



**GJELMo o-TELL
E IL MILUÇ
DAI SJUMS**

Scuola dell'Infanzia di Manjago Capoluogo

Progetto di Lingua Friulana a.s. 2016-2017
Scuola dell'Infanzia di Maniago Capoluogo

Responsabile di Progetto: **Stefania Bertin**

Storia e testo in italiano a cura di **Stefania Bertin**

Testo in lingua Friulana nella variante di Maniago a cura di **Stefania Bertin**

Supervisione Linguistica Friulana nella variante Maniaghese a cura di **Aldo Tomè**

Testo in lingua francese a cura di **Erna Del Turco**

Testo in lingua inglese a cura di **Fabiana Bertin e Harriet Robey**

Testo in lingua spagnola a cura della **famiglia Foschiani**

Immagini a cura dei bambini della **scuola dell'Infanzia di Maniago Capoluogo**

Tavole ad acquerello a cura della pittrice **Michela Occhi**

Impaginazione è grafica a cura di **Gabriele Bomben**

Fotografie delle tavole realizzate dai bambini a cura di **Luciana Bruna**

Fotografie dal vero dei meli e degli ambienti a cura di **Dante Silvestrin**

Con il prezioso supporto dell'**Associazione Amatori Mele Antiche**

Con il contributo della Dirigente Scolastica dott.ssa **Livia Cappella**
e dell'**Istituto Comprensivo "Margherita Hack"** di Maniago

Un GRAZIE sincero a tutti!

Stefania Bertin

L'Associazione Amatori Mele Antiche ha come obiettivo la riscoperta, il censimento, la conservazione e la rivalutazione delle varietà di mele ancora presenti nel territorio dei comuni di Maniago, Fanna, Cavasso Nuovo, Meduno, Frisanco e Andreis. Alberi antichi, che possono raggiungere il secolo di vita, ci regalano ancora i loro frutti gustosi, profumati, ricchi di vitamine, senza bisogno di trattamenti chimici.

"Che sia verde, rossa o gialla, che assomigli o no ad una palla..." può diventare lo slogan delle nostre mele autoctone, tutte diverse per colore, forma, sapore, grandezza e consistenza. Da anni collaboriamo con le scuole del territorio, accompagnando bambini e ragazzi ad ammirare la straordinaria bellezza dei meli in fiore presso il nostro Campo Scuola.

I risultati raggiunti da questo libro si integrano perfettamente con gli obiettivi della nostra associazione: avvicinare le giovani generazioni ad un patrimonio del passato rendendolo attuale, integrando conoscenza, bellezza, rispetto della biodiversità e della... multicultura. E bon furlan a duç!

Associazione Amatori Mele Antiche

A.S. 2016-2017

*La cosa importante è non smettere mai di domandare.
La curiosità ha il suo motivo di esistere.
Non si può fare altro che restare stupiti quando si contemplano
i misteri dell'eternità, della vita, della struttura meravigliosa della realtà.
È sufficiente se si cerca di comprendere soltanto un poco
di questo mistero tutti i giorni.
Non perdere mai una sacra curiosità.*

Albert Einstein

"Che sia verde, rossa o gialla, che somigli o no ad una palla..." è il titolo su cui verte tutta la programmazione di plesso della Scuola dell'Infanzia di Maniago Capoluogo per l'a.s. 2016-2017.

Questo frutto, la mela, ci ha dato la possibilità di approfondire aspetti molto diversi tra loro, dalle storie alla natura, dalla biologia alle lavorazioni del frutto e, non ultimo, il territorio a noi vicino.

È proprio da qui che nasce quest'anno il libro, all'interno del progetto di lingua friulana tenuto da me. Ho sempre più consapevolezza che i luoghi in cui viviamo racchiudano storie che nemmeno immaginiamo, ma che con semplice curiosità emergano nella loro meravigliosa ricchezza di tradizione, come ad esempio quella del melo Marc Panara, uno dei protagonisti di questo testo,

o l'autentica storia degli orsi in Kazakihstan, "selezionatori" naturali di buone mele.

È stato proprio l'interesse per l'argomento a portarmi lungo un percorso di approfondimenti con i membri dell'Associazione "Amatori Mele Antiche", che mi hanno regalato le loro conoscenze, basate su una grande passione, senza la quale, forse, questa storia non sarebbe nata.

Questo libro è il risultato della collaborazione di professionalità diverse, di genitori di alunni frequentanti il plesso scolastico, di esperienze e abilità di colleghi, ecc., che, donando il loro tempo per questo progetto, lo hanno reso ancora più speciale.

La responsabile di Progetto
Bertin Stefania

A era una volta una piçula ruia di nom Gjelmo O-Tell. Ogni not a alçâva i siô voi al ceîl e domandava a li stelis da iudâla a realizâ il siô sium: cjacâ il miluç pì biel, pì artistic e pì bon dal mont.

Il temp al passava e la ruia a no j la faseva pì a spetâ; cussì, determinada pì chi mai, a si era mituda a provâ a cjacâ il siô sium.

Instant chi la ruia a cjaminava duta concentrâda intai siôs pinseirs, un fuart sbuf di vint a la veva tirâda sú, a j veva fat fâ tumbulis e zirevoltis par aria e, comi par magjia, Gjelmo O-Tell a si era cjacâda su di un antic miluçâr da la varietât "Chei dal Music".

La ruia a si era mituda a vardâ atôr: par dabon a no saveva dulà ch'a era.

C'era una volta un piccolo bruco chiamato Gjelmo O-Tell. Ogni notte alzava il suo sguardo verso il cielo e chiedeva alle stelle di aiutarlo a realizzare il suo sogno: trovare la mela più bella, più artistica e più buona del mondo.

Il tempo passava e il bruco non ce la faceva più ad aspettare; così, deciso più che mai, si mise in cammino alla ricerca del suo sogno.

Mentre il bruco camminava tutto concentrato sui suoi pensieri, una folata fortissima di vento lo sollevò, gli fece fare delle capriole in aria e, come per magia, Gjelmo O-Tell si ritrovò su di un melo antico della specie "Chei dal Music".

Gjelmo si guardò attorno: proprio non sapeva dov'era.

Once upon a time there was a little caterpillar called Gjelmo O-Tell.
Every night he gazed at the sky and asked the stars to help him make his dream come true.
He wished to find the most beautiful, most artistic and most delicious apple in the world.

After many hopeless nights our caterpillar couldn't wait anymore. With bold determination, he set out on a journey to discover his dream apple.

While our caterpillar was wandering along, with his head full of thoughts, a strong gust of wind lifted him, tossing him through the air in somersaults, and as if by magic, Gjelmo O-Tell found himself on an ancient "Chei dal Music" apple tree.
Gjelmo looked about and realised had no idea where he was!

Il était une fois une petite chenille qui s'appelait Gjelmo O-Tell.
Chaque soir il levait les yeux vers le ciel et demandait aux étoiles de l'aider à réaliser son rêve: trouver la plus belle pomme, la plus esthétique et la plus délicieuse pomme du monde.

Le temps passa et la chenille n'en pouvait plus d'attendre; ainsi, plus que jamais déterminée, elle partit à la quête de son rêve.

Alors que la chenille marchait la tête en l'air, perdue dans ses pensées, une rafale de vent la souleva, lui fit faire des culbutes dans l'air et comme par magie, déposa Gjelmo O-Tell sur une ancienne variété de pommier, un "Chei dal Music" (drôle de grimace).
Gjelmo regarda autour de lui: il ne savait vraiment pas où il se trouvait.

Era una vez un pequeno gusano llamado Gjelmo O-Tell. Cada noche alzaba su mirada hacia al cielo y pedía a las estrellas de ayudarlo a realizar sus sueños: encontrar la manzana mas bella, la mas artística y la mas buena del mundo.

El tiempo pasaba y el gusano no podía seguir esperando; así decidió mas que nunca ponerse en camino a la búsqueda de sus sueños.

Mientras el gusano caminaba todo concentrado en sus pensamientos, una ráfaga de viento fuerte lo alzó, le hicieron hacer las vueltas rinkin en el aire, como por magia, o Gjelmo O-Tell se encontró encima de un arbol antiguo de la especie "Chei dal Music".

Gjelmo miro a su alrededor: no sabia donde estaba.



"Cui sostu tu? Ce chi ti fais uchì a Andreis? A j veva domandât il 'zovin falc Pieri. Gjelmo O-Tell, spaurida, a si era plantada davour una foia e, di sot vous, a j veva rispuindût:
"Jo i soi Gjelmo O-Tell. Na sai cemont chi soi rivâda fin uchì, ma i stai provant a cjatâ il miluç pì biel, pì artistic e pì bon dal mont. Tu, no ti vous mangjâmi nomo?
Varda chi jo i na soi buna".

Il falc a la veva cujetâda e i doi a vevin tacât cussì a cjacarâ.

Ce tantis contis di vita vera che al contava Pieri e ce tantis robis che al saveva.

"Sastu Gjelmo, una volta jo i ai incontrât un Savi Çus che al mi à contât la vera storia dai miluçârs. A è una storia incredibil, vostu scoltâla? Beh, ti âs da savei chi il "pari di ducjus i miluçs al è il Malus Sieversii, una cualitât che a cres spontanea su li monts dal Tian Shan, in Kazakhstan. Pensa chi Tian Shan a voul dîsi "li monts dal ceil":
oh Gjelmo, prova a pensâ ce bieie svuai ch'a si possin fà uvì!

"Chi sei? Cosa fai qui ad Andreis" chiese il giovane falco Pieri.

