'rra] verbo QF(41)

1. tr.bival. [sogg V N] **serrare**, chiudere stringendo:

♦ (No.) *Sta naspa nescẹnnu ta l œcchju dâ mœa, dû ssuttâu avi l occellüzzu. Stu occellüzzu ssọtta avi un cuscêrẹttu, stu cuscêrẹttu se mẹtti a bùsciua e se cẹntra tô mẹnzu de ll œcchju dâ mœa e chî cọgni se serra* Questo manubrio uscendo dall'occhio della mola, da sotto, ha l'uccellino. Quest'uccellino sotto ha un cuscinetto; questo cuscinetto si mette sulla bronzina e si centra al centro dell'occhio della mola e coni cugni si serra.

2. tr.bival. [sogg V N] accelerare, far diventare più rapido e intenso:

♦ (No.) *Scennuannu u buccaœ, nẹsci sta acqua dô buccaœ, serrada com'un trossu, misca tê pẹnni e parti a rrœda* Tirando il cannello esce quest'acqua dal cannello, serrata come un torsolo, sbatte nelle palette e la ruota si mette in moto

serradîa [se.rra.'ðĭ.a] sost.femm. QF(22) VAR *serradêa*, *serradẹiâ* **il segare**, azione di segare:

♦ (No.) *Tturnannu â sserradêa ddê cchjanchi, primma cce vœ u scau* Riprendendo a parlare dell'attività di segare i tronchi: per prima cosa bisogna preparare il cantiere.

sẹru ['se.ɹʊ] sost.masch. massa QF(14) → *sẹu*.

sêrû ['sẽ.ɹʊ̃] agg. QF(3)

1. monoval. [N Agg] **sano**, integro, intatto:

♦ (No.) *turneu to fradi e tto padri mmazzau u vettẹllu grassu, perchệ cce turneu sêrû e sarvu* è tornato tuo fratello e tuo padre ha ammazzato il vitello grasso, perché gli è ritornato sano e salvo.

2. monoval. [N Agg] **intero**:

♦ (No.) *Sse llass'un zennẹtt'i llardu, se ttaglia cchẹllu llardu a spicchji spicchji, a ffellẹtti ffellẹtti, fîrû, a zzennicchji zzennicchji, e sse rremêa a mẹnzu dâ carni dâ fellada pestada, se cọnza cû ssari, pippi e feôcchju e <pippi sêrû>, spèzzi sêrû* Si lascia da parte un po' di grasso, si taglia quel lardo in spicchi, in piccole fette, in pezzetti piccoli, e lo si mischia con la carne del salame pestata, si condisce con sale, peperoncino, semi di finocchio e pepe nero intero;

♦ (SB) *Cẹrti vœti fagẹmmu i maccarrô, i maccarrô se fà un pẹzzu de pasta, se llassa tutta sêrû, allọa, pœi se piglia a mulleghicchji mulleghicchji*

picca e se scârâ sọtta de jẹdeti e se devẹnta llonga un chìnneci centìmetri A volte facciamo i maccheroni, i maccheroni si fanno con un pezzo di pasta che si lascia tutta intera, poi si prende in piccoli pezzi e si lavora sotto le dita fintanto che diventa lunga quindici centimetri circa.

sẹrvi ['ser.və] verbo QF(59) NO → *siervi*.

servìzziu [sər.'vi.tstsju] sost.masch. QF(1H) monoval. [(poss/*de*-N) N] **operazione**:

♦ (SB) *I spuiji sô a mursẹtti mursẹtti, de un cabbu all attru dâ tierra che s'av'a semiê e se semẹa. Pœi un uommu rrecọnza tutt'u servizziu e se llasso stà* Le strisce di terra da seminare sono divise in piccoli tratti, [che vanno] da un estremo all'altro della terra che deve essere seminata e si semina. Poi un uomo ricopre i solchi dopo la semina [lett.'risistema tutta l'operazione'] e si lasciano riposare.

sestemà [səs.tə.'ma] verbo QF(46)

1. tr.bival. [sogg V N_{det}] **sistemare**:

♦ (No.) *a brocca ẹvi un bastộrî de castagnè, all üttemu cce zzicco na fierra, e chẹlli schierdi in quattru in cincu, chẹlli scherdẹtti i zzicco ta chẹlla fierra e a sestemmo ccommu na palla* La frusta è formata da un bastone di castagno, a una estremità viene inserita una ferula, e quei pezzetti [le biforcazioni del bastone di castagno] divisi in quattro, in cinque, quelle piccole schegge vengono inserite nella ferula e sistemate a mo' di palla;

♦ (No.) *Ddœppu cche [i sporti] sô mẹssi bbẹlli a chjummu sestemadi, allọa, sse strẹnci stu mangaẹllu* Dopo che sono sistemati perfettamente a piombo, allora si stringe questo *mangaẹllu* (argano a vite del torchio).

settẹmbri [sə.'tte.mbrɪ] sost.masch.det. solo sing. QF(14) VAR *settẹmbru* zeroval. (non ammette l'articolo e non può reggere aggettivi, compl. prep. o relative; può costituire compl. di denominazione; *u mẹsi de settẹmbri* ricorre nei contesti in cui il solo *settẹmbri* non è sintatticamente ammissibile) deitt. **settembre**, il mese di settembre dell'anno in corso, o dell'anno cui si è fatto riferimento:

Per la costruzione di espressioni di tempo determinato, è compatibile come compl. di a^3, e compl. di ta: a/ta settẹmbri 'in/a settembre

♦ (No.) *a ssettembri ccumẹnzo i ffighi e cce dọgnu [ô purcẹllu] i ffighi, scorci dde ffegheddinneji, ffegheddinneji* poi a settembre cominciano i fichi e gli do [da mangiare al maialino] i fichi, bucce di fichidindia, fichidindia;

♦ (SB) *Pe semiê u frumẹntu s'av'a prepparà i maẹsi tô mẹsi de marzu, pœi tâ maju se chjanta u frumentudinneju, pœi tâ giugnu se zzappa u frumentudinneju, a settembri se scippa e se semẹa u frumẹntu* Per seminare il frumento si deve arare la terra nel mese di marzo, poi, a maggio si pianta il granoturco, poi a giugno lo si zappa, e a settembre si sradica e si pianta il frumento;

♦ (SB) *E pœi se semẹa a settembru* E poi a settembre si semina (il frumento).

settẹmbru [sə.'tte.mbrʊ] sost.masch.det. solo sing. QF(14) → *settẹmbri*.

setterrà [sə.ttə.'rra] verbo QF(46) tr.bival. [sogg V N] **sotterrare**:

♦ (SB) *Dœppu se semîa u llîu, dœpu se zappa cu natra zappulla cchjù peccẹtta, quannu quannu s'av'a setterrà, cu natra zappulla cchjü peccẹtta, pœi quannu u llẹu è in hiọri, se scierba* Dopo che si semina il lino, si zappa con un'altra zappetta più piccola, quando lo si deve sotterrare, con un'altra zappetta più piccola; poi quando il lino è in fiore, che è fiorito, si scerba.

CFR *semiê*.

sẹtti ['se.ttɪ] agg. e sost. inv. QF(4) NO → *sietti*.

sẹu ['se.ʊ] sost.masch. massa QF(14) VAR *sẹru* monoval. [N (*de*-N)] **siero**, liquido che avanza dopo che è stata raccolta la ricotta:

♦ (No.) *Ddœpu che llẹsti de mẹtti a rrecuotta ttê cannè, rrẹsta tütt'u sẹu, quari u jettemmu, quari cci'u demmu ê chè* Dopo che si finisce di riempire di ricotta le fiscelle, rimane il siero, una parte lo buttiamo e l'altro lo diamo ai cani;

♦ (No.) *Me scurdai me desgìa c'a tọmma, quenn'a nescẹmm'i ttâ codara, pœi a l üttemu, quennu nescẹmm'a rrecuotta, s'av'a mẹtti ttô seu, se scàuda, che vẹ chjù bẹlla cuotta a ttọmma* Ho dimenticato di dire che la toma, quando la tiriamo fuori dalla caldaia, poi alla fine, dopo aver tirato fuori la ricotta, la dobbiamo mettere nella scotta, la immergiamo là dentro e la lasciamo cuocere, ché così viene cotta meglio la toma

♦ (No.) *ppû mastrẹllu cce ne ssô de ppẹtra e cce ne ssô dde llẹgnu, ssô fatti a llonghi lluonghi, ausu, a ll üttemu è fatt'a bbieccu, cche sse mpeccicca o a llenna, o ûrû mpeccic'ô cọppu, ppe seppà u sseru che llassọpra ppusemmu o a rrecotta o u furmeggiu* relativamente al gocciolatoio: ce ne sono di petra e di legno, hanno forma allungata [lett. 'sono fatti lunghi, lunghi'], come [...], nella parte finale hanno una sorta di becco al quale si appende il recipiente di latta oppure il contenitore di legno per separare (e contenere) il siero perché là sopra appoggiamo la ricotta o il formaggio.

CFR *llacciada*.

sfiorà [sfjo.'ɪa] verbo QF(50) tr.bival. [sogg V N] **sfiorare**, lambire:

♦ (No.) *Stu œgliu ccom'u ccœglie? avi u ddurrœtua - ddurrœtua che, pratecamẹnti, ẹvi ttrẹ llittri dde mesüa - u scẹnni a ccẹntru de stu teêllu, u fà scẹnni a sfiorà ll œgliu e u ffà ada llinchji llẹggiu llẹggiu* Questo olio come lo si raccoglie? Ha il *durrœttua* - che praticamente è un contenitore di tre litri [lett.'ha una misura di tre litri'] – lo si fa scendere al centro di questo tinello, lo si fa scendere fino a sfiorare l'olio e lo si riempie lentamente.

sgrascià [zgra.'ʃʃa] verbo QF(38) tr.bival. [sogg V N_{det}] **raschiare**, grattare:

♦ (No.) *Ppœi ppigliu u ppêrî, u schêrû e u mpêrû, e u mẹnt'ô llẹttu. Quenn'u mpêrû, primma fazz'i ppêrî ttọnni, pœi fazz'i ppezzarrò llonghi, pœi fazz'a gostẹlla, l ùrtemu, sgrasciu a majilla, rreccœgl'i mullighi e fazz'u peccellattu* Poi prendo il pane già lievitato, lo lavoro, faccio i pani e li metto nel letto. Quando do la forma ai pani, prima faccio i pani tondi, poi faccio i filoncini piuttosto lunghi, poi faccio la focaccia, in ultimo, raschio la madia, raccolgo i residui (della pasta del pane) e faccio la ciambella;

♦ (No.) *Ua fagẹmm'i frìttui. Se ppiglia i quattru pẹdi, se llavo bẹlli puritti e sse sgrascio ccû ccutẹllu, se spacco in dui e sse mẹtto na chẹll'i zzinni*

de ppiẹlli Ora facciamo i ciccioli. Si prendono i quattro piedi, si lavano puliti e si raschiano con il coltello, si spaccano in due e si mettono (insieme alle parti parti del maiale) alcuni pezzi di pelle.

CFR *purezzijà*.

sì [si] avv. QF(4) monoval. [V Avv] **sì**:

♦ (No.) *U furmaggiu che fagẹmmu camadœa, u furmeggiu, u purtemm'â casa e ce passemm'u ssari, un jornu sì e un jornu nœ, ppe uottu juorni* Il formaggio che facciamo in questo periodo, il formaggio, lo portiamo a casa, lo cospargiamo di sale [lett. 'gli strofiniamo il sale'] a giorni alterni [lett. 'un giorno sì e un giorno no'], per otto giorni.

CFR *nœ*.

sia ['si.a] sost.femm. zeroval. **sera**:

Per la costruzione di compl. di tempo è compatibile come compl. di *a* e *adâ*.

♦ (SB) *Adâ sia mesuemmu u frumẹntu, u rrudujemmu, u purezujemmu me nọn avi giœgliu, me nọn avi nẹnti, pœi, u vacchemmu ta nantra codà, squagliemmu a pẹtra geriestra e ci'a mettẹmmu. Adâ sia u llassemmu ta codà, ẹllu ọnhia pe nasci chjù buôrû e chjù priestu, chjù vijadu* La sera pesiamo il frumento, lo facciamo rotolare nel vaglio, lo puliamo affinché non sia mischiato con loglio, con nient'altro, poi, lo rovesciamo in un'altra caldaia, sciogliamo il solfato di rame e glielo aggiungiamo. La sera lo lasciamo nella caldaia, esso gonfia, poi nasce migliore e più veloce;

♦ (SB) *Se fà na bẹlla fœglia de llasegni, se mpasto se, tentu se travaglio un bẹllu pezzô e pœi se fà du fœgli, na fœglia, segọnn'a famiglia che ẹvi, pe mancialla adâ sia* Si fa un foglio di pasta di lasagne, si impasta, si lavora molto, per tanto tempo, e poi si fanno due fogli o un foglio di pasta, in base alla grandezza della famiglia, per mangiarla la sera.

sierra ['sje.rra] sost.femm. QF(2) VAR *sẹrra*

1. monoval. [(poss/*de*-N) N] **sega**:

♦ (No.) *Ua nvẹci sse pport'ê segarì: a serra, cc'ẹv'i ccarrẹlli, sse mẹtti sọpra sti carrẹlli e i trọnchi i sẹrra da sola* ra invece [i tronchi da segare] si portano nelle segherie, [c'è] la sega, ci sono i carrelli, i tronchi si mettono sopra i carrelli e vengono segati dalla sola sega;

♦ (No.) *pœi cc'è û llazzu, u llazzu av'a ẹssi de llârâ, perchẹ̀ attremẹnti nọn sẹnga, bbegno stu llazzu de llêrâ ta stu murgau e sẹngo ọnni av'a passà a serra pe nộ storci, altramẹnti cumẹnz'a ji a lla via a sta via* poi c'è un filo, un filo che deve essere di lana perché altrimenti non traccia alcun segno, bagno questo filo di lana nella sinopia e traccio la linea dritta per cui deve passare la sega affinché non vada storta, in caso contrario, comincia a segare in modo curvo [lett. ad andare a destra e a sinistra].

2. POL [(poss/*de*-N) N] **sierra a du mêu** monoval.con compl. idiom. (*a du mêu*) grossa sega a lama centrale con cui si segano rocchi di castagno nel castagneto:

♦ (No.) *na vœtta se serrava cu a sserra a ddu mêu, sse ffagìa u scau e ûrû se mettìa de sọtta, ûrû sse mettìa dde sọpra, stu trọncu vegnìa ttaccadu ccu na ccorda, e sse serrava* una volta si serrava con la serra a due impugnature, si faceva il cantiere e un segantino si metteva sotto (nel ripiano sottostante), l'altro sopra, questo tronco veniva legato con una corda e si segava

siervi ['sjer.və] verbo QF(59) VAR *sẹrvi*

1. intr.bival. [sogg V *a*-N]/ [sogg V *pe*-F_{ind}/*me*-F_{ind}]/ [sogg V *pe*-N] **servire**, svolgere una determinata funzione, avere una certa utilità:

♦ (No.) *a codara ẹvi fatta de rremu, dd'un cenquanta llittri, cu ddu meghi, ûrû d'un lladu e ûrû da l attru, cche mettẹmm'u llatti llaintra, sẹrvi pe mẹtti u llatti; u cuadœ siervi pe scuà u llatti; a ccannè è fatta de chenni, cchî ccẹrchi dde llẹgnu, i sọtta avu u tappu e llaintra siervi me mẹtti a rrecuotta* la caldaia è fatta di rame, può contenere cinquanta litri circa, ha due manici, uno per ogni lato, serve per contenere il latte; il colatoio serve per colare il latte; la fiscella è fatta di canne, con dei cerchi di legno, nella parte inferiore ha un tappo ed è usata per far scolare la ricotta fresca.

2. verbo copulativo [sogg V compl.pred. DAT] **fungere**:

♦ (No.) *Ccà â Nnuè a ottobbri chê primm'i novẹmbri a vigna sse scàuzza, sse fà un bẹllu fuoss'attornu, demodocchè chẹlli ffœgli me cce scẹnno tta chẹllu ffuossu che cce siervo pe concimmi* Qua, a Novara, tra ottobre e i primi di novembre, la vigna viene scalzata, si fa una fossa attorno [alla vite] in modo tale che le foglie vi cadano dentro e fungano da concime per la pianta;

sietti ['sje.ttɪ] agg. e sost. inv. QF(4) VAR *sẹtti*

1. agg. num.card. monoval. [Agg N] **sette**:

♦ (SB) *Appœ [u pê] u sarvemmu, u mettẹmmu tô zzọrgu, e siette, uottu juorni ne basta* Poi il pane lo conserviamo, lo mettiamo nell'apposita cesta, e ci è sufficiente per sette, otto giorni.

2. sost.masch. zeroval. il numero sette; forma grafica del numero sette:

♦ (Fo.) *u sai scrivi u sietti? E scrìvelu!* lo sai scrivere sette? E scrivilo!

smazzà [zma.'tstsa] verbo QF(38/20) MO [s-[mazza]$_N$-a-]$_V$ tr.bival. [sogg V N_{quant}] **battere**, colpire, percuotere ripetutamente

♦ (SB) *Dœpu che stavi un pocu de juorni i chẹlla manẹa ẹllu devẹnta sẹccu. Dœpu che devẹnta sẹccu, se piglia e se smazza a semẹnza cu na mazzœa de llẹgnu e se fà a semẹnza dû llệu* Dopo che [il lino] sta qualche giorno in quel modo, esso secca. Dopo che è essiccato, si prende e si battono ripetutamente i semi con una mazzuola di legno e si ricavano i semi di lino.

smîûzzà [zmĩ.ũ.'tstsa] verbo QF(33A) MO [s-[mîûzzà]$_V$]$_V$ tr.bival. [sogg V N_{det}] **sminuzzare**, spezzettare:

♦ (No.) *Tturnammu ppâ fossa, rrẹsta fatta i rressidui, genisi, che sarebbe tutta chẹlla carbûrệlla smîûzzada e carmœcchji, cche ffọsso ttutti chẹlli llẹgni che nọn se cœsgio* Ritorniamo alla carbonaia, restano tutti i residui, *ggẹnisi*, che sarebbe tutta quella carbonella ridotta in piccoli pezzi, e tizzoni, che sarebbero tutti quei pezzi di legno non cotti.

sa [sa] agg.poss VAR *so* **suo**:

♦ (No.) *A prẹsa ẹvi de tẹrra a fforma d'un cârêu, pœi l acqua fà a so strata e rriva tâ gọrna, passa tâ gọrna, passa u cabucârâu e sàutta tâ sajitta* La pescaia è di terra, a forma di un canale, poi l'acqua fa la sua strada e arriva nella gora, passa nella gora, passa il breve canale artificiale e salta nella colta;

♦ (No.) *Allǫa cchęllu sse rrabbiau e nǫn ce vuìa ntrasi. So padri, allǫa nescìu ddeffœa e u ccumenzau a pregà* Allora quello si arrabbiò e non voleva entrare. Suo padre allora, uscì fuori e cominciò a pregarlo.

sœglia ['sœ.ʎʎa] sost.femm. QF(2F) monoval. [(poss/*de*-N) N] **lastra**:

♦ (No.) *A ssajitta è fatta a sœgli de pętra che se chjamo "cullù"* La colta è fatta con lastre [lett. 'a lastre'] di pietra che si chiamano "cullu".

sœnnu ['sœ.nnʊ] sost.masch. massa QF(14) monoval. [(poss/*de*-N) N] **sonno**:

♦ (No.) *Tâ ccasuotta d'un lladu cc'ęvi u vettô ch'ęvi ffattu dde frasca ccu ddu furcęll'i ssǫtta, cche ssiervi pe ppusà carchecuosa llassǫpra o cche nne ppuggemu carchevætta cche nne pegli'u sœnnu* Nella casetta dei pastori da una parte c'è un appoggiatoio rustico che è fatto di frasche ed è sostenuto da due forcelle, il quale serve per posare qualcosa là sopra, oppure per appoggiarci a volte, quando abbiamo sonno.

sœru ['sœ.ɹʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [N (*de*-N)] **parte inferiore del pane** (restr. sul nome: solo pane):

♦ (No.) *Ccommu ûrû u ppiglia ssǫprâ ppara, cce dôa na battudętt'ô ppêrî e cce ssàutta cchęllu pruvuazzętu dde ccęnni che avi dde ssǫtta ddû ssœru* Appena uno lo prende sulla pala, lo batte, il pane, e gli fa saltare quella cenere che ha sul fondo.

sǫbbra ['sǫ.bbra] prep. QF(4) → *sǫpra*.

sǫggiu ['sǫ.dʒdʒʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [N (*de*-N)] **subbio**, nel telaio:

♦ (SB) *Dœpu sti quattru pęzzi de llęgni,* [*u teau*] *avi du sǫggi, ün de ssǫtta e ün de ssǫpra* Oltre a questi quattro pezzi d legno, [il telaio] ha due subbi, uno di sotto e uno di sopra;

♦ (SB) *Dœpu che se mietti lladintra, allǫa, ce vœ trę persǫ̂rî, trę crestejê, ste trę crestejê se mietto: üâ tęgni u feadu, üâ tia u rrastęllu e l autra üâ gira u sǫggiu c'u chjamo, che se chjama, strǫncu e se mmœglia adô sǫggiu* Dopo che [il lino] si mette là dentro [in un dente del rastrello], allora, ci vogliono tre persone. Queste tre persone si mettono una a tenere il filato, una a tenere il rastrello e l'altra a girare il subbio che lo chiamano [...] che si chiama 'strǫncu', e si avvolge al subbio.

CFR *teau*.

sǫnza ['sǫ.ndza] sost.femm. massa QF(13) monoval. [N (*de*-N)] **grasso** del maiale che si scioglie per fare lo strutto:

♦ (No.) *Ua fagęmm'i frìttui*: *se ppigli'a ssǫnza, sse ffà a zzinni zzinni, ttagliada fêrîssima, e sse ppreppara ntô piattu* Ora facciamo i ciccioli: si prende il grasso, si taglia in piccoli pezzi, tagliati in modo sottilissimo e si prepara nel piatto;

♦ (No.) *a codara pronta: ssǫtta sse męnti a ssǫnza, i rreliggi; sǫpra se mętti l oęcchji e i ppędi, ssǫpra se męnti tutti chęlli scorci dê frìttui* (per fare i ciccioli) la caldaia pronta, sotto si mettono il grasso, i *rreliggi*, sopra si mettono le orecchie, i piedi, sopra si mettono tutti i pezzi di cotenna dei ciccioli.

CFR *sajimmi*.

sǫrpa ['sǫr.pa] prep. → *sǫpra*.

sǫpra[1] ['sǫ.pra] prep. VAR *sǫbbra*, *sǫrpa* monoval. [P N] **sopra**:

♦ (No.) *A rreccuotta, quar'a vennęmmu e quari nne rriesta. Chęlla che ne rriesta cce mettęmmu na picca i ssa[re], a vachemmu sǫpra na tavuęlla e a tegnęmm'ô sǫri* La ricotta, parte la vendiamo e parte rimane. In quella che resta a noi mettiamo un po' di sale, la versiamo sopra una piccola tavola e la teniamo al sole;

♦ (No.) *me ssętu ssǫprâ pętra dû muncedœ; sǫpra na pętra pœsu a hisca e ssǫpra na pętra me sętu ięu, e ccommu vêu passennu i vaju mungęnnu e i mungęmmu a iôa a iôa* mi siedo sulla pietra del mungitoio, su una pietra appoggio il secchio per il latte e su un'altra mi siedo io, e mentre le pecore passano, le mungo, e le mungiamo una per volta;

♦ (SB) *A mattîa u mettęmmu* [*u frumęntu*] *tê biertui, ci'u mettęmmu soprê mü, se stratǫ̂rî nǫn ce n'è, o sǫpra na sciecca e se puorta â versüa, ǫnni l uomu s'u mietti ncuollu e u va semiênnu* La mattina lo mettiamo nelle bisacce [il frumento], lo carichiamo sui muli, se non c'è un sentiero, o su un'asina, e lo portiamo al campo, dove l'uomo se lo mette sulle spalle e lo va seminando.

2. POL *sǫpra de* e *sǫpra i* monoval. [P N] **sopra**, su:

♦ (No.) *Sęllu che nǫn se rriva, c'a fossa ęvi grenna, se dœpera nna scarecęlla fatta a mmursunazzi de llęgni, oppuru se mętti ddu ppętri ûrâ sǫpra i nentra, o se llassa ttruppęlli de llęgni de chęssi dê cchjù grossi, ûrû i ppœggia â fossa, cchjârâ chê pędi llassǫpra e rriva ssǫpra u curmêu* Se non si arriva [alla cima della carbonaia] perché la carbonaia è grande, si appronta una sorta di scala, fatta da qualunque pezzo di legno, oppure si sovrappongono due pietre [lett. 'si mettono due pietre una sull'altra'], oppure si lasciano alcuni spezzoni di tronco rozzamente tagliati dei più grossi, li si appoggia alla carbonaia, si sale con i piedi là sopra e si arriva alla cima della carbonaia;

♦ (No.) *Allǫa, ssǫpra dâ rrobba dû llęttu, ppe llevettà cchjù pręstu, cce mętu:* [*o*] *un pa'i càuzzi dde omu, u crivu e un cuttęllu* Allora, sopra la roba del letto, affinché il pane lieviti più velocemente, metto o un paio di pantaloni da uomo, un setaccio e un coltello;

♦ (No.) *Pœi se ppiglia l ǫ̀ddui, u ddecàrettri e sse mesüa cchęllu mǫstu, sse męnti nta ll ǫ̀ddui e ogni ǫddu cce ne męnto quarenta llitri, u męnto sǫpra i sciecchi e u ppuorto â casa* poi si prendono gli otri, il decalitro e si misura quel mosto, si riversa negli otri e ciascun otre contiene quaranta litri, lo si carica sugli asini e lo si porta a casa;

♦ (No.) *Sta spiga cci'a passa ssǫpra de l œgliu, ęlla cœgli cchęllu œgliu cche pœ cœgli, vę̂ spremudu ntô bagu, e ccussì jennu e jennu cœgli stu œgliu* Questa spiga si passa sull'olio, essa raccoglie tutto l'olio che può, il quale viene spremuto in un secchio e, procedendo si raccoglie questo olio;

♦ (SB) *A muacciœa s'a ttacco auta sǫpra dô gǫ̀demu* la *muacciœa* se la legano alta, sopra il gomito.

sǫpra[2] ['sǫ.pra] avv.

1. monoval. [V Avv] **sopra**, su:

♦ (No.) *a codara pronta, ssǫtta sse męnti: a ssǫnza, i rreliggi; sǫpra se mętti l oęcchji e i ppędi, ssǫpra se męnti tutti chęlli scorci dê frìttui* la cal-

daia pronta: sotto si mettono il grasso, i *rreliggi*, sopra si mettono le orecchie, i piedi, sopra si mettono tutti i pezzi di cotenna dei ciccioli;

♦ (No.) *commu l acqua bọgli,* [*u sengu*] *sse vacca llaintra, se mẹtti un pugnẹtt'i ssari, e sse dôa na rremêâdẹtta, sọpra fà tenta scuma; chẹlla scuma sse piglia ccâ scumarœa e sse llẹva* appena l'acqua bolle, [il sangue del maiale] si mette là dentro, si aggiune un pugno di sale scarso, e si mescola, sopra si forma molta schiuma, quella schiuma si prende con la schiumaiola e si toglie;

sọrcu ['sọr.kʊ] sost.masch. QF(1G) monoval. [(poss/*de*-N) N] **solco**:

♦ (SB) *Dœppu c'a scarcaradu, se spẹtta me chjœvi, se tonn'a passa sta tierra, na vœtta, du vœtti, e pœ se vœta d'arrẹtu e se nsọrca, se nsọrca e se chjanta u frumentedinneju. Dœppu n mẹsi c'à nasciudu u frumentedinneju, se zzappa e se spascia tutti sti sọrchi, spascennu i sọrchi, a tierra se paraggia* Dopo che è dissodato, si aspetta che piova, si passa (con l'aratro) questa terra, una, due volte, e poi si torna indietro si fanno i solchi e si pianta il mais. Dopo un mese che è nato il mais, si zappa e si rompono tutti i solchi, rompendo i solchi si appiana il terreno;

♦ (No.) *Quennu u frumentudinneju à ssottat'u sọrcu sse piglia un zappộrî e sse zzappa, me sse cọnz'a tiẹrra* Quando il mais ha scavalcato il solco, si prende una zappa e si zappa per rendere fertile il terreno.

CFR *nsọrcà*.

[ALI 3693 ssúrku]

sọri ['sọ.ɪɪ] sost.masch. solo sing. QF(NUMERO) zeroval. **sole**; la luce e il calore emanati dal nostro astro:

♦ (No.) *A rreccuotta, quar'a vennẹmmu e quari nne rriesta. Chẹlla che ne rriesta cce mettẹmmu na picca i ssa[re], a vachemmu ssọpra na tavuẹlla e a tegnẹmm'ô sọri, quannu cc'è u sọri, quannu non c'è u sọri, stavi cussì* La ricotta, parte la vendiamo e parte rimane. In quella che resta a noi mettiamo un po' di sale, la versiamo sopra una piccola tavola e la teniamo al sole, quando c'è il sole, quando il sole non c'è la teniamo così.

POL ESO *ô sọri*.

sọrfu ['sọr.fʊ] sost.masch. massa QF(13) zeroval. [strutt. sint] **zolfo**:

♦ (No.) *Ss'appœi a vigna cce ppigli'a muffa, vẹrsu tta llügliu, ppiglia e cce mẹnti na ppecchẹtta dde sọrfu mescadu câ cẹnni* Se poi la vigna si ammala di muffa, intorno a luglio, metti sopra un po' di zolfo mischiato con la cenere.

sọrgi ['sọr.dʒə] verbo QF(10A)

1. intr.monoval. [sogg V] **fiorire**, spuntare, affiorare (restr. sul sogg.: solo ricotta):

♦ (No.) *Pœi u tonna mettẹmmu sọpprô fœgu; commu stavi cincu mêrûdî cc'è u llatti che sse llẹva ppâ rreccuotta, cchjamamu llatti dâ rreccuotta, sse mẹtti, sse mẹtti e sse stave nautra picca, rremiênnu rremiênnu, nsciurisci a rreccuotta, sse vẹdi llaintra comu bbullẹtti de ffaêa ta chẹll'acciada, cce mettẹmm'u fegau, dœpu cincu merûdî, sọrgi tütt'a rrecuotta* Poi la [la scotta] mettiamo nuovamente sul fuoco, dopo che sta cinque minuti, c'è (messo da parte) il latte per la ricotta, [lo] chiamiamo 'latte della ricotta', lo aggiungiamo e sta un altro po' sul fuoco, rimestandolo in continuazione coagula la ricotta; si vede là dentro che si formano come dei grumi di farina in quella lacciata e si introduce un rametto di fico, dopo cinque minuti fiorisce tutta la ricotta.

sọru ['sọ.ɪʊ] agg. QF(3) monoval. [N Agg] **solo**, unico:

♦ (No.) *a gostẹlla a sbannuru sọpra i mêu e cce fazzu un sọru purtusu ttô mẹnzu e a nfọrnu a pprimma* La focaccia, la prendo la allargo con le mani da sotto e la schiaccio, le faccio un solo buco al centro e la inforno per prima.

sosizza [so.'si.tstsa] sost.femm. massa QF(13) bival. [(poss/*de*-N) N (*de*-N)] **salsiccia**, insaccato di carne di maiale, tagliata, insaporita con sale, peperoncino e finocchio e immessa nei budelli dello stesso animale e affumicata:

♦ (No.) *Poi fazzu a sọsizza. A ssọsizza, se ttagli'a carni a zzennẹtti zzennẹtti, sse piglia u cẹppu, sse mẹnti suprô cẹppu e sse pẹsta câ ccietta. du merûdî sse pẹsta e ppœi se tonn'a mẹtti arrẹttu ttâ majilla. Quenn'è llẹsta tutta pestada, sse piglia e sse conza; ogni junta dde sọsizza un pugnẹtt'i ssari, na bẹlla picca de pippi e sse mpasta com'u pêrî, sse rremêa tutta majilla majilla. Dœpu ch'è bẹlla rremiêda majilla majilla, se stazza, sse ne ffriji na ffeẹtta e sse stazza ppe vẹdi com'è dde ssari. Ss'è amurusẹtta de ssari, ịẹvi giusta; sse llav'i bbudẹlli purittìssemi, ccû acqua, ssari e llemộrî; quennu ssô bbẹlli llavadi purittìssemi, se pigli'u llemüdu e sse cumẹnz'a inchji de chẹlla carni dâ ssọssizza. Na aguglia pruonta me se punciuija u budẹllu, nọnca u bbudẹllu ọnscia e a ssọsizza non vẹ bẹlla fitta inchjüda. Quennu u budẹllu è bẹllu chjîrû, ppiglia e sse ttacca, sse ttacc'a calluzzẹtti calluzzẹtti e sse mẹnti de parti. Quennu ịẹvi tutta llịẹsta inchjuda, cche se lliesti tutt'a carni ddâ ssọsizza, se ppiglia e sse mpeccicca* Poi faccio la salsiccia. La salsiccia, si taglia la carne in piccoli pezzi, si prende il ceppo, si mette la carne sul ceppo e si pesta con l'accetta. Quando è tutta tagliata, si prende e si condisce, ogni giumella di salsiccia un pugno di sale, una buona quantità di peperoncino e si impasta come il pane, si mescola per tutta la madia. Dopo che la carne è ben condita e rimestata nella madia, si assaggia, se ne frigge una parte per verificare la quantità di sale. Se è saporita, è salato nella giusta misura; si lavano i budelli pulitissimi con acqua, sale e limone; quando sono ben lavati pulitissimi, si prende l'imbuto e si comincia a riempirli di quella carne preparata per la salsiccia. Con un ago pronto si punge il budello, altrimenti questo gonfia (perché si riempie di aria) e la salsiccia non viene sufficientemente pressata. Quando il budello è riempito bene, viene legato in rocchi e lo si mette da parte. Quando tutti i budelli sono riempiti e la carne preparata per la salsiccia è finita, essa viene appesa al fumo.

CFR *cabbucuollu*, *fillada*, *panzietta*.

spaccà [spa.'kka] verbo QF(38)

1. tr.bival. [sogg V N_{quant}] **spaccare**, rompere, spezzare:

♦ (No.) *U truppẹllu cche vẹ ttroppu grossu, ssec-commu nọn cœsgi, sperciarmodu sse a fossa nọn ẹvi tanta grenna, ss'av'a spaccà chî cọgni, cọgni de ferru, câ mazza o cọgni de llẹgnu, nsomma de carchi modu ss'av'a spaccà* (per fare la carbonaia) Il rocchio che è stato tagliato troppo grosso - poiché non cuocerebbe nella carbonaia, soprattutto se essa

è piuttosto piccola – deve essere spaccato ulteriormente con i cunei , con i cunei di ferro, con la mazza o con i cunei di legno, insomma in qualche modo lo si deve spaccare;

♦ (No.) *Sta oiva sse masgêa e sse misca ccâ paglia; perchè sse misca ccâ paglia? perchè attremẹnti spacca i sporti* Questa oliva si macina e si mischia con la paglia. Perché si mischia con la paglia? Perché altrimenti spacca i fiscoli;

♦ (SB) *A rrọcca ẹvvi un pẹzzu dde llẹgnu llongu ccirca un mẹttru e ttâ cima de stu llẹgnu vê spaccadu, spaccadu, iavi un vacanti, rrobba de na tẹsta d'un crestejêu; cchẹlla tẹsta d'un crestejêu vacchenti vê cchîrâ de sta llârâ* La rocca è un pezzo di legno lungo circa un metro la cui cima viene spaccata, spaccandola si crea una parte vuota pari all'incirca alla testa di una persona, quella testa di persona vuota viene riempita con questa lana.

2. tr.bival. [sogg V N_{det}] **tagliare** in due parti:

♦ (No.) *Pœi l acqua bbugliüda, u purezziju* [*u maiau*]*, u spaccu in dui e cce llẹvu tutt'i ccosi dintra: i bbudẹlli i purezzijo e i mẹnto ntô cattu, l autri cuosi i rrecœgliu e i mẹntu a nentra parti* Poi l'acqua bollente pronta, lo pulisco [il maiale], lo taglio in due, lo privo delle interiora: i budelli li pulisco e li metto in un secchio, le altre cose le raccolgo e le metto da un'altra parte;

♦ (No.) *Ua fagẹmm'i frìttui. Se ppiglia i quattru pẹdi, se llavo bẹlli puritti e sse sgrascio cû ccuttẹllu, se spacco in dui e sse mẹtto na chẹll'i zzinni de ppiẹlli* Ora facciamo i ciccioli. Ora facciamo i ciccioli. Si prendono i quattro piedi, si lavano puliti e si raschiano con il coltello, si spaccano in due e si mettono (insieme alle parti parti del maiale) alcuni pezzi di pelle;

♦ (No.) *I grattugli, quennu pœi ûrû fà u pêrî càudu, ppiglia a gostẹlla, a spacca ttô mẹnzu e cc'i mẹnti llaintra* I rimasugli dei ciccioli, quando poi uno fa il pane caldo, si prende la focaccia, la si taglia in mezzo e li si mettie là dentro;

♦ (SB) *U fusu se piglia un morsu de llẹgnu, rrobba de nun parmu lluongu, a pọnta de ssọpra se spacca e se mietti un pẹzzu de fierru a cruoccu e se mietti a ccapetẹja* Il fuso, si prende un pezzo di legno – intorno a un palmo di lunghezza – la punta di sopra si spacca e si mette un pezzo di ferro a uncino e si mette la cocca.

spaccaijà [spa.kka.ɪ.ˈja] verbo QF(6) → *spaccarijà*.

spaccàresi [spa.ˈkka.ɹə.sə] verbo QF(38) intr.monoval. [sogg V] **spaccarsi**, creparsi:

♦ (No.) *Ogni ventequatturi sta fossa av'a ẹssi magliada, precchẹ attremẹnti sse spacca e dde tutt'i parti svẹnta, sventannu sse ppœ ppeglià ffœgu o sse brusgia* Ogni ventiquattro ore questa carbonaia deve essere battuta con il maglio, perché, in caso contrario, si spacca e prende aria da tutte le parti e, così facendo, può prendere fuoco o bruciarsi.

CFR *spaccarijà*.

spaccarijà [spa.kka.ɹɪ.ˈja] verbo QF(6) VAR *spaccaijà* intr.monoval. [sogg V] **crepare**, fendersi:

♦ (No.) *Quenn'u ppêrî ẹvi llẹvettu, cche cumẹnz'a llevettà, allọa, ffa a ccuôa ttutt'attornu, cche cumẹnza a spaccarejà e ccussì ppœi quann'è bbẹllu spaccarejadu tutt'attornu, se mpeccica u fọrnu* Quando il pane comincia a lievitare, allora, fa la corona tutt'attorno in superficie, comincia a creparsi nella parte superiore, e così poi, quando è ben cresciuto tutt'attorno, si accende il forno;

♦ (No.) *Sse ffêo cœsgi assai nzîâttentu c'u frumentudinneju, a fasgiœa, i ccicci, u frumẹntu ssô ttutti bẹlli spaccaijadi; ppœi sse conzo, e sse mengio* Si lasciano cuocere fintanto che il mais, i fagioli, i ceci e il frumento sono tutti tanto cotti da creparsi, poi si condiscono e si mangiano.

CFR *spaccà*.

spadẹgnu [spa.ˈði.ɲɲʊ] agg. QF(3) monoval. [N Agg] di forma allungata e sottile:

♦ (No.) *Ogni ennu a jenneu vai'a fẹa, me vai'a ccatt'u maiau. Però me piaggi un purcellẹttu peccẹttu pe m'u ngrassu ẹu, ma me piaggi m'ẹvi bẹllu llongu e spadẹgnu, ccu l oẹcchji llonghi e a fọngia ccurta* Ogni anno a gennaio, vado alla fiera del bestiame a comprare il maiale. Però mi piace un maialino piccolo affinché lo cresca io, ma mi piace ben lungo e sottile, con le orecchie lunghe e il grugno corto.

spàdua [ˈspa.ðu.a] sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N) N] **scotola**:

♦ (SB) *Dœpu dâ lleâzza, dœpu che se passa a stu carduottu che fà sta lleâzza, allọa, se piglia na spàdua e se fà cu chẹlla spàdua a un pezzu de o n bencu o n pezzu de ... a na buffietta, na cuosa, desgẹmmu cussì, na cuosa de chẹsti cà antighi sẹmpri. Allọa, cu chẹlla spàdua se dọa tenti cuorpi* Dopo il capecchio, dopo che [il lino appena divelto] si passa a questo scardasso, allora si prende una scotola e si lavora con quella scotola su un banco o un tavolo qualsiasi, su qualcosa, diciamo così, su qualcosa di queste qua antiche sempre; allora con quella scotola si danno tanti colpi.

spaglià [spa.ˈʎʎa] verbo QF(38) tr.bival. [sogg V (N_{quant})] agr. **spagliare**, spulare, ventilare (restr. sul compl.: grano, orzo):

♦ (SB) *Quannu devẹnta a paglia tutta schecciada, che chẹlli spighi s'êo schecciadi buôrî, che nọn c'è tanti chjù spighi, se spaglia, se spaglia e se vœta tutta a pesẹa on viersu, se scọbba, se mietti u jọvu pe vẹdi a spartudîa dû frumẹntu e a paglia, e se cumẹnza a spaglià. Se spaglia p'ọnni hiada a bœria, cẹrti vœti a bœria hiada pe susu, se spaglia pe susu cu i tradẹnti, e se spaglia, e se sparti a prima paglia dô pillu* Quando la paglia è tutta schiacciata, che le spighe sono ben triturate, che non ci sono più tante spighe, si spaglia, si spaglia e si mette la *pesẹa* da una parte, si scopa, si mette (per terra) il giogo per vedere la divisione del frumento dalla paglia, e si comincia a spagliare. Si spaglia dalla parte da cui soffia il vento, a volte il vento soffia verso l'alto, e si spaglia verso l'alto con il tridente, e si spaglia; e si separa la prima paglia dalla lolla;

spagu [ˈspa.ɣʊ] sost.masch. QF(1A) monoval. [(poss/*de*-N) N] **spago**:

♦ (No.) *U cabbucuollu sse nẹsci, se cọnza tuttu bẹll'attornu, tuttu purittu, de pippi e ffeôcchju. Sse piglia u budẹllu dâ cutrumma bẹllu purettìssemu llavadu, sse mẹnti trẹ ccuccẹtt'i ssari llaintra, sse ntrasi nta cchẹllu budẹllu dâ cutrùmmua e sse ttacca fettìssema ccû spagu e pœi se mpeccica* Il capocollo viene tirato fuori [dal secchio in cui era conservato con l'altro lardo], condito tutto intorno con peperoncino e finocchio. Si prende il colon, perfettamente lavato, si aggiungono tre pizzichi di

sale là dentro, si riempie il colon col capocollo e si lega forte con lo spago e poi si appende al fumo;

spajà [spa.ˈʝa] verbo QF(38) tr.bival. [sogg V N_{det}] **spaiare**, sciogliere, liberare dal giogo, dall'aratro, dal carro (restr. sul compl.: buoi, vacche, muli):

♦ (SB) *Quannu pœi lliesti de llavuà spaja i vacchi, l aadu u llassa o̱nni se trœva e pœ stà de ennu a ennu che no̱ tocca nüllu* Quando poi finisce di arare, spaia le vacche, l'aratro lo lascia dove si trova e può restare lì di anno in anno, ché non lo tocca nessuno.

spangu [ˈspa.ŋgʊ] sost.masch. QF(1A) MO (è compatibile con *-iceḷḷu*) monoval. [N (*de*-N)] **spanna**:

♦ (No.) *U castagne̱du ne̱sci a sta mane̱ra: prima sse cægli i castagni, i castagni sse puorto tô vevaju e sse ffà i case̱lli. Ccommu ssô fatt'i case̱lli, e̱llu ss'av'a cchjantà cû cchjantadœ, a destanza dde û spangheccellu scarsu, e a ttrave̱rsu dde un fir'e ll auttru dde un parme̱ttu scarsu* Il castagneto viene piantato in questo modo: prima si raccolgono le castagne, si portano nel vivaio e si preparano i semenzai. Appena sono fatti i semenzai, esso si deve piantare con il piantatoio, distante poco meno di una spanna e in larghezza tra un filo e l'altro alla distanza di un palmo appena.

spanu spanu POL ESO avv. monoval. [V Avv] **radamente**, in modo poco fitto:

♦ (SB) *Ttuttu u mazzu dû llêu sse porta ô sciumi. Ô sciumi sse fà i go̱rni e sse me̱tti ttô go̱rnu tuttu a ggerà attornu, ensomma, mme nno̱n vê ttentu ncappezzadu unu supr'i l àutru, ad'a vegnì spanu spanu ttô go̱rnu. Ppœi sse me̱tti i ppettri de so̱pra e sse llassa stà ppe chìnneci jorni, vinti jorni* Tutto il mazzo di lino si porta al fiume. Al fiume si fanno i maceratoi e in questi si dispone il lino in maniera circolare [lett. 'a girare intorno'], insomma, in modo da non venire sovrapposto, ma da essere disposto in modo piuttosto rado nel maceratoio. Poi si mettono delle pietre sopra e si lascia stare per quindici, venti giorni.

sparti [ˈspar.tə] verbo QF(38)

1. tr.trival. [sogg V N_{quant} *a*-N_{det}/pron.dat] **spartire**, dividere e distribuire (restr. sul compl.: [-umano]; restr. sul dat.: solo persone):

♦ (No.) *Un padri avia ddu figli. Na vœtta u cchjù pecce̱ttu de e̱lli cce dissi a sso padri: «padri, ddèddemi a parti dâ rrobba che me ttocca». E e̱llu cce spartiu cche̱llu c'avia* Un padre aveva due figli. Una volta il più piccolo disse a suo padre: «Padre, datemi la parte dell'eredità che mi spetta.» E lui divise loro quello che possedeva.

