

LA STORIE DAL PAN

- PRELUDIO QUINDO ENTACORA 2014
- ISTITUTO COMPRENSIVO DI MANTAVICO
- SCUOLA PRIMARIA " P. ZOLTTI " S. GIOVANNI LE MARBONE

LA STORIE DAL PAN

A.S. 2016-2017



I ARLEÛS DES CLASSIS 3A E 3B

DI SAN ZUAN

2016 – 2017

Thomas Quaceci

Michael Fabrizia

Alice Taurvi

Alicia Littamē

Klara Mujo

Lasmine Aissi

Xin yuan

Pietro Cantarutti

Gerti Remirsi

Luca vicenzionò

Nada Msatfi

Lu cheng zu Lu
chen ge

Danielle cocameig

Gabriele Leonorduzzi

Mattia tonetti

marco Borra

Nicola Colavitto

Davide N

Christopher Todone

Michelle Blancuzzi

Sofia Santi

Sofia Tamparutti

Giulia Di Lena

Davide Fiore

Thomas Pracass

Christian Bardier

Seif Kassi

Simone Gattilar
a

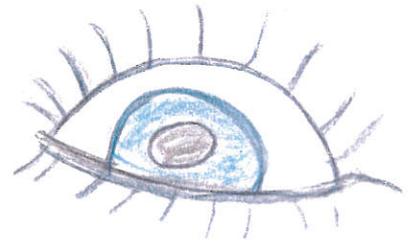
Ginevra ventura!

Valentina protento!

Danielle Borra!

Diego Todone

Cjale ben !