Gjelmo O-Tell, spaventato, si nascose dietro ad una foglia e sottovoce rispose:

"Sono Gjelmo O-Tell. Non so come sono finito qui, ma sono alla ricerca della mela più bella, più artistica e più buona del mondo.

Tu, mica mi vuoi mangiare vero? Guarda che non sono buono". Il falco lo tranquillizzò e i due iniziarono così a chiacchierare.

Quante avventure aveva vissuto il falco e quante cose sapeva.

"Sai Gjelmo, una volta ho incontrato un Gufo Saggio e mi ha raccontato la vera storia dei meli.

È una storia incredibile, la vuoi sentire?

Beh devi sapere che "il padre di tutte le mele" è il Malus Sieversii, una specie che cresce spontanea sulle montagne del Tian Shan, in Kazakhstan.

Pensa che Tian Shan significa "le montagne del cielo": oh Gjelmo, ti immagini che magnifici voli si possono fare lì?

"Who are you? What are you doing here in Andreis?" asked the young falcon Pieri.

Scared, Gjelmo hid behind a leaf and whispered: "I am Gjelmo O-Tell. I don't know how I ended up here, but I am in the search of the most beautiful, most artistic and most delicious apple in the world. Please don't eat me I would taste absolutely awful" The falcon told him not to worry and the two started chatting. Pieri was one of the wisest falcons and had a great deal of wonderful stories to share.

"You know, Gjelmo, once I met a Wise Owl who told me the true story of the apple trees.

It's an incredible story. Shall I tell it to you? Well, the "father of all apples" is the Malus Sieversii, an unusual species which grows on the mountains of Tian Shan, in Kazakhstan.

Did you know, Tian Shan means "sky mountains". Can you imagine how it would be to soar through those skies?

"Qui es-tu? Que fais-tu ici à Andreis" lui demanda le jeune faucon Pieri.

Gjelmo O-Tell, effrayé, se cacha derrière une feuille et répondit doucement:

"Je suis Gjelmo O-tell. Je ne sais pas comment je suis arrivé ici, mais je suis à la recherche de la plus belle pomme, la plus esthétique et la plus délicieuse pomme du monde. Et toi, tu n'as pas l'intention de me manger, n'est-ce pas ? Sache que je n'ai pas du tout un bon goût. "Le faucon la rassura et ensuite ils se mirent à bavarder ensemble.

Le faucon avait vécu beaucoup d'aventures et il connaissait beaucoup de choses. "Ecoute, Gjelmo, un jour j'ai rencontré un sage-hibou qui m'a raconté la vraie histoire des pommiers.

C'est une histoire incroyable, tu veux l'entendre? Eh bien, tu dois savoir que «le père de toutes les pommes c'est le Malus Sieversii, une espèce sauvage qui pousse dans les montagnes de Tian Shan, au Kazakhstan.

Imagine-toi que "Tian Shan" signifie "ciel" là-bas. Ces pommes poussent donc dans "les montagnes du ciel". Oh Gjelmo oh, tu t'imagines quels vols magnifiques on pourrait y faire?

"Quien eres? Que haces aquí en Andreis?" le pregunta el joven al conpieri.

Gjelmo O-Tell asustado se esconde detrás de una hoja a voz baja responde: " Soy Gjelmo O-Tell. No se como he terminado aquí, pero estoy en busqueda de la manzana mas bella, mas artística y buena del mundo.

Tu, no es que me quieras comer, verdad? Mira que no tengo buen sabor."

El alcon lo tranquilizo y empezaron a conversar. Cuantas aventuras habia vivido el alcon y cuantas cosas sabia. "Sabes Gjelmo?

Una vez encontre a un Buho sabio y me conto la verdadera historia de las manzanas.

"Y el Malus Sieversii, una especie que crece espontanea en las montañas del Tian Shan, en Kasakistan. Piensan que el Tian Shan significa: "la montaña del cielo": Oh Gjelmo! te imaginas?



Tancjus agns fa, chel al era un teritori rimît, scuasi impussibul da rivâ e a erin da li specie di miluçs primordiâi. Uvì, i ors, golôs di chei gustôs miluçs salvadis, a àn fat la prima selezion naturâl, a àn sielt i fruts pì dolçs e comestibil e a i àn puartâts in 'ziru par il teritori.

In tal cors di tant, tant, tant timp e tancjus, tancjus, tancjus viaçs,
li plantis cui fruts pì gros e polpous, da l'Asia a son rivâts fin a noaltris.

Pensa ce viaç!

Chei a son i bisbisbisbisnonus dai miluçârs chi cjatan voi.

I ti dîs un segret:

i miluçârs anticus a son tant sans e resistenti, a no àn dibisugna di trataments".

Tantissimi anni fa, quello era un territorio isolato, difficile da raggiungere e c'erano delle specie di mela antichissime.

Li gli orsi, ghiotti di queste gustose mele selvatiche, fecero la prima selezione: erano dei veri e propri golosoni, mangiavano sempre i frutti più dolci e commestibili e distribuirono i semi nel territorio... con i loro bisognini!

Nel corso di tanti, tanti, tantissimi anni e tanti, tanti, tantissimi viaggi le piante con i frutti più grossi e polposi, dall'Asia arrivarono fino a noi.

Pensa che viaggio!

Quelli erano i bisbisbisbisnonni dei meli che troviamo oggi.

Ti dico un altro segreto:

i meli antichi sono molto sani e resistenti, non hanno bisogno di trattamenti".

Many, many, years ago, Tian Shan was an isolated and remote territory, where some very ancient and rare apples varieties grew. The bears who lived there loved those tasty wild apples, and would select the sweetest and most crunchy apples to feast upon.

Being such greedy bears they swallowed not only the delicious flesh of the fruit but also the seeds. The seeds would then travel through the bears bodies and drop wherever the bears went, only to grow into some of the most magnificent apple trees. In this fashion, over many, many, years and many, many, journeys, the plants with the biggest and most pulpy fruits came all the way here from Asia.

What an incredible journey! Those were the great-great-grandparents of the apple trees that we have today.

And I will tell you one more thing: the ancient apple trees are so strong and healthy that they grow wild without any help at all!"

" Il y a plusieurs années, c'était un territoire isolé, difficile à atteindre où il y avait toutes sortes de variétés de pommes anciennes.

Là-bas, les ours, friands de ces pommes sauvages et savoureuses, firent la première sélection: ils étaient vraiment gourmands, ils mangeaient toujours les fruits les plus sucrés et savoureux et répandaient ensuite les graines sur tout le territoire ... avec leurs crottes!

Au cours de beaucoup, vraiment beaucoup et encore plus d'années et beaucoup, vraiment beaucoup et encore plus de voyages, ces plantes d'Asie, aux fruits gros et charnus, sont arrivées chez nous.

Imagine toi quel voyage! C'étaient les arrière-arrière-arrière-grand-parents des pommiers que nous trouvons aujourd'hui chez nous.

Je vais te dire un autre secret: ces anciens pommiers sont très sains et résistants, ils nécessitent aucun de traitement ".

Tantos años atrás, aquello era un territorio desolado, difícil de alcanzar y habían de las especies de manzanas antiguas.

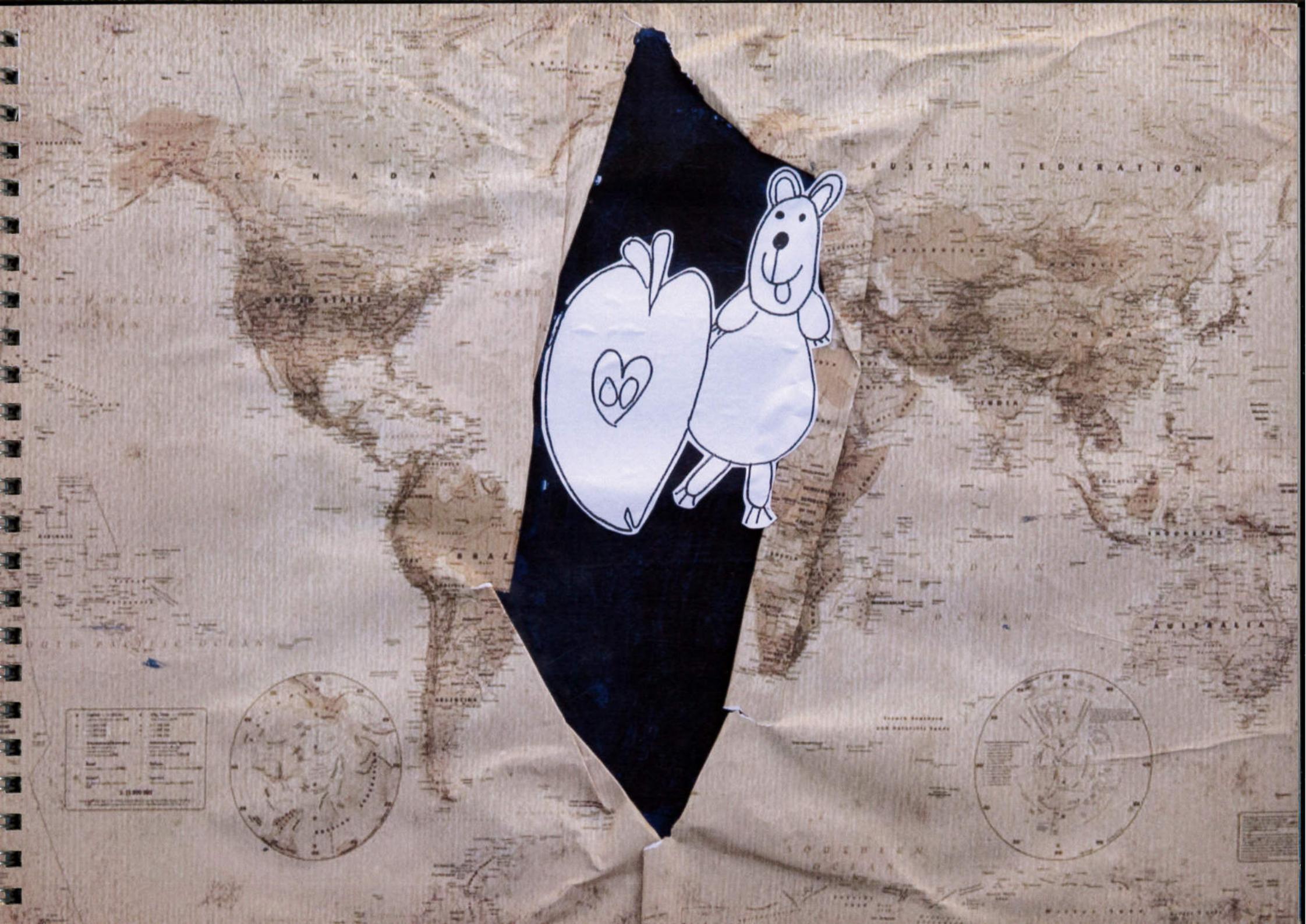
Allí los osos, degustan de esas manzanas selváticas. Hacian la primera seleccion: eran verdaderamente golosos, comian siempre las frutas mas dulces y comestibles y distribuian las semillas en el territorio... con sus necesidades!