2. tr.bival. [sogg V N] **separare**, dividere:

♦ (SB) *Quennu sô be̱lli tagliadi, mûûzzadi, i piglia, se rro̱nzo d'un viersu, dâ parti d'o̱nni vê a bœria, se mietti un muors'i lle̱gnu e se sparti: u frume̱ntu se me̱tti darre̱ttu e a paglia p'aventi* Quando [i covoni dispersi per l'aia] sono stati ben tagliati, triturati, si prendono, si riversano da una parte, da quella da cui soffia il vento, si mette a terra un pezzo di legno dietro si divide il frumento di dietro e la paglia davanti;

♦ (SB) *Se spaglia p'o̱nni hiada a bœria, ce̱rti vœti a bœria hiada pe susu, se spaglia pe susu cu i trade̱nti, e se spaglia, e se sparti a prima paglia dô pillu* Si spaglia dalla parte da cui soffia il vento, a volte il vento soffia verso l'alto, e si spaglia verso l'alto con il tridente, e si spaglia; e si separa la prima paglia dalla lolla.

CFR *spartudîa*.

spartudêa [spar.tu.ˈðɛ̃.a] sost.femm. QF(22A) NO → *spartudîa*.

spartude̱iâ [spar.tu.ˈðe̱̽.jã] sost.femm. QF(22A) NO → *spartudîa*.

spartudîa [spar.tu.ˈðĩ.a] sost.femm. QF(22) VAR *spartudêa*, *spartude̱iâ* **divisione**, separazione:

♦ (SB) *Quannu deve̱nta a paglia tutta schecciada, che che̱lli spighi s'êo schecciadi buôrî, che no̱n c'è tanti chjù spighi, se spaglia, se spaglia e se vœta tutta a pese̱a on viersu, se sco̱bba, se mietti u jo̱vu pe pe vedi a spartudîa dû frume̱ntu e a paglia, e se cume̱nza a spaglià* Quando la paglia è tutta schiacciata, che le spighe sono ben triturate, che non ci sono più tante spighe, si spaglia, si spaglia e si mette la *pesẹa* tutta da una parte, si scopa, si mette il giogo per vedere la divisione del frumento dalla paglia, e si comincia a spagliare.

CFR *sparti*.

spascià [spa.ˈʃʃa] verbo QF(38)

1. tr.bival. [sogg V N_{det}] **sfasciare**, rompere (restr. sul compl.: solchi di terra):

♦ (SB) *Dœppu n me̱si c'à nasciudu u frumentedinneju, se zzappa e se spascia tutti sti so̱rchi, spascennu i so̱rchi, a tierra se paraggia, pœi, dœppu tre̱, quattru me̱si, quannu u frumentedinneju è fattu, ch'i spighi sô mattüri, se scippo* Il mese dopo che è nato il mais, si zappa e si rompono tutti i solchi, rompendo i solchi si appiana il terreno, poi, dopo tre, quattro mesi quando il granotourco è maturo e le spighe sono piene, si sradicano.

spàzziu [ˈspa.tstsju] sost.masch. massa QF(14) monoval. [(poss/*de*-N) N] **spazio**, estensione limitata, circoscritta, libera o occupata da corpi:

♦ (No.) *che̱llu che no̱n e̱vi àbberi, sse trachjenta natra vœtta tô ste̱ssu vevaju; sse fà i case̱lli nèuntra vœtta e se chjanta un poccu chjù llarghece̱llu dde comu quannu se chjantà i castagnè, perchè seccomu pœi e̱vi già na piantêrêtta avi de besœgnu chjù spàzziu* quello che non è albero viene ripiantato un'altra volta nello stesso vivaio, si fanno i semenzai di nuovo, e si pianta in uno spazio maggiore rispetto a quando si piantano le castagne, perché è già una piccola pianta formata e ha bisogno di uno spazio maggiore.

spêa [ˈspɛ̃.a] sost.femm. QF(22A) NO → *spîa*.

speciarizzadu [spe.tʃa.ɹɪ.ˈtstsa.ðʊ] agg. QF(3) monoval. [N Agg] **specializzato**, competente in un campo particolare:

♦ (No.) *Cc'è un operaju speciarizzadu cche sse chjama "masgêâdo̱ri" e cche̱llu sse nte̱ressa pe masgeê sta oiva* C'è un operaio specializzato che si chiama "macinatore" e questi provvede a macinare questa oliva;

♦ (No.) *Ọnni sc̣enni stu ægliu cc'ẹvi ûrû, un operaju speciarizzadu cch'ẹvi rrescunsàbberi de ste tteệlli in mœdu me nọn pẹrdo l ægliu, me nọn se nne va dde sọpra, sse chjama "cunzau", m'u cọnza* Là dove scende questo olio, c'è un operaio specializzato che è responsabile di questi tinelli affinché non si perda l'olio fuoriuscendo dalle vasche, egli si chiama aggiustatore affinché lo sistemi.

speciarmœdu [spe.tʃar.'mœ.ðʊ] avv. monoval. [V Avv] **in special modo**, soprattutto:

♦ (No.) *sti arburẹlli* [*de castagnà*] *ccrẹscio; ccrẹscio, ccrescẹnnu pœi ccura nọn êo dde bbesœgnu cchjù, perchè pœi sse ffêo da ssọru, nọn c'è bbesœgnu cchjù me se zzappa, speciarmœd'a castagna, nọn è che ẹvi orevà, e rriva u ttẹmpu dde tagliallu* questi arberelli [di castagno] crescono e crescendo non hanno più bisogno di altre cure, perché poi si fanno da soli, non è più necessario zapparli, soprattutto il castagno, non è come l'olivo, e arriva il tempo di tagliarli.

♦ (No.) *Prima se ttaglia l àrburu, sse fà a mors'a morsa, pprimma câ ccẹtta i rremmi peccẹtti e ppœi cû struncadộrî i truppẹlli grossi. U truppẹllu cche vệ ttroppu grossu, sseccommu nọn cœsgi, speciarmœdu sse a fossa nọn ẹvi tanta grenna, ss'av'a spaccà chî cọgni* (per fare la carbonaia) Prima si taglia l'albero, si fa a pezzi, prima con l'accetta si tagliano i rami più piccoli, poi con la sega (quella senza telaio maneggiata da due uomini) i rocchi più grossi. Il rocchio che è stato tagliato troppo grosso - poiché non cuocerebbe nella carbonaia, soprattutto se essa è piuttosto piccola – deve essere spaccato ulteriormente con i cunei.

spệiâ ['spẹ̃.jã] sost.femm. QF(22B) FO → *spîa*.

spercià [spər.'tʃa] verbo QF(41)

1. tr.bival. [sogg V N] **forare**, bucare facendo un foro:

♦ (SB) *L aadu u fagẹmu accussì: pegliemu n morsu i llẹgnu de rrọvu, de favu, basta che ẹvi a gọdemu, ch'ẹvi ausu ncurvadu e pœi u spercẹmmu, ce fagẹmmu u pertüsu pâ piertega cû scalpẹllu* L'aratro lo facciamo così: prendiamo un pezzo di legno di rovere, di faggio, basta che sia a gomito, che sia in qualche modo incurvato, e poi lo buchiamo, gli facciamo un buco per la bure con lo scalpello.

2. tr.bival. [sogg V N] colpire con un oggetto appuntito:

♦ (SB) *quannu l aadu se mbarra, che ce va tanta tierra, ierba nta l oẹcchji, ntâ teệglia, ntô trapê se mẹtti cu a gugliada e a spiercia tütta, comu ce casca pe n tierra, tonna a mietti a llavuà l aadu* quando l'aratro si blocca perché ha le ali, la *teệglia* e il versoio pieni di terra ed erbe, ci si mette con il pungolo, e si cerca di liberare le parti, appena terra ed erbe cadono per terra, si rimette a lavoro l'aratro.

spessọri [spe.'ssọ.ɪɪ] sost.masc. QF(2) monoval. [N (*de*-N)] **spessore**:

♦ (SB) *U mangu ẹvvi ffattu dde un ciappûrî dde grossu un quattru jẹdetti, e ttô mẹnzu avvi na scavadüa. Ppœi cce n'ẹvvi nàutru ûrû che ẹvvi ddû spessọri, ddâ grussẹzza quantu me ntrasi tta sta ncavadüa* La gramola è fatta da un grosso pezzo di legno non digrossato, spesso quattro dita che al centro ha una scanalatura. Poi ce n'è un altro ancora che ha lo spessore, la grandezza necessaria per entrare in questo incavo.

CFR *grussẹzza*.

spettà [spe.'tta] verbo QF(46) tr.bival. [sogg V N_{det}] [sogg V *che*-F_{ind}] [sogg V *me*-F_{ind}] **aspettare**, attendere:

♦ (No.) *chẹstu* [*àrburu de castagnà*] *ch'ẹvi chjantadu s'av'a ttravaglià, s'av'a ppurezzejà, carchevætta maccari che nọn se zzappuja, ma s'av'a purezzejà ll ẹrbi, e sse spetta cche ẹllu va crescẹnnu* questo [albero di castagno] che è stato trapiantato [nel bosco], deve essere curato, lo si deve pulire, anche se qualche volta non viene sarchiato, ma deve essere pulito dalle erbe, e non resta che aspettare che esso cresca.

♦ (SB) *Dœppu c'a scarcaradu, se spetta me chjœvi, se tonn'a passa sta tierra, na vætta, du vætti, e pœ se vœta d'arrẹtu e se nsọrca, se nsọrca e se chjanta u frumentedinneju* Dopo che è dissodato, si aspetta che piova, si passa (con l'aratro) questa terra, una, due volte, e poi si torna indietro si fanno i solchi e si pianta il mais;

♦ (SB) *Revennu pœi quannu codija l aria a maju, a giügnu, se scierba, se llẹva tutti l ierbi tẹnti. E pœ se spetta pœ pe quannu se mẹdi* Arrivando il tempo in cui l'aria è più calda, a maggio, a giugno, si scerba, si sradicano tutte le erbe infestanti. E poi si aspetta il tempo di mietere.

spẹzzi ['spe.dzdzɪ] sost.masc. massa QF(14) monoval. [(poss/*de*-N) N] **pepe nero** in grani:

♦ (No.) *A fellada, se llava tutt'i bbudẹlli, se pigli'a carni, sse ttagli'a zzinni zzinni e sse dộa na bẹlla pestadẹtta, se ttaglia cchẹllu llardu fîrû, a zzennicchji zzennicchji, e sse rremêa a mẹnzu dâ carni dâ fellada pestada, se cọnza cû ssari, pippi e feôcchju e pippi sêrû, spezzi sêrû* (per fare) la *fellada*, si lavano tutti i budelli, si prende la carne, si taglia in piccoli pezzi si dà una buona pestata, si taglia quel lardo in modo sottile, in piccolissimi pezzetti e si mischia in mezzo alla carne della *fellada* che era stata pestata, si condisce con sale, peperoncino e finocchio e pepe intero, pepe nero in grani.

spezzechellijà [spə.tstsə.kə.llɪ.'ja] verbo QF(6) intr.monoval. [sogg V] **liberarsi delle bolle in superficie**, per avere raggiunto la temperatura di ebollizione (restr. sul sogg.: solo liquidi):

♦ (No.) *I frascàtui sse fêo dde faêa i frumentedinneju. Sse mẹnt'a pegnetta ssọpra ccu l acqua, quannu l acqua cumẹnza a spezzechellijà, sse ppigli'u rremmîâdœ e sse cumẹnz'a rremiê a ffaêa* La farinata si fa di farina di mais. Si mette la pentola sopra il fornello con l'acqua, quando l'acqua comincia a fare le bolle in superficie, a bollire, si prende la mestola e si comincia a girare la farina;

♦ (No.) *I mustazzœ sse ffêo accussì: sse piglia na fia i faêa, se mẹtti ntô piattu fungudu, ppoi sse piglia na picca i mẹri e sse bbọgli, quenn'u mẹri spezzechellija, sse vacca tta chẹlla ffaêa, sse mpasto* I mostaccioli si fanno così: si prende un po' di farina e si mette in un piatto fondo, poi si prende un po' di miele e si bolle, quando il miele ha raggiunto la temperatura per cui si liberano le bolle in superficie, lo si versa in quella farina, si impastano.

spîa ['spĩ.a] sost.femm. QF(22) VAR *spêa*, *spệiâ*

1. monoval. [N (*de*-N)] **spina**, sporgenza legnosa e appuntita di cui sono forniti i fusti di alcune piante:

♦ (SB) *A deviglia ịevi nu scubbô de spê fatta, che scọbba chjù buôrû, perchè l aja ịevi rrùstega, tuttu ierba* La ramazza è una scopa rustica fatta con le spine che ramazza meglio perché l'aia è ruvida, tutta erba.

CFR *rruvietti*.

spicciàresi [spɪ.ˈtʃtʃa.ɹə.sə] verbo pronom. QF(6C) intr.monoval. [sogg V] **sbrigare**, porre fine, con sollecitudine a quello che si sta facendo:

♦ (No.) *Quannu ne spiccemmu, che llẹsto de passà* [*i pègui*], *ne nchjaêmmu* [*â mentra*] Quando finiamo [di mungere le pecore] e sono passate tutte [dal mungitoio], saliamo sopra [al recinto].

spiga[1] [ˈspi.ɣa] sost.femm. QF(2A) monoval. [(poss/*de*-N) N] **spiga**, infiorescenza terminale del grano o di altri cereali:

♦ (No.) *Ttutti chẹlli spighi cche cado n tiẹrra a ffẹmmia cu a ssacchettôa i ddaventi e u ccuttẹll'ê mêu i va rrecuglịennu, cce ttaglia cchẹlli rradegô e cchẹlli barbi e i mẹnti ttâ ssacchettôa* Tutte quelle spighe che cadono a terra [durante la mietitura] una donna col sacchetto a tracolla e il coltello in mano le raccoglie, toglie le radici e le barbe, e le mette nel sacchetto;

♦ (fonte) esempio traduzione dell'esempio traduzione dell'esempio traduzione dell'esempio

spiga[2] [ˈspi.ɣa] sost.femm. QF(2A) monoval. [(poss/*de*-N) N] mazzetto di erbe, lunga cinquanta centimetri e spessa pochi altri, usata per raccogliere il sottilissimo strato di olio che rimana sull'acqua scura della tina dopo la molitura delle olive:

♦ (No.) *quannu cchẹstu ddurrœtua nọn se pœ llinchji cchjù, avi nna spiga. Sta spiga ẹvi fatta de ẹrbi, avi a grussẹzza dde un grossu bbastộrî, è llonga un cenquanta centìmetri e sse chjama "spiga". Sta spiga cci'a passa ssọpra de l œgliu, ẹlla cœgli cchẹllu œgliu cche pœ cœgli, vệ spremudu ntô bagu, e ccussì jennu e jennu cœgli stu œgliu* quando con questo *ddurrœtua* non è più possibile raccogliere l'olio, lo si fa con una spiga. Questa spiga è fatta di erbe, ha lo spessore di un grosso bastone ed è lunga cinquanta centimetri e si chiama "spiga". Questa spiga si passa sull'olio, essa raccoglie tutto l'olio che può, il quale viene spremuto in un secchio e, procedendo si raccoglie questo olio.

spruvuijà [spru.vu.ɪ.ˈja] verbo QF(6) MO [regole di analisi] tr.trival. [sogg V N$_{quant}$ LOCAT] **spolverizzare** su unan parte:

♦ (No.) *Pœi sse mpasto, sse cce vœ acqua, cce mẹnti na feẹtta dde acqua, e a pasta a ppiglia ddura, a schêrâ bastenti ssọtta i mêu, ppœi ppiglia u llasagnadœ e a llenchja. Quann'è anchjada, sciugujadẹtta, cce spruvuija na feẹcchja de ffaêa i ssọppra, a nduggia, a ppuorta tâ majilla e a ttaglia ffîrâ* [la pasta per preparare le lasagne] Poi si impasta, se bisogna aggiungere acqua, se ne aggiunge un po', e la pasta la si lavora fino a renderla soda, la si spiana a sufficienza sotto le mani, poi si prende il matterello e la si distende. Quando è distesa, alquanto asciutta, ci si spolvera sopra un po' di farina, la si piega, la si porta sulla madia e la si taglia in strisce sottili;

♦ (No.) *sse ppreppara i llenni ccu na ppecchẹtta dde ssajimmi e na ppecchẹtta dde ffaêa spruvuijada i ssọpra, commu* [*i mustazzœ*] *sse vẹo ffagẹnnu, sse mẹnto sọprê llenni* si preparano le teglie da forno con un po' di strutto e un po' di farina spolverizzata di sopra; mentre si preparano [i mostaccioli] si poggiano sulle teglie.

sporta [ˈspor.ta] sost.femm. QF(2) NO → *spuorta*.

spręmi [ˈspre.mə] verbo QF(46) tr.bival. [sogg V N$_{quant}$] **spremere**, comprimere, schiacciare per estrarre liquido (restr. sul compl.: [-umano]):

♦ (No.) *Quannu à ccugliudu stu ogliu, ọnni sse mẹtti? Sse mẹtti ttê scuppê. A scuppêa ẹvvi dde na pẹlli de crabba, cche avi u fœra dintra e u dintra fœra. Sse v'a porta ọnn'i crieṇti, llà sse spremi perchè ggià che u fœra l avi dintra ttutta sta llârâ de crabba l ogliu s'u trattẹgni* Quando ha raccolto tutto questo olio, dove lo si mette? Si mette negli otri. L'otre è fatta di pelle di capra in cui la parte esterna è all'interno e la parte interna all'esterno. La si porta ai clienti, là si spreme poiché, essendo la parte esterna all'interno, tutta questa lana di capra trattiene l'olio;

♦ (No.) *Aventi, me padri fagìa u frumeggi'a maiurchêu tâ gàrbua, ccû pentaœ u spremìumu, ce fagìum'i purtüsa e cce nescìa tutta ll acciada, faggìummu purtüsa e cce nescì'a ll acciada, fêa a tentu che se deventava bbẹllu sciüttu; e pœi a l ürtemu puru u scodava ccussì, e chẹllu non se gostava mai* Prima, mio padre faceva il formaggio maiorchino nel contenitore apposito, con il punteruolo lo spremevamo, gli facevamo una serie di buchi da cui fuoriusciva la scotta fin tanto che non diventava ben asciutto, e poi, alla fine o immergeva nella scotta e lo lasciava cuocere così e quello non si rovinava mai.

spugà cu llüggi POL ESO verbo [sogg V N] tr.bival. con un compl. non obbligatorio idiom (*cu llüggi*) **riscaldare al fuoco** per rendere duttile e malleabile:

♦ (SB) *u pastuâ 'ẹvi nu morsu de llẹgnu fîrû, se spœga cû llüggi e se nturciûîja a cernigliu, se ttacca cu u jọvu e pœi se mpecciga â piertega* la ritorta a forma di anello è un pezzo di legno sottile, si riscalda con il fuoco (al fine di renderlo malleabile e flessibile) e si attorciglia a mo' di vaglio; si attacca al giogo e poi si unisce alla bure;

♦ (SB) *U pasteô se po ffà de barbascu, u barbascu ịevi na ierba sarvaggia, de campegna, e, allọa, stu pastuâo se spœga cû ffœ[gu], cû llüggi, e düa de enni e enni, se sẹcca, se tuonn'a mietti a muollu nta l acqua, ẹllu rremuolla e se tuonn'a mietti, rriesta sẹmpri adâ piertega, pe l annu dœpu, pe du enni, se se rrọmpi, a llà sùbetu se pœ ffà de quarunchji... d'un mors'i llẹgnu, sẹmpri ausu vẹrga, sẹmpri cû llüggi spogada, se nturciuîja e ppœ se torn'a ffà e se mietti a llà ô jọvu e se mpeccica adâ chjavüzza dâ piertega* La ritorta del giogo dell'aratro si può fare di verbasco, il verbasco è un'erba selvatica, di campagna, e, allora, questa ritorta si riscalda con il fuoco e dura di anno in anno, se secca (e indurisce), la si rimette in ammollo nell'acqua, essa si ammorbidisce e la si riaggancia [all'aratro], rimane sempre al timone per l'anno successivo, per altri due anni, e se si rompe, lì sul posto, subito, si può rifare di qualunque ... di pezzo di legno, purché sia sempre (flessibile) come una verga, riscaldata sempre con il fuoco, si attorciglia e poi si rifà e si aggancia lì, al giogo, e si attacca alla chiavarda del timone.

spuiji [spu.'i.ɟi] sost.pl. QF(8C) agr. ciascuna delle strisce di terreno comprese tra due solchi più grandi, delimitate allo scopo di permettere la semina a spaglio. La larghezza, di 3-4 metri, è tale da permettere la distribuzione uniforme dei semi per tutta la larghezza della striscia, quando il seminatore li lancia procedendo al centro della stessa striscia:

♦ (SB) *Mpaia i vacchi, se juda i biertui ncuollu e semệa aventi aventi, a spuiji spuiji, pe vệ chjù giustu, che nọnca nọn se rreguorda nfi'u ọnni semệa o jietto i spuiji. I spuiji sô a mursẹtti mursẹtti, de un cabbu all attru dâ tierra che s'av'a semiê e se semệa* Mette il giogo ai buoi, si carica le bertole sulle spalle e sparge la semente davanti a sé, a spaglio [lett. 'lungo le striscia di terreno delimitata da due solchi'], affinché venga più corretto, altrimenti non si ricorda fin dove ha seminato o arrivano le strisce di terra.Le strisce di terra da seminare sono divise in piccoli tratti, [che vanno] da un estremo all'altro della terra che deve essere seminata e si semina.

spulargà [spu.lar.'ga] verbo QF(38) tr.bival. [sogg V (N_{quant})] agr. **scacchiare**, effettuare tra maggio e giugno la potatura verde della vite (restr. sul compl.: solo la vite):

♦ (No.) *Ppœi a merzu se zzappa, ddœpu che s'à zzappad'a merzu, a vigna tta sse mẹntri sboccia e sse nsurfara. Pœi se mẹnt'u pau e sse ttacca ccû pẹdi ddâ vigna. A giügnu pœi ppiglia e sse spulargà. Dœpu ch'è spulargada, ppigli'e sse ttacca in contenuazziôrî* Poi a marzo si zappa, dopo che si è zappato a marzo, la vigna frattanto germoglia e viene irrorata con lo zolfo. Poi si mette il palo di sostegno e si lega alla pianta della vite. A giugno poi si scacchia. opo che è scacchiata, viene impalata di continuo.

spulargada [spu.lar.'ga.ða] verbo QF(2) MO [[spulargà]$_V$+-ada]$_N$ agr. **scacchiatura**, potatura con cui si eliminano i germogli improduttivi:

♦ (No.) *Pœi quennu l orevau ẹvi bẹllu grennu, allọa ogni n du enni, ogna ttrẹ enni a ssegọnnu ûrâ a possebberetà cche avi, i ppiglia e i ffà rremunnà ccâ ccẹtta, cce llẹva tutti chẹlli rremmi chjù sẹcchi, cce llẹva tutti chẹlli pọnti cchjù ssẹcchi, cce dôa na bẹlla spulargada câ fròveccia, e ẹlli fêô l oiva* Poi, quando l'olivo è cresciuto, allora, ogni due o tre anni, in base alla possibilità che ciascuno ha, si devono rimondare con l'accetta, togliendo tutti i rami secchi, tutte le cime secche, bisogna scacchiarlo con la forbice e gli alberi producono le olive.

spunnà [spu.'nna] verbo QF(45) intr.monoval. [sogg V] **bucarsi**, subire una foratura (restr. sul sogg.: [-umano]):

♦ (No.) *Ccẹrti vætti a fossa pò ddarsi che sse ne mengia cchjossai llẹgnu dde na parti, e cu sti corpi de megliu ẹlla spọnna, perchẹ̀, quannu s'à manciadu u llẹgnu, che succẹde? Che comu cce dộa u corpu dû magliu ttræva bbrasgia, carbộrî e allọa sse fà un purtusu* A volte può accadere che la carbonaia consumi più legna da una parte e, con questi colpi di maglio che le si danno, essa si buca, perché quando ha consumato la legna che succede? Che appena si dà il colpo di maglio si trova subito brace, carbone e si forma quindi un buco;

♦ (No.) *Antua ve parrai che quannu sse maglì'a fossa c'è a carchi benna che spọnna pperchẹ̀ s'à mangiad'u llẹgnu e ss'av'a mmẹtti neuntra vætta, s'av'a ccevejà; chẹlla sse cchjama cciva* Poco fa vi ho detto che, quando si batte col maglio la carbonaia, in qualche punto essa si buca, perché ha consumato il legno bruciandolo e bisogna aggiungere nuovamente la legna, cioè si deve «ceveglià», e l'aggiunta si chiama «cciva»;

spuorta ['spwor.ta] sost.femm. QF(2) VAR *sporta* monoval. [(poss/*de*-N) N] **fiscolo** di giunco o di corda vegetale, a forma di disco con un buco centrale, su cui si stratifica la pasta delle olive da sottoporre alla pressione del torchio:

♦ (No.) *Sta oiva sse masgêa e sse misca ccâ paglia; perchẹ̀ sse misca ccâ paglia? perchẹ̀ attremẹnti spacca i sporti; dœppu ch'è masgeêda sta oiva, vệ nsaccada ttê sporti. I sporti sse porto ọnni cc'ẹvi u torchju. Sse carrigo una sọpra i nantru e cce ne va dọdeci o ttrẹdecci sporti. Ddœppu cche sô mẹssi bbẹlli a chjummu sestemadi, allọa sse strẹnci stu mangaệllu* Questa oliva si macina e si mischia con la paglia. Perché si mischia con la paglia? Perché altrimenti spacca i fiscoli; dopo che è macinata questa oliva, viene insaccata nei fiscoli. I fiscoli vengono portati dove c'è il torchio, vengono sovrapposti fino a dodici o tredici. Dopo che sono sistemati perfettamente a piombo, allora si stringe questo *mangaệllu* (argano a vite del torchio).

squaglià [skwa.'ʎʎa] verbo QF(38)

1. intr.monoval. [sogg V] **squagliarsi**, sciogliersi:

♦ (No.) *I grattugli, quennu pœi ûrû fà u pêrî càudu, ppiglia a gostẹlla, a spacca ttô mẹnzu e cc'i mẹnti llaintra, i ncarca bẹlli puritti cu ttutti ddu mêu, chẹlla calura dû pêrî, chẹlli grattugli vệo squagliennu e sse mengia chẹlla gostẹlla cchî grattugli* I rimasugli dei ciccioli, quando poi uno fa il pane caldo, si prende la focaccia, la si taglia in mezzo e li si mettie là dentro, li si schiaccia bene con entrambe le mani, [con] quel calore del pane i ciccioli si sciolgono e così si mangia quella focaccia con i ciccioli.

2. tr.trival. [sogg V N (LOCAT)] sciogliere una sostanza in un'altra (generalmente acqua, espresssa dal complemento nominale introdotto dalla prep. *ta*, ma che può restare inespressa, se ricavabile dal contesto o dal cotesto):

♦ (No.) *Dœpu ch'è scubbata puritta, se ppiglia na ppicca dde grasciüa dde vacchi, sse squaglia tta na bbẹlla picca dde acqua e sse mbọsa l aia tutt'attornu* Dopo che l'aia è ben ramazzata, si prende un po' di letame di vacca, lo si scioglie in una gran quantità di acqua, e si copre con un sottile strato di sterco tutta l'aia;

♦ (No.) *Dumê m'aia a ffà u pêrî: allọa ffazz'u fọnti, cce mẹnt'u ssari, l acqua càuda e squagliu u llevattẹllu, e fazzu a llevattêa. Pœi squagliu a llevattêa, a cciaffiju e mpast'u pêrî* Domani devo fare/farò il pane: allora, faccio un piccolo fosso nella farina, aggiungo il sale, l'acqua calda e impasto il lievito con la farina per formare il pastone [lett. 'sciolgo il lievito'], e faccio la *llevatêa* (il lievito accresciuto e pronto per fare il pane l'indomani). Poi impasto il lievito accresciuto con la farina [lett 'sciolgo il lievito della sera prima'], lo lavoro con le mani e impasto il pastone;

♦ (SB) *Fagẹmmu u fọnti ntâ majilla, tâ chẹllu fọnti, ẹvi nun fussẹttu, squagliemmu u crescẹnti. E u squagliemmu. Dœpu squagliadu, ce mettẹmmu l acqua a picca a picca nfi'a c'u puẹmmu, che faîa nọn se ne vẹdi chjù, u ncarchemu a pügna, a ncar-*

cà, mettẹnnu na brezzẹtta de acqua, u mpastemmu n bẹllu pezzuệttu Facciamo una piccola buca nella madia, in quella - è una buca piccola – impastiamo il lievito con la farina per formare il pastone [lett. 'sciogliamo il lievito']. E lo impastiamo. Dopo che è impastato [lett. 'è sciolto'], aggiungiamo l'acqua poco per volta fintanto che possiamo, che la farina è stata assorbita tutta [lett. 'che farina non se ne vede più'], lo impastiamo per na buona quantità di tempo;

♦ (No.) *Adâ sia mesuemmu u frumẹntu, u rrudujemmu, u purezujemmu me nọn avi giœgliu, me nọn avi nẹnti, pœi, u vacchemmu ta nantra codà, squagliemmu a pẹtra geriestra e ci'a mettẹmmu* La sera pesiamo il frumento, lo facciamo rotolare nel vaglio, lo puliamo affinché non sia mischiato con loglio, con nient'altro, poi, lo rovesciamo in un'altra caldaia, sciogliamo il solfato di rame e glielo aggiungiamo.

sseguràresi [sse.ɣu.'ɹa.ɹə.sə] verbo pronom. QF(3) intr.bival. [sogg V *che*-F$_{ind}$] **assicurarsi**, accertarsi, verificare:

♦ (No.) *Quannu sse ssô sseguradi che nọn c'è cchjù ffœgu e che ll êo llestudu de scarbuê, u nsaccu e pœi cci'u vẹo purtennu ê creẹnti e sse vẹnn'u carbộrî* Quando sono certi che il fuoco sia spento e hanno finito di disfare la carbonaia, lo insaccano e poi lo portano ai clienti e vendono il carbone.

ssettàresi [sse.'tta.ɹə.sə] verbo pronom. QF(41C) Intr.bival. [sogg V LOCAT] **sedersi** su un sostegno:

♦ (No.) *Commu rrevemmu llà, cce aprimm'u passu, vuttemmu i pègui ô mungedœ ttô zzaccu, ppegliemmu a hisca, ûr'i ccà, me maid'i ccaccia e ẹu i mọnciu, me ssẹttu ssọprâ pẹtra dû muncedœ; sọpra na pẹtra pœsu a hisca e ssọpra na pẹtra me ssẹttu iẹu, e ccommu vêu passennu i vaju mungẹnnu* La mattina io e mio marito, appena sono pronta, sello l'asina e saliamo al recinto delle pecore. Appena arriviamo là [al recinto delle pecore], apriamo l'ingresso, facciamo girare le pecore verso il luogo in cui vengono munte, prendiamo il secchio per mungere il latte, uno da questa parte, mio marito le caccia e io le mungo, mi siedo sulla pietra del mungitoio, su una pietra appoggio il secchio per il latte e su un'altra mi siedo io, e mentre le pecore passano, le mungo.

ssu [ssu] agg. e pron. QF(3) → *chẹssu*.

sùbbettu ['su.bbə.ttʊ] avv. QF(4) monoval. [V Avv] **subito**, immediatamente:

♦ (No.) *Ppe scarbuêlla ccumẹnzo dde na parti, cce cumẹnzo a scẹnni a camisgia, se chjemma, tutta sta spẹci de tẹrra, tutti sti ẹrbi, bbẹlla puritta, sse prepparo l acqua, perchẹ̀ cce vœ l acqua pe stuttalla, e, sẹllu che cce nẹsci fœgu, bbrasgia, cosi llumedi, e llọa, sùbbett'u stuttu e cumẹnz'a scarbuê* Per scarbonarla, cominciano da una parte, e cominciano a togliere 'la camicia', si chiama (così) tutta questa sorta di terra, tutte queste erbe (che erano state messe per copertura), si prepara l'acqua, perché serve l'acqua per spegnerla, e, se fuoriesce fuoco, brace, parti accese, e allora, subito si spegne e si comincia a scarbonare;

♦ (SB) *U pasteô se spœga cû llüggi, e düa de enni e enni rriesta sẹmpri adâ piertega e, se se rrọmpi, a llà sùbbettu se pœ ffà de quarunchji... d'un mors'i llẹgnu, sẹmpri ausu vẹrga* La ritorta del giogo dell'aratro si riscalda con il fuoco (per rendere il legno morbido di cui è fatta duttile e malleabile) e dura di anno in anno, sempre legata al timone, e, se si rompe, lì sul posto, subito, si può rifare di qualunque ... di pezzo di legno, purché sia sempre (flessibile) come una verga.

suprâu[1] [su.'prã.ʊ] sost.masc. solo sing. QF(13) monoval. [N (*de*-N)] nel mulino ad acqua, **soprano**, mola superiore:

♦ (No.) *Ta stu occellüzzu se mẹtti a mannè, a mannè ẹvi un pẹzzu de fẹrru llongu quasi un parmu che se v'a ngasta tê casẹlli dâ mœa de ssọpra, che se chjama u ssuprâu* In questa parte finale dell'albero [lett. 'uccellino'] si mette la nottola, la nottola è un pezzo di legno lungo quasi un palmo che si va a conficcare nelle caselle della mola di sopra che si chiama 'soprano'.

SIN *mœa suprêrâ*. CFR *suttâu*.

suprâu[2] [su.'prã.ʊ] agg. QF(3) VAR *suprêu*, *suprêrû* monoval. [N Agg)] **soprano**, superiore.

CFR *suttâu*[2].

suprêrû [su.'prɛ̃.ɹʊ̃] agg. QF(3B) → *suprâu*.

suprêu [su.'prɛ̃.ʊ] agg. QF(3B) → *suprâu*.

stasgiuâ [sta.ʒʒu.'ã] verbo QF(45A) VAR *stasgiuê* intr.monoval. [sogg V] **stagionare**, lasciare riposare un prodotto in ambiente adatto e a una determinata temperatura per un certo periodo (restr. sul compl.: [-umano]):

♦ (SB) *Dœpu un pezzuệttu nẹsce a fumadẹtta attuornu a ciappa, pegliemmu e u scuppuêmmu se vedẹmmu ch'ẹvi buôrû, ce llevemmu chẹlla feẹtta i brasgia, u ferrejemmu tọnnu, u geremmu cû zaccò, u llassemmu stà nantru pezzuệttu ncuppuâdu, pœi u scuppuêmmu e a llassumu stà nantru pezzuệttu me stasgiôo, dœpu c'à stasgiuâdu, ch'ẹve buôrâ, u nescẹmmu e u pusemmu arrẹttu soprâ cascia, tâ majilla, sọprô llẹttu, ọnne vệ mẹgliu* Dopo un po' di tempo esce del vapore d'attorno al chiusino, a questo punto togliamo via il chiusino; se vediamo che [il pane] è cotto, togliamo quella piccola quantità di brace che [era stata messa davanti alla bocca del forno], rigiriamo il pane, lo rigiriamo col "zaccò", lo lasciamo stare ancora un pochino nel forno chiuso, poi togliamo il chiusino e lo lasciamo stare dentro il forno per un altro po' di tempo affinché stagioni. Dopo che è stagionato, che è pronto, lo tiriamo fuori dal forno, e lo posiamo di nuovo sulla cassa, nella madia, sopra il letto, dove è più comodo.

stasgiuê [sta.ʒʒu.'ɛ̃] verbo QF(45A) → *stasgiuê*.

stazzà [sta.'dzdza] verbo QF(38)

1. tr.bival. [sogg V N] **assaggiare** (restr. sul compl.: solo prodotti alimentari):

♦ (No.) *Dœpu ch'è bẹlla rremiêda majilla majilla, se stazza, sse ne ffriji na ffeẹtta e se stazza ppe vẹdi com'è dde ssari. Ss'è amurusẹtta de ssari, iẹvi giusta* Dopo che [la carne condita] è ben rimestata nella madia, si assaggia, se ne frigge una parte e si assaggia per verificare la quantità di sale. Se è saporita, è salata nella giusta misura;

♦ (No.) *Quennu cchẹlli ffrìttui sô ccuotti, ppiglio e ccumẹnzo a scangià de curọre; sse vẹdi c'a ccarni*

cumẹnz'a scangià de curọri, che cumẹnz'a ẹssi ccotta, e sse stazza Quando quei ciccioli sono cotti, cominciano a cambiare colore; si vede che la carne comincia a cambiare colore perché cotta, e la si assaggia.

2. tr.bival. [sogg V N_{det}] estens. **saggiare**, sperimentare:

♦ (No.) *Ma quennu cce llestìu chẹllu c'avìa, tta chẹllu paẹsi cce ffu na gren carestia e ẹllu cumenzau a stazzà a femmi* Ma quando gli finirono le ricchezze che aveva, in quel paese ci fu una terribile carestia e lui cominciò a provar la fame.

stœria ['stœ.ɹja] sost.femm. QF(2)

1. monoval. [(poss/*de*-N) N] **storia**, racconto, leggenda:

2. monoval. [(poss/*de*-N) N] faccenda, questione, affare, situazione:

♦ (SB) *Appœi u sarvemmu, u mettẹmmu tô zzọrgu, e siette, uottu juorni ne basta e pœ torn'a fagẹmm'arrẹttu a stẹssa stœria* Poi lo conserviamo [il pane], lo mettiamo nell'apposito cesto, ed è sufficiente per sette, otto giorni e poi facciamo di nuovo la stessa storia.

stọppa ['stọ.ppa] sost.femm. massa QF(14) monoval. [(poss/*de*-N) N] **stoppa**:

♦ (SB) *Dœppu che se manghêa, c'ẹvi nun carduottu chjamadu, nu rrùstegu stu carduottu, allọra, se piglia dœpu ch'è manghêad'e sse passa a chẹllu carduottu; dœpu che se passa a chẹllu carduottu piglia e fà, comu se disgi, fà a stọppa, a cchjù gruossa, a lleâzza chjamada* Dopo che si maciulla, c'è uno scardasso chiamato, rustico questo scardasso; allora si prende, dopo che è gramolato [il lino], e si passa a quello scardasso; dopo che è stato passato a quello scardasso prende e fa, come si dice, fa la stoppa, la più grossa, chiamata il capecchio;

♦ (SB) *Dœpu de chẹstu llẹu fîrû, c'ẹvi arrẹtu nantru carduottu e se pass'a chẹllu carduottu. Quannu se passa de llà, allọa, fà arrẹttu natra partida de stọppa cchjù gruossa, chẹlla ie lleâzza, chẹsta se chjama stọppa* Dopo questo lino fine (che è stato battuto con la scotola), c'è ancora un altro scardasso, e si passa a questo scardasso. Quando lo si passa da là, allora, fa di nuovo un a ltro tipo di stoppa più grezza, quella è capecchio, questa si chiama stoppa.

♦ (SB) *a chẹllu pataccu ün chẹlla menna a mugliaija llà, a chẹlla rrọcca, e u fia e se fà trẹ partidi de stọppa, a lleâzza, a stọppa e u llẹu che se fà i cosi fîrî* quel pennecchio lo si avvolge là a quella conocchia e lo fila e si ricavano tre tipi di stoppa [con il lino filato] si fanno tre partite di stoppa: il capecchio, la stoppa e il lino con cui si fanno le tele di qualità.

POL ESO poliematiche esocentriche

storci ['stor.tʃɪ] verbo QF(70A) NO → *stuorci*.

strallevettàresi [ɹɜa.llə.ve.'tta.ɹə.sə] verbo pronom. QF(46A) MO [stra-+[llevettà]$_V$]$_V$ intr.monoval. [sogg V] **lievitare più del giusto**:

♦ (SB) *ne llassemmu ün, ün chjù grennu, ün chjù peccẹttu, s'ẹvi ta l està u llassemmu chjù peccẹttu, perchẹ nọnca vẹ truoppu llievetu, se strallèveta e vẹ àccedu, sennọnca ne llassemmu ün ta lu mbiernu ün chjù grennu che nọnca nọn llevẹtta* (per preparare il pane la volta successiva) lasciamo un pane, uno più grande, uno più piccolo: in estate, lo lasciamo più piccolo altrimenti lievita troppo, si slarga per eccessiva lievitatura e diventa acido; invece in inverno uno più grande altrimenti non lievita.

strangugliaparrê [ɹɜa.ŋgu.ʎʎa.pa.rrẹ̃] sost.pl. QF(8D) NO → *strangugliaparrệ*.

strangugliaparrệ [ɹɜa.ŋgu.ʎʎa.pa.rrẹ̃] sost.pl. QF(8D) VAR *strangugliaparrê* MO [[strangu-glia]$_V$+[parrê]$_N$]$_N$ monoval. [(poss/*de*-N) N] **strozzapreti**, maccheroni preparati in casa, con farina do orzo, piuttosto sottili e senza buco:

♦ (No.) *Ccà â Nnuè sse üsa, sse fà a pasta dde casa: strangugliapparrè e llasegni. I strangugliapparrè sse fêo accussì: sse ppiglia na fia dde orgiu, sse ppurezzija, sse ppuort'ô muêu e sse masgêa. Quannu sse rriv'â casa, sse mẹnt'u ffazzurẹttu n testa, u fodau i ddaventi, scẹnn'a majilla, ccruvua a ffaêa. Prima a ppass'ô ccrevẹllu, me cce llẹv'a ccaîglia cchjù grossa, pœi a pass'ô crivu e ppiglia cchẹllu sciọri de ffaêa cche cce nẹsci. Fà u funtẹttu dd'un lladu dâ majilla, ce mẹnti na feẹtta dde acqua e mpasta chẹlla faêa. Ddœppu ch'è mpastada, nọn dura e nọn molla, a ppiglia e a ffà a llulluẹtti llonghi llonghi, ffîrî ffîrî, e i ttaglia a zzennẹtti zzennẹtti, â llunghẹzza dde ttrẹ ccentìmetri, e i llassa majilla majilla bẹll'anchjadi. Ppœi mẹtti a pegnetta ssọpra, bbọgli l acqua. Quennu l acqu'à bbugliüdu, i cara llaintra; ccommu bbọglio, i scẹnni, i nnẹsci ccû ccucchjau e i mẹtti ntô piattu fungudu, i conza ccu œgliu, ssari, grattadi e ss'i mengia* Qua a Novara si usa preparare la pasta di casa: strozzapreti e lasagne.Gli strozzapreti si fanno così: si prende un po' di orzo, si pulisce, si porta al mulino e si macina. Quando si arriva a casa, si mette il fazzoletto in testa, il grembiule sul grembo, si prende la madia, si setaccia la farina, prima la si passa al crivello a maglie larghe, affinché venga tolta la parte di crusca più grossa, poi a quello a maglie strette e si prende quel fior di farina che fuoriesce. Si fa una piccola buca in un angolo della madia, si mette un po' di acqua e si impasta quella farina. Dopo che è impastata e ha la giusta consistenza [lett. non dura e non morbida], la si prende e la si fa in piccoli pezzi lunghi e sottili, li si taglia a pezzettini, della lunghezza di tre centimetri e li si lascia distesi per tutta la madia. Poi si mette la pentola sul fornello, si fa bollire l'acqua. Quando l'acqua è a bollore, si versano dentro; appena hanno raggiunto il bollore, si scendono dal fornello, si tirano fuori dall'acqua bollente col cucchiaio e si mettono in un piatto fondo, si condiscono con olio, sale, cosparsi di formaggio grattugiato e si mangiano.

CFR *llasegni*, *maccarrâ*.

strata ['ɹɜa.ta] sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N) N] **strada**, percorso:

♦ (No.) *A prẹsa ẹvi de tẹrra a fforma d'un cârêu, pœi l acqua fà a so strata e rriva tâ gọrna, passa tâ gọrna, passa u cabucârâu e sàutta tâ sajitta* La pescaia è di terra, a forma di un canale, poi l'acqua fa la sua strada e arriva nella gora, passa nella gora, passa il breve canale artificiale e salta nella colta.

POL ESO *stratộrî*.

stratộrî [ɹɜa.'tọ̃.ɹĩ] sost.masch. QF(21G) monoval. [(*de*-N) N] **strada rotabile**:

♦ (SB) *A mattîa u mettęmmu tê biertui, ci'u mettęmmu sọprê mü, se stratôrî nọn ce n'è, o sọpra na sciecca e se puorta â versüa, ọnni l uomu s'u mietti ncuollu e u va semiênnu* La mattina lo mettiamo nelle bisacce [il frumento], lo carichiamo sui muli, se non c'è una strada, o su un'asina, e lo portiamo al campo, dove l'uomo se lo mette sulle spalle e lo va seminando.