Dolçuts

Bibitis

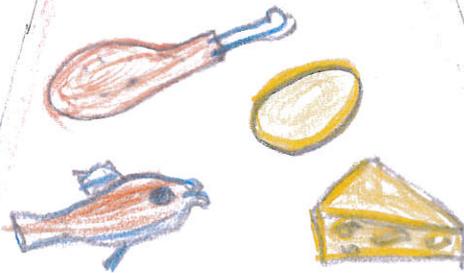
Pôc pôc



Cjâr, ûf

Pes, formadi

No simpri

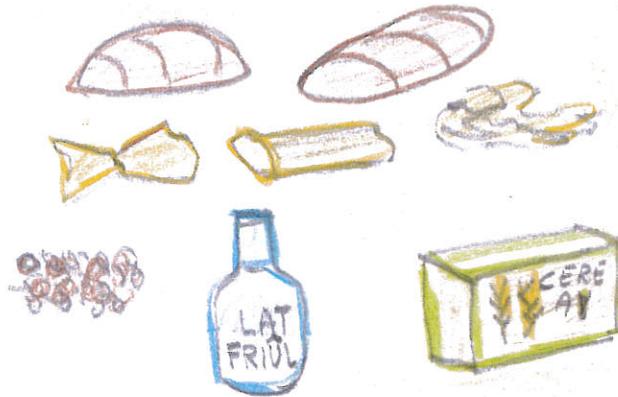


Pan, paste,

rîs, lat,

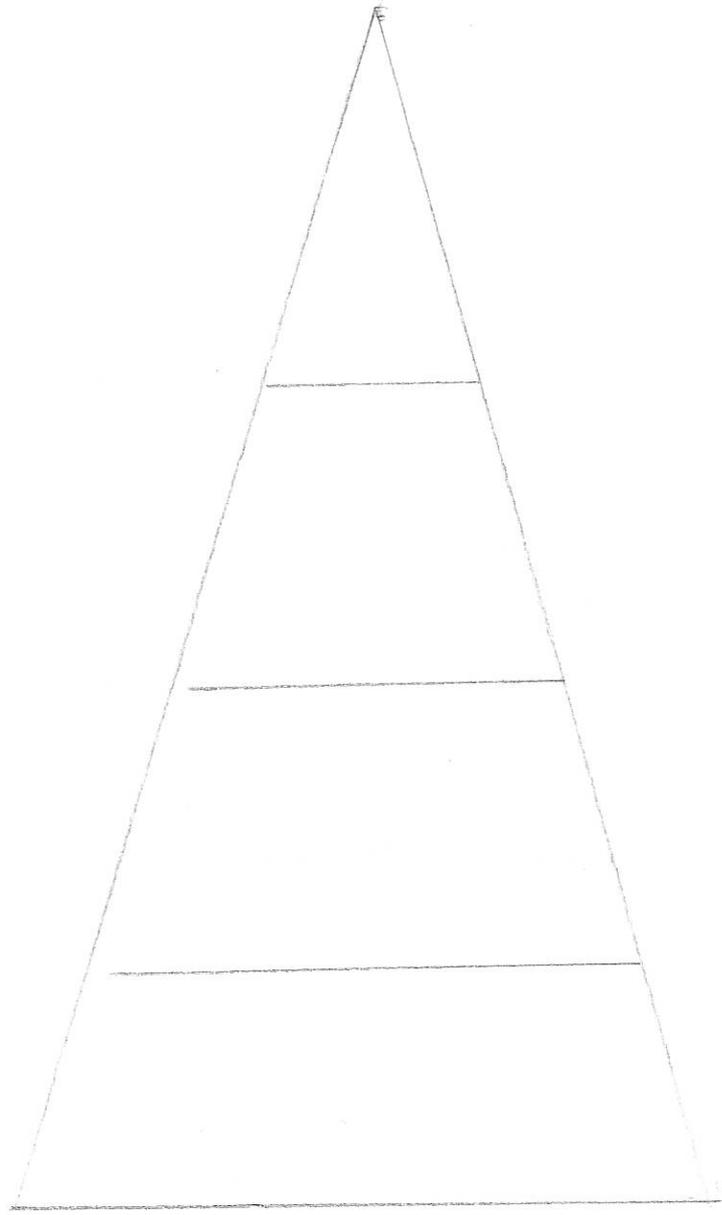
cereai

Ogni dì



Verduris e pomis

Plui voltis in dì



CUMO' FÂS UNE PROVE

MET DONGJE LA TÔ

PIRAMIDE ALIMENTAR E CONTE I PONTS :

DI 0 A 4 PONTS : TU SCUGNIS GAMBIA' LA TÔ
ALIMENTAZION

DI 5 A 12 PONTS : TU PUEDIS FÂ ALC DI MIOR

COGNOSSI I CERÊAI

I CERÊAI A FÂSIN PART DE FAMÊE DES GRAMINACIIS E A SON FATS
DI CJANE, DI FUEIS LUNGJIS E DI SUTILIS E UN SPI CHE AL
DEVENTE ZÂL

.....A PUEDIN JESSI MANGJIÂTS

GRIGNEL INTÎR

Vuârdin

Rîs(par fâ mignestre

o risot)

LAVORÂT

Flocs o

Grignêi

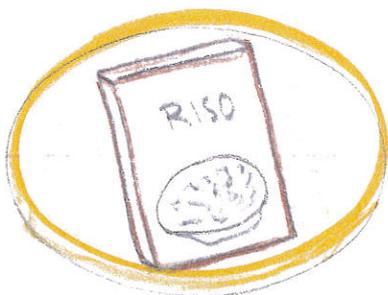
(Pop corn)

MASANÂT

Farine di blave (polente)

Farine di flôr (pan, paste,

tortis.....)



RÎS



POP CORN



FARINE

IL NESTRI FORMENT

In classe o vin samenât il forment intun plat, tal bombâs bagnât di aghe.

Lis samencis e `an dât fûr di une bande lis pontutis verdis e di chê altre lis lidrisutis blancjis che a supin la aghe .



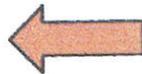
Lis plantutis a son cressudis fissi,fissis; al samêe di viodi un piçul prât vert.

Magari cussì no ma une samençute e jè laide e o vin scugnût butâle vie



SAMENĂ IL FORMENT A SCUELE

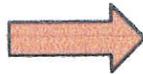
A Novembar o vin samenât
il forment



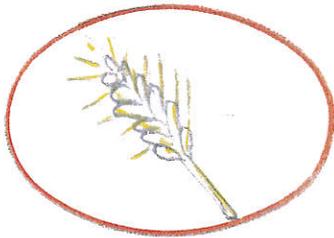
Daspò o vin poiât

Lis samencis inte tiere
e ju vin taponâts cun
altre tiere

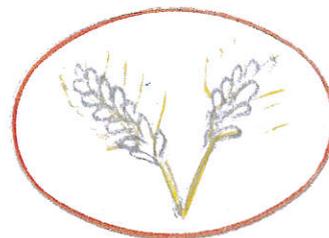
Infin o vin bagnât.



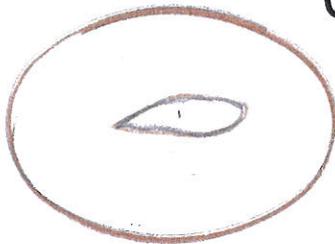
FORMENT



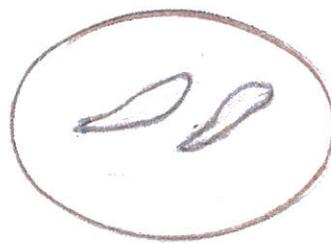
SPI



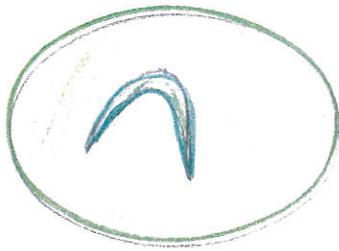
SPIS



GRIGNEL



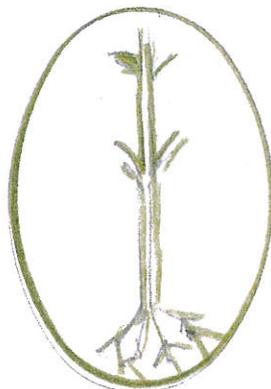
GRIGNÊI



FUEE



FUEIS



CJANE JERBACIE

FORMENT

IL FORMENT AL È UNE DES PRIMIS PLANTIS COLTIVADIS
DALL'OM.

CUALCHI CUALITÂT E CRES BEN TAL CLIME CLIP, CUALCHI
ALTRE TAL FRÊT.