En el transcurso de tantos, tantos, tantísimos años y tantos, tantos, tantísimos viajes las plantas con las frutas mas gordas y pulposas, del Asia llegan hasta nosotros. Piensa que viaje!

Aquello eran los Bis bis bis abuelos de las manzanas que encontramos hoy.

Te digo otro secreto?

Las manzanas antiguas son mas sanas y resistentes, no tienen necesidad de tratamientos.



Gjelmo O-Tell a era restâda a bocja vierta par chel ch'aveva sintût;
a si imaginâva belzâ miluçs meraveous, gros e lustris, ma a era restada un bec delududa cuant
che a veva iodût i fruts di chel miluçâr: a someavin mussics di feminis, a erin lissots, picinìns,
di un vert cussì culà e cun cualchi sfumadura colour narança.
La ruia a veva cercjât un frut, ma nencja il gust a j plaseva: il miluç a nol era tant sugous e,
cun di pì, al era un pôc garp. No, no, di sigûr a no podeva essi chista la sô cjasa,
a someava pôc pôc al miluç dai siôs siums.

*Gjelmo era rimasto a bocca aperta per
quello che aveva sentito; si immaginava già delle
mele stupende, grosse e lucenti,
ma rimase un po' deluso nel vedere i frutti
di quell'albero: sembravano dei visi di donna,
erano piccole, di un verdino un po' così così
con delle sfumature arancioni, lisce.
Ne assaggiò una, ma neanche il sapore era di
suo gusto: non era tanto succosa e un po' acida.
No no, di sicuro questa non poteva essere la sua casa,
non si avvicinava minimamente
alla mela dei suoi sogni".*

*Gjelmo was amazed by what he just learnt.
He imagined wonderful apples, big and shiny,
swinging from a strong tree.
Looking up at the tree in which he was standing,
he became a bit disappointed.
The fruit reminded him of a lady's face, smooth and
small and green in colour with orange shades.
He took a bite of one, and found it to be dry
and just a little sour.
No, this apple couldn't be his home,
not in a million years.*

*Gjelmo bouche bée, resta sans voix, de ce
qu'il venait d'entendre; il s'imaginait déjà
des pommes merveilleuses, grandes et brillantes,
mais il fut un peu déçu lorsqu'il vit les fruits
de cet arbre: ils ressemblaient à des
visages de femmes, ils étaient petits, d'un vert clair,
un peu couci-couça avec des nuances orange et lisses.
Il goûta une pomme et même le goût
ne lui plaisait pas.
La pomme n'était pas tellement juteuse
et même un peu aigre.
Non, impossible, ceci ne pouvait vraiment
pas être la pomme qu'il recherchait,
cette pomme n'avait pas la moindre ressemblance
avec la pomme de ses rêves.*

*Gjelmo se quedo boca abierta de todo lo que
habia escuchado; se imaginaba de las
manzanas estupendas, gordas y brillantes, se queda
un poco desilusionado en ver las frutas de aquell arbol:
'parecian el rostro de una mujer, eran pequenas,
de un verdesito claro, con sombras anaranjadas,
lisas. 'Prueba una, ni su sabor era de su gusto,
no era jugosa, y un poco acida.
No no, de seguro que esta no podia ser su casa,
no se acercaba ni al mas minimo
de la manzana de sus sueños.*



Un improvîs sbuf di vint al veva tirât sú un altra volta Gjelmo O-Tell e....viaaaa!

Cuant che a si era fermada, la ruia, cun il cjâf che a j zirava comi una trotula,
a si era sintuda clamâ:

"Gjelmo, Gjelmo, i soi jo, Bepi, il petarel, il cjô amigu di Manià. Jo i ai sintût chi ti stâs cercjant
un grant miluç speciäl. Jo i ai ce che a fâs par te".

Il petarel orgolious al veva menât la ruia al siô antic miluçâr da la varietât "Chei dal Vueli".
Gjelmo al veva vardât ben ben i miluçs: a erin tant gros, a vevin una forma un tic slungjâda,

ma a no erin miga tant biêi, a erin di colour vert-zal e a someavin 'onts comi il voli.

La ruia a sperava chi l'aspiet, sta volta, podes imbroià: cussì cuntuna biela roseada Gjelmo
a veva scuviert chi, sì, a erin boins e dolçs, ma a no vevin tant sùgu.

Nuia da fâ, nencia chistu miluç al 'zeva ben.

Ma ecco che un'improvvisa folata di vento
sollevò nuovamente Gjelmo O-Tell e... viaaaa!

Quando si fermò, il bruco, con la testa che
girava come una trottola, si sentì chiamare:

"Gjelmo, Gjelmo, sono io, Bepi il pettirosso,
il tuo amico di Maniago. Ho saputo che stai cercando
una grande mela speciale. Ho io quel che fa per te".
Il pettirosso orgoglioso accompagnò il bruco al suo
melo antico della varietà "Chei dal vueli":

Gjelmo guardò bene le mele:

erano molto grosse, avevano una forma
un po' allungata, ma non erano mica tanto belle,
erano di colore verde-giallo e sembravano unte come
l'olio. Il bruco sperava che l'apparenza,
magari sta volta, potesse ingannare;
così con una bella rosicchiata Gjelmo scoprì che, sì,
erano buone e dolci, ma non avevano tanto succo.
Niente da fare, neanche questa mela andava bene.

Then, a sudden gust lifted Gjelmo O-Tell up into
the air again and off he went! He twisted and turned
until finally, the caterpillar stopped, and with
a spinning head, he heard somebody calling him:
"Gjelmo, Gjelmo, it's me, Bepi the robin, your friend
from Maniago. I heard you are searching for a
very special apple! I have the perfect one for you".
The proud robin hopped along the ground leading his
friend to the ancient "Chei dal vueli" apple tree.

Gjelmo looked at the apples carefully:
they were very large and oval, with a murky
green colour and greasy texture.
The caterpillar hoped that their appearance
did not reflect their taste.
Taking a big bite Gjelmo was pleased to discover
that the fruit was tasty and sweet however they
still were not quite juicy enough.
This too was not his dream apple. What a pity!

Mais voilà qu'à l'improviste un coup de vents
souleva à nouveau Gjelmo O-Tell et ... il s'envoo...
ooooola avec le vent... Lorsque la chenille atterrit,
sa tête tournait comme une toupille.

Puis il entendit appeler: "Gjelmo, Gjelmo, c'est moi,
Bepi le rouge-gorge, ton ami de Maniago.
J'ai cru comprendre que tu es à la recherche
d'une grosse pomme spéciale.
J'ai ce que tu recherches".

Le rouge-gorge, tout fier, accompagne
la chenille vers ces vieux pommiers de la variété
"Chei par vueli" (Ceux à l'huile).
Gjelmo observa bien les pommes: elles étaient très
grandes, avaient une forme un peu allongée,
mais elles n'étaient pas si belles. Elles avaient une
couleur jaune-verte et l'air grasse comme de l'huile.
La chenille espéra que l'apparence, du moins cette
fois, serait trompeuse, et croqua à pleine dents dans
la pomme et découvrit que, oui, elle était bonne
et sucrée, mais pas très juteuse.
Rien à faire, ce n'était pas encore la variété
qu'il recherchait.

Al improviso una rafaga de viento levanto de nuevo
de nuevo a Gjelmo O-Tell y... vamos!

Cuando se paró, el gusano, con la cabeza que
le giraba como un trompo, siente que lo llaman:
"Gjelmo, gjelmo! Soy yo, Bepi el ruisenor,
tu amigo de Maniago. Supe que estas buscando una
gran manzana especial. Yo tengo uno hecho para ti."

El ruisenor muy orgulloso acompañó al gusano a
su antiguo manzano, de la variedad "chei dal vueli".
Gjelmo miro de nuevo las manzanas, eran muy gordas,
tenían una forma un poco alargada, no eran la
gran belleza, eran de color verde amarillo y parecían
banadas en aceite.