CFR *strata*.

strẹnci ['ɜɜẹ.ntʃə] verbo QF(10C) VAR *strẹngi*

1. tr.bival. [sogg V N$_{det}$] **stringere**:

♦ (No.) *I sporti sse porto ọnni cc'ẹvi u torchju. Sse carrigo una sọpra i nantru e cce ne va dọdeci o ttrẹdecci sporti. Ddœppu cche sô mẹssi bbẹlli a chjummu sestemadi, allọa se strẹnci stu mangaêllu; cc'ẹvvi na spẹcci dde torchju cche vê strẹngiudu dda na grossa corda e dde quattru operaji, e u strẹngio cchjù cche ssia possìbberi* I fiscoli vengono portati dove c'è il torchio, vengono sovrapposti fino a dodici o tredici. Dopo che sono sistemati perfettamente a piombo, allora si stringe questo *mangaêllu* (argano a vite del torchio); c'è una sorta di torchio che viene stretto da una grossa corda e da quattro operai e lo stringono quanto più possibile;

2. tr.bival. [sogg V N] **spremere** (restr. sul compl.: vinacce, olive col torchio e simili):

♦ (No.) *Ddœpu du uri scennüo u ppurtüsu dd'ọnni è c'av'a nẹsci mọstu e scẹnni tutt'u mmọstu. Ll ommu cce ddôa nentra bẹlla pestadẹtta a chẹlla viêzza chî pẹdi e pœi a strẹnci, a rreccœgli tutt'a munzẹllu e ffà u conzu* Dopo due ore si apre il buco da cui deve uscire il mosto e fuoriesce tutto. L'uomo dà un'altra poderosa pestata a quella vinaccia con i piedi e poi la spreme, la raccoglie tutta ammassandola e prepara il castello di vinacce;

♦ (No.) *u truccu ddû ttrappittau ccẹrca me strẹngi cchjù ppicca me sia possìbberi* [*a scuppêa*] *in mœdu me sse porta l ogliu, perchẹ ppoi rrevẹnnu ttô ttrappittu ẹlli i scüo e ccarcheccosa rreccavo de ste scuadê* allora il trucco del frantoiano è cercare di stringere il meno possibile l'otre [fatto di pelle di capretto per trasportare l'olio] in modo tale da recuperare una parte di olio, perché poi quando arrivano al frantoio loro [i frantoiani] li spremono e ricavano ancora qualcosa da queste colature;

♦ (No.) *Cce mẹnt'u conzu ccâ bẹlla ccàrrega i ssọpra e ppœi ppigli'a vida c'un muorsu ddû llẹgnu, e a fferrija, demodocchè me ccara chẹlla chjenca sọprô conzu e u strẹnci, e nẹsci tütt'u mmọstu de tta chẹllu conzu* Si mette il castello di vinacce con una forte pressione sopra, poi si prende la vite con un pezzo di legno, la si gira in modo che si abbassi quella spessa tavola di legno di legno sopra il castello di vinacce e lo sprema, e fuoriesce tutto il mosto da quelle vinacce.

3. POL [sogg V N] **strẹnci l aja** tr.bival con compl.idiom. (*l aja*) agr. raccogliere nel mezzo dell'aia il frumento, la pula, la paglia minuta e le spighe residue dopo che il tutto è stato ripestato dai muli o dalle vacche:

♦ (No.) *Quennu se llẹsti de taglià i grẹgni, che a paglia ẹvi prœpria comu ffatta com'u pillu, allọa, ppiglia i vacchi e ffêrîsci Ûrû sse mẹnti d'un vẹrsu e strẹnci l aja; ppiglia u jọvu e cci'u mẹnti d'û lladu d'ọnni è c'à strẹnciudu l aja e llà à judu ppe bbuijà a paglia, me nẹsci ttutta chẹlla paglia e ttuttu chẹllu pillu, me rrịẹsta u frumẹntu purittu* Quando si finisce di trebbiare [lett. 'frantumare i covoni'], che la paglia è diventata proprio come la lolla, allora si prendono le vacche e si finisce il lavoro. Uno si mette da una parte e raccoglie nel mezzo dell'aia il frumento, la pula, la paglia minuta e le spighe residue, prende il giogo e lo si mette dalla parte dell'aia in cui è stato raccolto tutto e là è andato per ventilare la paglia, affinché fuoriesca tutta quella paglia e tutta quella lolla, affinché il frumento resti pulito.

strẹngi ['ɜɜẹ.ndʒə] verbo QF(10C) →*strẹnci*.

stricà [ɜɜɪ.'ka] verbo QF(6) VAR *strigà*

1. tr.trival. [sogg V N$_{det}$ (LOCAT)] **strofinare**, sfregare energicamente una superficie passandovi sopra più volte la mano, un panno o altro:

♦ (No.) *Sse ppigli'a ttẹsta, se sdossa, cu tutta l oẹcchja e ccu ttutta a fọngia, se sdossa, se strica tta l acqua bugliüda bẹlla purettìssema, sse fà bẹlla purettìssema, e pœi se ttagli'a zzenẹtti zzenẹtti e sse mẹtti ppur'a parti* Si prende la testa (del maiale macellato), si disossa, con tutta l'orecchio e con tutto il grugno, si disossa, si strofina nell'acqua bollente in modo che venga pulitissima, la si pulisce perfettamente, e poi si taglia in piccoli pezzi.

2. tr.trival. [sogg V N DAT] **spalmare**, spargere :

♦ (No.) *Quannu sse rẹva de sari, sari non ne vœ chjü, ccumẹnz'a sciugà e ûr'u llassa stà. E pœi rresta a casa, se ûrû u pœ vẹnni u pœ vẹnni, nọnca rrẹsta, cchjù a lla via, quennu fà ccàudu, ûrû ce strica na picca de œgliu, e pœi ûrû u vẹnni quann'è chjù düru* Quando rifiuta il sale [lett. 'si leva di sale'], sale non ne assorbe più [lett. 'non ne vuole più'], comincia ad asciugare e lo si lascia stare; e poi rimane incasa, se uno lo può vendere, lo vende, altrimenti rimanda e più in là, quando fa caldo, uno gli spalma un po' di olio e poi lo vende quando è più duro;

♦ (No.) *Pœi se piglio, dœppu cche ssô mmescadi, se ppiglio a pezzegadi e se mẹtto sọpra cchẹlli ffuormi dde fœgli tagliadi, se ppiglio ppî quattru pọnti, i llenni pprepparadi, stregadi de ssajimmi, e sse mẹnto llassọpra* Poi si prendono [questi ingredienti], dopo che sono stati mischiati, a pizzichi e si mettono sulle forme della pasta tagliata in fogli;si prendono dalle quattro estremità e si mettono sulle teglie già pronte strofinate con lo strutto.

strigà [ɜɜɪ.'ɣa] verbo QF(6) → *stricà*.

strillà [ɜɜɪ.'lla] verbo QF(6) tr.bival. [sogg V N$_{det}$] **strappare**, sgualcire:

♦ (SB) *A muacciœa iẹvi nu muorsu de rruobba, ausu nantra maga sciuppada de na cammisgia vẹcchja, me se mietti ô brazzu pe nọn se strillà l atra cammisgia* La *muacciœa* è un pezzo di stoffa, ad esempio, un'altra manica strappata da una camicia vecchia, che si mette al braccio per non lacerare l'altra camicia.

strọncu ['ɜɜọ.ŋkʊ] sost.masch. QF(1G) monoval. [N (*de*-N)] **pezzetto di legno**.

struncà [ɜɜu.'ŋka] verbo QF(45) tr.bival. [sogg V N$_{det}$] **troncare**, tagliare il legno in senso trasversale alla direzione delle fibre:

♦ (No.) *Perciò sse ttaglio cû struncadôrî, se strọnco i llunghẹzzi, chè, nsomma, a chjanca av'a ẹssi me sse ndrizza; sẹllu ch'ẹvi storta nọn è che ûrû nne pœ ffà ûrâ dde quattru mẹtri tutta stuorta, ccẹrca dde falla cchjù ccürta î modu me*

ss'addrizza stu llegnami Perciò [gli alberelli di castagno] si tagliano con la sega a mano (quella senza telaio maneggiata da due uomini), si accorciano [lett. 'si tagliano le lunghezze'], ché insomma il tronco deve essere raddrizzato, se esso è storto, non è che si può ricavare una tavola lunga quattro metri e tutta storta, si cerca di farla più corta in modo che questo legname sia dritto;

struncadọri [ʂʐu.ŋka.ˈðo̯.ɹɪ] sost.masch. inv. QF(21H) MO [[struncà]$_{V}$+-ọri] monoval. [(poss/*de*-N) N] **sega** senza telaio azionata orizzontalmente da due persone, costituita da una gorssa lama terminante in due manici, uno per ciascuna estremità:

♦ (No.) *Pe fà u carbộrî, prima se ttaglia l àrburu, sse fà a mors'a morsa, pprimma câ ccẹtta i rremmi peccẹtti e ppœi cû struncadọri i truppẹlli grossi* Per fare il carbone, prima si taglia l'albero, si fa a pezzi, prima con l'accetta si tagliano i rami più piccoli, poi con la sega (quella senza telaio maneggiata da due uomini) i rocchi più grossi;

♦ (No.) *chẹlli* [*arberẹlli*] *cche rrestâo dû primu annu sse ttaglio e vvẹo ppe ttaulộrî. Perciò sse ttaglio cû struncadọri* quegli [alberelli di castagno] che sono rimasti (non tagliati) dal primo anno si tagliano (successivamente) e se ne ottengono tavoloni, perciò si tagliano con la sega senza telaio azionata da due uomini.

CFR *sierra*.

stu [stu] agg. e pronome QF(3) → *chẹstu*.

stücci [ˈsty.tʃtʃɪ] sost.pl. QF(8) monoval. [(poss/*de*-N) N] **stoviglie**:

♦ (No.) *I stucci dâ mentra sôrû: a hisca, a codara, u cuadœ* Le stoviglie dell'ovile sono: il secchio per mungere il latte, la caldaia, il colatoio.

IPER *bruocca, buzzûriêttu, cannè, codara, cọppu, cuadœ, fascẹlla, garbua, mastrẹllu*.

stuffada [stu.ˈffa.ða] sost.femm. QF(2) selgen valenza [strutt. sint] **lavaggio** della botte con un decotto fatto da vino, carrube, fichi:

♦ (No.) *Â casa a bbọtti ẹvi prepparada câ stuffada. A stuffada sse fà accussì: du ffœgli i cceasà, du ffœgli i nuggià, du ffœgli i ppersegau, un pọmmu cuttọgnu, carrubbi, ddu cchjappi dde fighi sẹcchi, na fia dde viêzza, sse bbọglio ttutti ppe na ppara dde üri, ppœi se scüa chẹlla acqua, e buglienti se mẹtti ttê bbọtti* A casa la botte vienen trattata con il decotto per lavarla. Il decotto per lavare le botti si prepara con: due foglie di ciliegio, di noci, di pesco, una mela cotogna, carrube, due picce di fichi secchi, un po' di vinaccia. Si fa bollire il tutto per due ore, poi quel decotto si scola e ancora bollente si versa nelle botti.

SIN *acqua*.

stujà [stu.ˈja] verbo QF(33) tr.bival. [sogg V N$_{det}$] **pulire**; asciugare strofinando:

♦ (No.) *Quenn'è bbẹllu cottu, ddœppu menz'ua ch'è ttô fọrnu, ch'è cottu, sse nẹsci, sse nẹsci ccâ ppara. Ccommu ûrû u ppiglia ssọprâ ppara cce dôa na battudẹtt'ô ppêrî e cce ssàutta cchẹllu pruvuazzẹttu dde ccẹnni che avi dde ssọtta ddû ssœru. Ppœi sse stüja c'un canavazzu purittu e sse mẹnti sọprâ buffẹtta nsêa cche rrefeẹdda* Quando [il pane] è ben cotto, dopo mezz'ora di cottura, si tira fuori dal forno con la pala. Appena lo si prende sulla pala, lo si batte, e lo si priva della cenere che ha sul fondo. Poi si pulisce con un canovaccio pulito e viene disposto su un tavolo, fino a quando non si raffredda.

CFR *purezzijà*.

stuorci [ˈstwor.tʃɪ] verbo QF(70) VAR *storci* intr.monoval. [sogg V] **storcere**, non procedere lungo una via retta:

♦ (No.) *Tta stu murgau cc'ẹvi na tẹrra rrọssa, sta tẹrra rọssa vẹ bagnadẹtta cu l acqua; pœi cc'è û llazzu, u llazzu av'a ẹssi de llârâ, perchẹ attremẹnti nọn sẹnga, bbegno stu llazzu de llêrâ ta stu murgau e sẹngo ọnni av'a passà a sẹrra, pe nộ storci, altramẹnti cumẹnz'a ji a lla via a sta via* in questa sinopia c'è una sorta di terra rossa, questa terra rossa viene bagnata un po' con acqua; poi c'è un filo, un filo che deve essere di lana perché altrimenti non traccia alcun segno, bagno questo filo di lana nella sinopia e traccio la linea dritta per cui deve passare la sega affinché non vada storta, in caso contrario, comincia a segare in modo curvo [lett. ad andare a destra e a sinistra]:

♦ (No.) *se strọnco i llunghẹzzi che nsomma, a chjanca av'a ẹssi me sse ndrizza; sẹllu ch'ẹvi storta nọn è che ûrû nne pœ ffà ûrâ dde quattru mẹtri tutta storta, ccẹrca dde falla cchjù ccürta î modu me ss'addrizza stu llegnami* si accorciano [lett. 'si tagliano le lunghezze'], ché insomma il tronco deve essere raddrizzato, se esso è storto, non è che si può ricavare una tavola lunga quattro metri e tutta storta, si cerca di farla più corta in modo che questo legname sia dritto.

stuppà [stu.ˈppa] verbo QF(45) tr.bival. [sogg V N] **turare**, tappare:

♦ (No.) *u sajittộrî è na gran pẹtra massizza, de pẹtra arenara scavada. Llà s'attacca u buccaœ, u buccaœ vê stuppadu dâ parti de sọtta, dû casu cû bregliozzu* la doccia è una gran pietra massiccia, di pietra arenaria, scavata. Là si attacca il cannello. il cannello viene chiuso dalla parte di sotto, dal vano seminterrato, con il tappo di legno

♦ (No.) *Quann'à nesciudu de ssọpra, che u fœgu sse pœ chjamè, che a assai sveruppadu insomma, che à llumedu, e llọa, sse stoppa sta purtẹlla e sse fà un fîrû de bbucchi, dde purtusi. Quann'u fog'à scennud'a sti purtusi dde sọtta, se stọppa chẹlli e sse ne fà nentru firu cchjù sọtta* Quando [il fuoco] esce dalla parte superiore della carbonaia, e può essere chiamato tale, perché è ben divampato, allora si chiude l'apertura della carbonaia e vi si pratica un fila di buchi; Quando il fuoco è sceso ai fori inferiori [della carbonaia], si chiudono quelli e se ne fa un'altra fila più sotto;

♦ (No.) *Sse mẹtt'u llemmüdu* [*tâ bọtti*] *e sse vacca u mọstu. Però a bbọtti nọn se stọppa, me se mẹnt'u stuppagliu bẹllu ffittu, sse mẹnti na ccusẹtta ssọpra lleggermẹnti, perchẹ u mọstu bbọgli e a bọtti scatta, s'è stuppada. Ê coranta jorni, ddœpu c'à llestudu de bbọgli, ppiglia e sse stọppa* Si mette l'imbuto e vi si versa il mosto. Però la botte non si tappa, non viene chiusa con un tappo ben pressato, si mette una cosa piccola sopra, appoggiata leggermente, perché il mosto ribolle e la botte scoppia (per la pressione interna) se è tappata; dopo quaranta giorni, dopo che ha finito di ribollire, si tappa;

♦ (No.) *Ccẹrti vœtti a fossa po ddarsi che sse ne mengia cchjossai llẹgnu dde na parti, e cu sti corpi*

de megliu ẹlla spọnna e allọa sse fà un purtusu, sse piglia quattru morsi de llẹgni fatt'a scherdulẹtti, fatt'a toppi, sse ntrasi llaintra nsêa a ttantu cche sse stọppa stu purtusu, sse ttorn'a muccia neuntra vætta cu l ẹrba, sse muccia nautra vætta câ tẹrra, e prattecamẹnti ẹvi nna feritta che chẹlla se stuppau traduzione dell'esempio traduzione dell'esempio traduzione dell'esempio

stuppagliu [stu.'ppa.ʎʎʊ] sost.masch. QF(1F) monoval. [(poss/*de*-N) N]. **tappo**, turacciolo:

♦ (No.) *Sse mẹtt'u llemmüdu [tâ bọtti] e sse vacca u mọstu. Però a bbọtti nọn se stọppa, me se mẹnt'u stuppagliu bẹllu ffittu, sse mẹnti na ccusẹtta ssọpra lleggermẹnti, perchè u mọstu bbọgli e a bọtti scatta, s'è stuppada* Si mette l'imbuto [nella botte] e vi si versa il mosto. Però la botte non viene tappata, non viene chiusa con un tappo ben pressato, si mette una cosa piccola sopra, appoggiata leggermente, perché il mosto ribolle e la botte scoppia (per la pressione interna) se è tappada.

CFR *stuppà*.

stuttà [stu.'tta] verbo QF(33) tr.bival. [sogg V N] **spegnere**, estinguere:

♦ (No.) *Pe stuttà sta fossa, iallua, che s'av'a fà? ss'av'a lluà ttutta sta tẹrra, s'av'a lluà tutti sti ẹrbi, sse purezzija bbẹlla bbẹn puritta, sse torn'a mẹtto pœi nantra vætta, sse mẹtti nauntra vætt'a tẹrra e sse ccubba* Per spegnere questa carbonaia, allora, che si deve fare? Si deve togliere tutta la terra, si devono togliere tutte queste erbe [con cui era stata ricoperta], si pulisce ben bene, si rimettono nuavamente, si rimette la terra, e si spegne per assenza di aria;

♦ (No.) *Pe scarbuẽlla [a fossa] ccumẹnzo dde na parti, cce cumẹnzo a scẹnni a camisgia, se chjemma, tutta sta spẹci de tẹrra, tutti sti ẹrbi, bbẹlla puritta, sse prepparo l acqua, perchè cce vœ l acqua pe stuttalla, e, sẹllu che cce nẹsci fœgu, bbrasgia, cosi llumedi, e llọa, ssùbbett'u stuttu e cumẹnz'a scarbuê* Per scarbonarla [la carbonaia], cominciano da una parte, e cominciano a togliere 'la camicia', si chiama (così) tutta questa sorta di terra, tutte queste erbe (che erano state messe per copertura), si prepara l'acqua, perché serve l'acqua per spegnerla, e, se fuoriesce fuoco, brace, parti accese, e allora, subito si spegne e si comincia a scarbonare.

stuttabràsgia [stu.tta.'bra.ʒa] sost.masch. QF(27) MO [[stuttà]$_V$+[brasgia]$_N$]$_N$ monoval. [(poss/*de*-N) N] **tirabrace**:

♦ (No.) *Quenn'u jencu ddû fọrnu ẹvi ddaventâ bbọcca ddû fọrnu, allọa, ppigliu e ccumẹnzu a nẹsci a brasgia ccû rrastẹllu, u stuttabrasgia llà veggêu, e a brasgia a mẹntu llaintra, pigliu a scọbba bbagneda dde acqua e scọbb'u ffọrnu ppurittu* Quando il forno è ben riscaldato fin davanti alla bocca [lett. 'il bianco del forno è davanti alla bocca del forno'], allora, prendo e comincio a tirar fuori la brace con il tirabrace, là vicino il contenitore per spegnere la brace e la metto là dentro, prendo la scopa bagnata di acqua e scopo il forno pulito.

succẹdi [su.'tʃtʃe.ðə] verbo QF(56) intr.monoval. [sogg V] **succedere**, accadere:

♦ (No.) *Ttassumẹntri u ffigliu cchjù grennu ia [n] campegna e, ttô turnè, ccommu rruvau veggêu a ccasa, sentẹnnu che ssuêvo e ballavo, cchjamêu ûrû ddî garzô, e cce dumannau che staggìa succedẹnnu* Intanto il figlio più grande era in campagna e, lungo la strada del ritorno, appena arrivò vicino casa, sentendo che suonavano e ballavano, chiamò uno dei garzoni e gli domandò cosa stava succedendo;

♦ (No.) *Ccẹrti vætti a fossa po darsi che sse ne mengia cchjossai llẹgnu dde na parti, e cu sti corpi de megliu ẹlla spọnna, perchè, quannu s'à manciadu u llẹgnu, che succedi? Che comu cce dọa u corpu dû magliu ttræva bbrasgia, carbọrî e allọa sse fà un purtusu* A volte può accadere che la carbonaia consumi più legna da una parte e, con questi colpi di maglio che le si danno, essa si buca, perché quando ha consumato la legna che succede? Che appena si dà il colpo di maglio si trova subito brace, carbone e si forma quindi un buco.

suê [su.'ã] verbo QF(20) intr.monoval. [sogg V] **suonare**, eseguire una musica:

♦ (No.) *Ttassumẹntri u ffigliu cchjù grennu ia [n] campegna e, ttô turnè, ccommu rruvau veggêu a ccasa, sentẹnnu che suêvo e ballavo, cchjamêu ûrû ddî garzô, e cce dumannau che staggìa succedẹnnu* Intanto il figlio più grande era in campagna e, lungo la strada del ritorno, appena arrivò vicino casa, sentendo che suonavano e ballavano, chiamò uno dei garzoni e gli domandò cosa stava succedendo.

sügu ['su.ɣʊ] sost.masch. QF(1A) monoval. [(poss/*de*-N) N] **sugo**, condimento per pasta o riso asciutti a base di pomodoro e aromi vari, nella quale si mette a bollire la carne:

♦ (No.) *[i llasegni] i conza ccû sügu, carni, ccu na feẹtta i furmeggiu, i mẹnti ntê piatti e ss'i mengia* [le lasagne] si condiscono con sugo, carne, con un po' di formaggio, si mettono nel piatto e si mangiano;

♦ (No.) *Quennu [i maccarrô] ss'êo llestudu dde ffà, ch'êo sciugadu mẹnza jurneda, sse ppreppar'a pegnetta me bọgli, u sügu bbẹllu ffattu; commu bbugli'a pegnetta, ppigli'e sse ccaro llaintra, sse fêo ddè un bọgliedu e sse scẹnno, sse scüo e sse mẹtti cchẹllu sügu, sse cconzo e sse ppreppara ntê piatti e sse mengio* Quando si è finito di fare [i maccarrô] e sono rimasti ad asciugare per mezza giornata si prepara la pentola per farla bollire, il sugo ben fatto, appena la pentola bolle, si buttano là dentro, si fanno bollire per un po' e si scendono dal fornello, si scolano e si aggiunge quel sugo, si condiscono, si servono nei piatti e si mangiano;

♦ (SB) *Pœi mettẹm'a pegnatta e fagẹmmu, chẹllu che puẹmmu fà, magaja na bẹlla feẹtta i sügu, u sügu se ne ntrase ta chẹlli purtüsi che rriesto vachenti i drinta e chjamemo maccarrô e n'i mancemmu e ẹvi pasta de casa* poi mettiamo la pentola sul fornello e prepariamo quello che possiamo, anche un bel po' di sugo, il sugo entra in quei buchi che restano vuoti all'interno e li chiamiamo maccheroni e li mangiamo ed è pasta di casa.

sülla ['sy.lla] sost.femm. inv. QF(13) zeroval. l'erba **sulla**:

♦ (No.) *A jennêu cu i primmi dde frevau i llavœ [piante di frumento ancora tenere] ssô a ttrẹ ffœgli e a quattru ffœgli; se zzappuijo e ssọprâ zzappujadêa ttê ttierri ffuorti sse jẹcca a sulla* Tra la fine di gennaio e i primi giorni di febbraio le piantine di frumento ancora tenere hanno tre,

quattro foglie e si zappetta la terra e su questa zappatura nelle terre forti si butta la sulla.

sumà [su.ˈma] verbo QF(45) tr.bival. [sogg V N_{det}] **sommare**, mettere insieme:

♦ (No.) *Me scurdai me ve desgìa che chẹllu crucchẹttu che cc'ẹvi n tẹsta de stu fusu se chjama mùscua. Cchẹllu rrucchellẹttu cche avi dde sọtta, che ẹve na fatt'a rrudẹlla sse chjama furtẹcchju, e ttuttu sumedu se chjama fusu* Ho dimenticato di dirvi che quel gancetto che c'è in capo al fuso per fermare il filo si chiama cocca. Quel dischetto che c'è nella parte inferiore, che è come una rotella, si chiama fusaiolo e tutti i pezzi insieme [lett. 'tutto sommato'] si chiamano fuso.

supracqua [su.ˈpra.kkwa] avv. inv. QF(4) MO [[sọpra]$_{P}$+[acqua]$_{N}$]$_{Avv}$ monoval. [V Avv] **a galla**, in superficie:

♦ (No.) *Quennu u sengu ẹvi bẹllu cottu, ppiglia e cumẹnz'a nẹsci tüttu supracqua, se scẹnni, se piglia ccâ scumarœa e sse nẹsci* Quando il sangue è ben cotto, comincia a comparire in superficie, si tira fuori, si prende con la schiumaiola e si tira fuori.

sustenza [sus.ˈtɛ.ntsa] sost.femm. solo sing. QF(14) monoval. [N (*de*-N)] **sostanza**, buon potere nutritivo; cibo molto nutritivo:

♦ (SB) *Pœi* [ii llasegni] *se scüo, e se cọnzo o se fêo cu a fasgiœa o se fêo scütti, e sô chjù duci dâ pasta, chjù sustenza* poi si scolano, si condiscono con fagioli oppure si fanno come la pastasciutta e sono più dolci della pasta confezionata, hanno più sostanza.

suttâu[1] [su.ˈttã.ʊ] sost.masch. solo sing. QF(13) monoval. [N (*de*-N)] nel mulino ad acqua, **sottano**, mola di sotto:

♦ (No.) *U füsu, u mẹnzu de ssọtta ẹvi de llẹgnu, u mẹnzu i ssọpra ẹvi de fẹrru che se chjama naspa. Sta naspa nescẹnnu ta l œcchju dâ mœa, dû ssuttâu avi l occellüzzu* Il fuso, la metà di sotto è di legno, la metà di sopra è di ferro, che si chiama *nespa*. Questa *nespa*, uscendo dall'occhio della mola, dal lato di sotto [lett. 'dal sottano'], ha una parte più sottile [lett. 'l'uccellino'].

CFR *suprâu*.

suttâu[2] [su.ˈttã.ʊ] agg. QF(3) monoval. [N Agg] **sottano**, che sta sotto.

CFR *suprâu*[2].

sventà verbo QF(46) intr.monoval. [sogg V] **sfiatare**, mandar fuori fiato, vapori, aria e sim.:

♦ (No.) *Ogni ventequatturi sta fossa av'a ẹssi magliada, precchẹ attremẹnti sse spacca e dde tutt'i parti svẹnta, sventannu sse ppœ ppeglià ffœgu o sse brusgia* Ogni ventiquattro ore questa carbonaia deve essere battuta con il maglio, perché, in caso contrario, si spacca e sfiata da tutte le parti e, così facendo, può prendere fuoco o bruciarsi

sveruppà [zvə.ru.ˈppa] verbo QF(33) intr.monoval. [sogg V] **sviluppare**, produrre, divampare:

♦ (No.) *se ddộa ffœgu tta sta purtẹlla e sse sciuscia, sse ccevuîjia, sse ffà, sse disgi, nsêa cche stu fœgu nnẹsci dde sọpra u fummi. Quann'à nesciudu de ssọpra, che u fœgu sse pœ chjamè, che a assai sveruppadu insomma, che à llumedu, e llọa, sse stọppa sta purtẹlla* si dà fuoco in questa apertura e si soffia sul fuoco, lo si alimenta, si fa, si dice, fino a che questo fuoco fuoriesce il fumo da sopra la carbonaia.al di sopra del fumo. Quando [il fuoco] fuoriesce dalla parte superiore della carbonaia, e può essere chiamato tale, perché è ben divampato, allora si chiude l'apertura della carbonaia.

T

ta [ta] prep. VAR *nta* monoval. [P N_{det}] [P N_{quant}] **in**:

♦ (No.) *Pœi u tonna mettęmmu sǫpprô fœgu; commu stavi cincu mêrûdî cc'è u llatti che sse llęva ppâ rreccuotta, cchjamamu llatti dâ rreccuotta, sse mętti, sse mętti e sse stave nautra picca, rremiênnu rremiênnu, nsciurisci a rreccuotta, sse vędi llaintra comu bbullętti de ffaêa ta chęll'acciada, cce mettęmm'u fegau* Poi la [la scotta] mettiamo nuovamente sul fuoco, dopo che sta cinque minuti, c'è (messo da parte) il latte per la ricotta, [lo] chiamiamo 'latte della ricotta', lo aggiungiamo e sta un altro po' sul fuoco, rimestandolo in continuazione coagula la ricotta; si vede là dentro che si formano come dei grumi di farina in quella lacciata e si introduce un rametto di fico;

♦ (No.) *U füsu, u męnzu de ssǫtta ęvi de llęgnu, u męnzu i ssǫpra ęvi de fęrru che se chjama naspa. Sta naspa nescęnnu ta l œcchju dâ mœa, dû ssuttâu avi l occellüzzu* Il fuso, la metà di sotto, è di legno, la metà di sopra è di ferro, che si chiama *nespa*. Questa *nespa* uscendo dall'occhio della mola, dal lato di sotto, ha una parte più sottile [lett. 'l'uccellino'].

ta^{2} [ta] agg.poss.di 2ªpers. inv. VAR *to* monoval. [Agg N] **tuo**:

♦ (No.) *turneu to fradi e to padri mmazzau u vettęllu grassu, perchè cce turneu sêrû e sarvu* è tornato tuo fratello e tuo padre ha ammazzato il vitello grasso, perché gli è ritornato sano e salvo;

♦ (No.) *Ma sso padri cce ddissi: «ffigliu mmęu: ttu ssę sęmpri cu męa e ttuttu cchęllu che aiu ev'u ttœe; ma ia giustu a ffà na sciarada e a ffà festa, perchè ssu to fradi ia mortu e rressurgiu, s'avìa perdudu e sse rretruvau.»* Ma suo padre gli disse: «figlio mio, tu sei sempre con me e tutto quello che ho è tuo, ma era giusto fare una mangiata e una festa perché questo tuo fratello era morto ed è risorto, si era perso ed è stato ritrovato.»

tacca ['ta.kka] sost.femm. QF(2C) MO (è compatibile con *-ętta*)

1. monoval. [(poss/*de*-N) N] **macchia**, soprattutto di sudiciume o di unto, ma anche di umidità su un muro o una parete.

2. monoval. [(poss/*de*-N) N] **piaga**:

♦ (No.) *Se per caso sse ddisgi cà ǫnni nuautri che ogni ttantu cce piglia u mari dû castagnu, stu mari dû castagnu cumparisci cche cce vę na tacchętta fatta, fatta sęcca, fatta brusgiada a sta chjanchętta de castagnu, e cchjù stà cchjù s'allarga* Se per caso si dice che qua, presso di noi, ogni tanto il male del castagno colpisce le piante, questo male del castagno appare sotto forma di una piccola piaga secca, bruciata sul piccolo tronco del castagno, e con il tempo tende ad allargarsi.

ttaccà [tta.'kka] verbo QF(38)

1. tr.bival. [sogg V N_{det}] **legare**:

♦ (No.) *A Natari u mazzemmu [u maiau]. U ppuortu ô masgęllu, llà cc'è l acqua càuda, u cchjappo ppî quattru pędi, u ttacco ppî quattru ppędi, u tęgno quattru uommi e cce zzicco u ccutțellu e u mmezzo* A Natale lo ammazziamo [il maiale]. Lo porto al macello, là c'è l'acqua calda, lo legano dalle quattro zampe, lo prendono dalle quattro zampe, lo tengono quattro uomini, lo infilzano con un coltello e lo ammazzano;

♦ (No.) *u buccuau sse sdos.., sse llęva cchęlla pęlli cche avi, sse conza bęllu purittu cû pippi e nentri trę cuccętt'i ssari, sse mmugliaija bęllu fittu, sse mętti ntô fœgliu i carta oreada, se ttacca e sse mpeccicca, u bbuccuau* (il guanciale) privato della pelle, condito bene con peperoncino e altri tre pizzichi di sale, si avvolge in modo compatto, si mette in un foglio di carta oleata, legato e appeso, ecco il guanciale pronto;

♦ (No.) *Llestęnnu n cavallǫ̂rî, quennu êo llestüdu prœpria tüttu cuosi de rreccœgli, de mędi, ppiglio ttutti chęlli cavallǫ̂rî, i puorto a l aja, n tęsta, ttaccadi chî cuordi* Quando hanno finito di raccogliere proprio tutto, di mietere, prendono tutti quei covoni, li portano all'aia, sulla testa, legati con le corde.

2. tr.trival. [sogg V N_{det} *cu*-N_{det}] **impalare**, legare i tralci ai pali di sostegno della vite (restr. sul compl.: le viti, la vigna):

♦ (No.) *i se męnt'u pau e sse ttacca ccû pędi ddâ vigna. A giügnu pœi ppiglia e sse spularga. Dœpu ch'è spulargada, ppigli'e sse ttacca in contenuaziôrî* Poi si mette il palo di sostegno e si lega alla vite [lett. 'a una pianta della vigna']. A giugno poi si scacchia. Dopo che è scacchiata, viene impalata di continuo.

taglià [ta.'ʎʎa] verbo QF(38)

1. tr.bival. [sogg V N] **tagliare**, dividere in più parti o pezzi per mezzo di uno strumento affilato:

♦ (No.) *Quennu se nfǫrna u pêrî, se llassa un morsu de pasta e sse pœ fà i gostęlli fritti. Sse ffa llonga llonga, sse ttaglia a zzennętti zzennętti, sse mmecco e sse męnto ntâ padęlla* Quando si inforna il pane, si lascia un pezzo di pasta e si possono fare le focacce fritte: lo si lascia piuttosto lungo, lo si taglia in piccoli pezzi, li si schiaccia e li si mette in padella;

♦ (No.) *Ddœppu ch'è mpastada, nọn dura e nọn molla, a ppiglia e a ffà a llulluẹtti llonghi llonghi, fffìrî fffìrî, e i taglia a zzennẹtti zzennẹtti, â llunghẹzza dde ttrẹ ccentìmetri, e i llassa majilla majilla bẹll'anchjadi* Dopo che [la farina con l'acqua] è impastata e ha la giusta consistenza [lett. non dura e non morbida], la si prende e la si fa in piccoli pezzi lunghi e sottili, li si taglia a pezzettini, della lunghezza di tre centimetri e li si lascia distesi per tutta la madia;

♦ (No.) *Poi fazzu a sosizza. A ssosizza, se ttagli'a carni a zzennẹtti zzennẹtti, sse piglia u cẹppu, sse mẹnti suprô cẹppu e sse pẹsta câ ccietta* Poi faccio la salsiccia e la fillada. La salsiccia, si taglia la carne in piccoli pezzi, si prende il ceppo, si mette la carne sul ceppo e si pesta (tritura) con l'accetta;

2. tr.bival. [sogg V N_{det}] effettuare il taglio del castagno ceduo e dei singoli castagni (restr. sul compl.: castagno, castagneto):

♦ (No.) *e rriva u ttẹmpu dde tagliallu [u castegnu], pe tagliallu av'a passà ddọducci, quattordeci anni, me sse ttaglia. Quannu sse ttaglia ll arburẹlli, i cchjù bbuôrî buôrî sse llasso, cche rriesto commu madreccîrî* arriva il tempo di tagliarli [i castagni], per tagliarlo è necessario che passino dodici, quattordici anni. Quando si tagliano gli alberelli [di castagno] i migliori si lasciano perché restano come matricine.

CFR *tàgliu*.

3. tr.bival. [sogg V N_{quant}] **trebbiare**, definizione:

♦ (No.) *Pe pesè i grẹgni, sse caccia i vacchi e l uommu ccâ ttradenta che fferrija tutt'i grẹgni, aja aja, demodocchè i vacchi m'a ttaglio cchjù vijadu. Quennu se llẹsti de taglià i grẹgni, che a paglia ẹvi prœpria comu ffatta com'u pillu, allọa ppiglia i vacchi e ffêrîsci* Per trebbiare i covoni, si cacciano le vacche e l'uomo con il tridente che rivolta tutti i fasci di spighe per tutta l'aia, in modo tale che le vacche frantumino le spighe più velocemente; Quando si finisce di trebbiare [lett. 'frantumare i covoni'], che la paglia è diventata proprio come la lolla, allora si prendono le vacche e si finisce il lavoro;

♦ (SB) *Quennu sô bẹlli tagliadi, mûûzzadi, i piglia, se rrọnzo d'un viersu, dâ parti d'ọnni vẹ a bœria, se mietti un muors'i llẹgnu e se sparti: u frumẹntu se mẹtti darrẹttu e a paglia p'aventi* Quando [i covoni dispersi per l'aia] sono stati ben tagliati, triturati, si prendono, si riversano da una parte, da quella da cui soffia il vento, si mette a terra un pezzo di legno dietro si divide il frumento di dietro e la paglia davanti.

SIN *pesà*.

4. tr.bival. [sogg V N] **incidere**:

♦ (No.) *pœi nfọrnu i ppezzarrò, ffagènnecci ddu bẹlli sẹnghi dde sbiẹgu, dde ttravẹrsu e u ppeccellattu tagliènnel'in quattru parti, puru, e u nfọrnu* poi inforno i filoni, dopo avergli fatto due bei segni, tagliandoli obliquamente, e la ciambella, tagliandola in quattro parti anche, e la inforno

5. tr.trival. [sogg V N (DATpron)] **recidere**:

♦ (No.) *Ttutti chẹlli spighi cche cado n tiẹrra a ffẹmmia cu a ssacchettôa i ddaventi e u ccuttẹll'ê mêu i va rrecuglienu, cce ttaglia cchẹlli rradegô e cchẹlli barbi e i mẹnti ttâ ssacchettôa* Tutte quelle spighe che cadono a terra [durante la mietitura] una donna col sacchetto a tracolla e il coltello in mano le raccoglie, taglia le radici e le barbe, e le mette nel sacchetto;

♦ (No.) *Però ogni ennu tta l invẹrnu sse piglia ccâ fròveccia e sse taglia chẹlli pọnti [de ll orevà] e sse mẹtti na partid'i meddecenari, i muschegliô, fatt'a zzampagliô, fatt'anemaẹtti sarvaggi me nọn ce dẹnto chẹlli ffœgli me ssẹcco, e ẹllu crẹsci* Però ogni anno in inverno si tagliano con la forbice le cime [degli olivi] e si tratta con una certa quantità di medicinale affinché moscerini, certi tipi di insetti, di animaletti molesti non mordano quelle foglie e le facciano seccare;

6. tr.bival. [sogg V N] **riceppare**:

♦ (No.) *Quannu à dde bbesœgnu, s'av'a ffà carchi rremunnadẹtta o cu nna fòrbeccia o câ cuttẹllu o câ ccẹtta. Quannu av'una ccert'ettà dde ttrẹ anni e quattr'enni, chẹstu non tütti u fêo, ma è dda consegliari a ttutti, che ste arburẹlli dde castagnu êo dde bbesœgnu me vẹo rrecceppadi e ttagliadi ttottalmẹnti ttütti ss'êo ttaglià, compretamẹnti. Quannu s'êo tagliadi, ẹlli tonn'a sbuoccio* Quando ha l'età di tre anni, quattro anni – questo non lo fanno tutti, ma è da consigliare a tutti – questi alberelli di castagno hanno bisogno di essere riceppati e tagliati totalmente, si devono tagliare completamente. Quando sono stati tagliati, essi vengono nuovamente in succhio;

♦ (No.) *Se per caso sse ddisgi cà ọnni nuautri che ogni ttantu cce piglia u mari dû castagnu, che ccosa se dẹvi fà? S'av'a ttaglià ttuttu, primma che sse rreccippa sse brusgia, ppœi sse rreccippa e se llassa stà* Se per caso si dice che qua, presso di noi, ogni tanto il male del castagno colpisce le piante, che cosa si deve fare? Si deve tagliare tutto, prima che si riceppi, si brucia, poi si riceppa e si lascia stare.

SIN *rreceppà*.

tàgliu ['ta.ʎʎʊ] sost.masc. QF(1F) monoval. [N (*de*-N)] **taglio**, recisione, in particolare, taglio del castagneto ceduo che avviene ogni dieci, dodici anni:

♦ (No.) *Quannu sse ttaglia ll arburẹlli, i cchjù bbuôrî buôrî sse llasso, cche rriesto commu madreccîrî, se disgi cọssì, che pœi all àutru annu, all àutru tagliu, se trœvo cchjù granni, e ll àutri sse ttaglio* Quando si tagliano gli alberelli [di castagno] i migliori si lasciano, perché restano come matricine, si chiamano così, ché poi l'anno successivo, al taglio successivo, si trovano più grandi, e gli altri si tagliano;

♦ (No.) *Chẹlli che rrẹsto a ll àutru tagliu - perchè u tagliu nọn se pœ fà nọn primma de dọdeci, quattordeci anni - chẹlli, ppœi, chẹlli cche rrestâo dû primu annu sse ttaglio e vvẹo ppe ttaulộrî* Quegli [alberelli di castagno] che rimangono per il taglio successivo – poiché il taglio non si può praticare prima di dodici, quattordici anni (da quando sono stati piantati gli alberi) – quelli, poi, quelli che sono rimasti (non tagliati) dal primo anno si tagliano (successivamente) e se ne ottengono tavoloni.

CFR *taglià* 2.

taijà [ta.i.'ja] verbo QF(6)

1. tr.bival. [sogg V N_{det}]/ [sogg V $F_{int.ind.}$] **guardare**, osservare, controllare:

♦ (No) *Dœppu dẹggi mêrûdi cche ss'à nfurnêdu, sse ffa na sciangazzẹtt'â cchjappa ddû fọrnu e sse ttaija sse cci'à ccarad'a rrusada. Ss'è ccullurittu ppigli'e sse ggira. Dœppu cche sse ggira, sse torn'a mẹtt'a cchjappa ddû ffọrnu e, ddœppu nentru quartu dd'ura, sse ttorn'a ttaija sse cci'à ccarad'a ssegọnna rrusada, me nọn se brusgia* Dopo dieci minuti che [il pane] è stato infornato, si apre leggermente il chiusino del forno e si controlla se il pane si è in parte colorito. Se lo è lo si gira. Dopo

che si gira, si mette nuovamente il chiusino alla bocca del forno, e, dopo un altro quarto d'ora, si torna a controllare se la cottura è ultimata stando attenti affinché non di bruci il pane;

♦ (SB) *s'è ta lu mbiernu, ce mettẹmmu trẹ, quattru cupierti i ssọpra, u tappẹdu, a carpẹtta, na bẹlla fia de rruobba, ce mettẹmmu u brasgẹ i sọtta mme codija u llẹttu, che nọnca nọn llevẹtta, ognententu, pœi, taijemmu quannu se vẹdi ausu scarcaradẹtta, ọnhiu, nuatri u jẹmmu mullemmu cu i mêu e taijemmu quannu è llèvettu* se è inverno, lo copriamo con tre, quattro coperte, il tappeto fatto di ritagli di stoffe di vario colore, la coperta rustica, uno strato abbondante di vestiti, e mettiamo sotto il letto il braciere affinché riscaldi il letto, altrimenti il pane non lievita; ogni tanto, poi, controlliamo quando si vede come se fosse crepato, gonfio, noi lo palpiamo con le mani e controlliamo quando è lievitato.

tappẹdu [ta.ˈppẹ.ðʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [(poss/*de*-N) N] **tappeto**, fatto di ritagli di stoffe di vario colore, usato spec. per coprire il pastone mentre lievita:

♦ (No.) *U llẹttu l avìa prepparadu accussì: u matarazzu bẹllu battudu, i du llenzœ, ûrû ssutta e ûrû ssupra, a carpẹtta, a farsada, a ttẹnna e u tappẹdu* il letto lo avevo preparato così: il materasso ben battuto, i due lenzuoli, uno sotta e uno sopra, la coperta rustica di lana, la coperta ruvida e pesante di lana grezza, il telo di tessuto pesante che si distende sull'aia per raccogliere il grano passato al crivello, e il tappeto fatto di ritagli di stoffe di vario colore;

♦ (SB) *u mpârêmmu e u mettẹmmu tô llẹttu, s'è ta lu mbiernu, ce mettẹmmu trẹ, quattru cupierti i ssọpra, u tappẹdu, a carpẹtta, na bẹlla fia de rruobba, ce mettẹmmu u brasgẹ i sọtta mme codija u llẹttu, che nọnca nọn llevẹtta* lo mettiamo nel letto a lievitare, se è inverno, lo copriamo con tre, quattro coperte, il tappeto fatto di ritagli di stoffe di vario colore, la coperta rustica, uno strato abbondante di vestiti, e mettiamo sotto il letto il braciere affinché riscaldi il letto, altrimenti il pane non lievita.

CFR *carpẹtta*, *farsada*, *tẹnna*.

tappu [ˈta.ppʊ] sost.masch. QF(1)

1. monoval. [(poss/*de*-N) N] **tappo**.