TES NESTRIS TAVIELIS SI SAMENE AE SIERADE (otubar o
novembar) E SI SESELE TAL MÊS DI JUGN

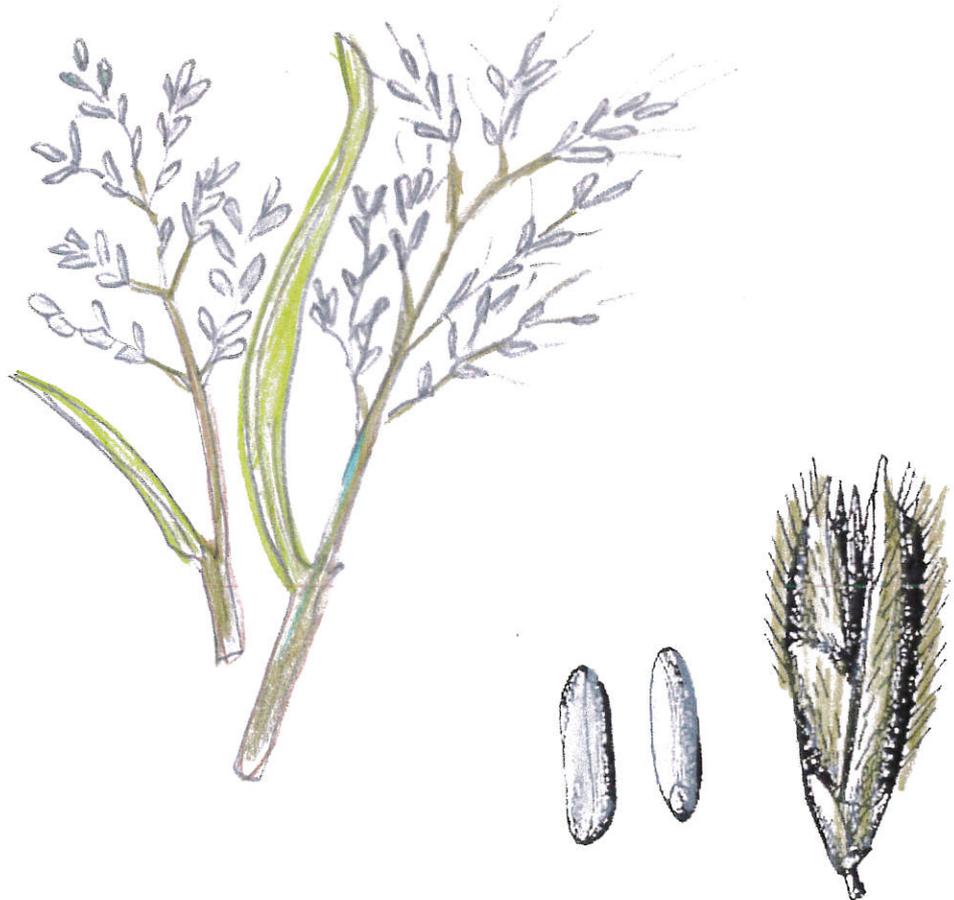


UN TIC DI STORIE

6000 P.d.C. CUL FORMENT E ATRIS GRANS SI FÂS IL PAN[^]



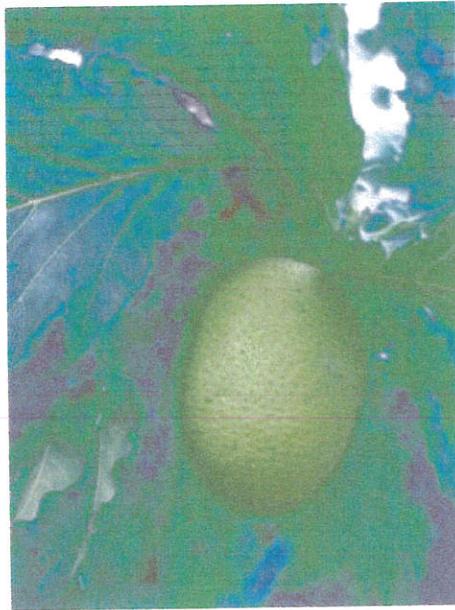
5000 P. d. C. IN CINE IL RÎS AL È ZA COGNOSSÛT[^]



ARBUL DAL PAN

AL A UNE POME GRUESSE COME IL CJÂF DI UN OM .