El gusano esperaba que la apariencia quizás
esta vez, podría engañarlo; con un buen mordizco
Gjelmo descubre que si eran buenas y dulces.
No tenían tanto jugo, nada que hacer, tampoco esta
manzana era buena.



I dìs a passâvin, la ruia ogni dì a spetava che a rivas la not par vardâ li stelis
e cjacarâ cun lour sperânt chi il siô sium al deventâs realtât.

Ma nuia da fâ.

Un dì dut in un bot il vint a veva tirât su Gjelmo O-Tell e...viaaaa!
La ruia a era sempri pì confusionada, ma ce ch'al era davôr a capitâ?

I giorni passavano e il bruco aspettava che
arrivasse la sera per guardare le stelle e parlare loro,
nella speranza che il suo sogno diventasse realtà.

Ma niente da fare.

Un giorno improvvisamente il vento sollevò
di nuovo Gjelmo O-Tell e... viaaaa!

Il bruco era sempre più confuso,
ma cosa stava succedendo?

The days went on and on, and the caterpillar
talked to the stars every night, still hoping
his dream would come true.

But nothing was happening.

Again a sudden wind blew Gjelmo O-Tell
up into the air and off he went!

The caterpillar grew more and more confused:
what was happening?

Les jours passèrent. La chenille attendait
chaque soir dans l'espoir que la nuit tombe,
afin de pouvoir regarder les étoiles et de leur demander
de réaliser son rêve...mais en vain... car rien arriva.

Un beau jour, tout à coup le vent souleva
de nouveau Gjelmo O-Tell à l'improviste et ...

il s'envoo...ooooa avec le vent !

La chenille était de plus en plus confuse,
mais que se passe-t-il?

Los días pasaban y el gusano esperaba que
llegara la tarde y mirar las estrellas y habalrle a ellas,
con la esperanza que su sueño se hiciera realidad:
nada que hacer.

Un dia al improviso el viento levanto de nuevo
a Gjelmo O-Tell y.. Vamos!

El gusano estaba cada vez mas confundido,
pero que estba sucediendo?



"Mandi ruia, tu ti sos vignûda a Pofâvri par cjacatâ un biel miluç, nomo? A si lu à dit il vint!"

Al veva dit il sghirat Berto. Gjelmo a era restada cença peraulis:
il vint al veva cjacarât di jê a la Val Celina e a la Val Colvera.

Berto al veva fat talpinâ la ruia par li stradutis dal paeis,
fin ta un antic miluçâr da la varietât "Chei dal sanc".

Gjelmo a veva vardât chiscjus piçui miluçs lissots, di colôr vert e ros, ninins lour, sì sì,
cun che forma biela tonda, ma...

Par no sbaliâsi a veva disniçât un frut e a lu veva cjacatâ avonda dolç.

A veva dat una seconda roseada e... "Judâimiiii!" La ruia a era colada in sveniment, a veva poura
dal sanc e la polpa di chel miluç a someava sanganât da tant ch'a era rossa.

"Ciao bruco, sei venuto a Poffabro in cerca di una
bella mela, vero? Ce lo ha detto il vento!"
disse lo scoiattolo Berto.

Gjelmo era senza parole: il vento aveva parlato
di lui alla Val Cellina e alla Val Colvera.

Berto accompagnò il bruco attraverso le vie del paese,
fino a un melo antico della varietà "Chei dal sanc".

Gjelmo guardò queste piccole mele lisce di
colore verde e rosso, carine loro, si si, con quella
forma bella tonda, ma...

Per non sbagliarsi ne assaggiò una e scoprì
che era abbastanza dolce.

Diede un secondo morso e...

"Aiutooo!" Il bruco svenne, aveva paura del sangue
e la polpa di quella mela sembrava
proprio insanguinata tanto era rossa.

"Hello caterpillar" said Berto the squirrel
"You are in Poffabro to find a beautiful apple,
aren't you? The wind told us!"

Gjelmo was speechless.

Had the Wind mentioned him to all the
Cellina and Colvera Vallies?

Berto took him through the village, up to an
ancient "Chei dal Sanc" apple tree.

Gjelmo looked at these small, smooth, round,
green and red apples. Very cute, he thought but

just to be sure he took a cautious bite.

The first thing he noticed was how delicious and
sweet the apples were but as he looked closer he gave
a shriek of fright and fainted right there.

Inside instead of a pale white flesh the apple
was a terrifying deep blood red!

"Bonjour chenille, tu es venue à Poffabro à
la recherche d'une belle pomme, n'est-ce pas?
C'est le vent qui nous l'a raconté.

" lui dit Berto l'écureuil.

Gjelmo bouche bée, resta sans voix: le vent avait
parlé de lui à Val Cellina et à Val Colvera.

Berto accompagnò la chenille dans les rues du
village, jusqu'à une ancienne variété de pommiers
"Chei dal sanc" » (Ceux du sang).

Gjelmo regarda ces petites pommes vertes, lisses
et rouges. Elles étaient belles, certes,
toutes rondelettes, mais ... pour ne pas se méprendre,
il en goutta une et découvrit qu'elle était plutôt douce.

Il prit une seconde bouchée et ...

« Au secouuuurs », la chenille s'évanouît.
Elle avait peur du sang et la chair de la pomme était
justement d'un rouge couleur sang.

"Hola gusano, has venido a Poffabro en la busqueda
de una bella manzana; verdad?"

Se lo dijo el viento! Dice la ardilla Berto.

Gjelmo era sin palabras: el viento había hablado
de él a la Val Cellina y a la Val Colvera.

Berto acompañó al gusano via al pueblo, hasta llegar
a un manzano de la variedad "chei dal sanc".

Gjelmo miro esas pequeñas manzanas lisas de
colores verde y rojo, ellas lindas, si si, con aquella bella
forma redonda, pero para no equivocarme pruebo
una y descubre que era bastante dulce.

Le da un segundo mordisco y... "Auxiliooo! el gusano
se desmalla, tenia miedo de la sangre y la pulpa de
aquella manzana parecia ensangrentada
de lo roja que era."



Chistu, in maniera assoluta, a nol era il miluç just par Gjelmo O-Tell.
La ruia a era tant esigent: in tal siô cjâf a veva ben clâr comi che a veva da essi il siô miluç ideâl,
il siô miluçâr perfet e tant artisticu, ma propri nuia di ce che a veva vidût

ora prisint a someava a chel siô sium.

Il vint al veva scoltât pazient i siôs penseirs e al si era mitût a soflâ.

Aromai Gjelmo a si era usada a chêi viaçs e, ansi, a si divertiva comi una mata,
ma soradut a era curiôsa da jodi dulà che il vint a la vares puartada.

Il viaç al era stât curt: a si era fermada sôra un antic miluçâr da la varietât Cigulin a Frisanc.

*Questa, assolutamente, non era la mela giusta
per Gjelmo O-Tell.*

*Il bruco era mooooito esigente: nella sua mente
aveva ben chiaro come doveva essere la sua mela
ideale, il suo melo perfetto e molto artistico,
ma proprio niente di quel che aveva visto fino ad
allora, si avvicinava a quel suo sogno.*

*Il vento ascoltò paziente i suoi pensieri
e si mise a soffiare.*

*Oramai Gjelmo aveva fatto l'abitudine a questi viaggi
e, anzi si divertiva come un matto,
ma soprattutto era curioso di sapere dove
il vento lo avrebbe portato.*

*Il viaggio fu molto breve:
si fermò su di un melo antico
del tipo Cigulin a Frisanco.*

*No, this was definitely not Gjelmo O-Tell's
dream apple.*

*The caterpillar was veeeeery particular:
he knew exactly what his dream apple would be like,
the perfect apple tree too, and so far none
of the apples had come close.*

*The wind listened patiently to all Gjelmo's thoughts
and started blowing.*

*At this point, Gjelmo had become used to
these journeys, and had actually started to
enjoy them. Now he was mostly curious to see where
the wind would bring him.*

*His next journey was only very short:
Gjelmo stopped on a Cigulin
apple tree in Frisanco.*

*Celle-ci, impossible, cette pomme ne
pouvait vraiment pas être celle que
Gjelmo O-Tell recherchait.*

*La chenille était teeeeellement exigeante,
dans sa tête il était tout à fait clair à quoi
devait ressembler sa pomme idéale,
sa pomme parfaite et très esthétique.
Absolument rien de ce qu'elle avait vu jusque-là,
avait la moindre ressemblance avec là pomme
de ses rêves.*

*Le vent écouta patiemment ses pensées
et se mit à souffler.
Entretemps, Gjelmo commençait à avoir
l'habitude de ces voyages.*

*De plus, cela l'amusait comme un fou, mais surtout,
il était curieux de savoir où le vent l'amènerait.
Le voyage fut très court cette fois, il s'arrêta sur une
vieille variété de pommier le "Cigulin de Frisanco".*

*Esta, absolutamente no era la manzana justa
para Gjelmo O-Tell.*

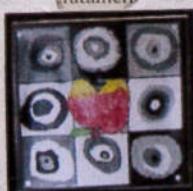
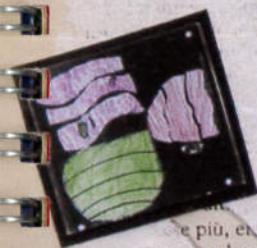
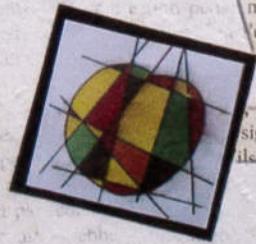
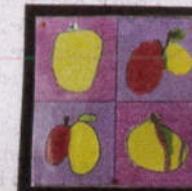
*El gusano era muuy exigente: en su mente tenia bien
claro como debia ser su manzana ideal.
Su manzano perfecto y mas artístico.*