SIN *stuppagliu*.

2. monoval. [(poss/*de*-N) N] estens. elemento, dispositivo che ha la funzione di chiudere un recipiente o che ottura un condotto:

♦ (No.) *a ccannè è fatta de chenni, cchî ccẹrchi dde llẹgnu, i sọtta avu u tappu e llaintra siervi me mẹtti a rrecuotta* la fiscella è fatta di canne, con dei cerchi di legno, nella parte inferiore è chiusa [lett. 'ha un tappo'] ed è usata per far scolare la ricotta fresca.

tardiju [tar.ˈdi.jʊ] agg. QF(3)

1. monoval. [N Agg] **tardivo**, che produce o matura in ritardo (restr. sul nome: albero, frutta).

2. tardija QF(3C) monoval. [N Agg] che figlia tardivamente, cioè tra gennaio e febbraio (restr. sul nome: solo femmine e, generalmente, di ovini):

♦ (No.) *Ua parremu dê crabbi. I zzẹmmi ttâ meju currijo i crabbi, ssô chẹlli i prummentiji che figlio ttâ nuvẹmbre; i tardiji se ppiglio ddu mẹsi dœppu, e figlio dœppu* Ora parliamo delle capre. I becchi a maggio montano le capre, alcune figliano precocemente a novembre, altre figliano tardivamente, vengono montate due mesi dopo e figliano dopo.

CONTR *prummentija*.

ta ssu mẹntri POL ESO congiunz.sub.fin. monoval. [C F_{ind}] **intanto**, nel frattempo (seguita da frase all'indicativo):

♦ (No.) *A rrœda ferrejannu, ferrìja u füsu, ferrìja puru a mœa suprêa. Ta ssu mentri a parrushêa piglia u saccu dû frumẹntu, nchjârâ ssọpra u banchẹllu piglia e vacca u frumẹntu tâ tremœgna* La ruota girando fa girare il fuso e gira anche la mola soprana. Intanto, la cliente prende il sacco di frumento, sale sul banchetto piglia [e] svuota il frumento nella tramoggia

taulộrî [ta.u.ˈlộ.ɲĩ] sost.masch. inv. QF(21G) monoval. [(poss/*de*-N) N] **tavolone**, grossa tavola di legno, spessa all'incirca 3-4 cm:

♦ (No.) *Chẹlli che rrẹsto a ll àutru tagliu - perchè u tagliu nọn se pœ fà nọn primma de dọdeci, quattordeci anni - chẹlli, ppœi, chẹlli cche rrestâo dû primu annu sse ttaglio e vvẹo ppe taulộrî* Quegli [alberelli di castagno] che rimangono per il taglio successivo – poiché il taglio non si può praticare prima di dodici, quattordici anni (da quando sono stati piantati gli alberi) – quelli, poi, quelli che sono rimasti (non tagliati) dal primo anno si tagliano (successivamente) e se ne ottengono tavoloni;

♦ (No.) *Tutti sti taulộrî che av'a ẹssi tagliadi ẹlli i ssẹngo prima, ddisgi av'a ẹssi quattru centìmetri stu taulộrî, mesü quattru centìmetri cû mẹtru* Tutti questi tavoloni che devono essere segati, loro li segnano prima, se deve avere lo spessore di quattro centimetri questo tavolone, loro prendono la misura di quattro centimetri con il metro.

tàvua [ˈta.vu.a] sost.femm. QF(2)

1. monoval. [(poss/*de*-N) N] MO (è compatibile con *-ẹlla*) **tavola**, asse di legno di forma rettangolare, lunga, stretta e piuttosto sottile:

♦ (No.) *a majilla è fatta de tàvui o de castagnè o d'abbẹttu* la madia è fatta di tavole di castagno o di abete;

♦ (No.) *A rreccuotta, quar'a vennẹmmu e quari nne rriesta. Chẹlla che ne rriesta cce mettẹmmu na picca i ssa[re], a vachemmu ssọpra na tavuẹlla e a tegnẹmm'ô sọri* La ricotta, parte la vendiamo e parte rimane. In quella che resta a noi mettiamo un po' di sale, la versiamo sopra una piccola tavola e la teniamo al sole;

♦ (No.) *a gàrbua è fatta a ffuorma d'un crevẹllu ttọnna, de tavuelli, e llaintra sse mẹtti, sse fà u furmeggi'a maiurchêu* il contenitore per dare forma al formaggio ha la forma del telaio dello staccio, tondo, di piccole tavole di legno, e là dentro si mette, si dà forma al formaggio maiorchino.

CFR *tàvuru*.

2. monoval. [(poss/*de*-N) N] **tavolo** in cui ci si siede per consumare i pasti.

POL ESO → *cuttẹllu dâ tàvua*, *tuvagli dâ tàvua*

tàvuru [ˈta.vu.rʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [(poss/*de*-N) N] **tavola**, asse di legno:

♦ (SB) *Me scurdai me ce diju ca adô llẹzzu va ttaccado i crusgè che c'ièvi na cuosa che se chjema hiuocca, sta hiuocca ẹvi furmada d'un pẹzzu de tà-*

vuru, ste pẹzzi de tàvuru avi quattru ncagli, ta sti quattru ncagli va i crusgè Ho dimenticato di dire che in testa al liccio vanno attaccate le croci dell'ordito che hanno una cosa chiamata calcola. Questa calcola è formata da un pezzo di tavola, questo pezzo di tavola ha quattro incavi. In questi quattro incavi vanno le croci dell'ordito.

CFR *tàvua*.

tê prep. art. formata da *ta* (→) + *i* (→).

têa [ˈtɛ̃.a] sost.femm. QF(22A) NO → *tîa*.

teau [teˈa.ʊ] sost.masch. QF(11) monoval. [(poss/*de*-N) N] **telaio a mano**, per tessere:

♦ (SB) *Quann'è üa che se mẹtti u teau, prima se fà i cannœ de ọrdi chjamadi* Quando è il momento di armare il telaio, prima si fanno i rocchetti per ordire, chiamati;

♦ (SB) *U teau è furmadu quattru pẹzzi de llẹgni addritta, dœpu sti quattru pẹzzi de llẹgni addritta avi quattru barri ntuornu c'u tẹgno me stavi fiermu. Dœpu sti quattru pẹzzi de llẹgni, avi du sọggi ün de ssọtta e ün de ssọpra. A chẹllu de sọpra se mietti a trapẹlla e tuttu stu cuttộrî, tuttu stu llẹu se mett'in mẹnz'a sta trapẹlla e se piglia u rrastẹllu e se mietti lladintra, ogni n vijaggiu se mẹtti nta na passada de rrastẹllu, nto un dẹntu de rrastẹllu* Il telaio è formato da quattro pezzi di legno posti in verticale, oltre a questi quattro pezzi di legno verticali, ha quattro barre attorno che lo sostengono affinché sia stabile. Dopo questi quattro pezzi di legno ha due subbi, uno di sotto e uno di sopra. In quello di sopra si mette il pedale [?] e tutto questo cotone, tutto questo lino si mette in mezzo a questo pedale e si prende il pettine e si mette là dentro; [per] ogni viaggio (di andata e ritorno) si mette in una passata di pettine, in un dente di pettine.

teệglia [təˈtẹ̣.ʎʎa] sost.femm. QF(2F) VAR *têrệglia* monoval. [(poss/*de*-N) N] **profime**, sorta di caviglia di legno che fissa la pertica al corpo dell'aratro, la parte di sotto attaverso la quale viene inserita nell'aratro ha la testa più grossa; la parte di sopra dove viene unita alla pertica è spaccata in due per unirla con un cuneo, per regolarla più aperta o più chiusa:

♦ (SB) *pœi u spercemmu, ce fagẹmmu u pertüsu pâ piertega, u pertüsu pâ teệglia, c'a teệglia va adâ piertega* poi lo buchiamo, gli facciamo un buco per la bure, un buco per il profime, ché il profime è attaccato alla pertica;

CFR *aadu*.

tệiâ [ˈtẹ̣.jã] sost.femm. QF(22B) FO → *tîa*.

tejêu [təˈjɛ̃.ʊ] sost.masch. QF(7) monoval. [(poss/*de*-N) N] **tegame**:

♦ (No.) *Quannu ẹvi bẹlla durẹtta, c'ancœa non è bẹlla mpastada buôrâ, ûrû se cumẹnz'a scucciuà i mêu, che nchjappa tutti a mêu mêu, e sse cumẹnz'a scucciuà i mêu, sse fà ttütt'a mullighi mullighi; ppœi sse mẹtti u tejêu ssọpra, sse mẹnti na picca dde acqua llaintra e sse fà bbọgli* Quando [la farina per la *mulligada*] è piuttosto consistente [lett.'ben dura'], che ancora non è ben impastata, si comincia a strofinare le mani per far cadere i pezzi di impasto, poiché si appiccica su tutte le mani, e si comincia a strofinare le mani, si riduce in molliche, poi si mette sul gas un tegame, si aggiunge un po' di acqua e si fa bollire;

♦ (No.) *L autru* [*sajimmi*] *che rrẹsta, na boccia pronta c'un cattu de acqua, a boccia llaintra e inchji a boccia de sajimmi, l autri frìttui che cc'êo a mẹnti ntô sajimmi i mẹnto tô bẹllu tejêu, ô ffọnnu cce mẹtto tutt'i frìttui e ssọpra cce vacco tuttu l autru sajimmi. Ô fọnnu dâ codara, dâ codaiẹlla rriẹsta tutti chẹlli fatt'a zzennicchji, i piglio cu na scumarœa, i mẹnto ntô piattu o nọnca ntô tejêu e chẹlli sô tutt'i grattugli* L'altro [strutto] che rimane, una boccia pronta con un secchio di acqua e si riempie la boccia di strutto; gli altri ciccioli che devono essere aggiunti nello strutto si pongono in un buon tegame in questo modo: sul fondo si mettono tutti i ciccioli e sopra si versa lo strutto rimasto. Sul fondo della caldaia, della caldaia piccola, rimangono tutti quei pezzettini di ciccioli, li si sprende con una schiumarola, li si mette in un piatto oppure nel tegame e quelli sono i 'grattugli'.

temọgna [təˈmọ.ɲɲa] sost.femm. massa QF(14) monoval. [N (*de*-N)] **bica** di grano che sorge sull'aia ed è formata da biche che erano state formate sul campo mietuto:

♦ (No.) *I puorto* [*cavallộrî*] *a ll aja, llà a ll aja i mẹnto tutti a munzẹllu e ffêo a temọgna. A temọgna sse müccia ccu frattẹ, rrestọccia de ssọpra, demodocchè, sse chjœvi, me nọn se begn'assai e ll oggẹlli me nọn se mengio tutt'i spighi* Li portano all'aia [le biche], là all'aia li mettono a mucchio e formano una bica. La bica viene coperta nella parte superiore con erbacce, stoppie, in modo tale che, se piove, non si bagni troppo e affinché gli uccelli non mangino tutte le spighe;

♦ (SB) *e na fẹ̣mmea appriessu appriessu va ttacchennu sti maâdi, i rrecœgli e i ncavallœa, i ncavallœa a dẹggi grẹgni e fà i cavallô e pœi se puorto, dœppu na chẹlla i juorni che se maturiscio buôrî n tierra, me sẹccu chjù buôrû, se puorto all aja e se fà a temọgna* E una donna dietro lega questi mucchietti, li raccoglie e li accatasta, li accatasta in gruppi di dieci covoni e fa le biche e, poi, vengono trasportate all'aia, dopo un paio di giorni nei quali esse maturano bene a terra, affinché secchino meglio, vengono trasportate all'aia e di fa una bica più grande.

CFR *cavallâ, grẹgna, jèrmetu*.

tẹnna [ˈtɛ.nna] sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N) N] **telo** di tessuto pesante che viene disteso sul terreno per raccogliere il grano quando viene passato al crivello:

♦ (SB) *Se spaglia p'ọnni hiada a bœria, cẹrti vœti a bœria hiada pe susu, se spaglia pe susu cu i tradẹnti, e se spaglia, e se sparti a prima paglia dô pillu. Pœi se vœtta arrẹttu, se mietti sọpra a paglia dui, trẹ llenzœ, na tẹnna pe nọn ce ji u pillu sọpra a paglia, perchè a paglia iẹvi u mancià che ce demmo all anemè a llu mbiernu, e se tonna a spaglia arrẹttu u pillu* Si spaglia dalla parte da cui soffia il vento, a volte il vento soffia verso l'alto, e si spaglia verso l'alto con il tridente, e si spaglia; e si separa la prima paglia dalla lolla. Poi si rimesta di nuovo tutto, si mettono sopra la paglia due, tre lenzuoli, una tenda affinché la lolla non vada sopra la paglia, perché essa è il cibo che diamo d'inverno agli animali, e si ricomincia a spulare (ventilare il grano per eliminare la lolla).

Può essere adoperato anche per coprire il letto su cui è messo lievitare il pastone.

♦ (No.) *U llẹttu l avìa prepparadu accussì: u matarazzu bẹllu battudu, i du llenzœ, ûrû ssutta e ûrû ssupra, a carpẹtta, a farsada, a tẹnna e u tappẹdu* il letto lo avevo preparato così: il materasso ben battuto, i due lenzuoli, uno sotta e uno sopra, la coperta rustica di lana, la coperta ruvida e pesante di lana grezza, il telo di tessuto pesante, e il tappeto fatto di ritagli di stoffe di vario colore.

tẹ̀nneru [ˈte.nnə.ʁʊ] agg. QF(3) monoval. [N Agg] **tenero**:

♦ (No.) *Pe fà u carbộrî ẹvi mmẹgliu u llẹgnu de rrọvu, u llẹgnu dde orevà, de ọrmu, e sti llẹgni duri, perchè i llẹgni tẹ̀nneri nọn ẹvi bbônu pe ffà u carbộrî* Per fare il carbone è migliore il legno di rovere, di olivo, di olmo e questi legni duri, perché i legni teneri non sono adatti per fare il carbone.

CNTR *düru*.

tentu [ˈtɛ.ntʊ] avv. → *tantu*.

tẹntu [ˈtẹ.ntʊ] agg. QF(3)

1. monoval. [N Agg] **cattivo**, sia nella sfera morale, sia in quella materiale:

2. monoval. [N Agg] **infestante** (restr. sul nome: solo erbe):

♦ (No.) *Pœi a meju i llavœ ssô bẹlli grenni e sse scẹrbo, se llẹva ttutta chẹlla erbazza ssarvaggia ch'êo llaintra, se llẹva u giœgliu, treffœgliu, vẹzza, ttutti chẹlli erbazzi tẹnti cche cc'è llaintra, rruvẹtti, cardô* Poi a maggio le piante di frumento ancora tenere sono già cresciute e si scerba, si toglie tutta quell'erba selvatica che c'è tra il frumento [lett. 'là dentro'], si toglie il loglio, il trifoglio, la veccia, tutte le erbe infestanti che ci sono tra il frumento [lett. 'là dentro'], rovi, cardi;

♦ (SB) *Revennu pœi quannu codija l aria a maju, a giügnu, segọnnu che artẹzza è, tâ muntegna, chjù tô basciu, se scierba, se llẹva tutti l ierbi tẹnti: giœgliu, jệa, vẹzza, frẹsgi, tutti l ierbi tẹnti* Arrivando il tempo in cui l'aria è più calda, a maggio, a giugno, in rapporto all'altitudine, in montagna, nei luoghi meno alti, si scerba, si sradicano tutte le erbe infestanti: loglio, vena, veccia, felci, tutte le erbe infestanti.

têrệ̦glia [tə̃.ˈệ̦.ʎʎa] sost.femm. QF(2F) → *teệ̦glia*.

tẹrra [ˈte.rra] sost.femm. QF(2) NO → *tẹrra*.

terrệ̦u [tə.ˈrrẽ.ʊ] sost.masch. QF(7) monoval. [(poss/*de*-N) N] **terreno coltivato**, terra:

♦ (No.) *Llà û uommu ss'u mẹtti ntê bèrtui e ccû pugnu u ssemêa a chẹlla tteûda tteûda. Appriẹssu i vacchi, cche fêo maẹsi e ssettẹrra u frumẹntu, e ll uommi attornu ccû zzappô che paraggio cchẹllu tterrệ̦u e ffêo ttutt'i zzappadê* Là un uomo insacca il frumento nelle bisacce e lo semina a spaglio [lett. 'con il pugno'] per tutta la tenuta. Là un uomo insacca il frumento nelle bisacce e lo semina a spaglio per tutta la tenuta. Dietro le vacche, che arano [lett. 'fanno le arature'] e sotterra il frumento e l'uomo attorno con la zappa con cui pareggia quel terreno e fa tutte le operazioni di zappatura di un campo di grano;

♦ (No.) *Pe cœgli a nucilla, quannu vẹ̦ u mẹsi de aọstu, s'av'a rruncà ttutt'u terrẹ̦u in modo che caschennu a nuccilla se pœ cœgli; e sse cœgli sta nuccilla* Per raccogliere le nocciole, nel mese di agosto, si deve sarchiare il terreno con la ronca, in modo tale che quando, le nocciole cadono, si possono raccogliere e si raccolgono tutte queste nocciole;

♦ (SB) *Me scurdai c'avìa a dì che chẹllu llẹgnu che ẹvi tâ piertega, che ttacca a piertega cu pastuâ se chjema chjavüzza, che ẹvi un morsẹttu i llẹgnu, c'a piertega avi nun pertüsu â pọnta i susu, ne avi dui, trẹ pertüsi che, in base a quantu terrẹ̦u avi a peglià, che cẹrte vœti, gere[nnu] llavuennu, u terrẹ̦u ẹvi picca, allọa, piglia sta chjavüzza a zzicca nta chẹllu pertüsu chjù ssọtta, chjù sọpra, nto pastuâ, che mẹu mẹu a stè chju vegẹ̦u ô crestejêu e chjù rrassu, a scọrza e a llonga e se chjama chjavüzza* Ho dimenticato che dovevo dire che quel legno che è nella bure, che lega la bure alla ritorta, si chiama chiavarda, che è un pezzetto di legno, ché la pertica ha un buco nell'estremità superiore, ne ha due, tre buchi, ché in base a quanto terreno [l'uomo] deve fendere, ché certe volte, girando con l'aratro, lavorando, il terreno è poco, allora, [l'uomo] piglia questa chiavarda e la infila in quel buco più in basso, più sopra, nella ritorta che man mano deve stare più vicino alla persona o più lontano, la accorcia e la allunga, si chiama chiavarda.

CFR *tierra*.

terzanida [ter.tsa.ˈni.ða] sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N) N] **geco**:

♦ (No.) *Quennu [i paọmmi] ssô scaêdi, sse mẹnto ntô ènguru, ntô busciô dâ majilla, sse piglia a mmursẹtti mmursẹtti, sse schêrâ ccû llasagnadœ e se ffà a ffuormi ffuormi: a ffuorma d'un gattu, na ffœglia, u cœri, u ttreffœgliu, un piru o arengiu o n pọmmu, u ppuresgẹ̦ttu, u gallu, u pẹsciu, a terzanida, ttenti formi dde chẹssi* Quando [la pasta delle colombe] è lavorata, si mette in un angolo della madia, si prende in piccoli pezzi e si spiana con il matterello e si modella in forme diverse: a forma di gatto, una foglia, un cuore, un trifoglio, una pera o arancia o mela, un piccolo pulcino, un gallo, un pesce, un geco, tante forme come queste.

tẹsci [ˈte.ʃʃə] verbo QF(56) tr.bival. [sogg V N] **tessere** (restr. sul compl.: fibre):

♦ (SB) *E allọa, pœi, ün se mietti e tẹsci, na vœta scẹnni un pẹdi drittu, na vœta scẹnni un pẹdi mencu a segọnnu chẹllu che è c'av'a ffà* E allora, poi, uno si mette e tesse, una volta uno scende un piede dritto, una volta scende un piede sinistro a seconda di quello che deve fare.

tẹsta [ˈtes.ta] sost.femm. QF(2) VAR varianti MO [regole di analisi]

1. monoval. [(poss/*de*-N) N] **testa**, capo, la parte superiore del corpo umano, o anteriore degli animali:

♦ (No.) *Sse ppigli'a tẹsta [dû maiau], se sdossa, cu tutta l oẹcchja e ccu ttutta a fọngia, se sdossa, se strica tta l acqua bugliüda bẹlla purettìssema, sse fà bẹlla purettìssema, e pœi se ttagli'a zzenẹtti zzenẹtti* Si prende la testa (del maiale macellato), si disossa, con tutta l'orecchio e con tutto il grugno, si disossa, si strofina nell'acqua bollente in modo che venga pulitissima, la si pulisce perfettamente, e poi si taglia in piccoli pezzi;

♦ (No.) *A rrọcca ẹvvi un pẹzzu dde llẹgnu llongu ccirca un mẹttru e ttâ cima de stu llẹgnu vẹ̦ spaccadu, spaccadu iavi un vacanti, rrobba de na tẹsta d'un crestejêu; cchẹlla tẹsta d'un crestejêu vacchenti vẹ̦ cchîrâ de sta llârâ, de sta llêrâ va nne-*

sc̣ennu a ffeȩttu a ffeȩttu La rocca è un pezzo di legno lungo circa un metro la cui cima viene spaccata, spaccandola si crea una parte vuota pari all'incirca alla testa di una persona, quella testa di persona vuota viene riempita con questa lana; da questa lana esce un filo dopo l'altro;

♦ (SB) *I vacchi êo pœ, pe tègneli adô jo̱vu, a pàjua. A pàjua è fatta de pe̱u dê vacchi e ce passa so̱ttô cuollu, adâ te̱sta ce mẹtto du cabbi i cuorda, du cabbi a na vacca e du cabbi a l attra vacca. Chẹsti du cabbi i cuorda vẹo tiradi adâ mârûzza de l aradu e l uomo come llavo̱a se derigi l animè cu sta cuorda* Le vacche hanno poi, per tenerli uniti al giogo, la giuntoia La giuntoia è fatta di pelo di vacche e passa sotto il collo [delle vacche], alla testa vengono messi due capi della fune: due capi a una vacca e due capi all'altra vacca. Questi due capi della fune vengono allungati fino alla stegola dell'aratro e l'uomo, mentre ara, dirige gli animali con questa corda.

2. monoval. [(poss/*de*-N) N] **estremità**:

♦ (SB) *C'ẹvvi un fusu, u fusu ẹvi furmadu cu a te̱sta de rretticuradu, de firu de fẹrru ferìssemu, o̱nni cce vẹ ttaccadu sta ffia, dde sso̱tta avi un perillu dde llẹgnu cche ccû a mêu dritta a ffẹ̀mmea cche ffia cce dô̱a na ferreada* C'è un fuso, il fuso ha la testa di reticolato [lett. 'è formato con la testa di reticolato'], di filo di ferro sottilissimo, dove viene attaccato questo filo, sotto ha un gancetto di legno al quale con la mano destra la donna che fila dà un colpo per farlo girare;

[AIS I 93 a tẹsta]

teûda [tə.ˈỹ.ða] sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N) N] **tenuta**, possedimento, fondo:

♦ (No.) *A ll endumêrî matêu se mẹtti ntô saccu o ntê bẹrtui, se mẹnti so̱prâ sc̣ecca e sse puorta ntâ te̱ûda o̱nni è cche ss'av'a ssemiê* L'indomani mattina [il grano] si mette nel sacco o nelle bisacce, lo si carica sull'asina e lo si trasporta al campo in cui deve essere seminato.

tia ['ti.a] sost.femm. massa QF(14) monoval. [(poss/*de*-N) N] **tela**, tessuto di lino:

♦ (SB) *Dœpu ca a tia è fatta dû teau se puorta ô hümi se fà un go̱rnu e se mẹtt'a muollu lladintra* Dopo che la tela è stata tessuta al telaio, si porta al fiume, si fa un maceratoio e la si mette in ammollo là dentro.

tîa ['ĩ.a] sost.femm. QF(22) VAR *têa*, *tẹîâ* monoval. [N (*de*-N)] **tino** di legno di forma troncoconica o cilindrica e di varia capacità, destinato a contenere il mosto o le uve pigiate:

♦ (No.) *A ssettẹmbri sse cœgli'a rraccêa, quenn'è bẹlla mattüra e sse pporta ô pparmẹntu, ttê coffi. Ô parmẹntu llà cc'e ll omu, a mẹtto ttâ tê̱a e a cumẹnz'a pestà. U mo̱stu sc̣enni ttâ tê̱a. Quenn'à llestudu de pestà, mme ppigli'a cuonza u mmo̱stu, ppiglio u mo̱stu e u vœto nentra vœtta ntâ tê̱a o̱nni è c'à pestad'a rraccêa, e u ffêo stà ddu uri* A settembre si raccoglie l'uva, quando è ben matura, e si porta al palmento nelle sporte; Al palmento, lì, c'è l'uomo addetto, la mettono nel tino e la cominciano a pigiare. Il mosto scende nel tino. Quando si finisce di pestare (l'uva), affinché il mosto prenda la *cuonza*, prendo il mosto e lo verso nuovamente nel tino dove è stata pestata l'uva, e lo si lascia stare due ore.

CFR *tiêllu*.

tià [ti.ˈa] verbo QF(6) VAR *tirà*

1a. tr.bival. [sogg V N$_{det}$] **tirare** esercitando una trazione per mettere in movimento:

♦ (No.) *quannu s'av'a masgeâ, u mueâu piglia a llatta, a tira, ttira u bregliozzu e scennüa u buccaœ* Quando si deve macinare, il mugnaio prende l'asta, la tira, tira il tappo di legno e libera il cannello;

1b. tr.bival. [sogg V N$_{det}$] **tirare** esercitando una trazione per mettere in trazione:

♦ (SB) *I vacchi êo pœ, pe tègneli adô jo̱vu, a pàjua. A pàjua è fatta de pe̱u dê vacchi e ce passa so̱ttô cuollu, adâ tẹsta ce mẹtto du cabbi i cuorda, du cabbi a na vacca e du cabbi a l attra vacca. Chẹsti du cabbi i cuorda vêo tiradi adâ mârûzza de l aradu e l uomo come llavo̱a se derigi l animè cu sta cuorda* Le vacche hanno poi, per tenerli uniti al giogo, la giuntoia La giuntoia è fatta di pelo di vacche e passa sotto il collo [delle vacche], alla testa vengono messi due capi della fune: due capi a una vacca e due capi all'altra vacca. Questi due capi della fune vengono allungati tirandoli fino alla stegola dell'aratro e l'uomo, mentre ara, dirige gli animali con questa corda.

2. tr.bival. [sogg V N$_{det}$] **tirar fuori**:

♦ (No.) *Dœppu cche ssô bẹlli ttagliadi, mẹnt'a ppegnetta sso̱pra; quannu l acqua bo̱gli cc'i ccara llaintra, appệrâ fêo un bò̱gliedu i tira e i sc̣enni* Dopo che [le lasagne] sono ben tagliate, si mette la pentola sul fornello, quando la pentola bolle si butta la pasta, appena riprende a bollire si tirano fuori e si scendono dal fornello

CONTR *carà*.

3. tr.bival. [sogg V N$_{det}$] **tirar via**, togliere:

♦ (SB) *E allo̱a, pœi, ta chẹllu mursẹttu de pasta se mietti un firu de fierru llà dintra e se fà sẹmpri tâ majilla, se mulliga sẹmpri tâ majilla fentantuchè chẹllu cuosu vẹ vachenti de dintra e de fœa vẹ rrotọnnu, chẹllu fiu, chẹllu ferruferadu ci'u tiemu chẹllu pẹzzu de fierru che c'iẹvi llaintra ci'u tiemu e rresto i maccarrô* E allora poi in quel pezzettino di pasta si mette un fil di ferro, si lavora sempre nella madia, si mulliga sempre nella madia fintanto che quel coso [maccheroncino] diventa cavo e rotondo all'esterno; quel filo, quel fildiferro lo tiriamo via, quel pezzo di ferro che è all'interno del maccherone lo tiriamo via e rimangono i maccheroni.

4. tr.trival. [sogg V N$_{det}$ DAT] **segnare**, tracciare la linea da seguire come traccia per i falegnami e gli artigiani in genere:

♦ (No.) *Sta chjanca s'av'a fà ddu facci, carcadô cci'a fà, a faccija chê cẹtti, carcadô nvẹci cce tir'û fiu cû llazzu* Questo tronco si deve squadrare [lett. 'si devono fare due facce']: qualcuno lo fa, lo squadra con le accette, qualcuno invece traccia con la cordicella la linea da seguire [lett. 'tira il filo con la cordicella'];

♦ (No.) *na vœtta po darsi c'u faggẹvo a œcchju, a ddu jẹdetti, a trẹ jẹdetti, s'a vẹdi ẹllu, comunqui, e pœ cce tiro stu llazzu. Stu llazzu fêo sti sẹnghi e ssèguita a serrà* Una volta può darsi che lo facessero (prendessero le misure) a occhio, a due dita, a tre, era un problema loro [lett. 'se la vedono loro'], comunque, e poi tiravano la cordicella per segnare la traccia da seguire.

5. tr.bival. [sogg V N$_{det}$] **strappare**, staccare:

♦ (SB) *I maccarrô i fagẹmmu i nantra manẹa: pegliammu na feȩtta i faę̂a, ce mettẹmmu du œvi, trẹ œvi, segọnnu ün quantu ce ne vœ mietti, e se*

travaglia assai. Dœpu che sô travagliadi assai, se munzẹlla chẹlla pasta a n viersu e se tia mulleghicchji mulleghicchji i maccheroni si fanno in un altro modo, prendiamo un po' di farina, vi aggiungiamo due, tre uova, in base a quanto se ne vogliono mettere, e si lavora a lungo. Dopo che sono stati lavorati a lungo, si dispone quella pasta da una parte e si tira in piccoli pezzi.

tiẹllu [ti.ˈɛ̈.llʊ] sost.masch. QF(2) monoval. [N (*de*-N)] **tino**, nel frantoio, grande contenitore nel quale veniva lasciato a decantare l'olio ancora mescolato all'acqua e agli altri residui:

♦ (No.) *Ọnni scẹnni stu ægliu cc'ẹvi ûrû, un operaju speciarizzadu cch'ẹvi rrescunsàbberi de ste tiẹlli in mœdu me nọn pẹrdo l ægliu, me nọn se nne va dde sọpra* Là dove scende questo olio, c'è un operaio specializzato che è responsabile di questi tinelli affinché non si perda l'olio fuoriuscendo dalle vasche;

♦ (No.) *Stu ægliu ccom'u ccœglie? avi u ddurrœtua, ddurrœtua che, pratecamẹnti, ẹvi ttrẹ llittri dde mesüa. U scẹnni a ccẹntru de stu tiẹllu, u fà scẹnni a sfiorà ll ægliu e u ffà ada llinchji llẹggiu llẹggiu* Questo olio come lo si raccoglie? Ha il *durrœttua* - che praticamente è un contenitore di tre litri [lett.'ha una misura di tre litri'] – lo si fa scendere al centro di questo tinello, lo si fa scendere fino a sfiorare l'olio e lo si riempie lentamente;

♦ (No.) *L infẹrnu ẹvvi nàuntru pọzzu cchjù ssọtta dde stu tiẹllu cche rreccœgli sta ssagnìa* L'inferno è un altra vasca in posizione inferiore rispetto a questo tinello in cui si raccolgono questi residui dell'olio.

CFR *infẹrnu*. CFR *tîa*.

tierra ['tje.rra] sost.femm. QF(2) VAR *tẹrra*

1. zeroval. **terra**, il suolo su cui si cammina:

♦ (No.) *ll omu ccû rrumezzu e a fẹ̈mmea ccû croccu che cara tutt'i rremmi che ppœ ccarà, ppiglia e scucciüa l oiva, e l uommu ccû rrumezzu llẹggiu llẹggiu che cce ddôa na scutuadẹtta me cce fà scẹnni l oiva, e i fẹmmi de n terra c'a ccœglio* l'uomo con il bacchio e la donna con il rampino con cui tira verso il basso tutti i rami che può abbassare, prende e stacca le olive dall'albero; e l'uomo con il bacchio lo batte piano piano [lett. 'gli dà una bacchiata'] per far cadere l'oliva e le donne la raccolgono da terra;

♦ (SB) *A piertega avi un cọgnu che mpeccica llà, se ce casca chẹllu cọgnu, a piertega casca n tierra e l aadu rriesta destaccadu de i vacchi* La bure ha un cuneo, un pezzo di legno che si lega là (all'aratro), se cade quel cavicchio, la bure cade a terra e l'aratro rimane separato dalle vacche.

2. monoval. [(poss/*de*-N) N] **terra**, il materiale friabile che costituisce lo strato superficiale della crosta terrestre:

♦ (No.) *Pœi se preppara a tẹrra, tẹrra possebirmẹnti cchjù bbôrâ ẹvvi, mẹglia vẹ, e sse mmüccia ccu tutta sta tẹrra* Poi si prepara la terra, terra magari migliore e migliore sarà la carbonaia, e si nasconde (la carbonaia) con tutta questa terra;

♦ (No.) *A agọstu se scippa u furmentudinneju, se rrọnca i terri, se cc'è rruvẹtti se llẹvo, se purezzija chẹlli ccimi, chẹlli rradigô dû frumentudinneju e a ottobbri se ssemêa u frumẹntu* Ad agosto si sradica il mais, si sarchiano le terre, se ci sono rovi, si tolgono, si pulisce il terreno dalle cime e radici di mais e a ottobre si semina il frumento;

♦ (SB) *Tô mẹsi de tuovu se semîa u llệu, prima se zzappa a tierra, pœi se tuorna a zappa nautra vœtta, se rrecọnza se disgi, se rrecọnza sta tierra* Nel mese di ottobre si semina il lino, prima si zappa la terra, poi si zappa di nuovo una seconda volta, '*se rrecọnza*' si dice (così l'operazione di tornare a zappare il terreno), '*se rrecọnza*' questa terra;

3. monoval. [(poss/*de*-N) N] **terreno agrario**, coltivabile.

4. POL [(poss/*de*-N) N] **tẹrra fuorti** monoval. con agg. idiom. (*fuorti*) **terre grasse**, più fertili:

♦ (SB) *Pœi, se ẹvi tierra ffuorti se semệa rruscia, rruobba gruossa, bẹlli spighi chjù gruossi, segọnnu a tierra se semệa sta semẹnza* Poi se è terra FORTE si semina ruscia, grano duro, con le buone spighe più grosse, secondo le caratteristiche della terra, si semina questa semente.

5 POL [(poss/*de*-N) N] **tẹrra jenchi** monoval. con agg. idiom. (*jenghi*) **terre argillose**:

♦ (SB) *a settẹmbri se scippa* [*u frumentudinneju*] *e se semệa u frumẹntu segọnnu i guarità dâ tierra, ce pœ mietti frumẹntu fuorti, se sô tierri nẹri ce mietti majuorca, se sô tierri janchi ce mietti curcẹtta* a settembre si sradica [il mais] e si pianta il frumento in base alla qualità del terreno, si può piantare grano duro, se sono terre grasse, maiorca, se sono terreni argillosi si semina la curcẹtta;

♦ (SB) *E pœi se semệa a settẹmbru. Se semệa, se sô tierri nẹrghi, se ce jiecca majuorca, frumẹntu chjù llẹggiu, frumẹntu ch'i spighi sô chjù peccẹtti, che pe se se fà chjù buôrû; se sô tierri jenchji se semệa a curcẹtta, a atri semẹnzi chjù gruossi* E poi si semina a settembre. Si semina, se sono terre nere (grasse) si butta maiorca, frumento dalle spighe più piccole, però migliore di qualità, se sono terre bianche, si semina curcẹtta, altre sementi più grosse.

6. POL [(poss/*de*-N) N] **tẹrra nẹrghi** monoval. con agg. idiom. (nẹrghi) **terre nere**, fertili:

♦ (SB) *a settẹmbri se scippa* [*u frumentudinneju*] *e se semệa u frumẹntu segọnnu i guarità dâ tierra, ce pœ mietti frumẹntu fuorti, se sô tierri neri ce mietti majuorca, se sô tierri janchi ce mietti curcẹtta* a settembre si sradica [il mais] e si pianta il frumento in base alla qualità del terreno, si può piantare grano duro, se sono terre grasse, maiorca, se sono terreni argillosi si semina la curcẹtta

♦ (SB) *E pœi se semệa a settẹmbru. Se semệa, se sô tierri nẹrghi, se ce jiecca majuorca, frumẹntu chjù llẹggiu, frumẹntu ch'i spighi sô chjù peccẹtti, che pe se se fà chjù buôrû; se sô tierri jenchji se semệa a curcẹtta, a atri semẹnzi chjù gruossi* E poi si semina a settembre. Si semina, se sono terre nere (grasse) si butta maiorca, frumento dalle spighe più piccole, però migliore di qualità, se sono terre bianche, si semina curcẹtta, altre sementi più grosse

7. POL **tẹrra rọssa** zeroval. **sinopia**, ocra rossa, con cui muratori e falegnami coloravano una cordicella sottile di lana per tracciare linee dritte sulle pareti o sulle tavole di legno:

♦ (No.) *Tta stu murgau cc'ẹvi na tẹrra rọssa, sta tẹrra rọssa vẹ bagnadẹtta cu l acqua bbegno stu llazzu de llêrâ ta stu murgau e sẹngo ọnni av'a passà a sẹrra* in questa sinopia c'è una sorta di terra rossa, questa terra rossa viene bagnata un po' con acqua; bagno questa cordicella di lana nella sinopia e traccio la linea dritta per cui deve passare la sega.

POL ESO → *pianu dâ tẹrra*.

tirà [ti.ˈra] verbo QF(6) → *tià*.

tœ [tœ] agg.e pron. poss. inv. QF(4) → *ta*.

tô prep. art. formata da *ta* (→)+ *u* (→).

tô mare non c'ẹvi bullachê POL ESO paraverbo dichiar. (prov.) 'nel mare non cresce il citiso' così per dire che è inutile pretendere quello che materialmente non si può dare.

toppa ['to.ppa] sost.femm. QF(2) NO → *tuoppa*.

torca ['tor.ka] sost.femm. QF(2C) NO → *tuorca*.

torchju ['tor.kçʊ] sost.masch. QF(1C) NO → *tuorchju*.

tovu ['to.vʊ] sost.masch.det. solo sing. QF(14) NO → *tuovu*.

tọmma ['tọ.mma] sost.femm. massa QF(14) monoval. [(poss/*de*-N) N] **toma**, formaggio fresco:

♦ (No.) [*u llatti*] *quann'è bẹllu cogliadu, ppegliemu a bruocca, rrumpemu a cogliada, rremiênnu rremiênnu rremiênnu, sse ffà ffîrû, a tọnna mettẹmmu sọbbô fœgu, quantu sse po rresisti, iô mẹtti na mêu llaintra, che se po rresisti che se po nẹsci, a scennẹmu e nescẹm'u frumeggiu [tọmma]. Prepparemu a fascẹlla e u mettẹmmu llaintra. U furmaggiu che fagẹmmu camadœa, u furmeggiu, u purtemm'â casa e ce passemm'u ssari, un jornu sì e un jornu no, ppe uottu juorni Quannu sse rẹva de sari, sari non ne vœ chjü, ccumẹnz'a sciugà e ûr'u llassa stà. E pœi rresta a casa, se ûrû u pœ vẹnni u pœ vẹnni, nọnca rrẹsta, cchjù a lla via, quennu fà ccàudu, ûrû ce strica na picca de œgliu, e pœi ûrû u vẹnni quann'è chjù düru. Me scurdai me desgìa c'a tọmma, quenn'a nescẹmm'i ttâ codara, pœi a l üttemu, quennu nescẹmm'a rrecuotta, s'av'a mẹtti ttô sẹu, se scàuda, che vệ chjù bẹlla cuotta a tọmma pœi, pe nọn se gostà a tẹmpu quannu iô pœi l av'a vẹnni* Quando [il latte] è ben caldo, togliamo la caldaia dal fuoco, prepariamo un po' di caglio, aspettiamo che il latte coaguli, prendiamo la frusta, interrompiamo il coagulo rimestando in continuazione e velocemente fintanto che il composto non si frantumi. La rimettiamo [la caldaia] sul fuoco fino a quando, immergendo una mano là dentro, si può resistere, la togliamo dal fuoco e tiriamo fuori il formaggio. Prepariamo la cesta di giunco e vi mettiamo il formaggio. Il formaggio che facciamo in questo periodo, il formaggio, lo portiamo a casa, lo cospargiamo di sale [lett. 'gli strofiniamo il sale'] a giorni alterni, per otto giorni. Quando rifiuta il sale [lett. 'si leva di sale'], sale non ne assorbe più [lett. 'non ne vuole più'], comincia ad asciugare e lo si lascia stare; e poi rimane incasa, se uno lo può vendere, lo vende, altrimenti rimanda e più in là, quando fa caldo, uno gli spalma un po' di olio e poi lo vende quando è più duro. Ho dimenticato di dire che la toma, quando la tiriamo fuori dalla caldaia, poi alla fine, dopo aver tirato fuori la ricotta, la dobbiamo mettere nella scotta, la immergiamo là dentro e la lasciamo cuocere, ché così viene cotta meglio la toma e non si guasta fino al momento in cui uno la deve vendere.

SIN *furmeggiu*.

tọmmuu ['tọ.mmʊʊ] sost.masch. QF(1) bival. [(poss/*de*-N) N *de*N_{quant}] unità di misura per aridi, equivale circa a 20 Kg di frumento:

♦ (No.) *U frumẹntu sse purezzija ppurittu, se rredduija, se purezzija bẹllu purettìssemu, se mẹnti tta na coddara e sse ngerẹstra. Ntô tọmm'i frumẹntu se mẹnti un llitru de acqua e ccenquenta gremm'i pẹtra gerẹstra, e sse llassa stà tutt'a nuttada ntâ coddara* Il frumento si pulisce bene, si fa ruotare nel crivello, si mette in una caldaia e si irrora di solfato di rame: in un *tọmmu* di frumento si mette un litro di acqua e cinquanta grammi di solfato di rame; e si lascia stare tutta la nottata nella caldaia;

♦ (SB) *U pê u fagẹmmu accussì: pigliamu u frumẹntu a picca a picca e u rrudujemu cû crevẹllu, crevellẹttu peccẹttu, pœi u mesuemmu cû dumunnẹlla e u mettẹmmu tô saccu e ne mesuemmu un tọ̀mmuu e nẹsci vẹnti chilli, ventû chilli, pœi n'u judammu n tẹsta e vaju ô muẹu* Il pane lo facciamo così: prendiamo il frumento in piccole quantità, e lo facciamo ruotare nello staccio, quello piccolo, a maglie strette lo misuriamo [il frumento] con il *dumunnẹlla* e lo mettiamo nel sacco e ne misuriamo un *tọ̀mmuu*, cioè [lett. 'risulta'] venti chili, ventuno chili, poi ce lo carichiamo in testa e vado al mulino;

♦ (SB) *Adâ sia sẹi, cincu, sẹi tọmmi* [*de frumẹntu*] *a segọnnu a müa o iẹvi sciecca, e se carrija pâ casa* La sera sei, cinque, sei *tọmmi*, a seconda se si ha una mula o un'asina, si trasportano a casa.

tọnni ['tọ.nnə] verbo QF(45) bival. [sogg V N_{det}] **tosare** (restr. sul compl.: solo animali; spec. gli ovini):

♦ (No.) *Ppœi a giügnu tunnem'i pẹgui e ppuru l agnẹlli, che ssô nsẹmpra. I mpastuemu cu tutti quattru pẹdi, c'un muors'i llazzu, pegliem'i fruovecci e i ttunnemu* Poi a giugno tosiamo le pecore e gli agnelli anche, perché sono insieme. Li impastoiamo per le quattro zampe con un pezzo di spago, prendiamo le forbici e li tosiamo.

CFR *tọsa*.

tọnnu[1] ['tọ.nnʊ] agg. QF(3) monoval. [N Agg] **tondo**, rotondo:

♦ (No.) *Ppœi ppigliu u ppêrî, u schêrû e u mpêrû, e u mẹnt'ô llẹttu. Quenn'u mpêrû, primma fazz'i ppêrî tọnni, e i mẹtt'ô llẹttu, pœi fazz'i ppezzarrò* Poi prendo il pane già lievitato, lo lavoro, faccio i pani e li metto nel letto. Quando do la forma ai pani, prima faccio i pani tondi e li metto nel letto, poi faccio i filoncini;

♦ (No.) *Quenn'a pasta* [*de rravejœ*] *è bẹlla scârêda, sse ppiglia u llasagnadœ e sse schêrâ ccû llasagnadœ; quenn'è bẹlla ffîrâ, scârêda cû llasagnadœ, ppiglia e sse ttaglia, a ccommu a vœ taglià, a cìrcoli tọnni cû piattîrû tọnnu, e a mẹnti ttutta de parti* quando [la pasta per fare i ravioli] è ben spianata, si prende il matterello e la si spiana con il matterello; quando è piuttosto sottile, spianata con il matterello, la si taglia come la si vuole tagliare, a cerchi tondi con un piattino tondo, e la si mette da parte;

♦ (No.) *a gàrbua è fatta a ffuorma d'un crevẹllu, tọnna, de ttavuẹlli, e llaintra sse mẹtti, sse fà u furmeggi'a maiurchêu* il contenitore per dare forma al formaggio ha la forma del telaio dello staccio, tondo, di piccole tavole di legno, e là dentro si mette, si dà forma al formaggio maiorchino.