PAR MANGJÂLU SI LU RODOLE SUNTUNE FUE E SI LU CUEI SUNTUNE
PIERE CJALDE. CUSSÌ AL DURE UN AN



1400 D.d.C. IN ITALIE A SON BUTEGHIS CHE A FÀSIN E CHE A VÈNDIN PASTE



1898 D d C SI PRODUSIN I PRINS CORN FLAKES



TAL PALEOLITIC

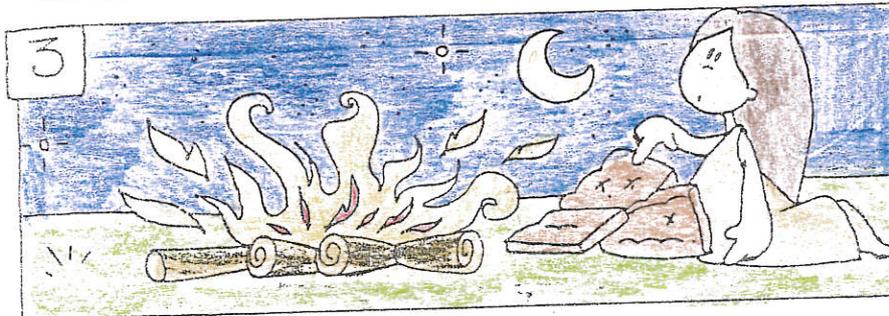
I PRIMITES A MANGJAVIN CEREÂI CRÛTS



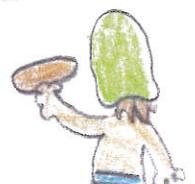
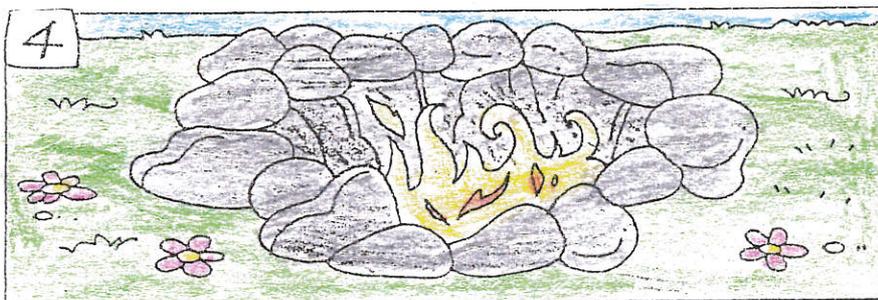
PODOPO I GRAGNEI A VIGNIVIN PESTÂTS SUNTUNE PIERE



SI METEVE DONGJE UN POCJE DI AGHE



INĪUNE BUSE SI IMPIAVE IL FÛC E SI METEVE A CUEI .



7.000 AGNS INDAÛR E NASSEVE LA AGRICULTURE



Met un X te rispueste che ti pâr juste

- I archeolics a àn cjatât i documents scrits de compre dai grans.
- I archeolics a àn imaginât che al fos cussì par yie che di altris bandis i neolitics a prat cavin la agriculture.
- I archeolics a àn cjatât tai sgjâfs lis semencis des plantis coltivadis.

Tai insediaments preistorics dal Neolitic in Friûl e jere za une agriculture dal dut afermade. Si semenave cuntun baston speciâl. Par cjapâ sù i grans a dopravin sesulis di len, li che a jerin in serie lamis di siliç, o pûr curtis di seseladôr. I grans ju imagazenavin in vâs grancj e cualchi volte ju insilavin tes busis sgjavadis tal teren arzilôs o ancje smaltadis.