*Osea, nada que ver con lo que habia visto hasta ahora.
Se acercaba a su sueno.*

*El viento escuchó pacientemente sus pensamientos
y se dedicó a soplar.*

*Mas que nunca Gjelmo tenía la costumbre de
estos viajes y, es mas, se divertía como un loco,
y sobretodo era curioso de saber donde el viento
lo había llevado.*

*El viaje fue muy breve:
se paró encima de un manzano antiguo
del tipo "Cigulin" en Frisanco.*



lui, Michaelis vide con un sussulto che stava guardando gli occhi del dottor T.J. Eckleberry, che emergeva, sbiadito ed enorme, dal suo letto. « Dio vede tutto » ringraziò Michaelis, tornando a sedersi su una sedia a sdraio; la stanza e gli edifici non familiari si allontanarono. « In cartelle di cliniche, qualcosa gli è voluto le spalle, » disse Michaelis, « con la faccia nera nel crepuscolo, » e con gratitudine, « e mi guardava davanti al garage. La notte prima che aveva promesso, Michaelis preparò la colazione per Wilson. Wilson ora era più calmo e Michaelis si fermò; quattro ore più tardi, quando tornò verso il garage, Wilson era scomparso.

non smise di camminare - furono poi
Port Roosevelt e a Gad's Hill, dove
un panino imbottito che non mangiava.
Doveva esser stanco e camminava
non giunse a Gad's Hill che
il punto non fu difficile co-
me l'impresa: c'erano ragazzi
che "sembrava un po' matto".

Da uvì la ruia a podesva amirâ loucs cussì biêi, cussì naturâi e respirâ aria buna che a pensava finalmente di vêi cjatât il siô miluçâr, ma granda a era stada la sô delusion cuant che a veva viodût chêi miluçs piçui e fracâts, pardabon cun li gobis, di colôr vert, zâl e ros.

Il gust, almancul al era bon, dolç e a erin sugous.

La ruia a veva roseât una galaria fin tal coûr dal frut.

Mah! Mah! Mah! a no podesva crodi ai siôs voi: li sepis a erin mitudis dutis stuartis e par vardâlis a j si erin incrosâts i voi. A no era pussibul una robona dal gjener.

Il siô sium al era sempri pì lontan. La ruia a veva oramai pierdût dutis li sperancis e la sera a no cjacarâva pì a li stelis. Cuant che, dut intun colp...op!!!

Il vint a la veva tirada sù un'altra volta, a j veva fat fâ una tumbula e a la veva poiada su di un antic e tant biel miluçâr in Borgo Fornasatis: il "Marc Panara".

Da li il bruco poteva ammirare luoghi così belli, così naturali e respirare aria buona che pensava finalmente di aver trovato il suo melo; ma grande fu la sua delusione quando vide quelle mele piccole e appiattite, addirittura con le gobbe, di colore verde giallo e rosso.

Il sapore almeno era buono, dolce ed erano succose. Rosicchiò una galleria fino al cuore del frutto.

Mah! Mah! Non credeva ai suoi occhi: i semi erano messi tutti storti e per guardarli gli si erano incrociati gli occhi.

Non era possibile una cosa del genere.

Il suo sogno era sempre più lontano.

Il bruco oramai aveva perso ogni speranza e la sera non parlava più alle stelle.

Quando improvvisamente ...opp!!!

Il vento lo sollevò ancora una volta, gli fece fare una capriola e lo appoggio su di un melo antico bellissimo in Borgo Fornasatte: il "Marc Panara".

From this tree, Gjelmo could see such beautiful landscapes, and breathe such healthy air, that he thought, finally I have found my home. He looked through the braches for the apples and came across a bunch of small, flat, fruit, with knobs in a green-yellow and red colour.

He bit into the perfect sweet flesh which was neither too dry nor too juicy.

As he took another bite, right to the centre, he found that the seeds were all the wrong way round!

No, this would not do, he thought.

His dream felt further and further away.

Gjelmo was feeling hopeless. No longer would he wish upon the stars, no longer would he travel the world, he would just have to give up on his dream.

When all of a sudden..

He was lifted up by the wind once more, and tossed onto a very beautiful apple tree in Borgo Fornasatte: it was a "Marc Panara" tree.

De là-haut, la chenille pouvait admirer de beaux paysages naturels et respirer de l'air frais ce qui lui faisait croire qu'elle avait trouvé son pommier. Mais grande fut sa déception lorsqu'elle vit ces petites pommes toutes aplatis, de plus couvertes de bosses et d'une couleur jaunâtre et rouge.

Heureusement, le goût était bon.

Les pommes étaient douces et juteuses.

Gjelmo grignota un tunnel vers le cœur du fruit.

Mais! Mais! Mais! Il n'en croyait pas ses yeux: les graines étaient toutes de travers, de quoi loucher à force de les regarder.

Mais une telle chose est inadmissible!

Son rêve s'éloigna encore plus loin d'elle. La chenille avait perdu tout espoir. Le soir, elle ne parlait plus aux étoiles.

Quand tout à coup ... oupsa !!!

Le vent la souleva de nouveau, lui fit faire un saut périlleux et la déposa sur un vieux pommier dans le beau patelin 'Borgo Fornasatte': le "Marc Panara".

De allí el gusano podía admirar lugares así de bellos, así naturales y respirar aire bueno que pensaba finalmente de haber encontrado el manzano. Tan grande fue su desilusión cuando ve esas manzanas pequeñas y apetitosas, de paso, con la joroba, de color de color verde, amarillo y rojo.

El sabor era mas o menos bueno, eran dulces y jugosas, mordisqueo hasta el final del corazon de la fruta.

Ah! Ah! Ah! no lo podian creer sus ojos.

Las semillas eran puestas todas torzidas y para mirarlas le eran cruzados los ojos .

No era posible una cosa de est genero, su sueno era cada vez mas lejos.

El gusano ahora mas que nunca habia perdido la esperanza y la noche no hablaba mas de las estrellas.

Cuando de repente.. Ups!

El viento lo levanto otra vez, le hizo hacer una vuelta rinkin y lo apoyo encima de un manzano antiguo bellissimo en Borgo Fornasatte: el "marc panara".



Chista volta il miluçâr istès al veva tacât a cjacarâ a la ruia: "Gjelmo i ai sintût dal gnô amigu vint chi ti as viagjât tant, chi ti as fat biei intops e ti as scoltât storijs interessantis.

Encja jo ind'ai una da contâti.

La mè storia a è di tancjus ains fa cuant, Marc Roman clamât il Panara, al era partît par la America. Un dì al era tornât a cjacâ la sô famea e al veva puartât una varietât di miluçâr american e a lu veva incalmât cuntun miluçâr dal loûc.

Da chel inest i soi nassût jo. Vârda i gnôs fruts, a ti plasin?" Gjelmo a veva vardât il morâr: al era biel, i ramaçs a someâvin a veris operis d'art e a si slungâvin fin a formâ una ombrena.

I miluçs a erin tant gros, 'zai cun li strichis rossis.

*Questa volta fu il melo stesso a parlare al bruco:
"Gjelmo ho sentito dal mio amico vento che hai
viaggiato molto, che hai fatto degli incontri
e ascoltato storie interessanti.*

Anche io ne ho una da raccontarti.

*La mia storia è di tanti anni fa quando, Marco Roman
detto Panara, partì per l'America.*

*Un giorno ritornò a trovare la sua famiglia e portò
con sé una varietà di melo americano e lo innestò
con un melo locale. Da quell'innesto sono nato io.*

Guarda i miei frutti, ti piacciono?"

*Gjelmo guardò l'albero: era molto bello,
i rami sembravano vere opere d'arte e si
allungavano fino a formare un ombrello.*

*Le mele erano molto grosse,
gialle con le striature rosse.*

*This time, the apple tree itself spoke to Gjelmo:
"Gjelmo, my friend the wind told me that you
travelled a long way, made many new friends and
listened to many interesting stories.*

I too have a story for you:

*Many years ago, Marco Roman
(his nickname was Panara), left Italy and his family.
He travelled near and far but always dreamed
of returning to Italy.*

*When he finally came home he brought with him
an American apple tree which he spliced it with a tree
in the hopes of creating a more perfect fruit.
I was born from that tree. Look at my fruits.*

Do you like them?"

*Gjelmo took a long look at the tree: it was indeed
a truly beautiful tree, with long, smooth branches
extending up in the shape of an umbrella.
All over hung big, yellow fruit with red stripes.*

*Cette fois, ce fut le pommier qui adressa la parole
à la chenille:*

*"Gjelmo j'ai entendu de mon ami le vent que tu
as beaucoup voyagé, tu as fait de belles rencontres et
tu as entendu maintes histoires intéressantes.*

Moi aussi, j'en ai une belle à te raconter.

*Mon histoire en est une d'il y a plusieurs
années lorsque Marco Roman surnommé 'Panara',
parti pour l'Amérique.*

*Un jour, il est revenu pour visiter sa famille et
a ramené avec lui une variété de pommier américaine
qu'il a greffée avec un pommier local.*

De cette greffe je suis né.

Regarde mes fruits, te plaisent-ils?"