SIN *ruttọnnu*.

tọnnu[2] [ˈtọ.nnʊ] avv. QF(4) monoval [V Avv] **del tutto**, completamente:

♦ (SB) *Dœpu un pezzuẹ̈ttu nẹsce a fumadẹ̈tta attuornu a ciappa, pegliemmu e u scuppuêmmu se vedẹ̈mmu ch'ẹvi buôrû, ce llevemmu chẹlla feẹ̈tta i brasgia, u ferrejemmu tọnnu, u geremmu cû zaccò* Dopo un po' di tempo esce del vapore d'attorno al chiusino, a questo punto togliamo via il chiusino; se vediamo che [il pane] è cotto, togliamo quella piccola quantità di brace che [era stata messa davanti alla bocca del forno], rigiriamo il pane, lo rigiriamo col rastrello.

tọsa [ˈtọ.za] sost.femm. QF(2) monoval. [N (*de*-N$_{det}$)] **tosatura**:

♦ (No.) *U juornu dâ tọsa fagẹ̈mm'un bẹllu crast'â ssügu, carni, a carni â ssügu, pasta, tütti l amiggi mangemu, mbevẹ̈m'e nne mbreachemu* Il giorno della tosatura prepariamo un bel castrato al sugo, carne, carne al sugo, pasta, mangiamo insieme tutti gli amici, beviamo e ci ubriachiamo.

CFR *tọ̈nni*.

tottarmẹnti [to.ttar.ˈme.ntɪ] avv. QF(4) monoval [V Avv] **totalmente**, del tutto:

♦ (No.) *Quannu av'una ccert'ettà dde ttrẹ anni e quattr'enni, chẹstu non tütti u fêo, ma è dda consegliari a ttutti, che ste arburẹlli dde castagnu êo dde bbesœgnu me vệo rrecceppadi e ttagliadi ttottarmẹnti ttütti ss'êo ttaglià, compretamẹnti* Quando ha l'età di tre anni, quattro anni – questo non lo fanno tutti, ma è da consigliare a tutti – questi alberelli di castagno hanno bisogno di essere riceppati e tagliati totalmente, si devono tagliare completamente.

trachjantà [tɾa.kça.ˈnta] verbo QF(44) tr.bival. [sogg V N] **trapiantare**, mettere in un vaso o in piena terra (restr. sul compl.: pianta):

♦ (No.) *Ccommu sse scippa [u castagnu] sse scarta. Cchẹllu ch'ẹvi àbberi sse pporta ttê ccampagni ppe cchjantallu; chẹllu che nọn ẹvi àbberi, se trachjenta natra vœtta tô stẹssu vevaju* Appena si sradica [il castagno piantato nei vivai], si seleziona: quello che è albero viene portato in campagna per essere piantato; quello che non è albero viene ripiantato un'altra volta nello stesso vivaio.

CFR *chjantà*.

tradẹnta [tɾa.ˈðe.nta] sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N) N] **tridente**, forcone con tre rebbi di ferro, o interamente in legno, utilizzato per ammassare, muovere o spagliare paglia e fieno, oppure sull'aia, durante la trebbiatura, per rivoltare covoni, spighe, ventilare grani e sim.:

♦ (No.) *Pe pesè i grẹgni, sse caccia i vacchi e l uommu ccâ tradenta che fferrija tutt'i grẹgni, aja aja, demodocchè i vacchi m'a ttaglio cchjù vijadu* er trebbiare i covoni, si cacciano le vacche e l'uomo con il tridente che rivolta tutti i fasci di spighe per tutta l'aia, in modo tale che le vacche li frantumino più velocemente;

♦ (No.) *œi se mpaja i vacchi, se mietti du pesẹ, se sô due, se ne mietti üâ, se sô trẹ se ne mietti dui pesẹ̀, cu i cuordi e ün ch'i caccia sẹmpri ta l aja, ün se peggiarello cu a tradẹnta de llẹ̈gnu* Poi si aggiogano le vacche, si legano le due pietre per trebbiare,(se le vacche sono due si lega una sola pietra, se sono tre, se ne legano due pietre) con le corde e qualcuno che le inciti sempre nell'aia, qualcuno che le pungoli con il tridente di legno.

♦ (SB) *Se spaglia p'ọnni hiada a bœria, cẹrti vœti a bœria hiada pe susu, se spaglia pe susu cu i tradẹnti, e se spaglia* Si spaglia dalla parte da cui soffia il vento, a volte il vento soffia verso l'alto, e si spaglia verso l'alto con i tridenti, e si spaglia.

[ALI 3590 tʳadénta]

traggẹdia [tɾa.ˈdʒdze.ðja] sost.femm. QF(2) monovl. [(poss/*de*-N) N] **tragedia**, operazione lunga, complessa e articolata:

♦ (No.) *quannu ss'a llenchjudu [i sporti], sse ffà u stẹssu ttravagliu precisu ccomu sse fà l oiva: sse llava, sse scàuda, va ntô tteệllu, sse ccọrza ccu ttuttu sta traggedia, e ppœi sse nẹsci, comu se nẹsci quannu cce nẹsci ll œgliu ô parehhêo* quando [questi fiscoli] sono stati riempiti (dei residui della molitura delle olive), si segue lo stesso procedimento di lavorazione dell'oliva: si lava, si pulisce con acqua bollente, va nel tinello, riassumendo [lett. 'si accorcia con tutta questa 'tragedia'], e poi si tira fuori alla stessa maniera di quando si esce l'olio al cliente.

CFR *stœria*.

trapêu [tɾa.ˈpɛ̃.ʊ] sost.masch. QF(7) monoval. [N (*de*-N$_{det}$)] pezzo di legno che nell'aratro unisce le orecchie e passa per la bure:

♦ (SB) *L aadu u fagẹmu accussì: pegliemu n morsu i llẹgnu de rrọvu, de favu, basta che ẹvi a gọdemu, ch'ẹvi ausu ncurvadu e pœi u spercemmu, ce fagẹmmu u pertüsu pâ piertega cû scalpẹllu, u pertüsu pû trapêu che avi l oẹcchji* L'aratro lo facciamo così: prendiamo un pezzo di legno di rovere, di faggio, basta che sia a gomito, che sia in qualche modo incurvato, e poi lo buchiamo, gli facciamo un buco per la bure con lo scalpello, un buco per il *trapêu* che ha le orecchie;

♦ (SB) *U trapêu tẹgni nàutri du mors'i llẹgnu che se chjemo oẹcchji pe tẹgni l aadu appẹrtu* Il *trapêu* sostiene altri due pezzi di legno, che si chiamano ali, (e servono) per tenere l'aratro aperto.

♦ (SB) *quannu l aadu se mbarra, che ce va tanta tierra, ierba nta l oẹcchji, ntâ teệglia, ntô trapê se mẹtti cu a gugliada e a spiercia tütta, comu ce casca pe n tierra tonna a mietti a llavuà l aadu* quando l'aratro si blocca perché ha le ali, il profime e il versoio pieni di terra ed erbe, ci si mette con il pungolo, e si cerca di liberare le parti, appena terra ed erbe cadono per terra, si rimette a lavoro l'aratro.

CFR *aadu*.

trappẹ̈du [tɾa.ˈppẹ̈.ðʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [N (*de*-N$_{det}$)] **frantoio**:

♦ (No.) *L oiva sse porta ô trappẹdu, ddœpu ca è ccugliuda. Ô trappẹ̈du cce sô ddepòsetti cche se chjamo casẹlli, e sse munzẹlla llaintra* traduzione dell'esempio traduzione dell'esempio traduzione dell'esempio traduzione dell'esempio

♦ (No.) *Sse ûrû vœ ffà u scàrtetu de ll oiva, quennu è l oiva nustrari, a nẹrga, a mẹnt'a na parti pe passurộrî d'oiva, a jenca a rrecœgli o a fà schecciada o a mẹtti ttô barrì, e l àuttra a ppiglia, a rreccœgli, a mẹtti ttô ssaccu e a mẹnti a pport'â ccasa, pœi m'a porta ô trappẹdu* Se qualcuno vuole fare una cernita delle olive, quando l'oliva è no-

strale, la nera, la si mette in un luogo per farne *passurộrî* (oliva nera essiccata al sole o in forno), la bianca, la si raccoglie e la si fa schiacciata oppure la si mette nel barile, l'altra la si prende, la si raccoglie, la si mette in un sacco e la si porta a casa, per portarla poi al frantoio.

CFR *masgiê*, *trappittau*.

trappẹlla [tɾa.ˈppe.lla] sost.femm. QF(2) monoval. [N (*de*-N)] **pedale**, nel telaio:

♦ (SB) *U teau è furmadu quattru pẹzzi de llẹgni addritta, dœpu sti quattru pẹzzi de llẹgni addritta avi quattru barri ntuornu cˈu tẹgno me stavi fiermu. Dœpu sti quattru pẹzzi de llẹgni, avi du sọggi ün de ssọtta e ün de ssọpra. A chẹllu de sọpra se mietti a trappella e tuttu stu cuttộrî, tuttu stu llẹu se mettˈin mẹnzˈa sta trappella e se piglia u rrastẹllu e se mietti lladintra* Il telaio è formato da quattro pezzi di legno posti in verticale, oltre a questi quattro pezzi di legno verticali, ha quattro barre attorno che lo sostengono affinché sia stabile. Oltre a questi quattro pezzi d legno, [il telaio] ha due subbi, uno di sotto e uno di sopra. In quello di sopra si mette il pedale e tutto questo cotone, tutto questo lino si mette in mezzo a questo pedale e si... si prende il pettine e si mette là dentro.

CFR *teau*.

trappittau [tɾa.ppɪ.tta.ʊ] sost.masch. QF(11) MO [[trappẹdu]N+-au]N zeroval. **frantoiano**:

♦ (No.) *u truccu ddû trappittau ccẹrca me strẹngi* [*a scuppêa*] *cchjù ppicca me sia possìbberi in mœdu me sse porta l ogliu, perchẹ̀ ppoi rrevẹnnu ttô trappẹdu ẹlli i scüo e ccarcheccosa rreccavo de sti scuadê* il trucco del frantoiano è cercare di stringere il meno possibile l'otre [fatto di pelle di capretto per trasportare l'olio] in modo tale da recuperare una parte di olio, perché poi quando arrivano al frantoio loro [i frantoiani] li strizzano e ricavano ancora qualcosa da queste colature;

♦ (No.) *Cchẹsta ẹvi ssagnìa mescada cu ll œgliu cche ppœi passannu passannu sse ppœ rreccœgli cacchi ppicca dde œgliu, o ẹvvi infẹrnu o è paradisu, comunqui i ttrappittà ogni ottu ddẹggi jorni de llaintra nnẹsci œgliu* Questa è acqua e sansa mischiata con l'olio dalla quale poi, passando più volte [con l'apposita spiga], si può raccogliere ancora qualche po' di olio; o è inferno o è paradiso, comunque, i frantoiani ogni otto, dieci giorni (devono) far fuoriuscire l'olio.

CFR *trappẹdu*

traspurtà [tɾas.pʊr.ˈta] verbo QF(30) tr.trival. [sogg V N *a*-N] **trasportare**, portare in un luogo:

♦ (No.) *Quannu à stattu ventun jornu, chìnnecci jorni nta stu gọrnu, sse nẹsci, sse mẹtti addritta e sse fà sciugà. Quannu ẹvvi sciuttu, in condizziôrê che ûrˈu pò portà, u trasporta e ssˈu porta â casa* Quando [il lino] è stato ventuno giorni, quindici giorni in questo maceratoio, lo si tira fuori, lo si mette in posizione verticale e lo si lascia asciugare. Quando è asciutto, in condizione di essere trasportato, lo si porta [lett. 'lo si trasporta e porta'] a casa.

CFR *portà*.

trattà [tɾa.ˈtta] verbo QF(38) tr.bival. [sogg V N+compl.pred.ogg.] **trattare**, comportarsi in un certo modo, assumere un certo atteggiamento:

♦ (No.) *Ua partu e mme nne vaju ọnni me padri e cce ddiju: «paddri, mancai contru u cẹru e contrˈi vọi, ormai nọn sọgnu dẹgnu dde ẹssi chjamedu figliu vostru; trattàdemi commu ûrû ddî vostri garzô.»* Ora parto e vado da mio padre e gli dico: «padre, ho mancato contro il cielo e contro di voi, ormai non sono degno di essere chiamato figlio vostro, trattatemi come uno dei vostri garzoni.».

trattẹ̀gnese [tɾa.ˈtte.ɲɲə.sə] verbo pronom. QF(56A) tr.bival. [sogg V Nquant] **trattenersi**, contenere:

♦ (No.) *A scuppêa ẹvvi dde na pẹlli de crabba, cche avi u fœra dintra e u dintra fœra. Sse vˈa porta ọnnˈi crịenti, llà sse sprẹmi, perchẹ̀ ggià che u fœra l avi dintra, ttutta sta llârâ de crabba l ogliu sˈu trattegni* L'otre è fatta di pelle di capra in cui la parte esterna è all'interno e la parte interna all'esterno. La si porta ai clienti, là si spreme poiché, essendo la parte esterna all'interno, tutta questa lana di capra trattiene l'olio.

trattu [ˈtɾa.ttʊ] sost.masch. unità di volume usata dai costruttori navali per misurare il legname acquistato, equivalente ad un parallelepipedo di m.5,5 x 0,25 x 0,25:

♦ (No.) *Cchẹlli che ssô buôrî ppe pà de vigna, sse fà pà de vigna, chẹlli che ssô bbuôrî ppe parẹtti dde retticuradu, sse fà parẹtti de rretticuradu, chẹllu, u ttrọncu cchjù gruosso, sse pœ ffà ttrunchẹtti o sse pœ ffà llegnemi de trattu e ttravecẹlli* Da quegli [alberelli di castagno] che sono adatti per fare pali di sostegno della vigna si fanno pali di sostegno, da quelli che sono adatti per fare paletti di reticolo (per recinzione) si ottengono paletti di reticolo (per recinzione), da quello, il tronco, la parte più grossa si può ottenere, segandolo, rocchi, legname di *trattu* e pertiche.

travaglià [tɾa.va.ˈʎʎa] verbo QF(38)

1. intr.monoval. [sogg V] **lavorare**, impiegare le energie fisiche e intellettuali nell'esercizio di un'arte, un mstiere o una professione:

♦ (No.) *Allọa partìu e sse nne jiu a travaglià ọnni ûrû de chẹllu paẹsi ccˈu manneu [n] campegna a guardà i porci* Allora partì e andò a lavorare presso un signore di quel paese che lo mandò in campagna a sorvegliare i porci;

♦ (No.) *ọnni me padri ccamadœa cussà quentu crestejê cce ssô cche travaglio e pê nne êo quentu nne vôrô e ẹu ccà mœru de femmi* da mio padre in questo momento chissà quante persone ci sono che lavorano e pane ne hanno quanto ne vogliono e io qua muoio di fame.

2. tr.bival. [sogg V Nquant] **rimescolare**, manipolare (restr. sul compl.: solo pasta, di pane fresca):

♦ (SB) [*u pê*] *u mpastemmu n bẹllu pezzuệttu, na menzˈurada un trẹ quarti dˈüra, e pœi ce mettẹmmu a llimma e u tonna mpastemmu nadru bẹllu pezzaô, u gerammu pˈun viersu u geremmu pe l atru, chjù se travaglia e chjù buôrû vệ u pê* lo impastiamo un altro po' di tempo, mezz'ora all'incirca, tre quarti d'ora, e poi aggiungiamo un po' di acqua e continuiamo a impastare per un altro po' di tempo; lo giriamo in una direzione e poi nell'altra, più si lavora più buono sarà il pane;

♦ (SB) *Se fà na bẹlla fœglia de llasegni, se mpasto, se travaglio un bẹllu pezzô e pœi se fà du fœgli, na fœglia, segọnnˈa famiglia che ẹvi, pe mancialla adâ sia* Si fa un foglio di pasta di lasa-

gne, si impasta, si lavora molto, per tanto tempo, e poi si fanno due fogli o un foglio di pasta, in base alla grandezza della famiglia, per mangiarla la sera.

3. tr.bival. [sogg V N_{det}] **coltivare** (restr. sul compl.: solo terreni coltivabili):

♦ (No.) *Ddœpu che* [*ll àbberi de castagnu*] *s'à cchjantadu, chęstu ch'ęvi chjantadu s'av'a ffà, s'av'a ttravaglià, s'av'a ppurezzejà, carchevœtta maccari che nǫn se zzappuja, ma s'av'a purezzejà ll ęrbi, e sse spętta cche ęllu va crescęnnu* Dopo che è stata trapiantato in campagna l'albero di castagno, questo che è stato piantato, deve essere coltivato, si deve pulire, anche se qualche volta non viene sarchiato, ma deve essere pulito dalle erbe, non resta che aspettare che cresca.

travagliu [tɜa.'va.ʎʎʊ] sost.masch. QF(1F) monoval. [(poss/*de*-N) N] **lavoro**, operazione, procedimento:

♦ (No.) *Ddœppu che ss'à ccugliudu a nucilla, ss'êo rremunnà. E, ogni quattru, ogni ccinc'anni, ss'av'a fari stari sta spęcci de travagliu, de purezzealli, e, ogni ddui, ttrę anni, ss'êo zzappà* Dopo che le nocciole sono state raccolte, si può rimondare gli alberi. E ogni quattro, cinque anni si deve ripetere questo tipo di lavoro, di pulirli, e, ogni due, tre anni si devono zappare;

♦ (No.) *Vuędi spiegadu ccomu nęsci st'œgliu de tta l infęrnu [tinello, vasca inferiore]? Sse piglia sti sporti, sse llinchjo de nòzzua e sse vęo mętto a ûr'a ûrâ ssǫtta u torchju. Sse ppiglia ttutti sta rressìdui cche cc'ęvi tta l infęrnu ch'ęvvi ssagnìa, œgliu, nsomma, ttutta sta acqua e ccû bagu, un cattu sse va llenchjennu sti sporti, prima de nòzzua e ppoi de tutta st'acqua; quannu ss'a llenchjudu, sse ffà u stęssu travagliu precisu ccomu sse fà l oiva* Volete spiegato come si tira fuori quest'olio dalla vasca inferiore? Si prendono questi fiscoli, si riempiono di nòccioli, e si dispongono progressivamente e singolarmente sotto il torchio. [dopo la spremitura delle olive] si prendono tutti questi residui della spremitura che ci sono nell'«inferno», nella vasca inferiore, che sono sansa, olio, insomma, tutti questi residui e con un secchio si riempiono i fiscoli, prima di nòccioli e poi di tutta questa acqua vegetale; quando [questi fiscoli] sono stati riempiti (dei residui della molitura delle olive), si segue lo stesso procedimento di lavorazione dell'oliva.

traveceḷlu [tɜa.və.'tʃe.llʊ] sost.masch. QF(1) MO [[travu]$_N$+-ecęllu]$_N$ monoval. [(poss/*de*-N) N] **pertica**, palo sottile:

♦ (No.) *Chęlli che ssô buôrî ppe pà de vigna, sse fà pà de vigna, chęlli che ssô bbuôrî ppe parętti dde retticuradu, sse fà parętti de rretticuradu, chęllu, u trǫncu cchjù gruosso, sse pœ ffà ttrunchętti o sse pœ ffà llegnemi de trattu e traveceḷli* Da quegli [alberelli di castagno] che sono adatti per fare pali di sostegno della vigna si fanno pali di sostegno, da quelli che sono adatti per fare paletti di reticolo (per recinzione) si ottengono paletti di reticolo (per recinzione), da quello, il tronco, la parte più grossa si può ottenere, segandolo, rocchi, legname di *trattu* e pertiche.

traveṛsa [tɜa.'ver.sa] sost.femm. QF(2) NO → *traviersa*.

traversǫ̂rî [tɜa.vər.'sǫ̃.ɾĩ] sost.masch. inv. QF(21G) monoval. [(poss/*de*-N) N] **traversa** di grandi dimensioni:

♦ (No.) *E allǫa, ce fêo sti ddu facci câ sęrra, pœi sta chjanca a vœtto sǫppra cchęlla facci in mœdu me rresędi ssǫpra stu traversǫ̂rî ch'ęvi męssu sǫprô scau, e ccumęnzo a serrà, chęllu de sǫtta e chęllu dde sǫpra* E allora, si squadra [lett. 'vi fanno queste due superfici piane'] con la sega, poi, questo tronco lo capovolgono lungo quella superficie piana in modo tale che stia sulla traversa che è appoggiata sul cantiere e cominiciano a segare il segantino di sotto e quello di sopra.

SIN *traviersa*.

traviersa [tɜa.'vjer.sa] sost.femm. QF(2) VAR *traveṛsa* monoval. [(poss/*de*-N) N] **traversa**:

♦ (No.) *Stu scau è, ss'av'a fà na fossa fǫnna ccirca un mętru, un mętru e ccenquanta, in modu cche ll uommu dde ssǫtta stavi quas'addritta, perchè sǫpra cce vę na traveṛsa de llegnemi e ppœi sǫpr'ancœa cce vę sta chjenca* Questo cantiere si realizza così: si deve scavare una fossa profonda circa un metro, un metro e cinquanta, in modo che l'uomo che è dentro la buca stia quasi in piedi, perché sopra si pone una traversa di legname e poi, sopra ancora, questo tronco [che deve essere segato].

SIN *traversǫ̂rî*.

travu ['tɜa.vʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [(poss/*de*-N) N] **trave**:

♦ (No.) *Però* [*u cabbucuollu*] *ss'êo mpeccecà ô travu ttâ cucêa, demodocch'è męss'ô fummi e me cce scęnni l aria ddê ccarê* Però deve essere appeso ad asciugare alla trave della cucina, in modo tale che sia esposto al fumo e all'aria che scende dalle tegole.

trę [tɜę̯] agg. e sost. inv. QF(4)

1. agg. num.card. monoval. [Agg N] **tre**:

♦ (No.) *A gostęlla se nęsci'a primma, me rręsta cchjù mòrbeda, perchè pœi se męnti na feętta de œgliu, trę cuccętt'i sari, na feętta dde pippi e se mencia càuda càuda* La focaccia la tiro fuori dal forno per prima affinché resti più soffice, perché poi si mette un po' di olio, tre pizzichi di sale, un po' di peperoncino e si mangia ancora calda;

♦ (SB) *Quannu avi trę juorni che* [*u llîu*] *se passa sęmpri de l acqua e mettüd'ô sǫri, se piglia e se fà a llescia cu a cęnni* Quando sono passati tre giorni durante i quali [la tela di lino] è stata sempre sciacquata [lett. 'passata nell'acqua] e messa ad asciugare al sole, si fa il ranno con la cenere.

2. sost.masch. zeroval. il numero tre; forma grafica del numero tre:

♦ (Fo.) *u sai scrivi u trę? E scrìvelu* lo sai scrivere il tre? E scrivilo!

trędecci ['tɜę̯.ðə.tʃtsɪ] agg. e sost. inv. QF(4)

1. agg. num.card. monoval. [Agg N] **tredici**:

♦ (No.) *Sta oiva sse masgêa e sse misca ccâ paglia; perchè sse misca ccâ paglia? perchè attremęnti spacca i sporti; dœppu ch'è masgeêda sta oiva, vę nsaccada ttê sporti. I sporti sse porto ǫnni cc'ęvi u torchju. Sse carrigo una sǫpra i nantru e cce ne va dǫdeci o trędecci sporti* Questa oliva si macina e si mischia con la paglia. Perché si mischia con la paglia? Perché altrimenti spacca i fiscoli; dopo che è macinata questa oliva, viene insaccata

nei fiscoli. I fiscoli vengono portati dove c'è il torchio, vengono sovrapposti fino a dodici o tredici.

2. sost.masch. zeroval. il numero tredici; forma grafica del numero tredici:

♦ (Fo.) *u sai scrivi u trẹdecci? E scrìvelu* lo sai scrivere il tredici? E scrivilo!

trefœgliu [tɾəˈfœ.ʎʎʊ] sost.masch. QF(1F) zeroval. **trifoglio**:

♦ (No.) *Quennu [i paọmmi] ssô scaêdi, sse mẹnto ntô ènguru, ntô busciô dâ majilla, sse piglia a mmursẹtti mmursẹtti, sse schêrâ ccû llasagnadœe se ffà a ffuormi ffuormi: a ffuorma d'un gattu, na fœglia, u cœri, u trefœgliu* Quando [la pasta delle colombe] è lavorata, si mette in un angolo della madia, si prende in piccoli pezzi e si lavora con il matterello e si modella in forme diverse: a forma di gatto, una foglia, un cuore, un trifoglio;

♦ (No.) *Pœi a meju i llavœ ssô bẹlli grenni e sse scẹrbo, se llẹva ttutta chẹlla erbazza ssarvaggia ch'êo llaintra, se llẹva u giœgliu, se llẹva u treffœgliu,* Poi a maggio le piante di frumento ancora tenere sono già cresciute e si scerba, si toglie tutta quell'erba selvatica che c'è tra il frumento [lett. 'là dentro'], si toglie il loglio, si toglie il trifoglio.

tremœgna [tɾəˈmœ.ɲɲa] sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N) N] nel mulino ad acqua, la **tramoggia**:

♦ (No.) *A mœa suprêrâ vẹ mucceda dâ du cìrcheri, ssọpra dê cìrcheri c'è a tremœgna. A parruscêa piglia u saccu dû frumẹntu, nchjârâ ssọpra u banchẹllu, perchè a tremœgna ẹvi cchjü auta, piglia e vacca u frumẹntu tâ tremœgna, dâ tremœgna va puru tâ cazzaœa; a sta cazzaœa se ppœggia a bbattaẹlla che fà scẹnni u frumẹntu ta l œcchju dâ mœa* La mola soprana viene nascosta da due tamburi di legno; sopra i tamburi c'è la tramoggia. La cliente prende il sacco di frumento, sale sul banchetto, perché la tramoggia è più alta, piglia [e] svuota il frumento nella tramoggia; dalla tramoggia va pure nella cassetta; a questa cassetta si appoggia la nottola che fa scendere il frumento nell'occhio della mola.

CFR *muîu*.

trẹzza [ˈtɾẹ.tstsa] sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N) N] **treccia** e, per estens., qualunque oggetto o complesso di elementi intrecciati che abbia l'aspetto di una treccia:

♦ (SB) *Quannu se passa de llà [a chẹllu carduottu], allọa, fà arrẹttu natra partida de stọppa cchjü gruossa, chẹlla ie lleâzza, chẹsta se chjama stọppa. E poi rresta i menni, i menni se ttacco, se piego comu na trezza e se pœso* Quando lo si passa di là [a quello scardasso], allora, fa di nuovo un altro tipo di stoppa più grezza, quella è capecchio, questa si chiama stoppa. E poi restano i pennecchi, i pennecchi si legano, si piegano come una treccia e si mettono da parte.

[AIS I 98 a ṭríttsa]

trôrû [ˈtɾõ.ɹũ] sost.masch. QF(1D) NO → *truôrû*.

trọncu [ˈtɾọ.ŋkʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [(poss/*de*-N) N] **tronco**:

♦ (No.) *Chẹlli che ssô buôrî ppe pà de vigna, sse fà pà de vigna, chẹlli che ssô bbuôrî ppe parẹtti dde retticuradu, sse fà parẹtti de rretticuradu, chẹllu, u trọncu cchjù gruosso, sse pœ ffà trunchẹtti o sse pœ ffà llegnemi de trattu e traveçẹlli* Da quegli [alberelli di castagno] che sono adatti per fare pali di sostegno della vigna si fanno pali di sostegno, da quelli che sono adatti per fare paletti di reticolo (per recinzione) si ottengono paletti di reticolo (per recinzione), da quello, il tronco, la parte più grossa si può ottenere, segandolo, rocchi, legname di *trattu* e pertiche;

♦ (No.) *na vœtta se serrava cu a ssẹrra a ddu mêu, sse ffagìa u scau e ûrû se mettìa de sọtta, ûrû sse mettìa dde sọpra, stu trọncu vegnìa ttaccadu cu na ccorda, e sse serrava* una volta si serrava con la serra a due impugnature, si faceva il cantiere e un segantino si metteva sotto (nel ripiano sottostante), l'altro sopra, questo trono veniva legato con una corda e si segava.

SIN *chjanca*.

trọssu [ˈtɾọ.ssʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [(poss/*de*-N) N] **torsolo**:

♦ (No.) *A mœa suprêrâ vẹ mucceda dâ du cìrcheri, ssọpra dê cìrcheri c'è a tremœgna, quannu s'av'a masgeâ, u mueâu piglia a llatta, a tira, ttira u bregliozzu e scennüa u buccaœ. Scennuannu u buccaœ, nẹsci sta acqua dô buccaœ, serrada com'un trọssu, misca tê pẹnni e parti a rrœda* La mola soprana viene nascosta da due tamburi di legno; sopra i tamburi c'è la tramoggia. Quando si deve macinare, il mugnaio prende l'asta, la tira, tira il tappo di legno e libera il cannello. Liberando il cannello, esce quest'acqua dal cannello, serrata come un torsolo, sbatte nelle palette e la ruota si mette in moto.

trunchẹttu [tɾuˈŋke.ttʊ] sost.masch. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N) N] **rocchio di castagno**:

♦ (No.) *Chẹlli che ssô buôrî ppe pà de vigna, sse fà pà de vigna, chẹlli che ssô bbuôrî ppe parẹtti dde retticuradu, sse fà parẹtti de rretticuradu, chẹllu, u trọncu cchjù gruosso, sse pœ ffà trunchẹtti o sse pœ ffà llegnemi de trattu e traveçẹlli* Da quegli [alberelli di castagno] che sono adatti per fare pali di sostegno della vigna si fanno pali di sostegno, da quelli che sono adatti per fare paletti di reticolo (per recinzione) si ottengono paletti di reticolo (per recinzione), da quello, il tronco, la parte più grossa si può ottenere, segandolo, rocchi, legname di *trattu* e pertiche.

truoppu [ˈtɾwo.ppʊ] avv. QF(3) VAR *troppu* **troppo**, in misura eccessiva rispetto al giusto e al conveniente:

♦ (No.) *Prima se ttaglia l àrburu, sse fà a mors'a morsa, pprimma câ ccẹtta i rremmi peccẹtti e ppœi cû struncadọri i truppẹlli grossi. U truppẹllu cche vẹ troppu grossu, sseccommu nọn cœsgi, speciarmœdu sse a fossa nọn ẹvi tanta grenna, ss'av'a spaccà chî cọgni* Prima si taglia l'albero, si fa a pezzi, prima con l'accetta si tagliano i rami più piccoli, poi con la sega (quella senza telaio maneggiata da due uomini) i rocchi più grossi. Il rocchio che è stato tagliato troppo grosso - poiché non cuocerebbe nella carbonaia, soprattutto se essa è piuttosto piccola – deve essere spaccato ulteriormente con i cunei;

♦ (SB) *u crescẹnti è nantru pê de nantra mpastada c'ama fattu prima l ama llassadu pe fà u pê quannu l am'a fà arrẹttu ne llassemmu ün, ün chjù grennu, ün chjù peccẹttu, s'ẹvi ta l està u llassem-*

mu chjù peccẹttu, perchè nọnca vệ truoppu llievetu Il lievito è un altro pane di una impastata precedente che abbiamo lasciato per fare il pane la volta successiva lasciamo un pane, uno più grande, uno più piccolo: in estate, lo lasciamo più piccolo altrimenti lievita troppo.

truôrû ['tɤwõ.ɹõ] sost.masch. QF(1D) VAR *trôrû* zeroval. **tuono**:

♦ (No.) *Ccà â Nnuè na vætta sse usava ffà llemp'e truôrî e u centimmi. Llemp'e truôrî sse ffêo dde frumentudinneju, ffasgiœa, ccicci, frumẹntu, sse mẹnti ttutti cos'ansẹmbra e sse bọglio* Qua a Novara un tempo si usava preparare il piatto "lampi e tuoni". Il piatto "lampi e tuoni" si prepara con mais, fagioli, ceci, frumento, si mettono tutti gli ingredienti insieme e si bollono.

trüccu ['tɤy.kkʊ] sost.masch. QF(1G) monoval. [(poss/*de*-N) N] **trucco**, espediente, artificio, inganno:

♦ (No.) *u truccu ddû trappittau ccẹrca me strẹngi cchjù ppicca me sia possìbberi in mœdu me sse porta l ogliu, perchè ppoi rrevẹnnu ttô trappẹdu ẹlli i scüo e ccarcheccosa rreccavo de sti scuadê* il trucco del frantoiano è cercare di stringere il meno possibile l'otre [fatto di pelle di capretto per trasportare l'olio] in modo tale da recuperare una parte di olio, perché poi quando arrivano al frantoio loro [i frantoiani] li strizzano e ricavano ancora qualcosa da queste colature.

truppẹllu ['tɐu.'ppe.llʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [(poss/*de*-N) N] **rocchio**:

♦ (No.) *Prima se ttaglia l àrburu, sse fà a mors'a morsa, pprimma câ ccẹtta i rremmi peccẹtti e ppœi cû struncadọri i truppelli grossi. U truppellu cche vệ troppu grossu, sseccommu nọn cœsgi, speciarmœdu sse a fossa nọn ẹvi tanta grenna, ss'av'a spaccà chî cọgni* Prima si taglia l'albero, si fa a pezzi, prima con l'accetta si tagliano i rami più piccoli, poi con la sega (quella senza telaio maneggiata da due uomini) i rocchi più grossi. Il rocchio che è stato tagliato troppo grosso - poiché non cuocerebbe nella carbonaia, soprattutto se essa è piuttosto piccola – deve essere spaccato ulteriormente con i cunei;

♦ (No.) *Sẹllu che nọn se rriva, c'a fossa ẹvi grenna, se dœpera nna scarecẹlla fatta a mmursunazzi de llẹgni, oppuru se mẹtti ddu ppẹttri ûrâ ssọpra i nentra, o se llassa truppelli de llẹgni de chẹssi dê cchjù grossi, ûrû i ppœggia â fossa, cchjârâ chê pẹdi llassọpra e rriva ssọpra u curmêu* Se non si arriva [alla cima della carbonaia] perché la carbonaia è grande, si appronta una sorta di scala, fatta da qualunque pezzo di legno, oppure si sovrappongono due pietre, oppure si lasciano alcuni rocchi di legno dei più grossi, li si appoggia alla carbonaia, si sale con i piedi là sopra e si arriva alla cima della carbonaia.

truvà [tɐu.'va] verbo QF(50)

1. tr.bival. [sogg V N_{quant}] **trovare**, individuare, scoprire:

♦ (No.) *Ccẹrti vætti a fossa po darsi che sse ne mengia cchjossai llẹgnu dde na parti, e cu sti corpi de megliu ẹlla spọnna, perchè, quannu s'à manciadu u llẹgnu, che succẹdi? Che comu cce dộa u corpu dû magliu trœva bbrasgia, carbộrî e allọa sse fà un purtusu* A volte può accadere che la carbonaia consumi più legna da una parte e, con questi colpi di maglio che le si danno, essa si buca, perché quando ha consumato la legna che succede? Che appena si dà il colpo di maglio si trova subito brace, carbone e si forma quindi un buco.

2. intr.bival. [sogg V *a*F_{inf}] **trovare**, riuscire:

♦ (No.) *Ppœi a giügnu tunnem'i pègui e ppuru l agnẹlli, che ssô nsẹmpra. I mpastuemu cu tutti quattru pẹdi, c'un muors'i llazzu, pegliem'i fruovecci e i ttunnemu; ppœi pegliem'a llê, a vuttemu d'un llad'e ll autru, a fagẹmu bẹll'a ttorca, ppegliemu du fi i vẹnca e a ttacchemu, e se sarva, appœi se ûrû trœva a vẹnnell'a vẹnni* Poi a giugno tosiamo le pecore e gli agnelli anche, perché sono insieme. Li impastoiamo per le quattro zampe con un pezzo di spago, prendiamo le forbici e li tosiamo. Li impastoiamo per le quattro zampe con un pezzo di laccio, prendiamo le forbici e li tosiamo, poi prendiamo la lana, la giriamo da una parte e dall'altra, la riduciamo a un mucchietto, prendiamo due fili di vinca, e la leghiamo; e si conserva, poi se capita l'occasione di venderla, la si vende.

truvàresi [tɐʊ.'va.ɹə.sə] verbo pronom. QF(50A)

1. intr.monoval. [sogg V] **trovarsi**, essere situato in un certo luogo o in una certa posizione:

♦ (No.) *A ssajitta è fatta a sœgli de pẹtra che se chjamo "curù", avi a forma dû llemmüdu. Scennẹnnu ancœa, va sẹmpri a strẹngi comu u llemmüdu, se trœva u sajittộrî* La colta è fatta con lastre di pietra che si chiamano "curù", ha la forma di un imbuto. Scendendo ancora – va sempre a stringere, come un imbuto – si trova la doccia;

♦ (SB) *Quannu pœi lliesti de llavuà spaja i vacchi, l aadu u llassa ọnni se trœva e pœ stà de ennu a ennu che nọ tocca nüllu* Quando poi finisce di arare, spaia le vacche, l'aratro lo lascia dove si trova e può restare lì di anno in anno, ché non lo tocca nessuno.

3. copul.monoval. [sogg V N+compl.pred.] **trovarsi**, essere in una certa condizione:

♦ (No.) *Quannu sse ttaglia ll arburẹlli, i cchjù bbuôrî buôrî sse llasso, cche rriesto commu madreccîrî, se disgi cọssì, che pœi all àutru annu, all àutru tagliu, se trœvo cchjù granni, e ll àutri sse ttaglio; sse ttaglio* Quando si tagliano gli alberelli [di castagno] i migliori si lasciano, perché restano come matricine, si chiamano così, ché poi l'anno successivo, al taglio successivo, si trovano più grandi, e gli altri si tagliano.

turtô [tur.'tõ] sost.masch. inv. QF(21D) VAR *turtộrî* monoval. [(poss/*de*-N) N] pezzo di pasta di pane, sottile e lungo, che può essere fritto o arrostito:

♦ (No.) *Cẹrti vætti tta ll invẹrnu, quenn'u ppêrî non se vẹdi ch'è bẹllu llẹvettu, allọa sse ppiglia un mursẹtt'i pasta ddû ppêrî, sse llalluija ttê mêu, sse mẹnti ssọprâ brasgia llumeda e se rrọsti. Sse cce arza l ampọll'i ssọpra ancœa u ppêrî non è bẹllu llẹvettu; e chẹssu se chjema turtô rrustudu e sse pœ mangià* A volte in inverno, quando non si vede se il pane è ben lievitato, allora si prende un pezzetto di pastone, si allunga e arrotonda nelle mani per dare la forma, si mette sulla brace e si arroste. Se si sollevano delle bolle, il pane non è ancora lievitato bene, e questo si chiama «turtô» arrostito e si può mangiare;

♦ (SB) *Cẹrti vœti vedẹmmu a fagẹmmu: pegliammu du mursẹtt'i pasta a tagliemu a mursẹtti mursẹtti llonga llonga e a llassamu a mettẹmu de*

parte e a fagẹmmu llevetà e fagẹmmu u turtô, mettẹmmu a padẹlla e i frejẹmmu, i frejẹmmu i fagẹmmu deventà rrọssi o ce mettẹmmu n cuccẹtt'i sari o na feẹtta i züccuru, pippi e n'e mangemu A volte prendiamo due pezzetti di pastone, li tagliamo in pezzi più piccoli, piuttosto lunghi, e li lasciamo da parte, li facciamo lievitare, e facciamo il *turtô*, mettiamo la padella sul fornello, e lo friggiamo fintanto che non si colora di rosso, vi mettiamo sopra un pizzico di sale o un po' di zucchero, peperoncino e ce li mangiamo.

turtộrî [tur.'tọ̃.ɪ̃] sost.masc. inv. QF(21G) → *turtô*.

tuttucuosi [tu.ttu.'kwo.zɪ] pron.indef. inv. QF(4) VAR *tuttucosi* **tutto**, ogni cosa:

♦ (No.) *I paọmmi se prepparo: se ppiglia a pasta dê bescotti, cu na picca dde œvi, na picca de zzùccuru, ammonìacca e ssajimmi, se batto tuttucosi, sse rremêo e se schêrô* Le colombe si preparano: si prepara la pasta come quella dei biscotti, con un po' di uova, di zucchero, ammoniaca e strutto; si battono tutti gli ingredienti, si rimestano e si lavorano;

tü [ty] pron.pers. di 2ª pers.sing. **tu**:

♦ (No.) *Ma sso padri cce ddissi: «ffigliu mmẹu: tu ssẹ sẹmpri cu mẹa e ttuttu cchẹllu che aiu ev'u ttœe; ma ia giustu a ffà na sciarada e a ffà festa, perchẹ̀ ssu to fradi ia mortu e rressurgiu, s'avìa perdudu e sse rretruvau»* Ma suo padre gli disse: «figlio mio, tu sei sempre con me e tutto quello che ho è tuo, ma era giusto fare una mangiata e una festa perché questo tuo fratello era morto ed è risorto, si era perso ed è stato ritrovato»

tuccà [tʊ.'kka] verbo QF(30)

1. tr.bival. [sogg V N] **toccare**, palpare, sfiorare.

2. tr.bival. [sogg V N] **spostare** o portare via:

♦ (SB) *Quannu pœi lliesti de llavuà spaja i vacchi, l aadu u llassa ọnni se trœva e pœ stà de ennu a ennu che n'o tocca nüllu* Quando poi finisce di arare, spaia le vacche, l'aratro lo lascia dove si trova e può restare lì di anno in anno, ché non lo tocca nessuno.

3. intr.bival. [sogg V DAT] **spettare**:

♦ (No.) *Un padri avia ddu figli. Na vœtta u cchjù peccẹttu de ẹlli cce dissi a sso padri: «padri, ddèddemi a parti dâ rrobba che me ttocca»* Un padre aveva due figli. Una volta il più piccolo disse a suo padre: «Padre, datemi la parte dell'eredità che mi spetta.».

tuoppa ['two.ppa] sost.femm. QF(2) VAR *toppa* monoval. [(poss/*de*-N) N] pezzo di legno di varia forma:

♦ (No.) *Ccẹrti vœtti sse fà un purtusu tâ fossa, e allọa, sse piglia quattru morsi de llẹgni fatt'a scherdurẹtti, fatt'a toppi, sse ntrasi llaintra nsêa a ttantu cche sse stọppa stu purtusu* Certe volte si fa un buco nellacarbonaia, e allora, si prendono quattro pezzi di legno di varia forma, si mettono là dentro fintanto che si ottura questo buco.

tuorca ['twor.ka] sost.femm. QF(2C) VAR *torca* monoval. [(poss/*de*-N) N] mucchietto di lana che si ricava dalla tosatura di una pecora.

POL ESO → *a tuorca*.

tuorchju ['twor.kçʊ] sost.masc. QF(1C) VAR *torchju* monoval. [(poss/*de*-N) N] **torchio**,per l'uva o per le olive:

♦ (No.) *Sta oiva sse masgêa e sse misca ccâ paglia; perchẹ̀ sse misca ccâ paglia? perchẹ̀ attremẹnti spacca i sporti; dœppu ch'è masgeêda sta oiva, vệ nsaccada ttê sporti. I sporti sse porto ọnni cc'ẹvi u torchju. Sse carrigo una sọpra i nantru e cce ne va dọdeci o trẹdecci sporti. Ddœppu cche sô mẹssi bbẹlli a chjummu sestemadi, allọa, sse strẹnci stu mangaệllu; cc'ẹvvi na spẹcci dde torchju cche vệ strengiudu dda na grossa corda e dde quattru operaji, e u strẹngio cchjù cche ssia possìbberi* Questa oliva si macina e si mischia con la paglia. Perché si mischia con la paglia? Perché altrimenti spacca i fiscoli; dopo che è macinata questa oliva, viene insaccata nei fiscoli. I fiscoli vengono portati dove c'è il torchio, vengono sovrapposti fino a dodici o tredici. Dopo che sono sistemati perfettamente a piombo, allora si stringe questo *mangaệllu* (argano a vite del torchio); c'è una sorta di torchio che viene stretto da una grossa corda e da quattro operai e lo stringono quanto più possibile.

tuovu ['two.vʊ] sost.masc.det. solo sing. QF(14) VAR *tovu* zeroval. (non ammette l'articolo e non può reggere aggettivi, compl. prep. o relative; può costituire compl. di denominazione; *u mẹsi de tuovu* ricorre nei contesti in cui il solo *tuovu* non è sintatticamente ammissibile) deitt. **ottobre**, il mese di ottobre dell'anno in corso, o dell'anno cui si è fatto riferimento nel cotesto.

Per la costruzione di espressioni di tempo determinato, è compatibile come compl. di a^3, di *ta*: *a/ta tuovu* 'in/a ottobre.

♦ (No.) *Ttô mẹsi de tovu sse ssemmêa u llêu. Tt'aprì e tta mêju se scẹrba. Tta llugliu è maturu e sse scippa* Nel mese di ottobre si semina il lino. In aprile e a maggio si scerba. A luglio è maturo e si divelle;

♦ (SB) *Tô mẹsi de tuovu se semîa u llệu, prima se zzappa a tierra, pœi se tuorna a zappa nautra vœtta, se rrecọnza se disgi, se rrecọnza sta tierra* Nel mese di ottobre si semina il lino, prima si zappa la terra, poi si zappa di nuovo una seconda volta, '*se rrecọnza*' si dice (così l'operazione di tornare a zappare il terreno), '*se rrecọnza*' questa terra.