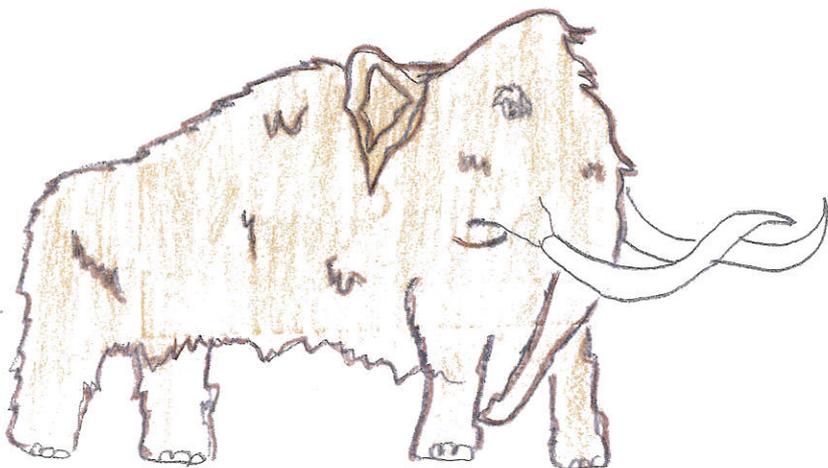
L'AGRICULTOR NEOLITIC AL MODIFICHE IL PAISAÇ NATURAL

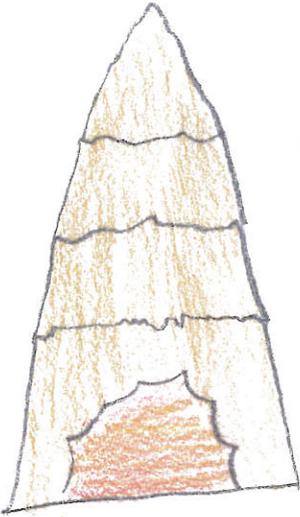


IL DISBOSCAMENT CU LA MANARIE AL COVENTE PAR
VÊ SPLANADIS PAI CJAMPS

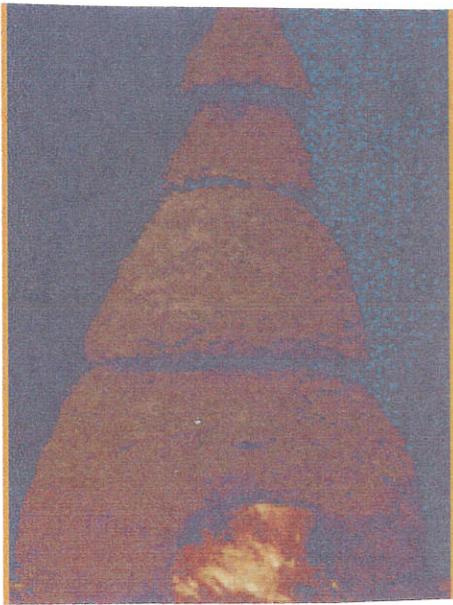
TAL NEOLITIC

CIRCHE 7 – 10 MIL AGNS INDAUR IL CLIME AL E'
DEVENTÂT CLIP. CUALCHI NEMÂL DI CJÂR COME IL
MAMMUTH AL SPARIS E CUSSÌ I OMS A SCOMENCIN A
CJAPÂ SU I CEREÂI