*Gjelmo regarda l'arbre: il était bien beau, ces branches
ressemblaient à de véritables œuvres d'art.
Elles étaient toutes étendues afin de former
comme un parapluie.*

*Les pommes étaient très grandes,
jaunes avec des rayures rouges.*

*Esta vez fue el manzano a hablarle al gusano:
"Gjelmo, sentí de mi amigo el viento que has viajado
mucho, que te has encontrado y haz
escuchado historias interesantes.*

Yo tambien tengo una que contarle.

Mi historia es de tantos años atrás.

*Cuando, Marco Roman dijo Panara,
anda para el America.*

*Un dia regreso a encontrar a su familia y llevo consigo
una variedad de manzanos americanos y los injerto
con un manzano local.*

De aquel injerto naci yo.

Mira mis frutos, te gustan?"

*Gjelmo miro el arbol:
era muy bello, las ramas parecian verdaderas
obras de arte, y se alargaban hasta formar
una sombrilla, las manzanas eran muy gordas,
amarillas, con estrías rojas.*



La ruia, golôsa, a veva faropât una galeria intun miluç e a veva scuviert ch'al era bon dolç, no tant sugous, ma soradut al veva dentri una meraveôsa stela intal siò coûr.

Gjelmo O-Tell a veva finalmente ciatât il Siô miluç, il siô sium al si era realizât, ma a puartava intal siô coûr ducjus i miluçs ch'a veva incontrât intal siô viaç: ducjus a j vevin regalât un recuart e una storia, ognun al scondeva dentri di sé la so piçula stela con li sôs grandiôsis cualitâts.

Propit alora, inta l'aria a si erin sintudis peraulis liseris comi il vint:
"Al è dibisugna da vardâ e iodi cun i voi dal coûr, a bisugna scoltâ la natura e il cjô desideri,
prima o dopu, al deventarà realtât".

Il bruco, goloso, scavò una bella galleria in una di esse e scoprì che era buona dolce e non tanto succosa, ma soprattutto aveva un bellissima stella nel suo cuore. Gjelmo O-Tell aveva finalmente trovato la Sua mela, il suo sogno si era realizzato, ma portava comunque nel cuore ogni mela incontrata nel suo viaggio: tutte gli avevano regalato un ricordo e una storia, ognuna nascondeva dentro di sé la sua piccola stella con le sue "meravigliose" qualità.

Proprio allora, nell'aria si sentirono parole leggere come il vento:

"Bisogna guardare e vedere con gli occhi del cuore, bisogna saper ascoltare la natura e il tuo desiderio, prima o poi, si avvererà".

The greedy caterpillar bit into a nice shiny apple and realised it was good, sweet and not too juicy.
Most importantly, it had a wonderful star in the centre.

Gjelmo O-Tell finally found his perfect apple; his dream had come true! But he would never forget all the other apples he had sampled along the way. Each one carried its own story and held a special place in his heart with seeds that formed the clearest star. In that precise moment, you could hear words whispered in the wind:

"trust in your heart and always follow your dreams because sooner or later they will come true".

La chenille, gourmande, creusa une belle galerie dans l'une d'elles et la trouva: douce, bonne, pas si juteuse... mais elle avait surtout une belle étoile dans son cœur.

Gjelmo O-Tell avait enfin trouvé sa pomme, son rêve était devenu réalité!
Mais en plus, il portait dans le cœur un bout de chaque pomme qu'il avait rencontré sur son chemin: toutes lui avaient offert un souvenir et une histoire. Chacune d'elles cachait-en-elle sa petite étoile avec ses merveilleuses qualités.

A ce moment, on entendit dans l'air des paroles légères comme le vent:
"Il faut regarder et voir avec les yeux du cœur, il faut savoir écouter la nature, et ton rêve, tôt ou tard, se réalisera".

El gusano goloso escabó un bello tunel, en una de el y descubre que era buena, dulce y no tanto jugosa, pero sobretodo tenia una bellissima estrella en su corazon.

Gjelmo O-Tell finalmente había encontrado su manzana, su sueño se había realizado, llevaba en su corazon cada manzana encontrada en su viaje: todas le habían regalado un recuerdo y una historia, cada una escondía dentro de si una pequena estrella, con su "maravillosa" calidad.

Exactamente ahora en el area se sienten palabras ligeras con el viento.
Aparte se necesita observar y ver con los ojos del corazon, se necesita saber y escuchar la naturaleza y tu sdeseos, tarde o temprano se obtendra.

AL É DI BISUGNA DA VARDÀ E IODI CUN I VOI DAL
OGRA BISUGNA SCOLTÀ LA NATURA E IL CIÒ
ESIDERI, PRIMA O DOPO, AL DEVENTARÂ

REAL TÂT

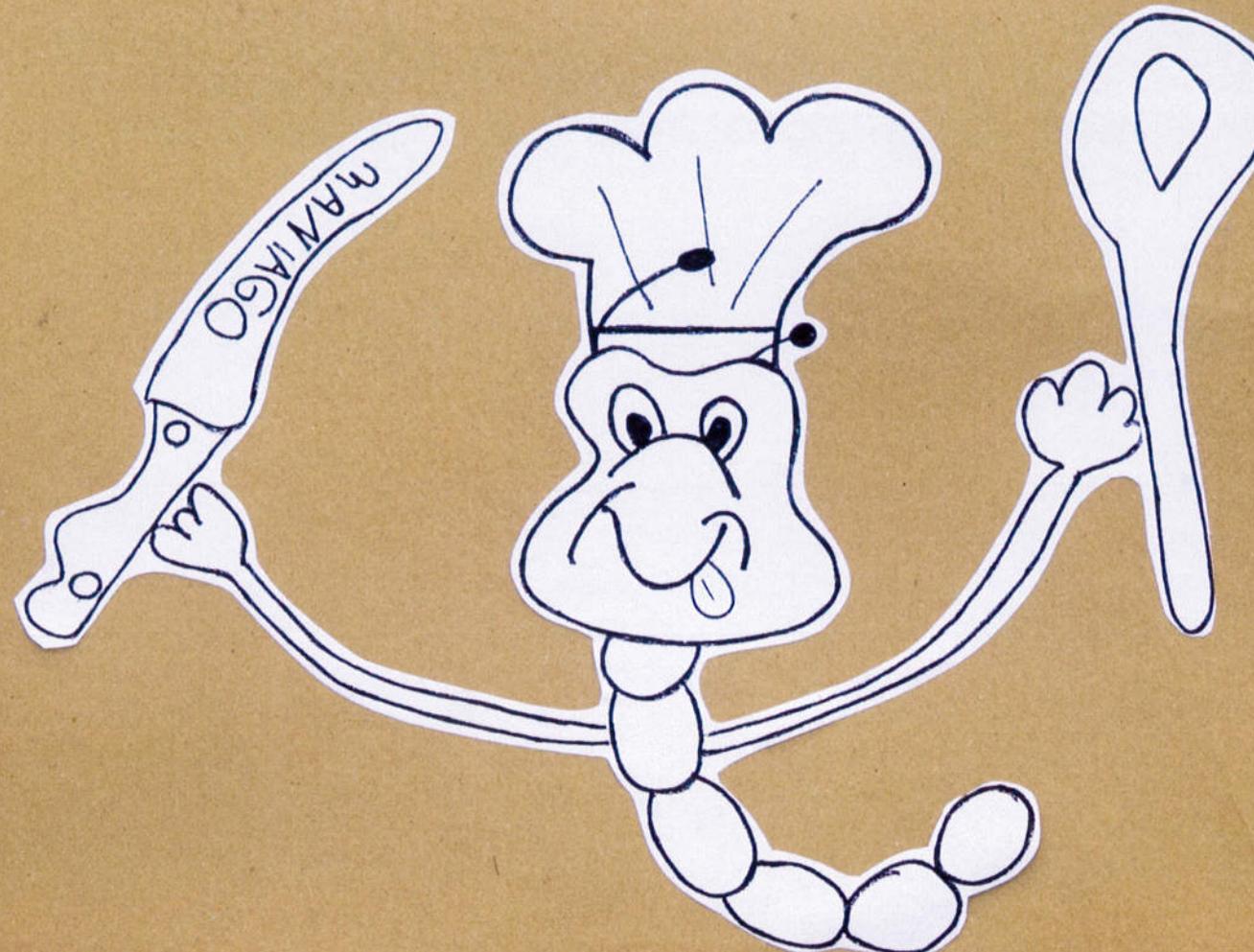


**Le ricette di
Gjelmo O-Tell**

**Les bonnes recettes
de Gjelmo O-Tell**

**Las recetas
de Gjelmo O-Tell**

LI RICETIS DI
GJELMO O-TELL



MELE AL FORNO

Ingredienti

- Mele tipo MARC PANARA

Procedimento

Lavare le mele.

Sistemare le mele su di una pirofila con sul fondo un bicchiere di acqua.

Mettere in forno a 200° per 1 ora.

Per i più golosi, fare un foro al centro della mela e metterci una prugna, oppure zucchero e cannella e far cuocere ancora per pochi minuti.

POMME AU FOUR

Ingrédients

- Pommes de la variété 'MARC PANARA'

Réalisation

Lavez bien les pommes.

Ajoutez-les sur un plat pour mettre dans le four avec un petit verre d'eau au fond. Mettez-le au four à 200° pendant 1 heure.

Pour les plus gourmands, faites un trou au centre des pommes en mettez-y une prune désossée ou encore du sucre et/ou de la cannelle et enfournez encore quelques minutes.