SIN *ottuobbri*.

turciûîjà [tur.tʃu.ɪ̃.'ja] verbo QF(6A)

1. tr.bival. [sogg V N] **attorcigliare**, avvolgere attorno:

♦ (No.) *U ppeccellattu, rreccœgl'i mullighi c'un mursẹtt'i ppasta dû ppêrî, u schêrû bastenti, ppœi u ppigliu e u turciûîju e ntravaccu ûrû cu ll autru, i ddu pọnti, me vệ u bucu, bbẹllu purtusu tô mẹnzu a fforma d'u anẹllu* La ciambella, raccolgo i residui con un pezzo di pasta di pane, lo lavoro a sufficienza, poi lo prendo e lo attorciglio e accavallo le due estremità [lett. 'lo accavallo uno con l'altro, le due punte'] affinché si formi un buco, un bel buco al centro, e abbia la forma di un anello;

♦ (SB) *U pasteô se se rrọmpi, a llà sùbbettu se pœ ffà de quarunchji... d'un mors'i llẹgnu, sẹmpri ausu vẹrga, sẹmpri cû lluggi spogada, se nturciûîja e ppœ se torn'a ffà e se mietti a llà ô jọvu* La ritorta del giogo dell'aratro se si rompe, lì sul posto, subito, si può rifare di qualunque ... di pezzo di legno, purché sia sempre (flessibile) come una verga, riscaldata sempre con il fuoco, si attorciglia e poi si rifà e si aggancia lì, al giogo;

♦ (SB) *U scubemmu buôrû, purittu, pœi u fọrnu ave nun purtüsu d'un viersu e mettẹmmu a llumẹa dû fọrnu, a llumẹa dû fọrnu ieve de crẹtta, ce mettẹmmu u mẹcciu, un mursẹttu i pẹzza fîrâ jenca, u nturciûîjemmu, l œgliu mensu che nọnca fà fẹttu, e a mettẹmmu ta chẹllu pertüsu e fà u llüstru tô fọrnu* il forno ha un buco da una parte nel quale mettiamo la lucerna del forno, essa è costituita da un vasetto di creta, in cui mettiamo lo stoppino, un pezzetto di stoffa fine bianca avvolto, vi mettiamo l'olio di oliva altrimenti puzza, e la mettiamo in quel buco per fare luce nel forno.

turnà [tʊr.'na] verbo QF(30) intr.monoval. [sogg V] **tornare**, riportarsi nel luogo da cui si è partiti o ci si è allontanati.

tuvaglia [tu.'va.ʎʎa] sost.femm. QF(2)

1. monoval. [(poss/*de*-N) N] **tovaglia**:

♦ (No.) *Allọa ffazz'u fọnti, cce mẹnt'u ssari, l acqua càuda e squagliu u llevattẹllu, e fazzu a llevattêa. Quenn'è bẹlla mpastada, a ppigliu e a mẹttu tta na tuvaglia e a mucciu cchî cuppẹrti, tutt'a nuttada me llevẹtta* Allora, faccio un piccolo fosso nella farina, aggiungo il sale, l'acqua calda e impasto il lievito con la farina per formare il pastone [lett. 'sciolgo il lievito'], e faccio la *llevatêa* (il lievito accresciuto e pronto per fare il pane l'indomani). Quando è ben impastato, lo prendo e lo avvolgo in una tovaglia e la copro con le coperte per tutta la notte, affinché lieviti;

♦ (SB) *a chẹllu pataccu ün chẹlla menna a mugliaija llà [a chẹlla menna a chillu] a chẹlla rrọcca e u fia e se fà trẹ partidi de stọppa, a lleâzza a stọppa e u llẹu che se fà i cosi fîrî, i tuvaglia, i cosi de biancheria, a rrobba de llẹu desgẹmmu cussì* qualcuno quel pennecchio lo avvolge là a quella conocchia e lo fila e si ricavano tre tipi di stoppa [con il lino filato] si fanno tre partite di stoppa: il capecchio, la stoppa e il lino con cui si fanno le tele di qualità: le tovaglie, i capi della biancheria, la roba di lino, diciamo così.

2. POL [(poss/*de*-N) N] **tuvaglia dâ facci** monoval. con compl. idiom. (*dâ facci*) **asciugamano**:

♦ (SB) *Pœi c'ẹvi chẹll'autra, a cchjü fîrâ de chẹll'autra, a cchjü fîrâ, se fà nantra spẹci de nfọrri chjü fîrî che se fà sacchi dê muîu, se fà pagliazzi, se fà canavazzi, se fà tutti sti cuosi, de chẹllu cchjü fîrû ancœra se fà tuvagli dâ facci, se fà tuvagli dâ tàvua, se fà se fà rruobba de llenzœ, de biancherìa, de tuttu chẹllu che ogni ün avi de besœgnu* Poi c'è quell'altro tessuto, il più fine del precedente , il più fine, che si usa per altri tipi di fodere, più raffinate, con cui si fanno sacchi del mulino, cenci, canovacci, si fanno tutte queste cose. Dal tessuto ricavato dalla filatura del lino, quello più fine dei precedenti, si tessono asciugamani, tovaglie, tele per i lenzuoli, per la biancheria, per tutto ciò di cui una persona ha bisogno

3. POL [(poss/*de*-N) N] **tuvaglia dâ tàvua** monoval. con compl. idiom. (*dâ tàvua*) **tovaglia** con cui si apparecchia la mensa:

♦ (SB) *Pœi c'ẹvi chẹll'autra, a cchjü fîrâ de chẹll'autra, a cchjü fîrâ, se fà nantra spẹci de nfọrri chjü fîrî che se fà sacchi dê muîu, se fà pagliazzi, se fà canavazzi, se fà tutti sti cuosi, de chẹllu cchjü fîrû ancœra se fà tuvagli dâ facci, se fà tuvagli dâ tàvua, se fà se fà rruobba de llenzœ, de biancherìa, de tuttu chẹllu che ogni ün avi de besœgnu* Poi c'è quell'altro tessuto, il più fine del precedente , il più fine, che si usa per altri tipi di fodere, più raffinate, con cui si fanno sacchi del mulino, cenci, canovacci, si fanno tutte queste cose. Dal tessuto ricavato dalla filatura del lino, quello più fine dei precedenti, si tessono asciugamani, tovaglie, tele per i lenzuoli, per la biancheria, per tutto ciò di cui una persona ha bisogno.

Ü, U

u[1] [u] art.det.masch. sing. **il.** Si combina con le preposizioni *de*, *a*, *da*, *n*, *na*, *nta*, *ta*, *nfîu a*, *sọpra*, *sọpra de*, *sọtta*, *cu* e *pe*, dando vita, rispettivamente, alle prep. articolate (non facoltative) *dô* (de+u), ô (a+u), *dô* (da+u), *nô* ($n_{prep.}$+u), *ntô* (nta+u), *tô* (ta+u), *sọprô* (*sọpra*+u), *sọtta dô* (sọtta de+u), *sọttô* (*sọtta*+u), *cô* (cu+u) e *pô* (pe+u). MO è sostituito da l (→ l[1]) quando precede vocale (es. l oiva 'l'oliva' e non *u oiva)

1. rende determinato (e dunque disponibile a fungere da soggetto, o da compl. di preposizioni e di altri elementi che richiedano un nome determinato, v. ad es. a[3] 1, 2) il nominale masch. sing. da cui deve obbligatoriamente essere seguito. L'entità cui tale nominale si riferisce, inoltre, è intesa come già nota a chi ascolta e/o già nominata all'interno del testo (l'art. indet. nu[1], al contrario, precede nomi il cui referente è ancora ignoto all'interlocutore).

AS Precede obbligatoriamente i nomi comuni masch. sing. in posizione di soggetto di frase a verbo finito (*u caọsu rridi* il ragazzo ride) e in dipendenza da preposizioni che richiedono di essere seguite da un nominale determinato (in particolare, → a[3] 1 e 2, e ta).

Può facoltativamente precedere, inoltre, i nomi massa non numerabili masch. sing. in posizione di complemento.

I nomi di parentela con possessivo non possono essere preceduti da art. det.: *(*u) so padri nọn vœ parti* suo padre non vuole partire. Inoltre, con tali nomi l'art. det. può svolgere la funzione dell'aggettivo possessivo, in assenza di quest'ultimo: *a Natari mangiamu tütti a ma casa! – dissi u figliu ôo padri* 'a Natale mangiamo tutti a casa mia, disse il figlio al padre (=a suo padre)'.

In realtà, i nomi di parentela sono sempre accompagnati da complementi, espliciti (realizzati mediante possessivo o compl. preposizionale) o impliciti, che indicano la persona con cui è stabilita la relazione di parentela. Dunque, nell'esempio citato sopra, *dissi u figliu ô padri*, il nome *padri* è seguito da un compl. implicito che risponde alla domanda «di chi?», che, come un pronome, individua un antecedente (=la risposta alla domanda) nel primo sostantivo che si trova a sinistra di *padri*, e cioè, appunto, *figliu*.

RL nu[1].

CFR a, i, l[1].

u[2] [u] pron.clitico.masch.sing. **lo, -lo.** MO è sostituito dall'allomorfo -lu quando ricorre legato alla destra di infiniti (*pegliallu* 'prenderlo'), gerundi (pegliànnelu 'prendendolo') e imperativi (pìglelu! 'prendilo!').

Si lega, come pronome compl. ogg., immediatamente a sinistra dei verbi di modo finito (*u vẹsti tâ chjesa* 'lo vidi in chiesa') e dell'infinito negativo (*u* si colloca tra la negazione e l'infinito; nessun elemento sintattico può interrompere la sequenza negazione+u+infinito: *pe n'o vẹdi chjù* 'per non vederlo più').

CFR *-lu*.

ün [ỹ] agg., sost. e pron.

1. agg. num.card. monoval. [Agg N] **uno**:

♦ (No.) *Pœi se mpaja i vacchi, se mietti du pesẹ, se sô due, se ne mietti üâ, se sô trẹ se ne mietti dui pesẹ, cu i cuordi e ün ch'i caccia sẹmpri ta l aja, ün se peggiarello cu a tradẹnta de llẹgnu* Poi si aggiogano le vacche, si legano le due pietre per trebbiare,(se le vacche sono due si lega una sola pietra, se sono tre, se ne legano due pietre) con le corde e qualcuno che le inciti sempre nell'aia, qualcuno che le pungoli con il tridente di legno.

2. zeroval. sost.masch. il numero uno; forma grafica del numero uno.

3. in funzione di pron.indef. **uno**, una certa persona:

♦ (SB) *i piglia se fà du llescii adẹttu sẹmpri de cẹnni, trẹ, fentantuchè ẹllu devẹnta jencu, stu llẹu. Dœpu che devẹnta jencu, allọa, ün u sciüga e quann'è ua se cumẹnz'a mietti u teau* Poi prende e si lava nella liscivia sempre di cenere due volte, tre [lett. 'si fanno due liscivie sempre di cenere'], fintanto che esso diventa bianco, questo lino. Dopo che diventa bianco, allora, uno lo asciuga e, quando è pronto, si comincia a mettere il telaio;

♦ (No.) *Pœi se mpaja i vacchi, se mietti du pesẹ, se sô due, se ne mietti üâ, se sô trẹ se ne mietti dui pesẹ, cu i cuordi e ün ch'i caccia sẹmpri ta l aja, ün se peggiarello cu a tradẹnta de llẹgnu* Poi si aggiogano le vacche, si legano le due pietre per trebbiare,(se le vacche sono due si lega una sola pietra, se sono tre, se ne legano due pietre) con le corde e qualcuno che le inciti sempre nell'aia, qualcuno che le pungoli con il tridente di legno.

umbrẹlla [um.'bre.lla] sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N) N] **ombrello**:

♦ (SB) *Chẹlli mulleghicchji se fà, c'è nu mursẹttu i fierru, aguglia i cozzietta nuatri chjamemu, ch'i fagẹmmu de umbrella, de barẹstra de umbrella, e fagẹmmu ste maccarrô, ste mursẹtti, i chemajemmu a chẹllu fierru e i llarghemu pe tutta a mêu*

nfîa che fêo fêrḝssimi Quei pezzettini di pasta vengono lavorati così: si prende un pezzetto di ferro, che noi chiamiamo ago da calza e che ricaviamo dall'ombrello, dalla stecca dell'ombrello, e prepariamo questi maccheroni: li avvolgiamo a quel ferro e li facciamo allungare per tutta la mano fino a che non diventano sottilissimi.

unhià [ʊ.ˈnça] verbo QF(45) VAR *unscià* intr.monoval. [sogg V] **gonfiare**, aumentare di volume, ingrossarsi:

♦ (No.) *quennu ssô bbẹlli llavadi purittìssemi, se pigliʾu llemüdu e sse cumẹnzʾa inchji de chẹlla carni dâ ssossizza. Na aguglia pruonta me se punciuîja u bbudẹllu, nọnca u bbudẹllu onscia e a ssosizza non vḝ bẹlla fitta inchjüda* quando sono ben lavati pulitissimi, si prende l'imbuto e si comincia a riempirli di quella carne preparata per la salsiccia. Con un ago pronto si punge il budello, altrimenti questo gonfia (perché si riempie di aria) e la salsiccia non viene sufficientemente pressata;

♦ (SB) *Adâ sia mesuemmu u frumẹntu, u rrudujemmu, u purezujemmu me nọn avi giœgliu, me nọn avi nẹnti, pœi, u vacchemmu ta nantra codà, squagliemmu a pẹtra geriestra e ciʾa mettẹmmu. Adâ sia u llassemmu ta codà, ẹllu ọnhia, pe nasci chjù buôrû e chjù priestu, chjù vijadu* La sera pesiamo il frumento, lo facciamo rotolare nel vaglio, lo puliamo affinché non sia mischiato con loglio, con nient'altro, poi, lo rovesciamo in un'altra caldaia, sciogliamo il solfato di rame e glielo aggiungiamo. La sera lo lasciamo nella caldaia, esso gonfia, poi nasce migliore e più veloce.

[AIS I 114 ʉ̣ⁿχa]

ünnecci [ˈy.nnə.tʃtʃɪ]agg. e sost. inv. QF(4)

1. agg. num.card. monoval. [Agg N] **undici**:

♦ (No.) *Nvẹci na vœtta cce pprepparavo a paọmma â zzitta, a zzitta cciʾa pprepparavʾô zzittu; na bbẹlla paọmma grenna, cce ffagìa n bẹllu cœri o n bẹllu gattu o n bẹllu trefœgliu grennu, na paọmma cu tanti œvi dìsperi però, dde ünnecci o de quìnnecci o dde ventûrû* Invece una volta gli preparavano la colomba alla fidanzata, la fidanzata al fidanzato, una bella colomba grande, gli faceva un bel cuore, o un bel gatto o un bel trifoglio grande, una colomba con tante uova, di numero dispari, però, di undici, di quindici o di ventuno uova.

2. sost.masch. zeroval. il numero undici; forma grafica del numero undici:

♦ (Fo.) *u sai scrivi u ünnecci? E scrìvelu* lo sai scrivere il numero undici? E scrivilo!

unscià [ʊ.ˈnʃa] verbo QF(45) NO → *unhià*.

uommu [ˈwo.mmʊ] sost.masch. QF(2) VAR *ommu*

1. zeroval. **uomo**, adulto, maschio:

♦ (No.) *A Natari u mazzemmu [u maiau], ppe usu de casa. U ppuortu ô masgẹllu, llà ccʾè l acqua càuda, u cchjappo ppî quattru pẹdi, u ttacco ppî quattru ppẹdi, u tẹgno quattru uommi e cce zzicco u ccuttẹllu e u mmezzo* A Natale lo ammazziamo [il maiale], per uso privato [lett. 'di casa']. Lo porto al macello, là c'è l'acqua calda, lo legano dalle quattro zampe, lo prendono dalle quattro zampe, lo tengono quattro uomini, lo infilzano con un coltello e lo ammazzano.

2. monoval. [(poss/*de*-N) N] **lavoratore** subordinato, persona che si ingaggia, per uno o più giorni, per i lavori di campagna:

♦ (No.) *A ll endumêrî matêu [u frumẹntu] se mẹtti ntô saccu o ntê bẹrtui, se mẹnti sọprâ scẹcca e sse puorta ntâ tteûda ọnni è cche ssʾavʾa ssemiê. Llà û uommu ssʾu mẹtti ntê bẹ̀rtui e ccû pugnu u ssemêa a chẹlla tteûda tteûda* L'indomani mattina [il grano] si mette nel sacco o nelle bisacce, lo si carica sull'asina e lo si trasporta al campo in cui deve essere seminato. Là un uomo insacca il frumento nelle bisacce e lo semina a spaglio per tutta la tenuta.

♦ (No.) *Quennʾu frumẹntu è bẹllu bbuijadu câ para, che nọn se pœ piglià chjù, che püa nʾẹvi cchjù picca, allọa, sse ppiglia i ttẹnni, se llenchjo, a ppara, u cruscẹnti dde aja e a ffẹmmia o û uommu cche ppiglia u ddumunnẹlla, ppiglia u frumẹntu ddô munzẹllu e cciʾu vacca ttô crescẹnti dʾaja, e ll uomu che batti cchẹllu crescẹnti dʾaja cʾu purezzija* Quando il frumento è ben ventilato con la pala, che ha ormai poca pula, allora si prendono i teli, si distendono, si prende la pala, il crivello d'aia, e la donna o un uomo prende il *dumunnẹlla*, prende il frumento dal mucchio e lo versa nel crivello, l'uomo batte con colpi ripetuti quel crivello e pulisce il frumento;

♦ (SB) *Quannu se mẹdi a giügnu, a llügliu ta sti campegni àuti, nta sti muntegni se mẹdi cchjossai a llügliu, a llügliu medẹmmu, llughemmu uommi fẹmmi e medẹmmu, fàuci, se metto i cannẹlli üâ, dui, segọnnu, se sô uommi cu du cannẹlli, e fêo i jḛ̀rmeti, i pœso a du jḛ̀rmeti pe benna e fêo i maâdi* E poi si aspetta il tempo di mietere, quando si miete a giugno, a luglio in queste terre alte, nelle zone montane [lett. in queste montagne] si miete più spesso a luglio. a luglio mietiamo, ingaggiamo come operai uomini e donne e mietiamo: si mettono i digitali uno, due, dipende, se sono uomini con due digitali e fanno i mannelli, li accatastano due per parte e fanno piccoli mucchietti sparsi pronti per essere legati.

CFR *fẹmmia*.

[AIS I 47 dŭy wọ́mmi]

uorgiu [ˈwor.dʒʊ] sost.masch. massa QF(14) VAR *òrgiu* monoval. [(poss/*de*-N) N] **orzo**:

♦ (No.) *Dumê mʾaia a ffà u pêrî. Scẹnnu ntô catœju, mme ppigliʾu ddumunnẹlla, mmesuu u ffrumẹntu, u mẹntu ntô ssaccu, me ppigliʾu crevẹllu, me purezziju u ffrumẹntu, u rruduiju, cce llẹvu l orgiu, u ggiœgliu, a zzaaêa, u ppurezziju ppurittu e vaju ô muêu, me ffà a ffaêa, a pportu â casa* Domani devo fare/farò il pane. Scendo nella stanza sotterranea, prendo il *dumunnẹlla*, peso il frumento, lo metto in un sacco, prendo il crivello, mondo il frumento, Lo faccio ruotare nel crivello , gli tolgo l'orzo, il gioglio, lo pulisco pulito e vado al mulino, mi fa la farina, la porto a casa

♦ (No.) *I strangugliapparrè sse fêo accussì: sse ppiglia na fia de orgiu, sse ppurezzija, sse ppuortʾô muêu e sse masgêa* Gli strozzapreti si fanno così: si prende un po' di orzo, si pulisce, si porta al mulino e si macina.

uottu [ˈwo.ttʊ] agg. e sost. inv. QF(4) VAR *ottu*

1. agg. num.card. monoval. [Agg N] **otto**:

♦ (No.) *U furmaggiu che fagẹmmu camadœa, u furmeggiu, u purtemmʾâ casa e ce passemmʾu ssari, un jornu sì e un jornu no, pe uottu juorni* Il formaggio che facciamo in questo periodo, il formaggio, lo portiamo a casa, lo cospargiamo di sale [lett. 'gli strofiniamo il sale'] a giorni alterni, per otto giorni;

♦ (SB) *Quannu* [*u llîu*] *à statu uottu juorni* [*tô gọrnu*], *se v'a de i nto fuossu e se puort'a l acqua che scọrri e se llava a mazz'a mazzu* Dopo che [il lino] è stato otto giorni in immersione [nel maceratoio], lo si esce dal fosso e lo si lava all'acqua corrente un mazzo alla volta

2. sost.masch. zeroval. il numero otto; forma grafica del numero otto:

♦ (Fo.) *u sai scrivi u uottu? E scrìvelu* lo sai scrivere il numero otto? E scrivilo!

ürа ['y.ɹa] sost.femm. QF(2) zeroval. **ora**, unità di tempo pari alla ventiquattresima parte del giorno solare medio, pari a sessanta minuti primi:

♦ (No.) *Ddœpu che à llestudu de masgeê, e allọa sse llassa stà un'ura, ddu uri in mœdu stu œgliu me rressẹdi, me sse ppurìffeca* Dopo che si è finito di macinare le olive, si lasciano decantare un'ora, due, in modo tale che le impurità dell'olio sedimentino sul fondo, e l'olio si purifichi;

♦ (SB) *Dœpu squagliadu, ce mettẹmmu l acqua a picca, a picca, nfîa c'u puẹmmu, che faîa nọn se ne vẹdi chjù, c'u puẹmmu strẹngi, appoi u stre... tentu u ncarchemu a pügna, a ncarcà, mettẹnnu na brezzẹtta de acqua, u mpastemmu n bẹllu pezzuêttu, na menz'urada un trẹ quarti d'ura, e pœi ce mettẹmmu a llimma* Dopo che è impastato [lett. 'è sciolto'], aggiungiamo l'acqua poco per volta fintanto che possiamo, che la farina è stata assorbita tutta [lett. 'che farina non se ne vede più'], che lo possiamo ridurre, poi tanto lo pigiamo con i pugni, pigiando, aggiungiamo un po' di acqua, lo impastiamo un altro po' di tempo, mezz'ora all'incirca, tre quarti d'ora, e poi aggiungiamo un po' di acqua.

CFR *urada*.

urada [u.'ɹa.ða] sost.femm. QF(2) zeroval. lo spazio di circa un'ora:

♦ (SB) *Dœpu squagliadu, ce mettẹmmu l acqua a picca, a picca, nfîa c'u puẹmmu, che faîa nọn se ne vẹdi chjù, c'u puẹmmu strẹngi, appoi u stre... tentu u ncarchemu a pügna, a ncarcà, mettẹnnu na brezzẹtta de acqua, u mpastemmu n bẹllu pezzuêttu, na menz'urada un trẹ quarti d'ura, e pœi ce mettẹmmu a llimma* Dopo che è impastato [lett. 'è sciolto'], aggiungiamo l'acqua poco per volta fintanto che possiamo, che la farina è stata assorbita tutta [lett. 'che farina non se ne vede più'], che lo possiamo ridurre, poi tanto lo pigiamo con i pugni, pigiando, aggiungiamo un po' di acqua, lo impastiamo un altro po' di tempo, mezz'ora all'incirca, tre quarti d'ora, e poi aggiungiamo un po' di acqua.

CFR *ura*.

urdedœ [ur.də.'ðœ] sost.masch. inv. QF(21C) monoval. [(poss/*de*-N) N] attrezzo composto da due tavole con lunghi chiodi collegati in senso orizzontale da un'asta più lunga, serve per preparare l'ordito del telaio:

♦ (SB) *I du pẹzzi de llẹgnu che ce sô mẹs'ô müru, che êo... nta chẹlli du pẹzzi de llẹgnu c'ièvi tenti morsi de llẹgnu ziccadi lladintra, che pœi se fà stu llîrû, se passa llà e se ọrdi e chẹstu ccà se chjama urdedœ* I due pezzi di legno che sono messi al muro, che hanno... in quei due pezzi di legno ci sono tanti pezzetti di legno conficcati là dentro, con cui poi si fa questo lino, si passa là e si ordisce e questo qua si chiama 'urdedœ'.

CFR *teau*.

urevau [u.ɹə.'va.ʊ] sost.masch. QF(11) → *orevau*.

ûrû ['ũ.ɹũ] → *iün*.

ürtemu ['yr.tə.mʊ] agg. QF(3) monoval. [Agg N] **ultimo**, che in una serie, in una progressione, ecc., viene alla fine, dopo tutti gli altri, all'estremo:

♦ (SB) *Mettẹmmu a para adâ bọcca dû fọrnu, i darrẹttu mettẹmmu na sẹggia, jẹmmu pigliemmu u pêrî tô llẹttu, u mettẹmmu sọpra a para, a ün a ün tutt'attuornu, e a jẹmmu mettẹmmu tô fọrnu, e a u ncuppuêmmu fittu, na feẹtta i brasgia i darrẹttu che nọnca piglia aria, e chẹllu che c'è l ùrtemu nọn cœsgi buôrû* Mettiamo la pala alla bocca del forno, dietro mettiamo una sedia, andiamo a prendere il pane dal letto, lo mettiamo sopra la pala, e lo inforniamo singolarmente a giro dentro il forno, lo chiudiamo in modo serrato, e vi mettiamo un po' di brace dietro il chiusino, perché potrebbe entrare aria nel forno e l'ultimo pane potrebbe non cuocere bene.

CFR *a ll ürtemu*.

usà [ʊ.'za] verbo QF(33) tr.bival. [V N_{det}] [V *che*-F_{ind}] [V F_{inf}] **usare**, essere solito, avere l'abitudine:

♦ (No.) *Â Nnuè ppî fẹsti se usa i cosadduci: a Natari i mustazzœ e i ccassatẹlli, a ccarruvà i rravijœ, ppe Ppasqua i paọmmi* traduzione dell'esempio traduzione dell'esempio traduzione dell'esempio traduzione dell'esempio

♦ (No.) *quannu êo nesciudu stu œgliu, sse usa cche, ccọnnu sse fêo l infẹrnu, ffêo u famọsu schetticchju* Quando hanno tirato fuori l'olio, si usa che, appena hanno finito con il pozzo inferiore, fanno la famosa bisboccia

♦ (No.) *Ccà â Nnuè sse üsa, sse fà a pasta dde casa: strangugliapparrè e llasegni* Qua a Novara si usa preparare la pasta di casa, strozzapreti e lasagne.

♦ (No.) *Ccà â Nnuè na vœtta sse usava ffà llemp'e truôrî e u centimmi* Qua a Novara un tempo si usava preparare il piatto "lampi e tuoni".

V

vacca ['va.kka] sost.femm. QF(2C) monoval. [(poss/*de*-N) N] **vacca**:

♦ (No.) *Dœpu ch'è scubbata puritta, se ppiglia na ppicca dde grasciüa dde vacchi, sse squaglia tta na bbẹlla picca dde acqua e sse mbọsa l aia. Pœi piglio i vacchi, cce mẹnto i ddu pesẹ̀, u jọvu cu i cuordi e pẹso i grẹgni. <Pe> pesè i grẹgni, sse caccia i vacchi e l uommu ccâ tradenta che fferrija tutt'i grẹgni, aja aja, demodocchè i vacchi m'a ttaglio cchjù vijadu* Dopo che l'aia è ben ramazzata, si prende un po' di letame di vacca, lo si scioglie in una gran quantità di acqua, e si copre con un sottile strato di sterco tutta l'aia. Poi prendono le vacche, vi legano le due *pesè*, il giogo con le corde e trebbiano i covoni (già sparsi per l'aia). Per trebbiare i covoni, si cacciano le vacche e l'uomo con il tridente che rivolta tutti i fasci di spighe per tutta l'aia, in modo tale che le vacche frantumino le spighe più velocemente;

♦ (SB) *I vacchi êo pœ, pe tègneli adô jọvu, a pàjua. A pàjua è fatta de pẹu dê vacchi e ce passa sọttô cuollu, adâ tẹsta ce mẹtto du cabbi i cuorda, du cabbi a na vacca e du cabbi a l attra vacca* Le vacche hanno poi, per tenerli uniti al giogo, la giuntoia La giuntoia è fatta di pelo di vacche e passa sotto il collo [delle vacche], alla testa vengono messi due capi della fune: due capi a una vacca e due capi all'altra vacca.

vaccà [va.'kka] verbo QF(38) tr.trival. [sogg V N_{quant} *ta*-N_{det}] **versare**, far uscire da un contenitore per mettere in un altro (restr. sul compl.: liquido, sostanza granulosa o in polevere e sim.):

♦ (No.) *Quann'è bẹllu cuottu* [*u centimmi*], *sse scẹnni e sse vacca ttê piatti, e sse mengia* Quando [la farinata] è ben cotta, si toglie dal fornello, si versa nei piatti e si mangia;

♦ (No.) *I mustazzœ sse ffêo accussì: sse piglia na fia i faêa, se mẹtti ntô piattu fungudu, ppoi sse piglia na picca i mẹri e sse bbọgli quenn'u mẹri spezzechellija, sse vacca tta chẹlla ffaêa, sse mpasto* I mostaccioli si fanno così: si prende un po' di farina e si mette in un piatto fondo, poi si prende un po' di miele e si bolle quando il miele ha raggiunto la temperatura per cui si liberano le bolle in superficie, lo si versa in quella farina, si impastano;

♦ (SB) *Adâ sia mesuemmu u frumẹntu, u rrudujemmu, u purezujemmu me nọn avi giœgliu, me nọn avi nẹnti, pœi, u vacchemmu ta nantra codà, squagliemmu a pẹtra geriestra e ci'a mettẹmmu* La sera pesiamo il frumento, lo facciamo rotolare nel vaglio, lo puliamo affinché non sia mischiato con loglio, con nient'altro, poi, lo rovesciamo in un'altra caldaia, sciogliamo il solfato di rame e glielo aggiungiamo.

vaccanti[1] [va.'kka.ntɪ] agg. QF(37) VAR *vachenti* monoval. [N Agg] **vuoto**:

♦ (No.) *A rrọcca ẹvvi un pẹzzu dde llẹgnu llongu ccirca un mẹttru e ttâ cima de stu llẹgnu vệ spaccadu, spaccadu iavi un vacanti, rrobba de na tẹsta d'un crestejêu; cchẹlla tẹsta d'un crestejêu vacchenti vệ cchîrâ de sta llârâ* La rocca è un pezzo di legno lungo circa un metro la cui cima viene spaccata, spaccandola si crea una parte vuota pari all'incirca alla testa di una persona, quella testa di persona vuota viene riempita con questa lana;

♦ (No.) *Sọpra a chjanca c'ẹvi a rànnua, a rànnua avi un pertüsu, ta stu pertüsu se mẹtti n buttộrî sẹmpri de fẹrru. Stu buttộrî de fẹrru ẹvi fatt'a vacanti, ta stu vacanti ce ntrasi u peduzzu che vệ attaccadu ô füsu che va sọpra ọnni c'è a mœa che masgêa* Sopra il basamento c'è la bronzina. La bronzina ha un buco; in questo buco si mette un dado sempre di ferro. Questo dado di ferro ha un foro [lett. 'è vuoto']; in questo foro [lett. 'in questo vuoto'] ci entra il perno che viene attaccato al fuso che va sopra, dove c'è la mola che macina;

♦ (SB) *E allọa, pœi, ta chẹllu mursẹttu de pasta se mietti un firu de fierru llà dintra e se fà sẹmpri tâ majilla, se mulliga sẹmpri tâ majilla fentantuchè chẹllu cuosu vệ vachenti de dintra e de fœa vệ rrotọnnu* E allora poi in quel pezzettino di pasta si mette un fil di ferro, si lavora sempre nella madia, si mulliga sempre nella madia fintanto che quel coso [maccheroncino] diventa cavo e rotondo all'esterno.

vaccanti[2] [va.'kka.ntɪ] sost.masch. QF(21A) VAR *vachenti* zeroval. **vuoto**, spazio libero da corpi, oggetti o sostanze di qualsiasi tipo:

♦ (No.) *A rrọcca ẹvvi un pẹzzu dde llẹgnu llongu ccirca un mẹttru e ttâ cima de stu llẹgnu vệ spaccadu, spaccadu iavi un vacanti, rrobba de na tẹsta d'un crestejêu; cchẹlla tẹsta d'un crestejêu vacchenti vệ cchîrâ de sta llârâ* La rocca è un pezzo di legno lungo circa un metro la cui cima viene spaccata, spaccandola si crea una parte vuota pari all'incirca alla testa di una persona, quella testa di persona vuota viene riempita con questa lana;

♦ (No.) *Sọpra a chjanca c'ẹvi a rànnua, a rànnua avi un pertüsu, ta stu pertüsu se mẹtti n buttộrî sẹmpri de fẹrru. Stu buttộrî de fẹrru ẹvi fatt'a vacanti, ta stu vacanti ce ntrasi u peduzzu che vệ attaccadu ô füsu che va sọpra ọnni c'è a mœa che masgêa* Sopra il basamento c'è la bronzina. La bronzina ha un buco; in questo buco si mette un

dado sempre di ferro. Questo dado di ferro ha un foro [lett. 'è vuoto']; in questo foro [lett. 'in questo vuoto'] ci entra il perno che viene attaccato al fuso che va sopra, dove c'è la mola che macina;

vacchenti [va.ˈkkɛ.ntɪ] →*vachenti*[1] e *vachenti*[2].

vadì [va.ˈði] sost.masch. inv. QF(21) monoval. monoval. [(poss/*de*-N) N] piccolo corridoio all'interno dell'ovile, attraverso cuisono costrette a passare una per volta, per esservi munte, le pecore e la capre:

♦ (No.) *A mentra è ssettuada un muorsu nchjudüda, ttütta de fraschi. Â mentra stęssu, ne nchjudęm'un muorsu, che vutam'i pęgui llaintra, cchiamem'u zzaccu. U zaccu se chjema puru vadì, e llaintra cc'ęvi u mungedœ* Il recinto per le pecore è costruito chiuso da una parte, (fatto) tutta di frasche. Nello stesso recinto chiudiamo una parte, dentro la quale dirigiamo le pecore e lo chiamiamo il "zacco". Il "zacco" si chiama pure "vadì" e là dentro si trova il mungitoio

CFR *zzaccu*.

vasca [ˈvas.ka] sost.femm. QF(2H) monoval. [(poss/*de*-N) N] **vasca**:

♦ (No.) *a gǫrna ęvi a fforma de na vasca granna* (nel mulino ad acqua) La gora è a forma di una vasca grande.

ve [və] pron.pers. forma atona del pron.di 2ªpl., **vi**, a voi:

♦ (No.) *Antua ve parrai che quannu sse maglì'a fossa c'è a carchi benna che spǫnna pperchę s'à mangiad'u llęgnu e ss'av'a mmętti neuntra vœtta, s'av'a ccevejà; chęlla sse cchjama cciva* Poco fa vi ho detto che, quando si batte col maglio la carbonaia, in qualche punto essa si buca, perché ha consumato il legno bruciandolo e bisogna aggiungere nuovamente la legna, cioè si deve «ceveglià», e l'aggiunta si chiama «cciva».

vęcchju [ˈve.kçkçʊ] agg. QF(3) MO È compatibile con *-ętu*.

1. monoval. [N Agg] **vecchio**, anziano (restr. sul nome: uomin, animali, piante):

♦ (No.) *A chjantimmi s'av'a sciuppà dde un nuccellędu vecchju oppuri sse pœ ccręsci ttê vevaji* Il piantume deve essere sradicato da un nocelleto vecchio oppure lo si può far crescere nei vivai;

♦ (No.) *Pœi sse ppreppara i pesę, pœi se ppiglia na fauci chjù vecchętta, a deviglia, fatta dde aastri o nǫnca de fraschi, sse rradi ll aja e sse scǫbba bęlla purettìssema* Poi si preparano le pietre per trebbiare, poi si prende una falce un po' più vecchia, la scopa rustica fatta di aspalato o di frasche, si rade l'aia e si scopa ben bene.

2. monoval. [N Agg] **uso**, logoro, che è stato fatto, prodotto e costruito, o che ha avuto inizio, esiste e dura, è in uso da molto tempo (restr. sul nome: [-umano]):

♦ (SB) *A muacciœa ięvi nu muorsu de rruobba, ausu nantra maga sciuppada de na cammisgia vecchja, me se mietti ô brazzu pe nǫn se strillà l atra cammisgia* La *muacciœa* è un pezzo di stoffa, come un'altra manica strappata da una camicia vecchia, che si mette al braccio per non lacerare l'altra camicia;

♦ (SB) *Quennu rrevammu â casa, pegliammu a majilla a mettęmmu sǫpra na cascia, na cascia vecchja che ormai ęvi, a majilla è fatta de tàvui o de castagnè o d'abbętu, cruvuemmu ô crivu fìrû* Quando arriviamo a casa, prendiamo la madia la poggiamo sopra una cassa, una cassa che sia ormai vecchia, la madia è fatta di tavole di castagno o di abete, stacciamo [la farina] al setaccio a maglie strette.

CONTR *nœvu*.

vęcchji [ˈve.kçkçɪ] sost.pl. QF(8) zeroval. gli anziani:

♦ (No.) *Dœppu cche [mangu] ll à rredduggiudu [u llêu] ccommu sta llârâ rrǫzza, allǫa, sse ffà i mazzętti; dœpu de sti mazzętti, ar cchęlli ttęmpi u ffagîo i vęcchji – ua, ssęllu cche cce nn'ęvi cchjù vecchji c'u fêo n'o sacciu – sse fia câ rrǫcca* Dopo che [la gramola] l'ha ridotto [il lino] come questa lana grezza, allora, si formano dei piccoli mazzi di lino, dopo questi mazzetti – in passato [lett. 'a quei tempi'] lo facevano i vecchi, ora, se ci sono ancora vecchi lo fanno non lo so - si fila con la rocca.

CFR *vęcchju*.

SIN *antighi*.

vegìria sost.femm. temp. solo sing. monoval. (restr. sul compl.: solo nomi di festività e ricorrenze) **vigilia**.

Il compl. (introdotto da de) può essere omesso se è possibile recuperarne il significato da elementi già presenti nel testo.

RL antevegìria.

veggêu [vəˈdʒdʒẽ.ʊ] avv. QF(4) NO → *veggîu*.

veggęiû [vəˈdʒdʒẽ̯.jũ] avv. QF(4) FO → *veggîu*.

veggîu [vəˈdʒdʒĩ.ʊ] avv. QF(4) VAR *veggêu*, *veggęiû* monoval. [V Avv] **vicino**, non lontano:

♦ (No.) *Quenn'u jencu ddû fǫrnu ęvi ddaventâ bbǫcca ddû fǫrnu, allǫa, ppigliu e ccumęnzu a nęsci a brasgia ccû rrastęllu, u stuttabrasgia llà veggêu, e a brasgia a męntu llaintra* Quando il forno è ben riscaldato fin davanti alla bocca [lett. 'il bianco del forno è davanti alla bocca del forno'], allora, prendo e comincio a tirar fuori la brace con il tirabrace, là vicino il contenitore per spegnere la brace e la metto là dentro.

veggîu a POL ESO prep. monoval. [P N_{det}] **vicino a**:

♦ (No.) *Ta ssu męntri u ffigliu cchjù grennu ia [n] campegna e, ttô turnè, ccommu rruvau veggêu a ccasa, sentęnnu che suêvo e ballavo, cchjamêu ûrû ddî garzô, e cce dumannau che staggìa succedęnnu* Intanto il figlio più grande era in campagna e, lungo la strada del ritorno, appena arrivò vicino casa, sentendo che suonavano e ballavano, chiamò uno dei garzoni e gli domandò cosa stava succedendo;

♦ (No.) *Veggêu â mentra cc'è un pagliau* Vicino al recinto per le pecore c'è la capanna di frasche.

♦ (SB) *Me scurdai c'avìa a dì che chęllu llęgnu che ęvi tâ piertega, che ttacca a piertega cu pastuâ se chjema chjavüzza, che ęvi un morsęttu i llęgnu, c'a piertega avi nun pertüsu â pǫnta i susu, ne avi dui, trę pertüsi che, in base a quantu terrêu avi a peglià, che cęrte vœti, gere[nnu] llavuennu, u terrêu ęvi picca, allǫa, piglia sta chjavüzza a zzicca nta chęllu pertüsu chjù ssǫtta, chjù sǫpra, nto pastuâ, che mêu mêu a stè chju vegêu ô crestejêu e chjù rrassu, a scǫrza e a llonga e se chjama chjavüzza* Ho dimenticato che dovevo dire che quel legno che è nella bure, che lega la bure alla ritorta, si

chiama chiavarda, che è un pezzetto di legno, ché la pertica ha un buco nell'estremità superiore, ne ha due, tre buchi, ché in base a quanto terreno [l'uomo] deve fendere, ché certe volte, girando con l'aratro, lavorando, il terreno è poco, allora, [l'uomo] piglia questa chiavarda e la infila in quel buco più in basso, più sopra, nella ritorta che man mano deve stare più vicino alla persona o più lontano, la accorcia e la allunga, si chiama chiavarda.

vẹgna ['vẹ.ɲɲa] sost.masc. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N) N] **vigna**:

♦ (No.) *Ccà â Nnuè a ottobbri chê primm'i novẹmbri a vẹgna sse scàuzza, sse fà un bẹllu fuoss'attornu, demodocchè chẹlli ffœgli me cce scẹnno tta chẹllu ffuossu che cce siervo pe concimmi. Ppœi a merzu se zzappa, ddœpu che s'à zzappad'a merzu, a vẹgna tta sse mẹntri sboccia e sse nsurfara* Qua, a Novara, tra ottobre e i primi di novembre, la vigna viene scalzata, si fa una fossa attorno [alla vite] in modo tale che le foglie vi cadano dentro e fungano da concime per la pianta. Poi a marzo si zappa, dopo che si è zappato a marzo, la vigna frattanto germoglia e viene irrorata con lo zolfo.

CFR *vida*[1].

POL ESO *pà de vigna*.

vệiû ['vẹ̃.jũ] sost.masc. massa QF(55B) FO → *vîu*.

vijadu [vɪ.'ja.ðʊ] avv. QF(4) monoval. [V Avv] **rapidamente**, presto, in fretta:

♦ (No.) *Ma u padri dissi ê garzô: «vijadu! jid'a ppeggliadi i mẹgliu rrobbi e vestìddemi a stu figliu, mettìdecci un pau de scarpi e mmentìdecci ô jẹdetu l anẹllu* tradu Ma il padre disse ai servi: «Presto! Andate a prendere i vestiti migliori e vestitemi questo mio figlio, mettetgli un paio di scarpe e l'anello al dito»;

♦ (No.) *Quann'u pêrî è ô rẹttu, passenn'un'üra, un'ur'e mẹnza, vaju e vaju a guardu ognententu pe vidi se llevettau. Però d'estadi llevẹtta chjù vijadu, de nvẹrnu cce vœ cchjossai* Quando il pane è nel letto [a lievitare], dopo un'ora, un'ora e mezza vado e vado a guardare ogni tanto per vedere se è lievitato. Però in estate lievita più in fretta, d'inverno ci vuole di più;

♦ (SB) *Pe> pesè i grẹgni, sse caccia i vacchi e l uommu ccâ tradenta che fferrija tutt'i grẹgni, aja aja, demodocchè i vacchi m'a ttaglio chjù vijadu* Per trebbiare i covoni, si cacciano le vacche e l'uomo con il tridente che rivolta tutti i fasci di spighe per tutta l'aia, in modo tale che le vacche frantumino le spighe più in fretta.

CFR *priestu*.

vijaggiu [vɪ.'ja.dʒdʒʊ] sost.masc. QF(1I) monoval. [(poss/*de*-N) N] **viaggio**, breve tragitto di andata e ritorno:

♦ (SB) *Dœpu sti quattru pẹzzi de llẹgni, [u teau] avi du sọggi ün de ssọtta e ün de ssọpra. A chẹllu de sọpra se mietti a trapẹlla e tuttu stu cuttộrî, tuttu stu llộu se mett'in mẹnz'a sta trapẹlla e se piglia u rrastẹllu e se mietti lladintra, ogni n vijaggiu se mẹtti nta na passada de rrastẹllu, nto un dẹntu de rrastẹllu* Dopo questi quattro pezzi di legno, [il telaio] ha due subbi, uno di sotto e uno di sopra. In quello di sopra si mette il pedale e tutto questo cotone, questo lino si mette in mezzo a questo pedale e si prende il rastrello e si mette là dentro; [per] ogni viaggio si mette in una passata di rastrello, in un dente di rastrello.