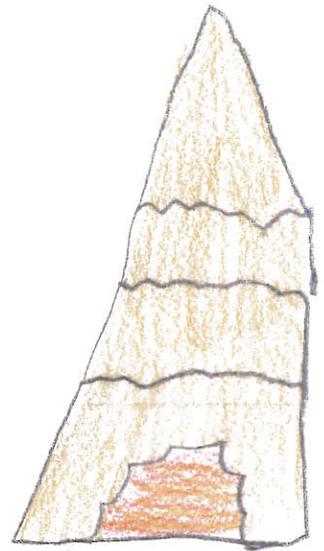




FOR

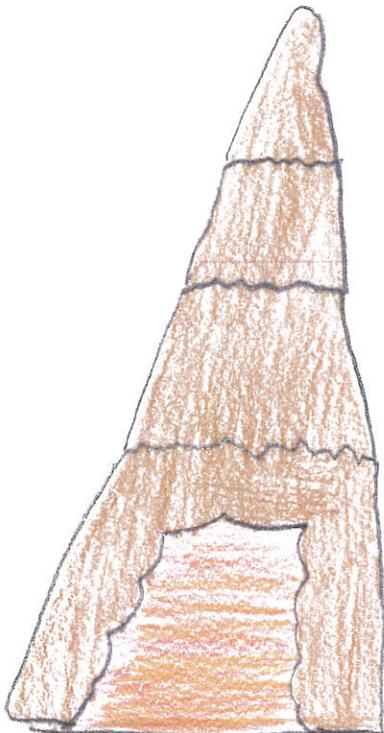


FOR



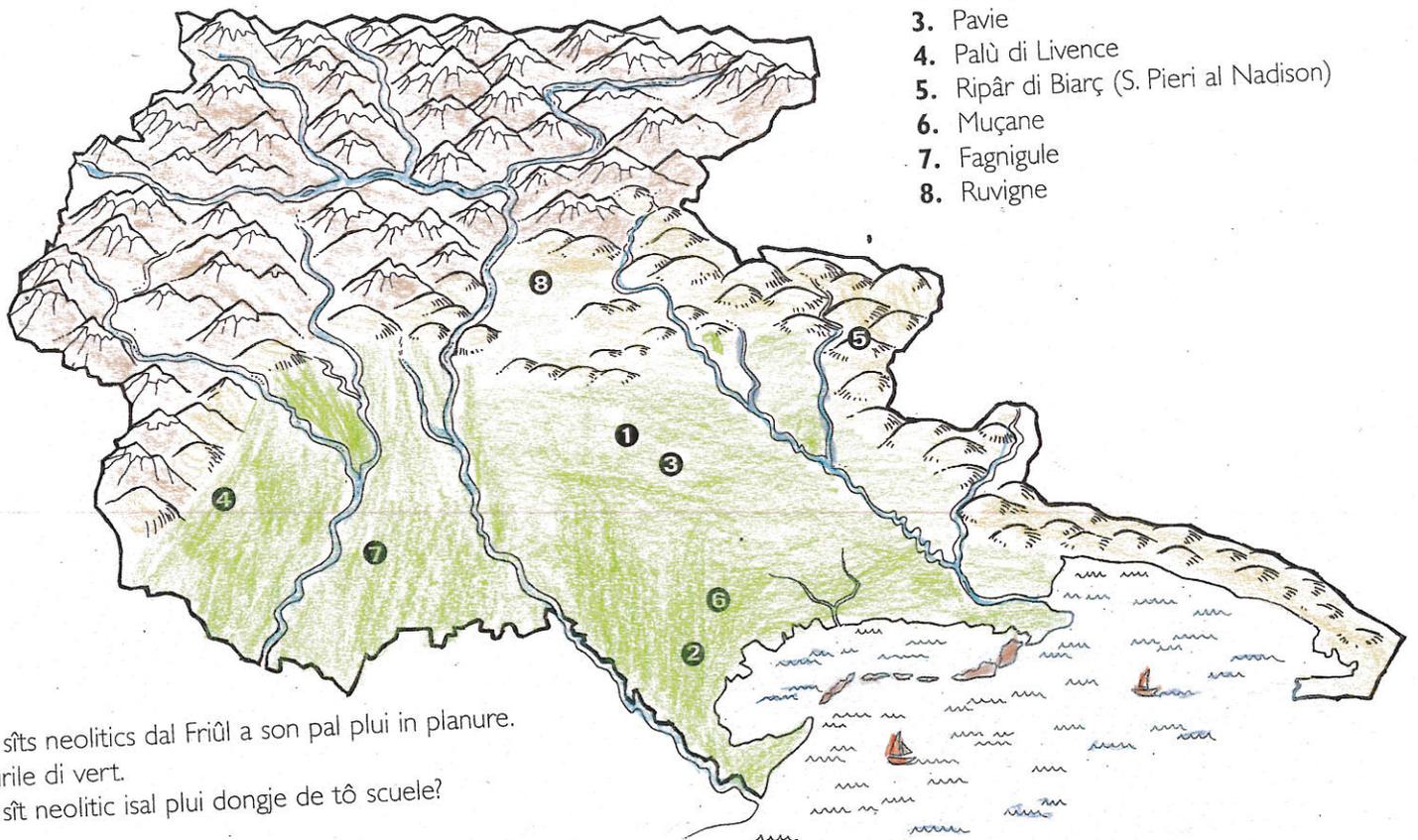
BUSE PAR TIGNI

CONT I GRANÈI



SÎTS NEOLITICS IN FRIÛL

INTE NESTRE REGIJON A SON STÂTS CJATÂTS
DIVIERS SÎTS ARCHEOLOGJICS, IL PLUI DONGJE DE
NESTRE SCUELE AL E' CHEL DI SAMARDENCJE DI
PUÇUI



1. Samardencje (Puçui)
2. Blancjade (Palaçûl)
3. Pavie
4. Palù di Livence
5. Ripâr di Biarç (S. Pieri al Nadison)
6. Muçane
7. Fagnigule
8. Ruvigne

■ I sîts neolitics dal Friûl a son pal plui in planure.
Piturile di vert.
Ce sît neolitic isal plui dongje de tû scuele?

SAMARDENCJE

AI 30 DI MARÇ O SIN LÂTS IN GJITE CU LA CLASSE A
SAMARDENCJE DULA' CHE O VIN VIODÛT CEMÛT CHE
A VIVEVIN I NESTRIS ANTENÂTS E CEMÛT CHE A
CONSERVAVIN E CUEIVIN I GRAGNÊI DI FORMENT.

JU METEVIN INTUNE BUSE, DASPÒ JU TAPONAVIN
CUNTUNE LASTRE DI PIERE E JU MASANAVIN CU LIS
PIERIS.

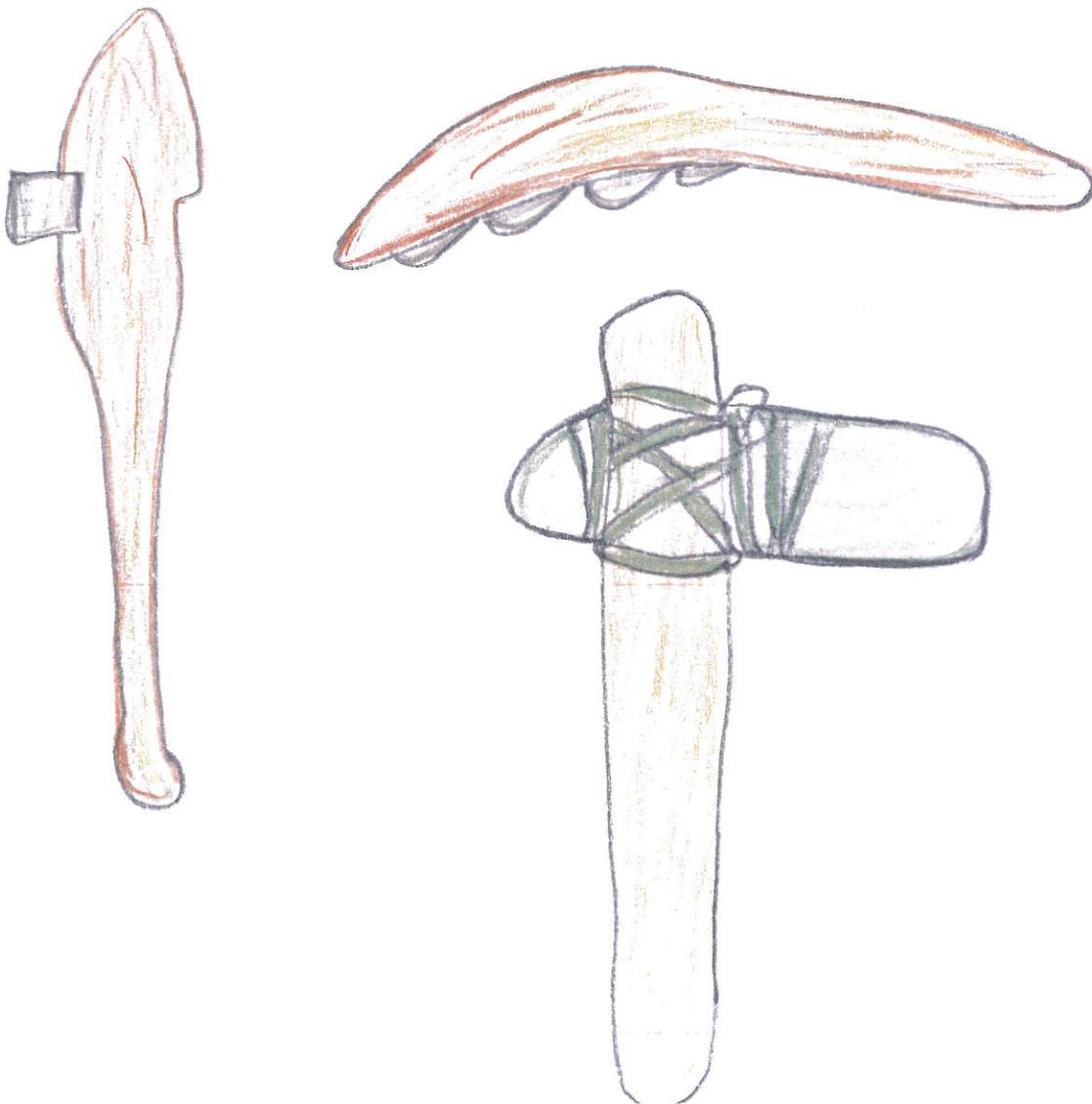
LA FARINE E VIGNIVE MISTURADE CUNTUN POCJE DI
AGHE E SI METEVE L'IMPAST SUNTUNE PIERE CJALDE
PAR CUEILU