MANZANA AL HORNO

Ingredientes

- Manzana tipo MARC PANARA

Procedimiento

Lavar las manzanas.

Ordenar las manzanas dentro de una bandeja, agregando un poco de agua y sumergiendo las manzanas. Agregar un baso de agua, llevarlas al horno a 200° por una hora.

Para los mas golosos, hacer un hueco en el centro de la mazana y agregar una ciruela, o azucar y canela, y cocinarla por pocos minutos.

FRITTATA ALLA MELA

Ingredienti per 4 persone

- prezzemolo e altre erbe
- 1 spicchio di aglio
- 1 mela tipo CHEI DAL MUSIC
- 1 carota
- 1 patata piccola
- 6 uova
- formaggio grattugiato
- 1 fetta di prosciutto cotto
- sale
- olio

Procedimento

Sbattere le uova con i sale. Grattugiare la mela, la carota e la patata. Tritare finemente gli altri ingredienti. Mescolare bene il tutto aggiungendo il formaggio e le uova. Cuocere in una padella unta con dell'olio.

OMELETTE VERTE AUX POMMES

Ingrédients pour 4 personnes

- Persil et autres herbes aromatiques
- 1 gousse d'ail
- 1 pomme aigre de la variété 'CHEI DAL MUSIC'/Celle aux grimaces.
- 1 carotte
- 1 petite pomme de terre
- 6 œufs
- fromage gratté
- 1 tranche de jambon cuit
- Sel et huile

Réalisation

Battez les œufs avec le sel. Grattez la pomme, la carotte et la pomme de terre. Coupez finement les autres ingrédients. Mélangez-le tout en rajoutant le fromage et les œufs. Cuisez l'ensemble dans un poêle avec une petite cuillère d'huile.

TORTILLA A LA MAZANA

Ingredientes (para 4 personas):

- Perejil y otras hierbas.
- 1 pizca de ajo.
- 1 manzana tipo CHEI DAL MUSIC.
- 1 zanahoria,
- una papa pequena,
- 6 huevos, queso rayado,
- 1 rebanada
- de jamon,
- sal y aceite.

Procedimiento

Batir los huevos con sal, rayar la mazana, la zanahoria y la papa. Triturar finamente los otros ingredientes. Mezclar bien e ir agregando los quesos y el huevo. Cocinar en un sarten, con un hilo de aceite.

MILUÇS AL FOR

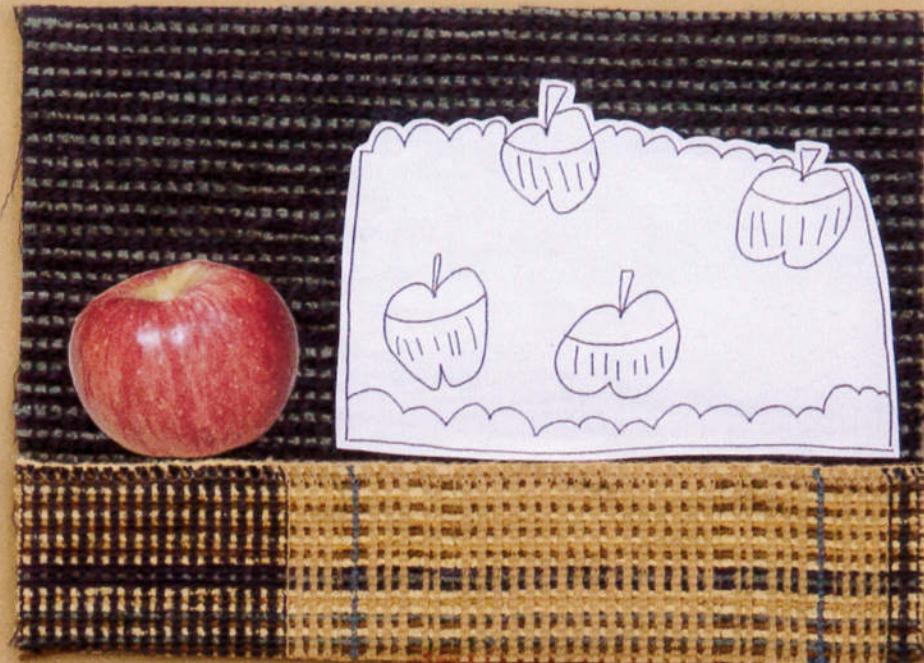
MILUÇS AL FOR

Ingredients

- Miluçs tipo MARC PANARA

Procediment

Lavâ ben i miluçs. Meti i miluçs su di una pirofila cun sul font un got di aga. Meti in for a 200° par 1 ora.
Par i pì golôs, fâ un foro intal mieç dal miluç e meti una siespa, o 'zucher e canela e fâ coi incjimo par cualchi minût.



FARTAIA AL MILUÇ

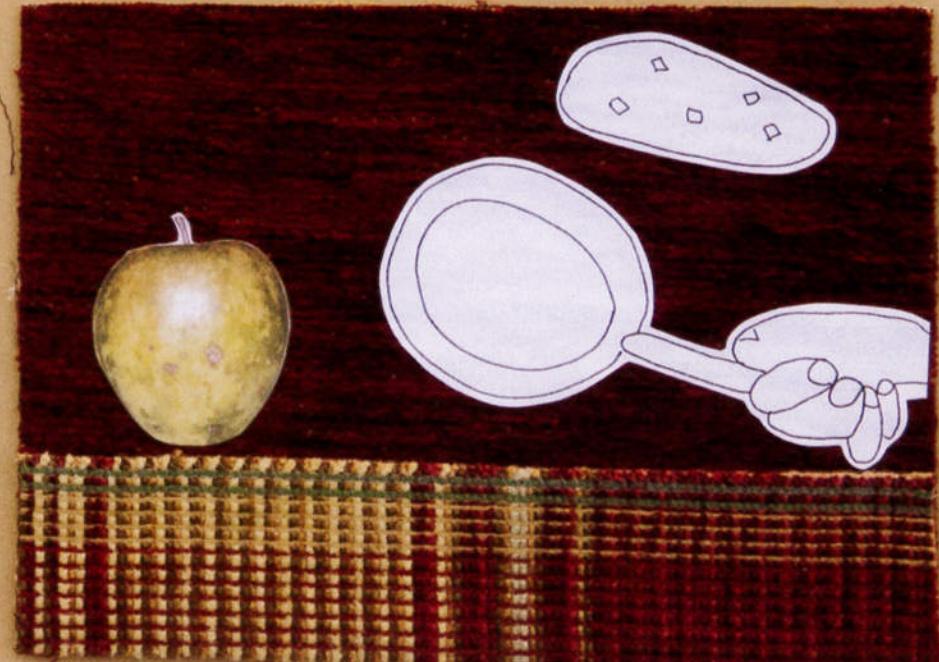
FARTAIA AL MILUÇ

Ingredients par 4 personis

- presebul e altris erbis
- 1 grignel di ai
- 1 miluç tipo CHEI DAL MUSÌC
- 1 carota
- 1 patata piçula
- 6 ous
- formai gratât
- 1 fetâ di prosiut cot
- sâl
- voli

Procediment

Sbati i ous cul sâl. Gratâ il miluç, la carota e la patata.
Mosenâ fin fin dut il rest. Messedâ ben dut 'zontânt il formai e i ous.
Coi inta una fersora onta cul voli.



SUCCO DI MELE

Ingredienti

- 500 g di polpa di mele al netto di buccia semi e torsolo tipo CIGULIN
- 600 g di acqua a temperatura ambiente
- succo di 1/2 limone
- 80 g di zucchero di canna (facoltativo)

Procedimento

Lavare e sbucciare le mele, eliminare il torsolo e tagliarle a pezzetti. Far bollire l'acqua con lo zucchero (se lo utilizzate) aggiungere il succo di limone e le mele a tocchetti. Lasciare cuocere a fiamma dolce per circa 6 minuti mescolando di tanto in tanto. Spegnere il fuoco. Frullare il composto fino ad ottenere un succo liscio e denso quanto basta. Filtrare il succo e servirlo.

SORBETTO ALLE MELE

Ingredienti

- 700 g di mele congelate a pezzetti tipo CHEI DAL VUEL
- 1 albumo
- succo di 1 limone
- 100 g di zucchero a velo

Procedimento

Togliere da congelatore le mele 5 minuti prima dell'utilizzo.

Versare in un frullatore tutti gli ingredienti. Frullare il tutto fino a quando l'aspetto del composto diventa omogeneo e spumoso.

Servire subito.

JUGO DE MANZANA

Ingredientes

- 500 g de pulpa de manzana con concha, semilla y el corazon tipo Cigulin
- 600 gramos de agua temperatura ambiente, jugo de medio limon, 80 g de azucar morena, opcional.

Procedimiento

- Lavar y pelar las manzanas, eliminar el centro y cortarlas a pedacitos.
- Se hierva el agua con el azucar (si lo utilizas) agregar el jugo del limon, la manzana, a trocitos. Dejar que se cocine a fuego bajo, por 6 minutos mezclando de vez en cuando. Apagar el fuego, licuar la mezcla hasta obtener un juego liso y denso hasta que se obtenga, luego filtrar y servirlo.

SORBET AUX POMMES

Ingrédients

- 700 gr de pommes surgelées en petits morceaux, de la variété 'CHEI DAL VUEL'
- 1 blanc d'œuf
- Le jus d'un citron
- 100 gr de sucre en poudre

Réalisation

Sortez les pommes 5 minutes avant l'utilisation du congélateur.
Versez l'ensemble dans un mixer. Mixez l'ensemble jusqu'à ce que l'ensemble devienne homogène et mousseux. Servez-le directement, sans attendre.