♦ (SB) *Quannu s'av'a [lle]stütu de mmuglià, allọa, ce vœ u llẹzzu, nu llẹzzu ẹvi furmadu de quattru pẹzzi che tuttu stu feadu passa lladintra, ogni cuosa de llẹzzu, ogni bùccua de llẹzzu va un fiu de llộu mẹsu lladintra e pœi ogni n quattru se fuorma un vijaggiu* Quando si è finito di avvolgere, allora, serve il liccio, un liccio è formato da quattro pezzi e tutto questo filato passa là dentro. Ogni cosa di liccio... [in] ogni anello di liccio va... va un filo di lino messo là dentro e poi ogni quattro si forma un "viaggio" [della spola].

vẹnca ['vẹ.ŋka] sost.femm. QF(2C) zeroval. **vinca**:

♦ (No.) *Ppœi a giügnu tunnem'i pègui e ppuru l agnẹlli; i ttunnemu, pœi pegliem'a llê, a vuttemu d'un llad'e ll autru, a fagẹmu bẹll'a ttorca, pegliemu du fi i vẹnca e a ttacchemu* Poi a giugno tosiamo le pecore e gli agnelli; li tosiamo, poi prendiamo la lana, la giriamo da una parte e dall'altra, la riduciamo a un mucchietto, prendiamo due fili di vinca, e la leghiamo.

vẹnni ['vẹ.nnə] verbo QF(10C) tr.bival. [sogg V N] **vendere**:

♦ (No.) *Quannu sse rẹva de sari, sari non ne vœ chjü, ccumẹnz'a sciugà e ûr'u llassa stà. E pœi rresta a casa, se ûrû u pœ vẹnni u pœ vẹnni, nọnca rrẹsta; cchjù a lla via, quennu fà ccàudu, ûrû ce strica na picca de œgliu, e pœi ûrû u vẹnni, quann'è chjù düru* Quando rifiuta il sale [lett. 'si leva di sale'], sale non ne assorbe più [lett. 'non ne vuole più'], comincia ad asciugare e lo si lascia stare; e poi rimane incasa, se uno lo può vendere, lo vende, altrimenti rimane; più in là, quando fa caldo, uno gli spalma un po' di olio e poi lo vende quando è più duro;

♦ (No.) *e i ttunnemu; ppœi pegliem'a llê, a vuttemu d'un llad'e ll autru, a fagẹmu bẹll'a ttorca, ppegliemu du fi i vẹnca e a ttacchemu, e se sarva, appœi se ûrû ttrœva a vènnell'a vẹnni* li tosiamo, poi prendiamo la lana, la giriamo da una parte e dall'altra, la riduciamo a un mucchietto, prendiamo due fili di vinca, e la leghiamo; e si conserva, poi se capita l'occasione di venderla, la si vende.

ventêa [və.'ntɛ̃.a] sost.femm. QF(22A) NO → *ventîa*.

ventệiâ [və.'ntẹ̃.jã] sost.femm. QF(22A) NO → *ventîa*.

vẹnti ['vẹntɪ] agg. e sost. inv. QF(4)

♦ (No.) *Sse piglia un bẹllu fustu de acqua e sse mẹtti llaintra, e sse mbevìa [ll orevà], ogni quìndeci jorni, ogni vẹnti juorni, na vœtta ô mẹsi, a ssegọnnu u calọri che cc'iẹvi* Si prende un fusto capiente di acqua e si mette là dentro (ovvero dentro il fosso in cui è stato piantato l'olivo) e si innaffia ogni quindici, venti giorni, una volta al mese, in base al caldo che c'è;

♦ (SB) *E pœi [u frumẹntu] u mesuemmu cû dumunnẹlla e u mettẹmmu tô saccu e ne mesuemmu un tọmmuu e nẹsci vẹnti chilli, ventû chilli, pœi n'u judammu n tẹsta e vaju ô muộu* E poi lo misuriamo [il frumento] con il *dumunnẹlla* e lo mettiamo nel sacco e ne misuriamo un *tọmmuu*, cioè [lett. 'risulta'] venti chili, ventuno chili, poi ce lo carichiamo in testa e vado al mulino.

2. sost.masch. zeroval. il numero venti; forma grafica del numero venti:

♦ (Fo.) *venti u sai scrivi? E scrìvelu* venti lo sai scrivere? E scrivilo.

ventîa [vəˈnĩ.a] sost.femm. QF(22) VAR *ventêa*, *ventêiâ* [N (*de*-N)] insieme di venti o di circa venti unità:

♦ (No.) *Pe semiâ u frumẹntu fagẹmmu accussì: se mpaia i vacchi e se fà i maẹsi, dœppu che se fà i maẹsi, se llasso stà na ventîa i juorni, n mẹsi, a tierra llevẹtta bẹlla buôrâ* Per seminare il frumento facciamo così: si mette il giogo alle vacche e si ara, dopo, si lasciano venti giorni circa, un mese [a riposare] durante i quali la terra diventa molto fertile.

ventiquattru [və.ntɪ.ˈkwa.tɐtəʊ] agg. e sost. inv. QF(4)

1. agg. num.card. monoval. [Agg N] **ventiquattro**:

♦ (No.) *Ttâ bọtti sse tẹgni ventiquattruri chẹlla acqua, sse ddôa na bẹlla sciaguazzada d'un viersu e ll auttru e pœi sse jẹtta* Il decotto viene tenuto per ventiquattro ore nella botte, la si sciacqua bene prima da un lato e poi dall'altro e poi si butta via il decotto;

♦ (SB) *Quann'è üa che se mẹtti u teau, prima se fà i cannœ de ọrdi, chjamadi, dœpu che se fà sti cannœ, se ne fà dọdece opuramẹnti, o allọa ventiquattru* Quando è il momento di armare il telaio, prima si fanno i rocchetti per ordire, chiamati, dopo che si fanno questi rocchetti, se ne fanno dodici oppure ventiquattro.

2. sost.masch. zeroval. il numero ventiquattro; forma grafica del numero ventiquattro:

♦ (Fo.) *ventiquattru u sai scrivi? E scrìvelu* ventiquattro lo sai scrivere? E scrivilo.

vẹntri [ˈve.ntɐɪ] sost.femm. inv. QF(21A) monoval. [(poss/*de*-N) N] **pancia**, addome:

♦ (No.) *Allọa partìu e sse nne jiu a travaglià ọnni ûrû de chẹllu paẹsi cc'u manneu [n] campegna a guardà i porci. E ss'avẹssi vuudu inchji a vẹntri armệrû ccâ glienna che manciavo i porci, ma nüllu cce nne ddeva* Allora partì e andò a lavorare presso un signore di quel paese che lo mandò in campagna a sorvegliare i porci. E avrebbe voluto riempirsi la pancia almeno con la ghianda che mangiavano i porci, ma nessuno gliene dava.

ventû [vəˈntũ] agg. e sost. inv. QF(4) VAR *ventûrû*

1. agg. num.card. monoval. [Agg N] **ventuno**:

♦ (No.) *Nvẹci na vœtta cce pprepparavo a paọmma a zzitta cci'a pprepparav'ô zzittu, na paọmma cu tanti œvi, dìsperi, però, dde ünnecci o de quìnnecci o dde ventûrû* Invece una volta gli preparavano la colomba, la fidanzata al fidanzato, una colomba con tante uova, di numero dispari, però, di undici, di quindici o di ventuno uova;

♦ (No.) *Ppœi sse mẹtti i ppẹttri de sọpra [u llêu] e sse llassa stà ppe chìnneci jorni, vinti jorni. Avẹss'a stà dda chìnnecci a ventû jorni Quannu à stattu ventû jornu, chìnnecci jorni nta stu gọrnu, sse nẹsci, sse mẹtti addritta e sse fà sciugà* Poi si mettono delle pietre sopra [il lino] e si lascia stare per quindici, venti giorni. Deve stare a macerare da quindici a ventuno giorni Quando [il lino] è stato ventuno giorni, quindici giorni in questo macératoio, lo si tira fuori, lo si mette in posizione verticale e lo si lascia asciugare;

♦ (SB) *E pœi u mesuemmu cû dumunnẹlla e u mettẹmmu tô saccu e ne mesuemmu un tọ̀mmuu e nẹsci vẹnti chilli, ventû chilli, pœi n'u judammu n tẹsta e vaju ô muệu* E poi lo misuriamo [il frumento] con il *dumunnẹlla* e lo mettiamo nel sacco e ne misuriamo un *tọ̀mmuu*, cioè [lett. 'risulta'] venti chili, ventuno chili, poi ce lo carichiamo in testa e vado al mulino.

2. sost.masch. zeroval. il numero ventuno; forma grafica del numero ventuno:

♦ (Fo.) *vẹntû u sai scrivi? E scrìvelu* ventuno lo sai scrivere? E scrivilo.

ventûrû [vəˈntũ.ɹũ] agg. e sost. inv. QF(4) → *ventû*.

vẹrdu [ˈvẹr.dʊ] agg. e QF(3) monoval. [N Agg] **verde**:

♦ (No.) *I nucellà sse ppôrû rremunnà a ll invẹrnu, Sse cunsiglia ppe rremunnalli tta ll autunnu, pperchè? – perchè ancœa êo a ffœglia gialla e ûrû vẹdi a rremma cch'ẹvvi ssẹcca e vvẹdi a rramma cch'ẹvvi vẹrda. Ssẹllu ch'i rremọnna a ll invernu, sseccommu ffœgli nọn ẹvi cchjù, sse pœ sbaglià, e invẹci dde ttaglià nna rremma ssẹcca sse pœ ttaglià na rremma vẹrda* I noccioli si possono rimondare in inverno. Si consiglia di rimondarli in inverno, perché hanno ancora la foglia gialla e uno distingue il ramo secco da quello verde. Se li si rimonda [i noccioli] in inverno, poiché sono spogli [lett. 'non hanno più foglie'], si può sbagliare e, invece di tagliare un ramo secco, si può tagliare un ramo verde;

♦ (SB) *quattru mẹsi, quannu u frumentedinneju è fattu, ch'i spighi sô mattüri, se scippo, i cimi se puorto ê vacchi, se sô verdi se dọ̀o, nọnca se llasso pe lo mbiernu* quando il granotourco è maturo e le spighe sono piene, si sradicano, le cime si portano alle vacche, se sono verdi, gliele si dà, altrimenti si conservano per l'inverno.

vẹrga [ˈvẹr.ga] sost.femm. QF(2A) monoval. [(poss/*de*-N) N] **verga**, ramo sottile di un albero, ramoscello:

♦ (SB) *e, se se rrọmpi, a llà sùbbettu se pœ ffà de quarunchji... d'un mors'i llẹgnu, sẹmpri ausu vẹrga, sẹmpri cû lluggi spogada, se nturciûija e ppœ se torn'a ffà e se mietti a llà ô jọvu e se mpeccica adâ chjavüzza dâ piertega* e se si rompe, lì sul posto, subito, si può rifare di qualunque ... di un pezzo di legno, purché sia sempre (flessibile) come una verga, riscaldata sempre con il fuoco, si attorciglia e poi si rifà e si aggancia lì, al giogo, e si attacca alla chiavarda del timone.

vergœgna [vər.ˈgœ.ɲɲa] sost.femm. solo sing. QF(13) monoval. [(poss/*de*-N) N] **vergogna**:

♦ (SB) *Me scurdai me ce disgìa che quannu ne mettẹmmu pe pegliammu a majilla, pe cruvuà a faîa, ne mettẹmmu u fodau, nentra vestaglia i ssọpra, un fodaazzu, e un fazzuriettu n tẹsta taccadu fittu che nọnca pœ cascà carche capẹllu tô pê; e ẹve na vergœgna!* Ho dimenticato di dire che quando andiamo a prendere la madia, per stacciare la farina, indossiamo il grembiule, un'altra vestaglia di sopra, un grembiule più scadente e il fazzoletto da testa legato bene altrimenti può cadere qualche capello nel pane; ed è una vergogna!

versüa [vər.ˈsy.a] sost.femm. QF(48) monoval.

[(poss/*de*-N) N] posto, parte di un fondo agricolo in cui si svolgono i lavori; campo:

♦ (SB) *A mattîa u mettẹmmu tê biertui, ci'u mettẹmmu sọprê mü, se stratôrî nọn ce n'è, o sọpra na sciecca e se puorta â versüa, ọnni l uomu s'u mietti ncuollu e u va semiênnu* La mattina lo mettiamo nelle bisacce [il frumento], lo carichiamo sui muli, se non c'è una strada, o su un'asina, e lo portiamo al campo, dove l'uomo se lo mette sulle spalle e lo va seminando.

vẹru ['ve.ɹʊ] avv. QF(3) monoval. [V Avv] **davvero**, veramente:

♦ (No.) *A ll ennu ddœppu dde sti nnevêrûẹtti ddui, ttrẹ, i cchjù bbuôrî, o ûrû, ssegọnnu com'u è cche ssô, sse llasso; chẹlli i cchjù scarsi cche ssô veri rrugnọsi se jẹtto, e ccusì ffaggẹnnu sti arburẹlli ccrẹscio* Un anno dopo [il taglio del castagno] dei polloni nati due, tre i migliori, anche uno solo, in base alla loro bontà, si lasciano, i più scadenti, che sono davvero difficili da coltivare, si buttano via, e così facendo questi arberelli crescono.

vestaglia [vəs.'ta.ʎʎa] sost.femm. QF(2F) monoval. [(poss/*de*-N) N] **vestaglia**, da indossare per fare i lavori di casa:

♦ (SB) *Me scurdai me ce disgìa che quannu ne mettẹmmu pe pegliammu a majilla, pe cruvuà a faîa, ne mettẹmmu u fodau, nentra vestaglia i ssọpra, un fodaazzu, e un fazzurietta n tẹsta taccadu fittu che nọnca pœ cascà carche capẹllu tô pê; e ẹve na vergœgna!* Ho dimenticato di dire che quando andiamo a prendere la madia, per stacciare la farina, indossiamo il grembiule, un'altra vestaglia di sopra, un grembiule più scadente e il fazzoletto da testa legato bene altrimenti può cadere qualche capello nel pane; ed è una vergogna!

vestì [vəs.'ti] verbo QF(47) tr.bival. [sogg V N_{det}] **vestire**, coprire con vestiti, mettere addosso vestiti:

♦ (No.) *u padri dissi ê garzô: «vijadu! jid'a ppeggliadi i mẹgliu rrobbi e vestìddemi a stu figliu, mettìdecci un pau de scarpi e mmentìdecci ô jẹdetu l anẹllu»* Il padre disse ai servi: «Presto! Andate a prendere i vestiti migliori e vestitemi questo mio figlio, mettetgli un paio di scarpe e l'anello al dito».

vettẹllu [və.'tte.llʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [(poss/*de*-N) N] **vitello**:

♦ (No.) *Ma u padri dissi ê garzô: «vijadu! jid'a ppeglià u vettellu grassu, e u mmazzadi: mangemmu e ffagẹmmu fẹsta»* Ma il padre disse ai servi: «Presto! andate a prendere il vitello grassso e ammazzatelo: mangiamo e facciamo festa»

♦ (No.) *ûrû dê garzô cce rrespunnìu: «turneu to fradi e tto padri mmazzau u vettellu grassu, perchẹ cce turneu sêrû e sarvu»* uno dei garzoni gli rispose «è tornato tuo fratello e tuo padre ha ammazzato il vitello grasso, perché gli è ritornato sano e salvo».

CFR *vacca*.

vettô [və'ttɔ̃] sost.masch. inv. QF(21D) monoval. [(poss/*de*-N) N] appoggiatoio rustico, fatto di frasche e sostenuto da forcelle:

♦ (No.) *Tâ ccasuotta, d'un lladu cc'ẹvi u vettô, ch'ẹvi ffattu dde frasca ccu ddu furcẹll'i ssọtta, cche ssiervi pe ppusà carchecuosa llassọpra o cche nne ppuggemu carchevætta cche nne pegli'u sœnnu* Nella casetta dei pastori, da una parte c'è un appoggiatoio rustico che è fatto di frasche ed è sostenuto da due forcelle, il quale serve per posare qualcosa là sopra, oppure per appoggiarci a volte, quando abbiamo sonno.

vêu ['vɛ̃.ʊ] sost.masch. massa QF(55A) NO → *vîu*.

vevaju [və.'va.jʊ] sost.masch. QF(1C) monoval. [(poss/*de*-N) N] **vivaio**, definizione:

♦ (No.) *U castagnẹdu nẹsci a sta manẹra: primma sse cœgli i castagni, i castagni sse puorto tô vevaju e sse ffà i casẹlli* Il castagneto viene piantato in questo modo: prima si raccolgono le castagne, si portano nel vivaio e si preparano i semenzai;

♦ (No.) *Quannu vẹ u sso ttẹmpu sse scippa. Ccommu sse scippa sse scarta. Cchẹllu ch'ẹvi àbberi sse pporta ttê ccampagni ppe chjantallu chẹllu che nọn ẹvi àbberi, sse trachjenta natra vætta tô stẹssu vevaju* Quando arriva il suo tempo, si sradica [il castagno]. Appena si sradica, si seleziona: quello che è albero viene portato in campagna per essere piantato; quello che non è albero viene ripiantato un'altra volta nello stesso vivaio.

vẹzza ['vẹ.tstsa] sost.femm. massa QF(13) zeroval. **veccia**:

♦ (No.) *Pœi a meju i llavœ ssô bẹlli grenni e sse scẹrbo, se llẹva ttutta chẹlla erbazza ssarvaggia ch'êo llaintra, se llẹva u giœgliu, se llẹva u treffœgliu, a vẹzza* Poi a maggio le piante di frumento ancora tenere sono già cresciute e si scerba, si toglie tutta quell'erba selvatica che c'è tra il frumento [lett. 'là dentro'], si toglie il loglio, si toglie il trifoglio, la veccia.

♦ (SB) *Revennu pœi quannu codija l aria a maju, a giügnu, segọnnu che artẹzza è, tâ muntegna, chjù tô basciu, se scierbo, se llẹva tutti l ierbi tẹnti: giœgliu, jẹa, vẹzza, frẹsgi, tutti l ierbi tẹnti, tuttu chẹllu ca l ierba che nọn va e se purizzija* Arrivando il tempo in cui l'aria è più calda, a maggio, a giugno, in rapporto all'altitudine, in montagna, nei luoghi meno alti, si scerba, si sradicano tutte le erbe infestanti: loglio, avena, veccia, felci, tutte le erbe infestanti.

CFR *ierba*, *giœgliu*, *frẹsgia*.

viâzza [vɪ.ã.tstsa] sost.femm. massa QF(13) VAR *viêzza* monoval. [(poss/*de*-N) N] **vinaccia**:

♦ (No.) *Ddœpu du uri scennüo u ppurtüsu dd'ọnni è c'av'a nẹsci mọstu e scẹnni tutt'u mmọstu. Ll ommu cce ddôa nentra bẹlla pestadẹtta a chẹlla viêzza chî pẹdi e pœi a strẹnci* Dopo due ore si apre il buco da cui deve uscire il mosto e fuoriesce tutto. L'uomo dà un'altra poderosa pestata a quella vinaccia con i piedi e poi la spreme;

♦ (No.) *Ê coranta jorni, ddœpu c'à llestudu de bbọgli, ppiglia e sse stọppa. Ddœpu, passennu un mẹsi, ddu mẹsi c'u vêu è bẹllu rrezzettadu, allọa, ppigli'e sse müda, sse fà nẹsce e sse mẹnti tta nèuntra bbọtti. A viêzza cche rrest'ô fọnnu, sse mẹnti ntô saccu e sse fà scuà cchẹllu vêrẹttu e cchẹllu sse bẹvi u primmu* Dopo quaranta giorni, dopo che ha finito di ribollire, si tappa [la botte]. Dopo un mese, due mesi quando il vino è ben posato, allora si travasa, si fa uscire dalla botte e si met-

te in un'altra. La vinaccia che resta al fondo viene messa in un sacco e si fa scolare quella piccola quantità di vino che viene bevuto per primo.

vida[1] ['vi.ða] sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N) N] pianta di **vite**:

♦ (No.) *Me scurdai cche sse pọda. A jenneu, ttâ menca dâ llôa, l ommu câ fròveccia allọa ppiglia e pọd'a vida, cce llẹva ttutti cchẹlli sciarmẹnti e cce llassa nu œcchju, ddu œcchji, ssegọnnu i sciarmẹnti che cce vœ llassà* Ho dimenticato di dire che si pota. A gennaio, nella fase calante della luna, l'uomo con la forbice comincia a potare la vite, le toglie tutti i tralci e lascia una, due gemme, in base a quanti tralci vuole lasciare.

CFR *vigna*.

vida[2] ['vi.ða] sost.femm. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N) N] grossa e lunga trave di legno, collegata a una pesante pietra, che girando dentro una madrevite, fa alzare e abbasssare la trave mobile del torchio per l'uva:

♦ (No.) *Cce mẹnt'u conzu ccâ bẹlla ccàrrega i ssọpra e ppœi ppigli'a vida c'un muorsu ddû llẹgnu, e a fferrija, demodocchè me ccara chẹlla chjenca sọprô conzu e u strẹnci, e nẹsci tütt'u mmọstu de tta chẹllu conzu* Si mette il castello di vinacce con una forte pressione sopra, poi si prende la vite con un pezzo di legno, la si gira in modo che si abbassi quella spessa trave di legno sopra il castello di vinacce e lo sprema, e fuoriesce tutto il mosto da quelle vinacce.

CFR *tœrchju*.

viêzza [vɪ.'ɛ̃.tstsa] sost.femm. massa QF(13) → *viâzza*.

vitta ['vi.tta] sost.femm. QF(2)

1. monoval. [(poss/*de*-N) N] **vita**, ciclo vitale nella sua durata temporale, come spazio compreso tra la nascita e la morte.

2. POL [(poss/*de*-N) N] **bẹlla vitta** monoval. con agg. idiom. (*bẹlla*) **vita comoda**, agiata, o anche mondana, capestrata:

♦ (No.) *Dœppu un pau de jorni u ffigliu cchjù peccẹttu sse ppegliau tutt'i sso cosi e sse nne jiu ntô paẹsi lluntêu, e llà se manciau ttutt'i cusicchji, sciarènnessi e ffagẹnnu a bẹlla vita* Dopo un paio di giorni il figlio più piccolo prese tutti i suoi averi e se ne andò in un paese lontano e là sperperò tutte le sostanze [lett. 'le cosucce'] divertendosi e facendo la bella vita.

vîu ['vɪ.ʊ] sost.masch. massa QF(55) VAR *vêu*, *vệiû* MO è compatibile con *-ẹttu* che si lega alla base **vinu*:

1. monoval. [(poss/*de*-N) N] **vino**:

♦ (No.) *Ê coranta jorni, ddœpu c'à llestudu de bbọgli, ppiglia e sse stọppa. Ddœpu passennu un mẹsi, ddu mẹsi c'u vêu è bẹllu rrezzettadu, allọa, ppigli'e sse müda, sse fà nẹsce e sse mẹnti tta neuntra bbọtti. A viêzza cche rrest'ô fọnnu, sse mẹnti ntô saccu, e sse fà scuà cchẹllu vêrệttu e cchẹllu sse bẹvi u primmu* Dopo quaranta giorni, dopo che ha finito di ribollire, si tappa [la botte]. Dopo un mese, due mesi quando il vino è ben posato, allora si travasa, si fa uscire dalla botte e si mette in un'altra. La vinaccia che resta al fondo viene messa in un sacco e si fa scolare quella piccola quantità di vino che viene bevuto per primo;

♦ (No.) *sse mengia chẹlla gostẹlla cchî grattugli; sọpra cce mbẹvo a perìccuru me se mbreacco puru, perchẹ̀ llassọpra u vêu piaggi!* così si mangia quella focaccia con i ciccioli, sopra vi bevono [del vino] con il rischio che si ubriachino pure, perché là sopra il vino piace!

2. POL [(poss/*de*-N) N] **vîu jencu** monoval. con agg. idiom. (*jencu*) **vino bianco**:

♦ (No.) *De parti mẹssa na ppecchẹtta de nuccilli nturradi, pestadi fîrî, ffighi ssẹcchi, bbẹlli pestadi, bbẹlli tagliadi ffîrî, e na picca de vêu jencu, ttuttu mmescadu* (lal farcia delle cassatelle si prepara così) Si mettono da parte una certa quantità di nocciole tostate, tritate finemente, fichi secchi, ben pestati, ben tagliati in modo sottile e un po' di vino bianco, tutto mescolato insieme.

vọi ['vọi] pron.person. di 2ª pers. pl. **voi**, è usato con riferimento alle persone a cui ci si rivolge con un certo riguardo, anche al padre:

♦ (No.) *Allọa cchẹllu sse rrabbiau e nọn ce vuìa ntrasi. So padri allọa nescìu ddeffœa e u ccumenzau a pregà. Ma cchẹllu cce rrespunnìu:«Ẹccu ssô ttant'enni cche ẹu ssọgnu ê vostri cumenni e àiu ffattu chẹllu c'avẹdi vuudu vọi, e vọi nọn m'avẹddi ddeddu mencu un ciavaẹllu pe me faggìa na sciarada cchî me amigi e ua che turneu ssu vostru figliu che sse mangiau tutt'a sso rrobba chî merifẹmmi, pe ẹllu mazzàstevu u vittẹllu grassu.»* Ma quello gli rispose: ecco sono tanti che io obbedisco ai vostri comandi e ho fatto quello che avete voluto voi, e voi non mi avete dato neppure un capretto per farmi una mangiata con i miei amici, ora che è tornato questo vostro figlio, che ha scialacquato tutti i beni con le prostitute, per lui avete ammazzato il vitello grasso».

vuostru ['vwo.ʂʂʊ] agg.poss. di 2ª pers. pl. monoval. [Agg N] **vostro** è usato con riferimento alle persone a cui ci si rivolge con un certo riguardo:

♦ (No.) *Allọa cchẹllu sse rrabbiau e nọn ce vuìa ntrasi. So padri allọa nescìu ddeffœa e u ccumenzau a pregà. Ma cchẹllu cce rrespunnìu:«Ẹccu ssô ttant'enni cche ẹu ssọgnu ê vostri cumenni e àiu ffattu chẹllu c'avẹdi vuudu vọi, e vọi nọn m'avẹddi ddeddu mencu un ciavaẹllu pe me faggìa na sciarada cchî me amigi e ua che turneu ssu vostru figliu che sse mangiau tutt'a sso rrobba chî merifẹmmi, pe ẹllu mazzàstevu u vittẹllu grassu.»* Ma quello gli rispose: ecco sono tanti che io obbedisco ai vostri comandi e ho fatto quello che avete voluto voi, e voi non mi avete dato neppure un capretto per farmi una mangiata con i miei amici, ora che è tornato questo vostro figlio, che ha scialacquato tutti i beni con le prostitute, per lui avete ammazzato il vitello grasso».

vuttà [vu.'tta] verbo QF(50)

1. tr.trival. [sogg V N LOCAT] **voltare**, girare dal lato opposto qc. che abbia due facce; mettere all'inverso:

♦ (No.) *E allọa, ce fêo sti ddu facci câ sẹrra, pœi, sta chjanca a vætto sọppra cchẹlla facci in mœdu me rresẹdi ssọpra stu traversộrî ch'ẹvi mẹssu sọprô scau, e ccumẹnzo a serrà, chẹllu de sọtta e chẹllu dde sọpra* E allora, si squadra [lett. 'si fanno due superfici piane'] con la sega, poi, questo tronco

lo girano su quella superficie piana in modo tale che stia su questa traversa che è appoggiata sul cantiere e cominiciano a segare il segantino che è dentro il canteiere e quello che è sopra, sul suolo

♦ (fonte) esempio traduzione dell'esempio traduzione dell'esempio traduzione dell'esempio

2. tr.bival. [sogg V N] **rivoltare**, voltare all'inverso:

♦ (No.) *se llava tutt'i bbudẹlli, sse vætto intr'e ffœa e sse purezzijo ttutti ppurettìssemi cu acqu'e llemộrî e ssari* (per fare la *fellada*) si lavano tutti i budelli, si rivoltano in modo che la parte esterna sia interna e viceversa, si puliscono tutti pulitissimi con acqua, limone e sale ;

3. intr.monoval. [sogg V] **tornare indietro**, definizione:

♦ (SB) *Dœppu c'a scarcaradu, se spẹtta me chjœvi, se tonn'a passa sta tierra, na vætta, du vætti, e pœ se vœta d'arrẹtu e se nsọrca, se nsọrca e se chjanta u frumentedinneju* Dopo che è dissodato, si aspetta che piova, si passa (con l'aratro) questa terra, una, due volte, e poi si volta indietro si fanno i solchi e si pianta il mais

4. tr.trival. [sogg V N LOCAT] mettere il mosto in infusione con le vinacce:

♦ (No.) *Quenn'à llestudu de pestà* [*a rracêa*], *mme ppigli'a cuonza u mmọstu, ppiglio u mọstu e u vœto nentra vætta ntâ têa ọnni è c'à pestad'a rraccêa, e u ffêo stà ddu uri* Quando si finisce di pestare [l'uva], affinché il mosto prenda la *cuonza*, prendo il mosto e lo metto in infusione con le vinacce un'altra volta nel tino dove è stata pestata l'uva, e lo si lascia stare due ore.

Z

zzaaêa [dzdza.a.ˈɛ̃.a] sost.femm. massa QF(13) zeroval. erba infestanre non meglio definita:

♦ (No.) *Dumê m'aia a ffà u pêrî. Scẹnnu ntô catœju, mme ppigli'u ddumunnẹlla, mmesuu u ffrumẹntu, u mẹntu ntô ssaccu, me ppigli'u crevẹllu, me purezziju u ffrumẹntu, u rruduiju, cce llẹvu l orgiu, u ggiœgliu, a zzaaêa, u ppurezziju ppurittu e vaju ô muêu, me ffà a ffaêa* Domani devo fare/farò il pane. Scendo nella stanza sotterranea, prendo il *dumunnẹlla*, peso il frumento, lo metto in un sacco, prendo il crivello, mondo il frumento, lo faccio ruotare nel crivello , gli tolgo l'orzo, il gioglio, la *zzaaêa* lo pulisco pulito e vado al mulino, affinché faccia la farina.

CFR *jêa*, *giœgliu*, *trefœgliu*.

zzaccô [tstsa.ˈkkɔ̃] sost.masch. QF(21D) monoval. [(poss/*de*-N) N] **tirabrace**, in legno:

♦ (SB) *Dœpu un pezzuẹ̈ttu nẹsce a fumadẹ̈tta attuornu a ciappa, pegliemmu e u scuppuêmmu se vedẹ̈mmu ch'ẹvi buôrû, ce llevemmu chẹlla feẹ̈tta i brasgia, u ferrejemmu tọnnu, u geremmu cû zaccô, cû rrastẹllu de fierru, cû zzaccô de llẹgnu e u geremmu, quannu vedẹ̈mmu ch'è accussì u llassemmu stà nantru pezzuẹ̈ttu ncuppuâdu* Dopo un po' di tempo esce del vapore d'attorno al chiusino, a questo punto togliamo via il chiusino; se vediamo che [il pane] è cotto, togliamo quella piccola quantità di brace che [era stata messa davanti alla bocca del forno], rigiriamo il pane, lo rigiriamo col "zaccô", col tirabrace di legno, e lo giriamo, quando vediamo che è così (e cioè ormai alla fine della cottura), lo lasciamo stare ancora un pochino nel forno chiuso.

CFR *rrastẹllu*.

zzaccu [ˈtstsa.kkʊ] sost.masch. QF(1G) monoval. [(poss/*de*-N) N] **recinto**, ovile nel quale si rinchiudono le pecore o le capre prima della mungitura, perché gli agnelli o i capretti non ne succhino il latte:

♦ (No.) *Â mattêa ẹu cu mme maidu, comu me rreddügiu, mmardu a sciecca e nn'i nchjârêmmu â mentra. Commu rrevemmu llà, cce aprimm'u passu, vuttemmu i pègui ô mungedœ ttô zzaccu, ppegliemmu a hisca, ûr'i ccà, me maid'i ccaccia e ẹu i mọnciu* La mattina io e mio marito, appena sono pronta, sello l'asina e saliamo al recinto delle pecore. Appena arriviamo là [al recinto delle pecore], apriamo l'ingresso, facciamo girare le pecore verso il luogo in cui vengono munte, prendiamo il secchio per mungere il latte, uno da questa parte, mio marito le caccia e io le mungo;

♦ (No.) *A mentra è ssettuada un muorsu nchjudüda, ttütta de fraschi. Â mentra stẹssu ne nchjudẹm'un muorsu, che vutam'i pègui llaintra, cchiamem'u zzaccu. U zaccu se chjema puru vadì, e llaintra cc'ẹvi u mungedœ* Il recinto per le pecore è posizionato, in parte chiuso, (fatto) tutto di frasche. Nello stesso recinto recintiamo una parte, dentro la quale chiudiamo le pecore e lo chiamiamo il "zacco". Il "zacco" si chiama pure "vadì" e là dentro si trova il mungitoio.

CFR *vadì*.

zzampagliâ [tstsa.mpa.ˈʎʎã] sost.masch. inv. QF(21E) VAR *zzampagliô*, *zzampagliộrî* zeroval. **insetti**, moscerini, zanzare:

♦ (No.) *Però ogni ennu tta l invẹrnu sse piglia ccâ fròveccia e sse taglia chẹlli pọnti e sse mẹtti na partid'i meddecenari, i muschegliô, fatt'a zzampagliô, fatt'anemaẹtti sarvaggi me nọn ce dẹnto chẹlli ffœgli me ssẹcco, e ẹllu crẹsci* Però ogni anno in inverno si tagliano con la forbice le cime e si tratta con una certa quantità di medicinale affinché moscerini, certi tipi di insetti, di animaletti molesti non mordano quelle foglie e le facciano seccare.

CFR *muschegliâ*.

zzampagliô [tstsa.mpa.ˈʎʎɔ̃] sost.masch. inv. QF(21D) NO → *zzampagliâ*.

zzampagliộrî [tstsa.mpa.ˈʎʎọ̃.ɲĩ] sost.masch. inv. QF(21G) FO → *zzampagliâ*.

zzappà [tstsa.ˈppa] verbo QF(38) MO [[zzappa]$_{N}$+-à]$_{V}$ tr.bival. [sogg V (N_{det})] **zappare**, lavorare con la zappa:

♦ (No.) *Ppœi a merzu se zzappa, ddœpu che s'à zzappad'a merzu, a vigna tta sse mẹntri sboccia e sse nsurfara* Poi a marzo si zappa, dopo che si è zappato a marzo, la vigna frattanto germoglia e viene irrorata con lo zolfo;

♦ (No.) *Dœppu cche [a nucellà] s'à cchjantadu e, llọa ,perlumệrû ppe ddu vœtti, trẹ vœtti l ennu ss'êo zzappà* Dopo che [il nocciolo] è stato piantato, allora, almeno per due, tre volte l'anno deve essere zappato;

♦ (SB) *Tô mẹsi de tuovu se semîa u llệu, prima se zzappa a tierra, pœi se tuorna a zappa nautra vœtta, se rrecọnza se disgi, se rrecọnza sta tierra* Nel mese di ottobre si semina il lino, prima si zappa la terra, poi si zappa di nuovo una seconda volta, '*se rrecọnza*' si dice (così l'operazione di tornare a zappare il terreno), '*se rrecọnza*' questa terra.

CFR *zzappadîa*, *zzappuijà*, *zzappujadîa*.

zzappâ [tstsa.ppã] sost.masc. inv. QF(21E) VAR *zzappô*, *zzappộ̂rî* monoval. [(poss/*de*-N) N] agr. **zappa**, usata per rompere le zolle, spianare la terra, fare solchi e sim.:

♦ (No.) *Ọnni nuautri, pe ssemiê u frumẹntu, a merzu sse fà i maẹsi, sse nsọrca e sse chjenta u frumentudinneju. Quennu u frumentudinneju à ssottat'u ssọrcu sse piglia u zappộ̂rî e sse zzappa, me sse cọnz'a tiẹrra* Da noi per seminare il frumento, a marzo si ara, si tracciano i solchi e si pianta il mais. Quando il mais ha scavalcato il solco, si prende una zappa e si zappa per rendere fertile il terreno;

♦ (No.) *Llà û uommu ss'u mẹtti ntê bèrtui e ccû pugnu u ssemêa a chẹlla tteûda tteûda. Appriẹssu i vacchi, cche fêo maẹsi e ssettẹrra u frumẹntu, e ll uommi attornu ccû zzappô che paraggio cchẹllu tterrệu e ffêo ttutt'i zzappadê* Là un uomo se lo insacca [il frumento] nelle bisacce e lo semina a spaglio per tutta la tenuta. Dietro le vacche, che arano [lett. 'fanno le arature'] e sotterra il frumento e l'uomo attorno con la zappa con cui pareggia quel terreno e fa tutte le operazioni di zappatura di un campo di grano;

CFR *zzappọlla*.

zzappadêa [tstsa.ppa.'ðɛ̃.a] sost.femm. QF(22A) NO → *zzappadîa*.

zzappadệiâ [tstsa.ppa.'ðẹ̯.jã] sost.femm. QF(22B) FO → *zzappadîa*.

zzappadîa [tstsa.ppa.'ðĭ.a] sost.femm. QF(22) VAR *zzappadêa*, *zzappadệiâ* **zappatura**, operazione di zappare:

ETN La zappatura di un campo di grano che la squadra di zappatori fa in maniera particolarmente ordinata e coordinata in un campo seminato a ringhiera e, in maniera più libera, a spaglio.

♦ (No.) *Llà û uommu ss'u mẹtti ntê bèrtui e ccû pugnu u ssemêa a chẹlla tteûda tteûda. Appriẹssu i vacchi, cche fêo maẹsi e ssettẹrra u frumẹntu, e ll uommi attornu ccû zzappô che paraggio cchẹllu tterrệu e ffêo ttutt'i zzappadê* Là un uomo se lo insacca [il frumento] nelle bisacce e lo semina a spaglio per tutta la tenuta. Dietro le vacche, che arano [lett. 'fanno le arature'] e sotterra il frumento e l'uomo attorno con la zappa con cui pareggia quel terreno e fa tutte le operazioni di zappatura di un campo di grano.

CFR *zzappà*.

zzappô [tstsa.ppõ] sost.masch. inv. QF(21D) NO → *zzappô*.

zzappộ̂rî [tstsa.'ppõ̯.ɲĩ] sost.masch. inv. QF(21D) NO → *zzappô*.

zzappọlla [tstsa.'ppọ.lla] sost.femm. QF(2) MO [[zzappa]$_{N}$+-ọlla]$_{N}$ monoval. [(poss/*de*-N) N] agr. **piccola zappa**, sarchio adoperato per rimuovere il terreno e togliere le erbe infestanti:

♦ (SB) *Tô mẹsi de tuovu se semîa u llệu, prima se zzappa a tierra, pœi se tuorna a zappa nautra vœtta, se rrecọnza se disgi, se rrecọnza sta tierra Dœppu se semîa u llîu, dœpu se zzappa cu natra zappolla cchjù peccẹtta, quannu quannu s'av'a setterrà, cu natra zappọlla cchjü peccẹtta* Nel mese di ottobre si semina il lino, prima si zappa la terra, poi si zappa di nuovo una seconda volta, '*se rrecọnza*' si dice (così l'operazione di tornare a zappare il terreno), '*se rrecọnza*' questa terra. Dopo, si semina il lino, si zappa con un'altra zappetta più piccola, quando lo si deve sotterrare, con un'altra zappetta più piccola

CFR *zzappâ*.

zzappuijà [tstsa.ppu.i.'ja] verbo QF(6) tr.bival. [sogg V N_{det}] agr. **sarchiare**, lavorare la superficie del terreno con il sarchio, o altri attrezzi, allo scopo di estirpare le erbacce e permettere alle radici delle piante coltivate di respirare:

♦ (No.) *A jennêu cu i primmi dde frevau i llavœ ssô a ttrẹ ffœgli e a quattru ffœgli, se zzappuijo* Tra la fine di gennaio e i primi giorni di febbraio le piantine di frumento ancora tenere hanno tre, quattro foglie e si sarchia la terra;

♦ (SB) *Pœi a degẹmbri se zzappuijo, a maju se scierba, se llẹva tutti i frẹsgi, chẹlli erbi che non sô buôrî, e se llasso bẹlli puritti, a lluglio se mẹdi cu a furcẹtta, se mietti i cannẹlli, se mietti a muaccioea ô brazzu, se fà quattru jèrmeti e se forma na grẹgna* Poi a dicembre, si sarchia, a maggio si scerba, si tolgono via tutte le felci, quelle erbe che non sono buon e si lasciano i campi puliti; a luglio si miete con la falcetta, si mettono i digitali, la *muaccioea* al braccio, si fanno quattro mannelli e si forma un covone.

CFR *zzappujadîa*.

[ALI 3746 zzappuiɣi̯á].

zzappujadîa [tstsa.ppu.ja.'ðĭ.a] sost.femm. agr. **sarchiatura**, operazione di sarchiare:

♦ (No.) *A jennêu cu i primmi dde frevau i llavœ ssô a ttrẹ ffœgli e a quattru ffœgli; se zzappuijo e ssọprâ zzappujadêa ttê ttiẹrri ffuorti sse jẹcca a sulla* Tra la fine di gennaio e i primi giorni di febbraio le piantine di frumento ancora tenere hanno tre, quattro foglie e si sarchia la terra e su questa sarchiatura nelle terre forti si butta la sulla.

CFR *zzappuijà*.

zzẹ̯mmu ['tstsẹ̯.mmʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [(poss/*de*-N) N] **caprone**, becco:

♦ (No.) *Ua parremu dê crabbi. I zzẹ̯mmi ttâ meju currijo i crabbi, ssô chẹlli i prummentiji che figlio ttâ nuvẹmbre; i tardiji se ppiglio ddu mẹsi dœppu,*

e figlio dœppu Ora parliamo delle capre. I becchi a maggio montano le capre, alcune figliano precocemente a novembre, altre figliano tardivamente, vengono montate due mesi dopo e figliano dopo;

♦ (No.) *Ua parremmu de campê: u bbejadœ cci'u mettẹmm'ê crabbi, ê zzẹmmi pü che ffâo û rrumọri cchjù forti* Ora descriviamo i campanacci: il *bbejadœ* lo mettiamo al collo delle capre, dei becchi pure, perché producono un suono più intenso.

CFR *crabba*; *muntô*.

zzẹnnu ['tstsẹ.nnʊ] sost.masch. QF(1) monoval. [N *de*-N$_{quant}$] **piccolo pezzo** di qc.

zziccà [tstsɪ.'kka] verbo QF(6) tr.trival. [sogg V N$_{det}$ *a*-N]/ [sogg V N$_{det\ LOCAT}$] **conficcare**, ficcare in un corpo, in una superficie, far penetrare con forza un oggetto appuntito:

♦ (No.) *A Natari u mazzemmu* [*u maiau*], *pe usu de casa. U ppuortu ô masgẹllu, llà cc'è l acqua càuda, u cchjappo ppî quattru pẹdi, u ttacco ppî quattru ppẹdi, u tẹgno quattru uommi e cce zzicco u ccuttẹllu e u mmezzo* A Natale lo ammazziamo [il maiale], per uso privato [lett. 'di casa']. Lo porto al macello, là c'è l'acqua calda, lo legano dalle quattro zampe, lo prendono dalle quattro zampe, lo tengono quattro uomini, gli conficcano il coltello e lo ammazzano;

♦ (SB) *Pœi se piglia un pẹzzu de rremajệlla e se ttacca tuttu stu grọppu cû suggiu. Dœpu che sse ttacca tuttu stu grọppu cû sọggiu, allọa, se piglia a navietta e na sta navietta c'ẹvi mẹsu un cagnœ peccẹttu, un cannẹllu se chjema, allọa sta navietta zzicca d'un viersu e nẹsci de l autru e se cumẹnz'a ffà a rruobba* Poi si prende un pezzo di corda e si attacca tutto questo nodo con il subbio. Dopo che si attacca tutto questo nodo con il subbio, allora, si prende la navetta e in questa navetta è messo un rocchetto piccolino, un cannello si chiama, allora, questa navetta si ficca da una parte e fuoriesce dall'altra (tra i fili dell'ordito durantet la tessitura) e si comincia a fare la roba (la tela);

♦ (SB) *Me scurdai c'avìa a dì che chẹllu llẹgnu che ẹvi tâ piertega, che ttacca a piertega cu pastuâ se chjema chjavüzza, che ẹvi un morsẹttu i llẹgnu, c'a piertega avi nun pertüsu â pọnta i susu, ne avi dui, trẹ pertüsi che, in base a quantu terrệu avi a peglià, che cẹrte vœti, gere[nnu] llavuennu, u terrệu ẹvi picca, allọa, piglia sta chjavüzza a zzicca nta chẹllu pertüsu chjù ssọtta, chjù sọpra, nto pastuâ, che mêu mêu a stè chju veggệu ô crestejêu e chjù rrassu, a scọrza e a llonga e se chjama chjavüzza* Ho dimenticato che dovevo dire che quel legno che è nella bure, che lega la bure alla ritorta, si chiama chiavarda, che è un pezzetto di legno, ché la pertica ha un buco nell'estremità superiore, ne ha due, tre buchi, ché in base a quanto terreno [l'uomo] deve fendere, ché certe volte, girando con l'aratro, lavorando, il terreno è poco, allora, [l'uomo] piglia questa chiavarda e la infila in quel buco più in basso, più sopra, nella ritorta che man mano deve stare più vicino alla persona o più lontano, la accorcia e la allunga, si chiama chiavarda.

zzitta ['tstsi.tta] sost.femm.recipr. QF(2) monoval. [(poss/*de*-N) N] **fidanzata**:

Un compl. introdotto da *de* o da *cu* (o un possessivo) indica la persona con cui sussiste il rapporto di fidanzamento, e può rimanere implicito. In tal caso, esso, come un pronome, assume il significato di un'espressione nominale vicina all'interno del testo.