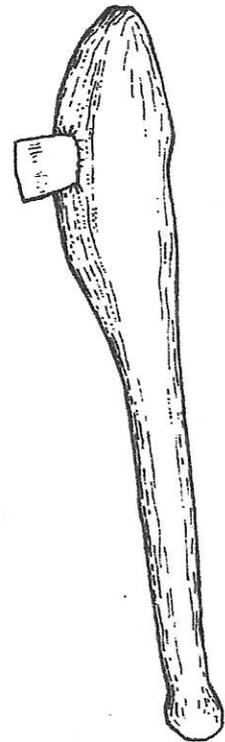
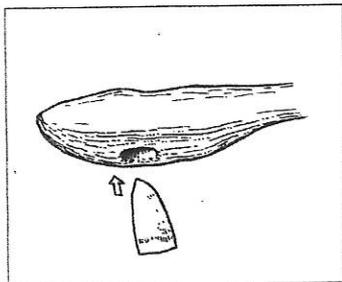
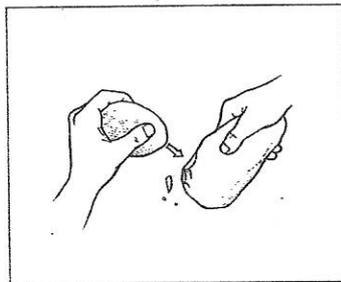
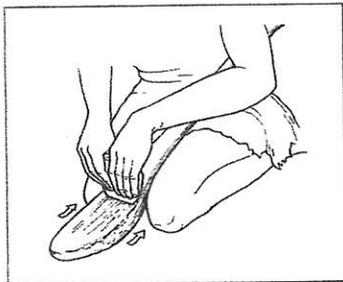
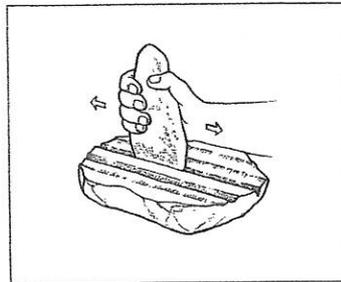
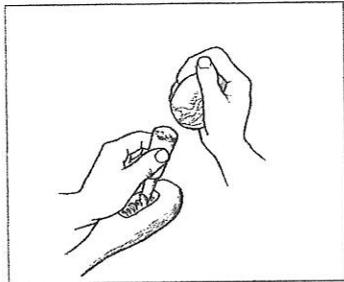
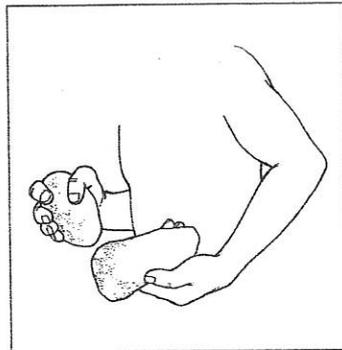
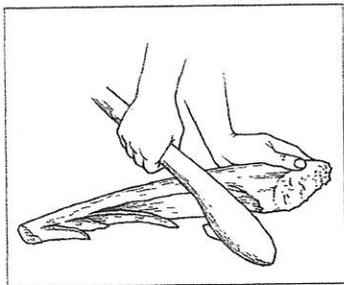
IMPRESCJ PAR LAVORĂ LA TIERĒ

LA MANARIE NEOLITICHE E VEVE UN MANI DI LEN
LUNC 60 – 80 CM CUNTUNE PART PLUI GRUESSE DE
BANDE CHE SI METEVE DENTRI LA LAME DE PIERE
CHESTE PART E VEVE DI JESSI AVONDE GRUESSE
PAR RESISTI AI COLPS.