JUGO DE MANZANA

Ingredientes

- 500 g de pulpa de manzana con concha, semilla y el corazon tipo Cigulin
- 600 gramos de agua temperatura ambiente, jugo de medio limon, 80 g de azucar morena, opcional.

Procedimiento:

- Lavar y pelar las manzanas, eliminar el centro y cortarlas a pedacitos.
- Se hierva el agua con el azucar (si lo utilizas) agregar el jugo del limon, la manzana, a trocitos. Dejar que se cocine a fuego bajo, por 6 minutos mezclando de vez en cuando. Apagar el fuego, licuar la mezcla hasta obtener un juego liso y denso hasta que se obtenga, luego filtrar y servirlo.

DIGESTIVO A LA MANZANA

Ingredientes

- 700 g de manzana congelada, a pedacitos tipo CHEI DAL VOELI.
- clara de huevo
- jugo de un limon
- 100 g de neva azucar

procedimiento:

- quitar del congelador las manzanas, 5 minutos antes de utilizarlas.
- agregar en una licuadora todos los ingredientes, licuar todo, hasta que el aspecto sea homogeneo y espumoso.

Servir encegida.

SÙGU DI MILUÇS

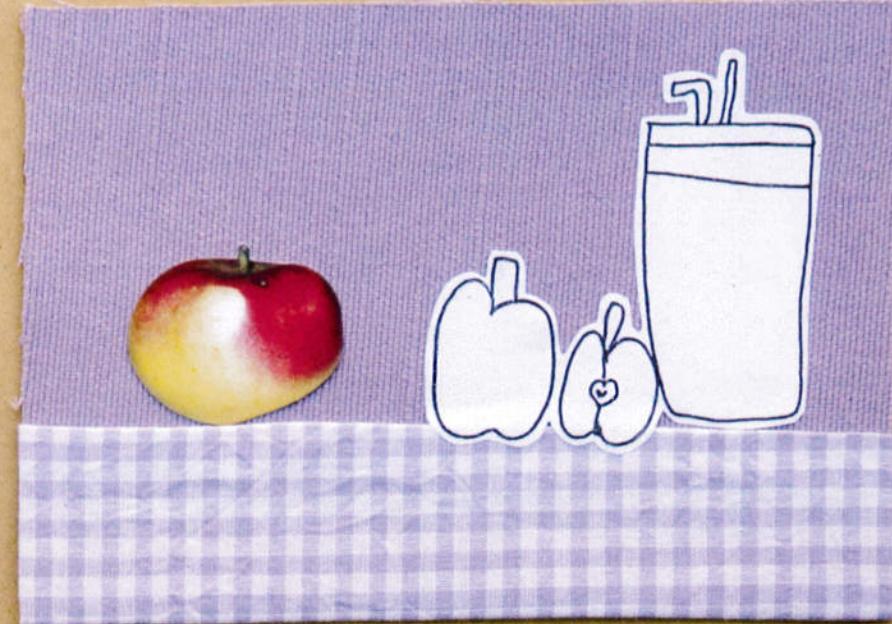
SÙGU DI MILUÇS

Ingredients

- 500 g di polpa di miluçs g di pura polpa di tipo CIGULIN
- 600 g di aga a temperadura ambient
- sùgu di 1/2 limon
- 80 g di 'zucher neri (facoltatîf)

Procediment

Lavâ ben i miluçs e spelàiu, gjavâ il tors e tajâiu a tocus. Fâ boli l'aga cul 'zucher (si lu usait), 'zontâ il sûc di 1/2 limon e i miluçs a tocs. Lassâ coi a flama bassa par circa 6 minûts, messedânt di cuant in cuant. Distudâ il foûc.
Passâ il dut fin ad otegnì un sûc lis e fis tant ca basta. Filtrâ il sûc e servilu.



SORBET AI MILUÇS

SORBET AI MILUÇS

Ingredients

- 700 g di miluçs congjelâs a tocus di tipo CHEI DAL VUELÌ
- 1 blanc di ouf
- sùgu di 1 limon
- 100 g di 'zucher a veil

Procediment

Gjavâ i miluçs dal congjelatour 5 minûts prima da dopràiu.
Meti ducjus i ingredients inta un fruladour e frulâ dut fin a cuant l'aspiet dal compost al deventa omogjeni e spumous. Servî subit.



MELE STREGATE

Ingredienti

- 6 mele tipo CHEI DAL SANC
- 30 gr di burro
- 50 ml di panna fresca
- 65 ml di sciroppo d'agave
- 100 gr di zucchero di canna
- frutta secca mista (avena, mandorle, noci o nocciole tritate, cocco grattugiato...)

Procedimento

Lavare accuratamente le mele.

In un pentolino mettere lo zucchero di canna, il burro, la panna e lo sciroppo d'agave. Fare fondere il tutto e portate ad ebollizione e far sobbolire per almeno 8 minuti.

Infilare gli stecchini di legno nelle mele. Quando il caramello è pronto, intingervi ogni mela per metà ripetendo l'operazione 2 volte. Lasciarle sgocciolare per alcuni secondi, dopodiché passarle nella frutta secca.

POMMES ENSORCELÉES AU CARAMEL MOU

Ingrédients

- 6 pommes de la variété 'CHEI DAL SANC'
- 30 gr de beurre
- 50 ml de crème fraîche
- 65 ml de sirop d'agave
- 100 gr de sucre de canne ou cassonade
- fruits secs mixtes (flocons d'avoine, amandes, noix ou noisettes, noix de coco râpée...)

Réalisation

-introducir un palito de madera en las manzanas cuando el caramelo este en su punto, introducir cada manzana hasta la mitad repitiendo la operacion 2 veces. Dejar que goteen por algunos segundos para luego pasarlas por los frutos secos.

MANAZNAS EMBRUJADAS.

Ingredientes

- 6 manzanas tipo Chel dal sanc.
- 30 gramos de mantequilla.
- 50 ml de crema de leche fresca.
- 65 ml de jarabe de arabe.
- 100 g de azucar morena.
- Frutos secos mixtos (almendras, nueces, avellanas trituradas, coco rallado..)

Procedimiento

-lavar adecuadamente las manzanas

-agregar el azucar en una olla, la mantequilla, la crema de leche, y el jarabe de agave. Hervir por 8 minutos.

-introducir un palito de madera en las manzanas cuando el caramelo este en su punto, introducir cada manzana hasta la mitad repitiendo la operacion 2 veces. Dejar que goteen por algunos segundos para luego pasarlas por los frutos secos.

La mia ricetta / My recette / Mi receta

MILUÇS STRIÂTS

MILUÇS STRIÂTS AL CARAMEL MOU

Ingredients

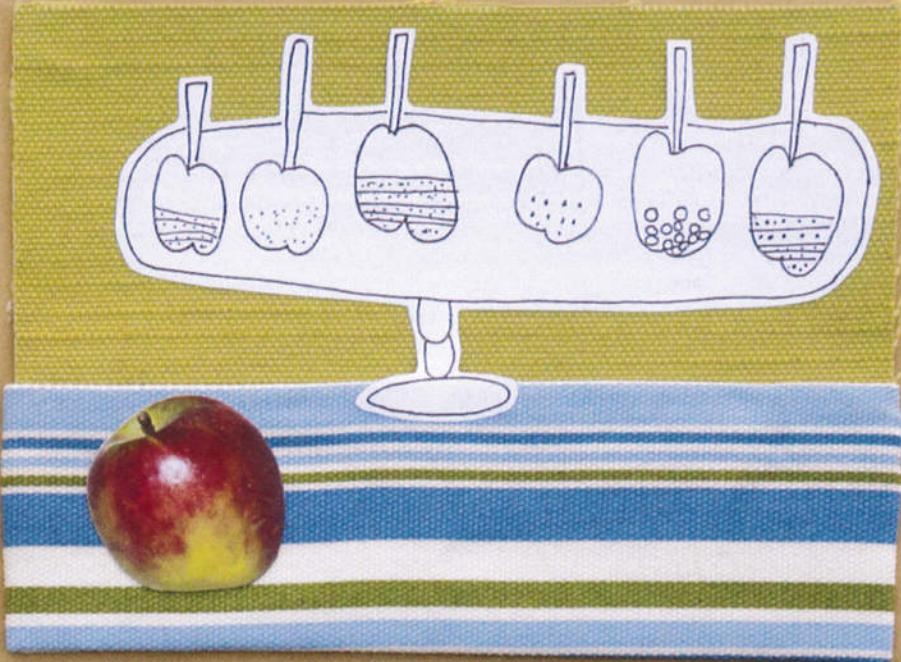
- 6 miluçs da tipo CHÈI DAL SANC
- 30 gr di butiru
- 50 ml di pana frescja
- 65 ml di scirop d'agave
- 100 gr di 'zucher neri
- Fruts secs messedâs (avena, mandulis, còculis o nôlis mosenâdis, coco gratât...)

Procediment

Lavâ ben i miluçs. Inta un citut meti il 'zucher neri, il butiru, la pana e il sjrop d'agave. Fâ fondi dut e puartâ a boli e fâ soboli par almancul 8 minûts.

Meti i bachets di len intai miluçs. Cuant chi il caramel al è pront, meti dentri ogni miluç par metât e ripeti l'operasion 2 voltis. Lassâ gotâ par cualchi secont, dopu passâiu inta la fruts secs.

LA NË RICETA



Stampato grazie al contributo della