♦ (No.) *Nvẹci na vœtta cce pprepparavo a paọmma, a zzitta cci'a pprepparav'ô zzittu; na bbẹlla paọmma grenna* Invece una volta gli preparavano la colomba, la fidanzata al fidanzato, una bella colomba grande.

CFR *zzittu*.

zzittu ['tstsi.ttʊ] sost.masch.recipr. QF(1) monoval. [(poss/*de*-N) N] **fidanzato**:

Un compl. introdotto da *de* o da *cu* (o un possessivo) indica la persona con cui sussiste il rapporto di fidanzamento, e può rimanere implicito. In tal caso, esso, come un pronome, assume il significato di un'espressione nominale vicina all'interno del testo.

♦ (No.) *Nvẹci na vœtta cce pprepparavo a paọmma, a zzitta cci'a pprepparav'ô zzittu; na bbẹlla paọmma grenna* Invece una volta gli preparavano la colomba, la fidanzata al fidanzato, una bella colomba grande

CFR *zzitta*.

zzọrgu ['dzdzọr.gʊ] sost.masch. QF(1A) monoval. [(poss/*de*-N) N] grossa cesta della forma di una giara senza il collo o di un grosso imbuto, con coperchio, adoperata per tenere il pane della settimana:

♦ (No.) *Quennu* [*u pê*] *rrefeẹdda sse ppigli'u zzọrgu e sse mẹtti ntô zzọrgu* Quando è freddo viene conservato nell'apposito cesto del pane;

♦ (SB) *Appœi u sarvemmu* [*u pê*], *u mettẹmmu tô zzọrgu, e siette, uottu juorni ne basta e pœ torn'a fageẹmm'arrẹttu a stẹssa stœria* Poi lo conserviamo, lo mettiamo nell'apposito cesto, ed è sufficiente per sette, otto giorni e poi facciamo di nuovo la stessa storia.

zzüccuru ['tstsy.kku.ɹʊ] sost.masch. massa QF(14) monoval. [(poss/*de*-N) N] **zucchero**:

♦ (No.) *I rravejœ sse ffêo. Sse ppiglia na bbẹlla picca de faêa, sse mẹtti na bẹlla picca i zzüccuru e na pecchẹtta de œvi, l œvi sse batto llaintra e sse rremêa faêa e zzüccuru, e œvi* I ravioli si preparano così. Si prende una buona quantità di farina, si aggiunge un bel po' di zucchero, e qualche uovo, le uova si sbattono là dentro e si rimesta farina e zucchero e uova;

♦ (SB) *fageẹmmu u turtô, mettẹmmu a padẹlla e i frejẹmmu, i frejẹmmu i fageẹmmu deventà rrọssi o ce mettẹmmu n cuccẹtt'i sari o na feẹtta i züccuru, pippi e n'e mangemu* facciamo il *turtô*, mettiamo la padella sul fornello, e lo friggiamo fintanto che non si colora di rosso, vi mettiamo sopra un pizzico di sale o un po' di zucchero, peperoncino e ce li mangiamo.

Lessico Inverso

A
crabba
rruobba
scọbba
ccubbà
scubbà
carrubba
barba
scerbà
ierba
ẹrba
Ca
cà
ammonìacca
mmaccà
spaccà
barracca
nsaccà
nsaccà
tacca
ttaccà
attaccà
vacca
vaccà
ntravaccà
segniffeccà
sciecca
ammonìecca
jeccà
èppecca
seccà
nzeccà
scẹcca
furnẹcca
scugliccà
picca
zziccà
sciocca
brocca
toccà
hiuocca
bruocca
bọcca
rrọcca
bbuccà
ncruccà
mpeccecà
pureffecà
stricà
chjanca
mancà
chjenca
vẹnca
sconca
scuonca
nnọnca
masannọnca
rruncà
struncà
ncarcà
cercà
ccercà
majorca
torca
majuorca
tuorca
nsurcà
cascà
frasca
vasca
iesca
mmescà
scisca
hisca
bbruscà
da
bancada
ferreada
stuffada
mullegada
pezzegada
spulargada
acciada
llacciada
sciadà
hiadà
magliada
quagliada
cogliada
gugliada
fellada
chellada
fumada
rremunnada
jurnada
scarcarada
sciarada
ngerada
urada
farsada
passada
busada
rrusada
mpastada
pestada
nuttada
quadà
scutuada
brazzada
sciaguazzada
maâda
rremiâda
rrefeddà
jurneda
maêda
rrẹda
terzanida
partida
vida
vida

rrœda
codà
scodà
mmardà
sarda
guardà
schierda
schẹ̈rda
corda
cuorda
battüda
sbattüda
scaudà
mudà
pudà
teûda
feà
fẹ̈mmea
zzaaêa
faêa
rracêa
parruscêa
cucêa
zzappadêa
chjantadêa
scuadêa
llavadêa
cusgiâdêa
spartudêa
bullachêa
parruhhêa
gallêa
scuppêa
spêa
têa
ventêa
mattêa
llevattêa
menzêa
fẹ̈a
cruggẹ̈a
crusgẹ̈a
paglieẹ̈a
llumẹ̈a
manẹ̈a
pesẹ̈a
prẹ̈a
jẹ̈a
fà
müffa
maga
magà
pagà
piegà
spiegà
mullegà
mega
pregà
carregà
càrrega
piertega
pẹ̈rdi
pezzegà
busciga
rradigâ
figa
mulliga
amiga
spiga
spiga
scarrigà
strigà
sengà
sẹ̈nga
llungà
llargà
allargà
spulargà
vẹ̈rga
sciugà
llugà
caccià
fugaccia
fòrbeccia
fuorbeccia
fròveccia
fruoveccia
schiccià
boccia
buoccia
rrestọ̈ccia
sbuccià
mmuccià
mancià
nọ̈ncia
nuncià
spercià
scorcia
scuorcia
càscia
spascià
sgrascià
llescia
unscià
sciuscià
ruscia
cosadducia
cuosadducia
traggẹ̈dia
faẹ̈ia
chjantadẹ̈ia
cusgiâdẹ̈ia
bugliachẹ̈ia
mattẹ̈ia
fia
già
paraggià
sẹ̈tti
nọ̈ggia
nuggià

ppuggià
scangià
mangià
fo̱ngia
basgià
rrembasgià
brasgia
stuttabrasgia
fre̱sgia
camìsgia
cammisgia
brusgià
ndugià
unhià
hiuhià
sbaglià
ncaglia
scaglia
maglià
paglia
spaglià
taglià
vestaglia
quaglià
quaglià
squaglià
travaglià
tuvaglia
feglià
peglià
cunseglià
te̱ĝglia
têrĝglia
famiglia
deviglia
caîglia
fœglia
sœglia
coglià
scummoglià
agüglia
mmuglià
marafȅmmia
sagnìa
armonìa
ària
segaria
fessarìa
biancherìa
bœria
stœria
prœpria
sia
tia
tià
carestia
faîa
rracîa
cucîa
zzappujadîa
zzappadîa
serradîa
chjantadîa
scuadîa
llavadîa
cusgiâdîa
spartudîa
bugliachîa
gallîa
scuppîa
spîa
nsîa
tîa
ventîa
mattîa
llevattîa
menzîa
aja
magaja
mmugliajà
chemajà
mujumajà
llumajà
pajà
mpajà
ceppaja
purpaja
purpaja
spajà
faccejà
codejà
ciaffejà
martellejà
fegadinneja
carrejà
ferrejà
currejà
buejà
llalluejà
cevejà
nturciûêjà
janchje̱ja
oe̱cchja
anchjà
llanchjà
spaccaijà
taijà
tardija
spezzechellijà
spaccarijà
prummentija
rruduijà
punciuijà
zzappuijà
spruvuijà
purezzijà
turciûijà
sarmœja
ferrettœja
stujà

là
lla
ballà
nuccellà
passaiella
battaiella
fiella
peggiarellà
munzellà
battaẹlla
furcẹlla
fascẹlla
barbadẹlla
padẹlla
scudẹlla
rrudẹlla
fẹlla
rremajẹlla
llasagnẹlla
dumunnẹlla
trappẹlla
passarẹlla
umbrẹlla
casẹlla
cassatẹlla
purtẹlla
guastẹlla
gostẹlla
carbûrẹlla
carbuẹlla
ẹlla
scurcẹlla
nuccilla
majilla
strillà
burilla
builla
ampọlla
zzappọlla
ceppọlla
sülla
mullà
rremullà
sestemà
cima
rramma
bediemma
mediemma
rremma
bedẹmma
medẹmma
llimma
primma
nsomma
paọmma
tọmma
forma
fuorma
furmà
furmà
scüma
cùtruma
sumà
na
sbagnà
campagna
castagna
chegna
campegna
nsegnà
muntegna
cavegna
grẹgna
vẹgna
vergœgna
tremœgna
temọgna
scannà
benna
chenna
glienna
llenna
menna
tẹnna
pẹnna
munnà
rremunnà
spunnà
tornà
tuorna
gọrna
scaœa
pezzegaœa
scumaœa
grattaœa
cazzaœa
ancœa
camadœa
fœa
ddefœa
muacciœa
fasgiœa
scarœa
scumarœa
mazzœa
llôa
sacchettôa
allọa
pà
pọmpa
cappa
ciappa
chjappa
nchjappà
zzappà
rrecceppà
seppà
scippà
toppa
tuoppa

stǫ̈ppa
sciuppà
sveruppà
stuppà
scarpa
sǫ̈rpa
naspa
nespa
sbarà
carà
scarcarà
scara
codara
nsurfarà
magara
cucchjara
arenara
para
prepparà
sǫ̈bbra
ansẹ̈mbra
bǫ̈̀ffera
gerà
cummenazziôrî
doperà
pesẹ̈ra
fira
tirà
sfiorà
hiǫ̈ra
nsẹ̈mpra
sǫ̈pra
sǫ̈pra
llassǫ̈pra
dessǫ̈pra
barra
parrà
fierra
sierra
tierra
serrà
serrà
setterrà
fẹ̈rra
sẹ̈nza
tẹ̈rra
nfǫ̈rra
nturrà
pẹ̈tra
centrà
mentra
intra
llaintra
dintra
dintra
lladintra
geriestra
ngerestrà
jeêstra
balẹ̈stra
rrecceppadüra
cuttüra
ura
cura
curà
calura
sbannurà
casa
ceasà
pesà
chjẹ̈sa
prẹ̈sa
cosa
carchecosa
cuosa
carchecuosa
bǫ̈sa
tǫ̈sa
sarsa
traviersa
travẹ̈rsa
lassà
passà
ngrassà
fossa
fuossa
cussà
sdussà
usà
mbusà
pusà
ta
ta
strata
capetà
possebberetà
quantità
nta
pianta
chjantà
trachjantà
coranta
ottanta
cenquanta
nuvanta
ddentà
llentà
quarenta
cenquenta
deventà
sventà
nuventa
tradẹ̈nta
drinta
pǫ̈nta
junta
ppuntà
carta
scartà
cupierta

cupẹrta
porta
sporta
trasportà
puorta
spuorta
purtà
stà
bastà
ncastà
pasta
mpastà
està
fiesta
pestà
rrepestà
rrestà
fẹsta
tẹsta
scattà
adattà
llatta
pegnatta
grattà
trattà
ettà
ccietta
buffietta
navietta
rruvietta
panzietta
quazzietta
jettà
pegnetta
spettà
guarettà
llevettà
rrezzettà
ccẹtta
buffẹtta
furchẹtta
rrajẹtta
navẹtta
rruvẹtta
panzẹtta
cozzẹtta
curcẹ̈tta
bambuscẹtta
barbuscẹ̈tta
mammuscẹ̈tta
banchẹtta
carpẹtta
crẹ̈tta
sajitta
addritta
feritta
seguittà
vitta
zzitta
vœtta
carchevœtta
botta
rreccotta
casotta
buotta
rreccuotta
casuotta
sọtta
sọtta
sauttà
stuttà
vuttà
üa
üa
llegadüa
ncavadüa
scavadüa
grasciüa
llüa
müa
püa
mesüa
versüa
muatüa
gàrbua
cuà
bọ̈ccua
scuà
mùscua
duà
ceciàdua
spàdua
pẹdi
scucciuà
bùsciua
pàjua
lluà
gòmua
guomua
rànnua
scennuà
acqua
supracqua
Pasqua
mesuà
antua
durrœtua
biertua
bẹ̀rtua
mpastuà
frìttua
ssittuà
llavuà
tàvua
cruvuà
cuntîrûà
rreccavà
fava
llavà
llevà

orevà
civa
oiva
rrivà
trovà
sarvà
ncurvà
sauvà
lluvà
rruvà
carruvà
rretruvà
destanza
ccumenzà
destenza
sustenza
semẹnza
sẹnti
sọnza
cunzà
rrecunzà
rrunzà
arzà
ccurzà
scurzà
hiancazza
sciangazza
mazza
mmazzà
smazzà
stazzà
lleâzza
viâzza
ncappezzà
addrezzà
nfurrezzà
viêzza
pẹzza
llunghẹzza
llarghẹzza
brẹzza
trẹzza
grussẹzza
artẹzza
vẹzza
cannizza
furrizza
sosizza
mûîzzà
cozza
cuozza
scauzzà
faùzza
mẹùzza
maûzza
smîûzzà
mârûzza
mûûzzà
â
carbâ
câ
dâ
adâ
cardâ
deâ
rràdiga
busciâ
rracẹiâ
cucẹiâ
zzappadẹiâ
scuadẹiâ
llavadẹiâ
spartudẹiâ
gallẹiâ
scuppẹiâ
spẹiâ
tẹiâ
ventẹiâ
llevattẹiâ
menzẹiâ
masgiâ
zzampagliâ
muschegliâ
rremiâ
semiâ
nfîâ
rremasgîâ
manghêjâ
cavallâ
prumâ
cuôâ
pâ
zzappâ
llarâ
nchjârâ
mpârâ
ngrârâ
piêrâ
appiêrâ
llêrâ
pêrâ
campêrâ
appêrâ
persộrâ
maccarrâ
crûrâ
bastâ
buttâ
stasgiuâ
ncavalluâ
ncuppuâ
pastuâ
garzâ
e
ce
de
dè
che
chè
demodocchè

fentantuchè
fententuchè
me
me
chjamè
armè
llumè
bagnè
castagnè
mannè
mannè
dumannè
munnè
nfurnè
voè
pe
campè
possìbbere
se
base
allargàrese
gostàrese
adattàrese
arzarse
avente
altramẹnte
altremẹnte
Nuè
ve
vassavé
ê
scaê
nchjaê
dê
deê
cameê
masgiê
rremiê
semiê
llê
dumê
pê
scârê
strangugliaparrê
tê
ntê
scarbuê
stasgiuê
scuppuê
suê
sabbẹ̀
ciaffẹ̀
piaggẹ̀
brasgẹ̀
perchẹ̀
nẹ
nẹ̀
cannẹ̀
frattẹ̀
puẹ̀
avẹ
trẹ
i
mai
ormai
cumpaì
assai
chjossai
facci
trẹdecci
chìnnecci
ünnecci
stucci
dọdeci
quattordeci
quattuordeci
spẹci
nvẹci
nvẹci
strẹnci
ọnhiu
jọnci
mọnci
storci
stuorci
nasci
nẹsci
tẹsci
crẹsci
cârộsci
fàuci
dì
cadi
fradi
rradi
estadi
vadì
succẹdi
mẹdi
pẹ̀rtega
rressẹdi
vẹdi
rremorbidì
ardi
pierdi
pẹlli
ọrmu
nchjüdi
sẹggia
dẹggi
rreliggi
rreddüggi
prodüggi
llüggi
strẹngi
mọngi
sọrgi
rresọrgi
cœsgi
carchi

antighi
ji
vẹcchji
inchji
prejinchji
llinchji
quarunchji
friji
spuiji
meschẹgli
cœgli
rrecœgli
bọgli
grattugli
lli
pielli
pèẹgua
ẹlli
llegnami
llegnemi
sprẹmi
concimi
femmi
sajimmi
centimmi
fummi
hümi
sciumi
llasegni
vegnì
vegnì
tẹgni
trattẹgni
œgni
cẹnni
scẹnni
mpẹnni
vẹnni
ọnni
ọnsciu
rrespọnni
tọnni
carni
cẹrni
bœi
pœi
appœi
vọi
capì
pippi
mari
meddecenari
cumparì
nustrari
sari
Natari
quari
ottobbri
ottuobbri
degẹmbri
settẹmbri
nuvẹmbri
padri
rrescunsàbberi
mẹri
cœri
struncadọri
masgîâdọri
odọri
sciọri
hiọri
calọri
rrumọri
curọri
sọri
spessọri
aprì
aprì
sẹi
barrì
scọrri
nuatri
decàretri
vẹntri
nuàutri
nsciurì
nhiurì
oppuri
sì
ntrasi
quasi
maturìscesi
derigesi
rrọmpesi
mbreacàresi
spaccàresi
ccercàresi
bbruscàresi
scurdàresi
rregurdàresi
judàresi
sciugàresi
rrabbiàresi
spicciàresi
manciàresi
ppuggiàresi
mangiàresi
basgiàresi
brusgiàresi
sellijàresi
bagnàresi
nsegnàresi
sciaràresi
mbarràresi
sseguràresi
nteressàresi
purtaresi
ngastàresi
ccattàresi
ssettàresi

strallevettàresi
scucciuàresi
truvàresi
mbrazzàresi
ndrezzàresi
chjamèresi
perdȩ̀resi
rredduggìresi
rressorvesi
rressuorvesi
maȩ̈si
paȩ̈si
mȩsi
ìnchjisi
genisi
tuttucuosi
ȩssi
cussì
accussì
adaccussì
vaccanti
vacchenti
sentì
bastenti
creȩnti
praticamȩnti
tottarmȩnti
possebbirmȩnti
nȩnti
sȩmpri
crescȩ̈nti
opuramȩ̈nti
pȩ̈nti
vȩ̈nti
fȫnti
parti
partì
sparti
forti
fuorti
lliesti
vestì
llȩsti
rresisti
rrȫsti
batti
bbatti
sbatti
llatti
mietti
sietti
rreppȩtti
sȩrvi
bȫtti
dui
nduì
muì
frascàtui
chjœvi
siervi
sȩru
spȩzzi
càuzzi
chî
allindumârî
fêrî
pêrî
madreccîrî
cummœgliu
cumpôrî
cumpuôrî
carbȫ̈rî
cardȫ̈rî
busciȫ̈rî
zzampagliȫ̈rî
muschegliȫ̈rî
cavallȫ̈rî
taulȫ̈rî
llemȫ̈rî
purmȫ̈rî
prumȫ̈rî
ciappȫ̈rî
zzappȫ̈rî
beverȫ̈rî
maccarrȫ̈rî
passurȫ̈rî
traversȫ̈rî
stratȫ̈rî
turtȫ̈rî
bastȫ̈rî
sajittȫ̈rî
buttȫ̈rî
cuttȫ̈rî
garzȫ̈rî
rrudûrî
n
nȫn
ün
buccaœ
pentaœ
bejadœ
llasagnadœ
chjantadœ
cuadœ
scuadœ
sbaanzadœ
rremîâdœ
muncedœ
urdedœ
mungedœ
rravijœ
cagnœ
cannœ
chjumarœ
sœ
tœ
llavœ
llenzœ
mustazzœ
o

perciò
no
però
pezzarrò
ô
scubbô
carbô
zzaccô
carcadô
cardô
iô
busciô
zzampagliô
muschegliô
pastiô
cavallô
prumô
zzappô
maccarrô
tô
ntô
muntô
turtô
bastô
vettô
buttô
garzô
chjü
llullü
mü
tü
u
scau
fodau
teau
magau
fegau
persegau
murgau
maiau
aranciau
furgiau
pagliau
pagliau
cucchjau
fêûcchjàu
pau
pau
trappittau
buccuau
frevau
orevau
urevau
cunzau
fareâu
mueâu
câràu
cabbucâràu
suprâu
suprâu
suttâu
suttâu
cabbu
saccu
pataccu
zzaccu
bieccu
scieccu
ẹccu
bẹccu
scẹccu
sẹ̈ccu
poccu
croccu
cruoccu
truccu
jancu
mancu
bencu
jencu
mencu
mencu
cincu
jǫncu
trǫncu
strǫncu
cẹrcu
porcu
puorcu
sǫrcu
barbascu
frẹ̈scu
frẹscu
aadu
destaccadu
bbruscadu
feadu
oleadu
sciadu
brusgiadu
hiadu
quagliadu
anchjadu
vijadu
sciugujadu
lladu
bagnadu
sciuppadu
quaddradu
rretticuradu
culluradu
grattadu
scavadu
screvadu
speciarizzadu
rremasgiâdu
frẹddu
nsẹddu
mòrbedu
muorbedu

àccedu
bò̱gliedu
bagnedu
nuccellẹ̈du
castagnẹ̈du
trappẹ̈du
tappẹ̈du
maidu
speciarmœdu
brœdu
muodu
llardu
vẹ̈rdu
fungüdu
bugliüdu
llemmüdu
rrustüdu
battüdu
bbattüdu
pezzüdu
càudu
càudu
ajudu
comudu
cuomudu
mêrûdu
anemèu
curmeu
mugneu
jenneu
caêu
veggêu
pudesgêu
puresgêu
majurchêu
parruhhêu
tejêu
crestejêu
chjêu
llêu
mêu
centemêu
trapêu
cârêu
cabbucârêu
suprêu
lluntêu
mattêu
muêu
vêu
ẹu
ẹu
mẹu
sẹu
terrệu
pẹ̈u
muẹ̈u
coffu
cuoffu
sö̱rfu
bagu
magu
magu
spagu
sbiegu
megu
rrùstegu
mulligu
amigu
antigu
mangu
spangu
mengu
sengu
llongu
lluongu
fœgu
llargu
nẹ̈rgu
zzö̱rgu
sügu
mẹ̈cciu
cicciu
cocciu
cuocciu
dücciu
arenciu
basciu
pẹ̈sciu
ö̱rdi
rrunnunnệiu
mattệiu
fiu
lavagiu
vijaggiu
furmaggiu
sarvaggiu
frummeggiu
furmeggiu
llẹggiu
sö̱ggiu
arengiu
orgiu
uorgiu
ndugiu
ö̱nni
sbagliu
magliu
stuppagliu
tàgliu
quagliu
travagliu
mẹgliu
brẹ̈gliu
figliu
cernìgliu
œgliu
trefœgliu
giœgliu
cummerà

llügliu
chèmiu
spàzziu
servizziu
nfîu
veggîu
pudesgîu
puresgîu
majurchîu
chjîu
llîu
nsîu
mattîu
muîu
vîu
maju
operaju
vevaju
meju
frumentudinneju
oràreju
vẹcchju
peccicchju
furticchju
schetticchju
œcchju
carmœcchju
feôcchju
feuôcchju
torchju
tuorchju
tardiju
prummentiju
catœju
lu
llu
gallu
giallu
chèncellu
quadaiellu
âriêllu
codaẹllu
ciavaẹllu
bẹllu
occelluzzu
traveceẹllu
purceẹllu
budẹllu
oggẹllu
masgẹllu
rrucchẹllu
banchẹllu
agnẹllu
cannẹllu
scalpẹllu
truppẹllu
carrẹllu
mastrẹllu
pesẹllu
rrastẹllu
llevattẹllu
vettẹllu
cuttẹllu
bruccuẹllu
crevẹllu
munzẹllu
mangaệllu
tiệllu
ârệllu
ẹllu
chẹllu
capẹllu
fusẹllu
pillu
perillu
grillu
collu
cabbucollu
mollu
ammollu
cuollu
cabbucuollu
muollu
ammuollu
nüllu
gọ̈demu
rremu
ùrtemu
gremmu
zzẹmmu
primmu
ommu
gliommu
uommu
gliuommu
chjọmmu
pọmmu
tọmmu
comu
seccomu
cuomu
seccuomu
parmu
fiermu
fẹrmu
ọrmu
occẹllu
nu
castagnu
dẹgnu
spadẹgnu
llẹgnu
besœgnu
cọgnu
cottọgnu
giügnu
pügnu
annu
grannu
quannu

ennu
cumennu
grennu
quennu
zzẹ̈nnu
sœnnu
fọ̈nnu
segọ̈nnu
tọ̈nnu
rruttọ̈nnu
autọ̈nnu
mbiernu
infiernu
mpiernu
mbẹrnu
infẹrnu
nvẹrnu
jornu
ntornu
attornu
juornu
ntuornu
attuornu
fọ̈rnu
gọ̈rnu
llempu
tẹmpu
tappu
cẹ̈ppu
dœppu
truoppu
cọ̈ppu
grọ̈ppu
corpu
cuorpu
rrospu
rruospu
chjaru
paru
degẹmbru
settẹmbru
adru
àbberu
àrberu
cìrcheru
intieru
tẹ̈nneru
dìsperu
nèveru
cẹru
lleggẹru
sẹrra
intẹru
vẹru
nẹ̈ru
firu
giru
piru
pumadœru
cagnœru
cannœru
sœru
sọ̈ru
fierru
fẹrru
atru
centìmetru
mẹtru
llitru
antru
entru
nentru
cẹntru
contru
cuontru
èuntru
nèuntru
nostru
nuostru
vuostru
llüstru
quattru
ventiquattru
àutru
nàutru
düru
müru
mattüru
àrburu
curù
zzüccuru
cìrcuru
ènguru
puru
oppuru
scàturu
tàvuru
casu
arrasu
precisu
paradisu
mensu
cosu
cuosu
caọ̈su
peọ̈su
famọ̈su
rrugnọ̈su
amurọ̈su
scarsu
viersu
morsu
muorsu
ssu
passu
grassu
appriessu
appręssu
chẹssu
stẹ̈ssu

fossu
grossu
fuossu
gruossu
rrǫ̈ssu
rrǫssu
trǫssu
müssu
füsu
pertüsu
purtüsu
purtüsu
ausu
jè̤detu
jè̤rmetu
scàrtetu
tantu
quantu
tentu
ognententu
quattrucẹntu
dẹntu
sciarmẹntu
frumẹntu
parmẹ̈ntu
prontu
pruontu
quartu
apiertu
aviertu
cẹrtu
apẹrtu
avẹrtu
curtu
stu
crastu
priestu
prẹstu
chẹ̈stu
postu
chjuttostu
puostu
chjuttuostu
aǫ̈stu
agǫ̈stu
mǫ̈stu
fustu
giustu
cattu
fattu
gattu
piattu
piattu
peccellattu
trattu
sùbbettu
fràccettu
fẹ̈ghettu
cunfiettu
fazzuriettu
deppòsettu
deppuosettu
llè̤vettu
llè̤vettu
cuscêriêttu
buzzûriêttu
cuscêrêttu
fẹttu
cunfẹttu
trunchẹttu
llẹttu
arrẹttu
darrẹttu
fazzurẹttu
buzzurệttu
abbẹttu
peccẹttu
banchẹttu
margumẹttu
fittu
drittu
frittu
cullorittu
purittu
zzittu
ottu
cottu
bescottu
cardottu
quarantottu
uottu
cuottu
bescuottu
carduottu
quarantuottu
campaôttu
campauôttu
tabbüttu
sciüttu
brüttu
früttu
tüttu
autu
bròccuu
bruoccuu
ǫ̈nci
rressiduu
tǫ̈mmuu
favu
travu
crivu
œvu
chjœvu
tovu
tuovu
jǫ̈vu
rrǫ̈vu
sarvu
mẹnzu
conzu

cuonzu
marzu
merzu
mataazzu
scubbazzu
pagliazzu
jazzu
llazzu
mazzu
rrumazzu
matarazzu
brazzu
muazzu
pruvuazzu
cannavazzu
mezzu
rrumezzu
muezzu
pręzzu
llęzzu
pizzu
massizzu
bregliozzu
callozzu
gamozzu
nozzu
bregliuozzu
calluozzu
gamuozzu
nuozzu
pǫzzu
rrǫzzu
peduzzu
oḍduu
û
veggę̂iû
pudesgę̂iû
puresgę̂iû
majurchę̂iû
chję̂iû
llę̂iû
muę̂iû
vę̂iû
pû
mârû
armiêrû
mêrû
suprêrû
sêrû
armę̂rû
balancîrû
fîrû
chjîrû
cannellîrû
cuppîrû
piattîrû
bôrû
trôrû
buôrû
truôrû
ûrû
ventûrû
ventû

Riferimenti bibliografici

AS

JABERG, K. E JUD, J.

1940 *Sprach-und Sachtlas Italiens und der Südschweiz*, Zofingen

ALI

1925 *Atlante Linguistico Italiano. Questionario*, Udine, Società Filologica Friulana "G. Ascoli"

BATTAGLIA, S.

1961-1998 *Grande dizionario della lingua italiana*, direttore G. Barberi Squarotti, voll. XIX, Torino, UTET

BERRUTO, G.

1995 *La sociolinguistica*, Bari, Laterza

BOTTIGLIONI, G.

1928 *L'antico genovese e e isole linguistiche sardo-corse*, in «L'Italia dialettale», IV, pp. 1-60

CANEPARI, L.

1979 *Introduzione alla fonetica*, Torino, Einaudi

CARACAUSI, G.

1973 *Dizionario onomastico della Sici1ia*, Palermo, Centro di studi filologici e linguistici siciliani

1994 *Migrazioni interne: i dialetti galloitalici della Sicilia*, in Centro di Studio per la Dialettologia Italiana (C.N.R), XVII Convegno di studi ,dialettali italiani, Università di Padova, Unipress.

CARDONA, R.

1976 *Introduzione all'etnolinguistica*, Bologna, Il Mulino

1988 *I sei lati del mondo. Linguaggio ed esperienza*, Bari, Laterza

1995 *La foresta di piume. Manuale di etnoscienza*, Bari , Laterza

CORTELAZZO, M.

1969 *Avviamento critico allo studio della Dialettologia Italiana*, vol. I, I problemi e i metodi, Pisa, Pacini

DE FELICE, E. E DURO, A.

1993 *Vocabolario italiano*, Torino/Palermo, SEI/Palumbo

DE MAURO, T.

2000 *Grande Dizionario Italiano dell'uso*, voll. VI, Torino, UTET

DE SAUSSURE, F.

1977 *Corso di linguistica generale*, Roma-Bari, Laterza (trad. it. del *Cours de linguistique générale*, Parìs-Genève 1916[1], 1922[2] , 1931[3]) .

DEI
BATTISTI, C. ALESSIO, G.
1975 *Dizionario etimologico italiano*, Firenze, Barbera

DELI
CORTELAZZO, M. E ZOLLI, P.
1977 *Dizionario etimologico della lingua italiana*, Bologna, Zanichelli

DEVOTO, G. E OLI, G.C.
1987 *Nuovo vocabolario illustrato della lingua italiana*, edizione a cura di Giancarlo Oli e Lorenzo Magini, Milano, Selezione del Reader's Digest
1993 *Il dizionario della lingua italiana*, Firenze, Le Monnier

FERRARA, G.
2005 *Detti proverbi e canzuni nel dialetto di Fondachelli Fantina*, Torino, Sellerio Editoria

FRANCESCHI, T.
1978 *Il proverbio e l'API*, in Archivio Glottologico Italiano, LXVIII: pp. 110-147.
1994 *Il proverbio e la scuola geoparemiologica italiana*.. Il Centro interuniversitario di geoparemiologia dell'Università di Firenze, in Bollettino dell'Atlante linguistico Italiano, III Serie - Dispensa n 18: pp. 27-41.
1999 *L'Atlante Paremiologico Italiano e la Geoparemiologia, in Proverbi locuzioni modi di dire nel dominio linguistico italiano*, a cura di Salvatore C. Trovato, Roma, Il Calamo: pp. 1-22.

GRIMALDI, M.
1999 *Atlante. Paremiologiro Italiano (API), questionano e metodi di ricerca sul campo, in Proverbi locuzioni modi di dire nel dominio linguistico italiano*. a cura di Salvatore C. Trovato, Roma., Il Calamo: pp. 23-44.

LABISI, P.
1989 *Novara di Sicilia e il suo galloitalico*, Gravina di Catania.
1992 *A cavagna da zi' Carmilla. Atto unico in siciliano... anzi in gallo italico!!*, Olivarella.
1992/a *Di stà speci i jttaduri libbiradini Signuri. Commedia in due atti in gallo-italico*, s.l. (ma Olivarella).
1992/b *Dizionario del dialetto gallo-italico. Novara di Sicilia - Fondachelli - Fantina - San Basilio - San Marco*, Gravina di Catania
1993 *Ricordiamola com'era... Ricerche storico-dialettologiche sull'isola linguistica galloitalica di Novara di Sicilia*, Barcellona P. G., Edizioni Centro Studi magistrali e sociali.

LAZZERONI, R.
1990 *Linguistica storica*, (a cura di), Roma, La Nuova Italia Scientifica.

LO SCHIAVO, C.
1995. *Civiltà contadina dialetto e tradizione.Tecniche di lavoro*, Armando Siciliano Editore.

MARTINET, A.
1939 *Elementi di Linguistica generale*, Bari, Laterza (trad. it. di *Eléments de linguistique general*, Librairie Armand Colin, Paris 1961[2]).
1968 *Economia dei mutamenti fonetici- Trattato di fonoologia diacronica*, Torino, Einaudi (trad. it. dell'*Economie des changements phonétiques traité de phonologie diacronique*, Berne (A. Franche) 1955).

MENZA, S.
2006 *Il paraverbo*. *L'interiezione come sottoclasse del verbo*, Alessandria, Edizioni dell'Orso
2010 *L'informazione sintattica*, in *Per un Nuovo Vocabolario Siciliano*, (a cura di Salvatore C. Trovato), Palermo, Biblioteca del Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani

MIONI, A.M.
1973 *Fonematica contrastiva*, Bologna, Patron.
1993 *Fonetica e fonologia*, in Sobrero, A.A. (a cura di) *introduzione all'italiano contemporaneo, Le strutture*: pp. 101-139. Bari, Laterza

MULJAČIĆ, Z.
1969. *Fonologia generale e fonologia della lingua italiana*, Bologna, Il Mulino (nuova ed. della *Opéa fonologija suvremenog talijanskag jezika*, Università di Zagabria, 1964)

NESPOR, M.
1994 *Fonologia*, Bologna, Il Mulino

PALAZZI, G. E FOLENA, G.
1993 *Dizionario della lingua italiana*, Torino. Ceschina Editore

PLOMOTEUX,H.
1980. *La cultura contadina in Liguria*, La Val Graveglia, Sagep editrice.

PELLEGRINI, G.B.
1975 *Saggi di linguistica italiana . Storia, Strutture, società*, Torino, Boringhieri
1989 *Ricerche sugli arabismi italiani con particolare riguardo alla Sicilia*, Palermo Supplementi al "Bollettino" del Centro di studi filologici e linguistici siciliani, 10.

PIAZZA, F.
1921 *Le colonie e i dialetti lombardo-siculi. Saggio di studi neolatini*, Catania, Giannotta editore

PICCITTO, G.
1950 *La classificazione delle parlate siciliane e la metafonesi in Sicilia*, in "Archivio Storico per la Sicilia Orientale", serie IV, a, III: pp. 1-34.
1954 *L'articolo determinativo in siciliano*, in "Bollettino" del Centro di Studi filologici e linguistici siciliani, Il: pp. 308-347.
1962 *Testi aidonesi inediti o ignorati* ,in L'Italia Dialettale, XXV: pp.38- 100.

RACCUGLIA, S.
2003 *Vocabolario del dialetto galloitalico di Aidone*, Palermo, Centro di studi filologici e linguistici siciliani.

RENZI, L. SALVI, G. E CARDINALEITI, A. (a cura di)
1988-1995 *Grande grammatica italiana di consultazione*, 3 voll. Bologna, Il Mulino

ROHLFS, G.
1966-1969 *Grammatica della .lingua italiana e dei suoi dialetti*, vol. III, Torino, Einaudi (trad. it. della *Historische Grammatik der italienischen Sprache und ihrer Mundarten*, Bern 1949). 1977 Nuovo Dizionario dialettale della Calabria, Ravenna, Longo Editore

SABATINI, F. E COLETTI, V.

1997 *DISC. Dizionario italiano* Sabatini-Coletti, Firenze, Giunti

SCALISE, S.
1995 *Morfologia*, Bologna, I1 Mulino

SCHEUERMEIER, P.
1980 *Il lavoro dei contadini. Cultura materiale e artigianato rurale in Italia e nella Svizzera italiana e retoromanza*, Longanesi e C.

SERIANNI, L.
1989 *Grammatica Italiana, italiano comune e lingua letteraria*, con la collaborazione di A. Castelvecchi, Torino UTET

SGROI, S.C.
1993 *L 'articolo indeterminato nel galloitalico di Sicilia,* in Atti della Giornata di studio su Giorgio Piccitto, 27 maggio, 1993, Centro di studi "Feliciano Rossitto"', Ragusa.

SOBRERO, A.
1993 *Introduzione all'italiano contemporaneo*. *Le strutture*, Bari, Laterza

TESNIÈRE, L.
2001 *Elementi di sintassi strutturale*, Rosenberg e Sellier (trad. di *Èléments de syntaxe structurale* a cura di G. Proverbio e A. Trocini Cerrina)

TROPEA, G.
1966 *Effetti di simbiosi linguistica nelle parlate gallo-italiche ld Aidotne, Nicosia e Novara di Sici1ia*, in BALI, n.. s., 13-14-1966: pp. 1-50.
1970 *Parlato locale, siciliano e lingua nazionale nelle colonie galloìtaliche della Sicilia*, in "Abruzzo", rivista dell'Istituto di studi Abruzzesi: pp. 121-131.
1976 *Italiano di Sicilia*, Palermo, Aracne
1979 *La costruzione dell'aratro nelle parlate galloitaliche di Aidone, Nicosia e Sperlinga*, in L'Italia Dialettale: pp. 25-39.

TROVATO, S. C.
1981 *Tracce di –S del nominativo in un relitto lessicale del dialetto di Aidone* (EN), in Atti dell'Istituto Veneto di Scienze, Lettere ed Arti: pp.25-29.
1981 *Considerazioni sul lessico dei dialetti galloitalici della Sicilia*, in "Etimologia e lessico dialettale", Atti del XII Convegno per gli studi Dialettali Italiani, Macerata, 10-13 aprile 1979,Pisa, Pacini: pp.581-596
1988 *Tipi sintattici con valori limitativio: dalla Sicilia alla Romanta*, in "Studi di Dialettologia Italiana in onore di Michele Melillo",Bari: pp.239,268
1989. *Testi poetici contemporanei nei dialetti galloitalici della Sicilia*, in *Progetto Galloitalici. Saggi e Materiali 1* (a cura di S. C. Trovato). Catania (Dipartimento di Scienze linguistiche, filologiche letterali medievali e moderne): pp. 157-172.
1989a *Panificazione, paste alimentari e dolci tradizionali a Nicosia*. *Testi dialettali in trascrizione fonetica con un breve profilo sul dialetto nicosiano, in Progetto Galloitalici. Saggi e Materiali 1* (a cura di S. C. Trovato). Catania (Dipartimento di Scienze linguistiche, filologiche letterali medievali e moderne): pp. 211-248. 1995 *I dialetti galloitalici della Sicilia :bilancio e prospettive* in Atti deJ XVII Convegno di studi dialettali, Università di Padova (Unipress).
1995a *La documentazione del dialetto di Novara di Sicilia, in Progetto Galloitalici. Saggi e Materiali 4*, *Convegno di studi su La documentazione del dialetto di Novara di Sicilia* (a cura di S. C. Trovato), Enna, Il Lunario: pp. 9-40
1995c *Letteratura in dialetto, Letteratura e dialetto, ,lessicografia e lessicologia, A*

proposito del Vocabolario siciliano, in *Dialetto, lingua e cultura materiale. Atti della Giornata di studio su Giorgio Piccitto,* Ragusa 27 maggio, 1993, Centro studi "Feliciano Rossitto": pp. 195-209.

1997 *C. Scibona, I m' f'ssarì. U Cardubu e tutti gli altri componenti editi e inediti*, I Lunario[poesie nel dialetto galloitalico di Piazza Armerina]

1998 *I dialetti galloitalici della Sicilia*, In LRL, Tübigen, Max Niemeyer Verlag: Vol. VII: pp. 538-559

1999 *Fonetica, fonologia, ortogrfia del dialetto galloitalico di Piazza Armerina,* in *Progetto Galloitalici. Saggi e Materiali 2*, (a cura di S. C. Trovato), Enna, Il Lunario: pp. 327-370.

1999a *Il mare misura della vita nei proverbi del mare*, in *Proverbi locuzioni modi di dire nel dominio linguistico italiano*, a cura di Salvatore C. Trovato, Roma, Il Calamo: pp. 357-374

2010 *Per un* Nuovo Vocabolario Siciliano, a cura di Salvatore C. Trovato, Palermo, Biblioteca del Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani.

TRUBEKOJ, N.S.

1979 *Fondamenti di Fonologia*, Torino, Einaudi (trad. it. della *Grundzüge der phonologie* - Göttingen, Vandenhoeck 1958

TULLIO, T.

1992 *Le minoranze linguistichein Italia*, Alessandria, Edizioni dell'Orso

VARVARO, A.

1977 *lingua e storia in Sicilia*, Palermo, Sellerio

1979 *Profilo di storia linguistica della Sicilia*, Palermo, Eliotecnica Lodato

VES

VARVARO, A.

1986 *Vocabolario etimologico siciliano*, (con la collaborazione di Rossana Sornicola), Vol. I (A-L), Palermo, Centro di Studi filologici e linguistici siciliani.

VS

Vocabolario siciliano

1977 Vol I (A-E) a cura di Giorgio Piccitto, Catania-Palermo, Centro di Studi filologici e linguistici siciliani

1985 Vol. II (F-M) a cura di Giovanni Tropea, Catania-Palermo, Centro di Studi filologici e linguistici siciliani

1990 Vol. III (N-Q) a cura di Giovanni Tropea, Catania-Palermo, Centro di Studi filologici c linguistici siciliani

1997 Vol. IV (R-S[g]) a cura di Giovanni Tropea, Catania-Palermo, Centro di Studi filologici c linguistici siciliani

ZINGARELLI, N.

2001 *Vocabolario della lingua italiana,* edizione in CD-ROM, a cura di Miro Dogliotti, Luigi Rosiello, Paolo Valesio, Bologna, Zanichelli

INDICE

Guida all'uso del Dizionario I

1. La «sinecìa» novarese I
2. Stato del dialetto III
3. Il dizionario: cenni preliminari III
4. La lemmatizzazione VI
5. Struttura delle voci VII
   - 5.1. Intestazione di lemma e accentazione IX
   - 5.2. Trascrizione fonetica e sillabazione X
   - 5.3. Proprietà di selezionabilità: le parti del discorso XI
     - 5.3.1. L'aggettivo XI
     - 5.3.2. L'avverbio XII
     - 5.3.3. La congiunzione XII
     - 5.3.4. Il paraverbo XIII
     - 5.3.5. La preposizione XIV
     - 5.3.6. Il sostantivo XIV
     - 5.3.7. Il verbo XV
   - 5.4. Informazioni flessionali XV
   - 5.5. Varianti e loro distribuzione XV
   - 5.6. Area della morfologia XVI
   - 5.7. Area della sintassi XVI
     - 5.7.1. Proprietà generali di selezione XVII
     - 5.7.2. La valenza XVIII
     - 5.7.3. La struttura tematico-argomentale XVIII
     - 5.7.4. Aspetti specifici della selezione degli argomenti: opzionalità e restrizioni semantiche XX
   - 5.8. Definizioni, accezioni, esemplificazioni XXI
   - 5.9. Relazioni lessicali XXI
6. Le polirematiche XXII
   - 6.1. Polirematiche endocentriche ed esocentriche XXII
7. Lessico inverso XXIII

Fonologia XXIV

1. Il sistema fonologico XXIV
2. Fonemi e grafemi del vocalismo tonico: vocali orali e nasali XXIV
3. Fonemi e grafemi del vocalismo atono XXX

4. Esiti fonetici in diacronia e diatopia XXX
4.1. Sviluppi di A XXX
4.2. Sviluppi di Ĕ ed Ŏ XXXII
4.3. Sviluppi di Ē ed Ĭ XXXV
4.4. Sviluppi di Ō ed Ŭ XXXVI
4.5. Palatalizzazione di Ū XXXVI
4.6. Sviluppi di Ī in contesto nasale XXXVI
4.7. Sviluppi di parole in –ŌNE XXXVII
4.8. Sviluppi di Ū in contesto nasale XXXVIII
5. Fonemi e grafemi consonantici XXXVIII
6. Sviluppi consonantici in diacronia LX
6.1. Lenizione LX
6.2. Assibilazione LXI
6.3. Sviluppi di R LXII
6.4. Sviluppi di L LXII
6.5. Sviluppi di -N- intervocalico LXIII
6.6. Sviluppi di -SJ- LXIV
6.7. Sviluppi di -LJ- LXIV
7. Processi fonologici LXV
7.1. Assimilazione LXV
7.2. Cancellazione e inserzione LXV
7.3. Coalescenza LXV
7.4. Processi di riduzione LXVI
7.5. Processi di rafforzamento LXVI
Sigle LXVII
Quadri flessionali LXVIII
1. Sostantivi LXVIII
2. Aggettivi LXIX
3. Verbi LXX
Lessico galloitalico italiano 1
Lessico inverso 269
Riferimenti bibliografici 286
Indice 291