SI DOPRAVE UNE PIERE SCLESADE PAR DĂJ UNE
FORME SCUASI TRIANGOLĂR.



NEOLITIC: JUDÌN A FÂ UNE MANARIE DI PIERE PULIDE



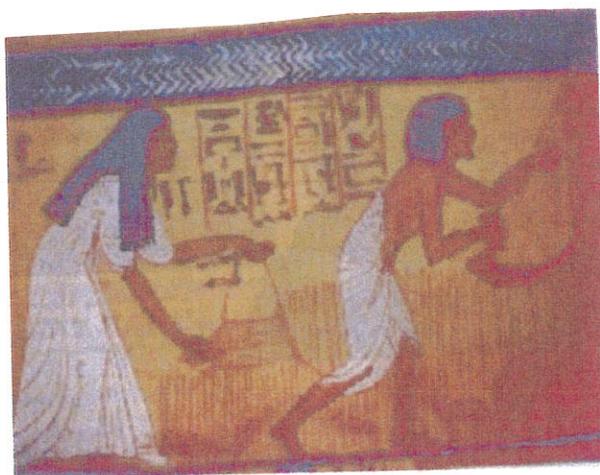
Met in ordin la secuce di costruzion de manarie tacant cul prontâ il mani e numerant di 1 a 7.

EGIZIANS I PRINS PANCORS

SÙ PAR JÙ 6000 AGNS PRIME DI CRIST IN EGIT CUANT
CHE IL FLUM NILO AL DAVE FÛR, I CJAMPS DI
FORMENT A VIGNIVIN INAGÂTS, CUSSÌ PAR TIGNÏ
CONT I GRAGNEÏ E ÀN PROVÂT A CUEIU. UNE LIENDE
E CONTE CHE UNE ZOVINE UNE SERE SI È
DISMENTEADE UN PÔC DI IMPAST.

TAL DOMAN E À PROVÂT A CUEI CHEL PAN SGLONF E
ACIT.

IL PAN AL È DEVENTÂT FOF, CUSSÌ AL È STÂT
INVENTÂT IL PAN JEVÂT

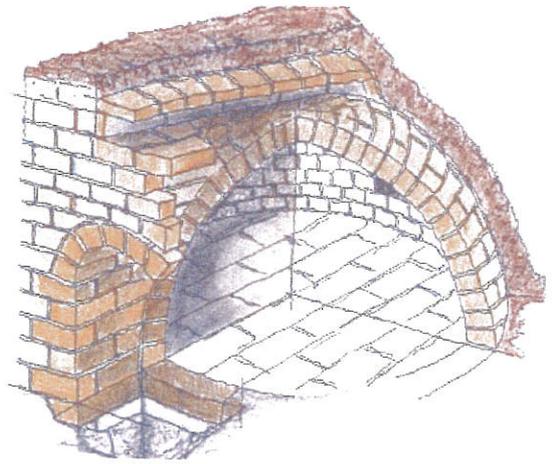


Il raccolto del grano. Da una pittura tombale dell'antico Egitto.



GRÈCS E ROMANS

A JERIN TANT GOLÒS DI PAN CHE AL JERE CALCOLÂT
UN BEN DI LUS



IN ITALIE

TAL 1300 DOPO DI CRIST, AN DE GRANDE PESTE, NO
SI PRODÛS PLUI FORMENT E IL PAN NOL VEN PLUI
FAT FIN TAL 1500. I PANCÛRS TALIANI A TORNIN A
IESSI INNOMENÂTS.



*La battitura del grano
panificatore.
(libro dei mesi del XIII secolo)*



IL PAN TE NESTRE TRADIZION

TE NESTRE CULTURE IL PAN AL À UN SIGNIFICÂT
IMPUARTANT : CRIST INTANT DE ULTIME CENE AL
CREVE IL PAN E AL DÎS " GJOLDEIT E MANGJIAIT
CHEST AL È IL GNO CUARP " dal Vanzeli di Mateu

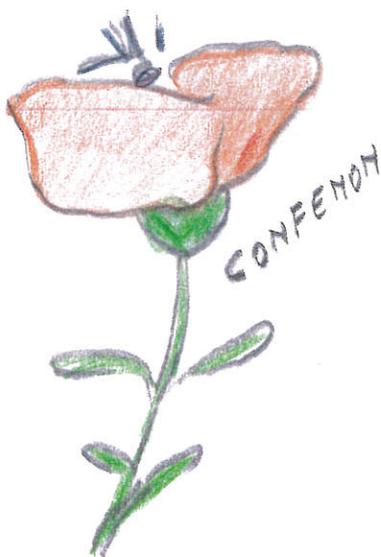


LA TAVIELE

NÔ O VIVÌN IN PLANURE E O PODÌN VIODI TANCJ
CJAMPS DI FORMENT IN DUTE LA TAVIELE



CUALCHI VOLTE SI VIÒT ANCJE IL CONFENON E LA
BARBURICE



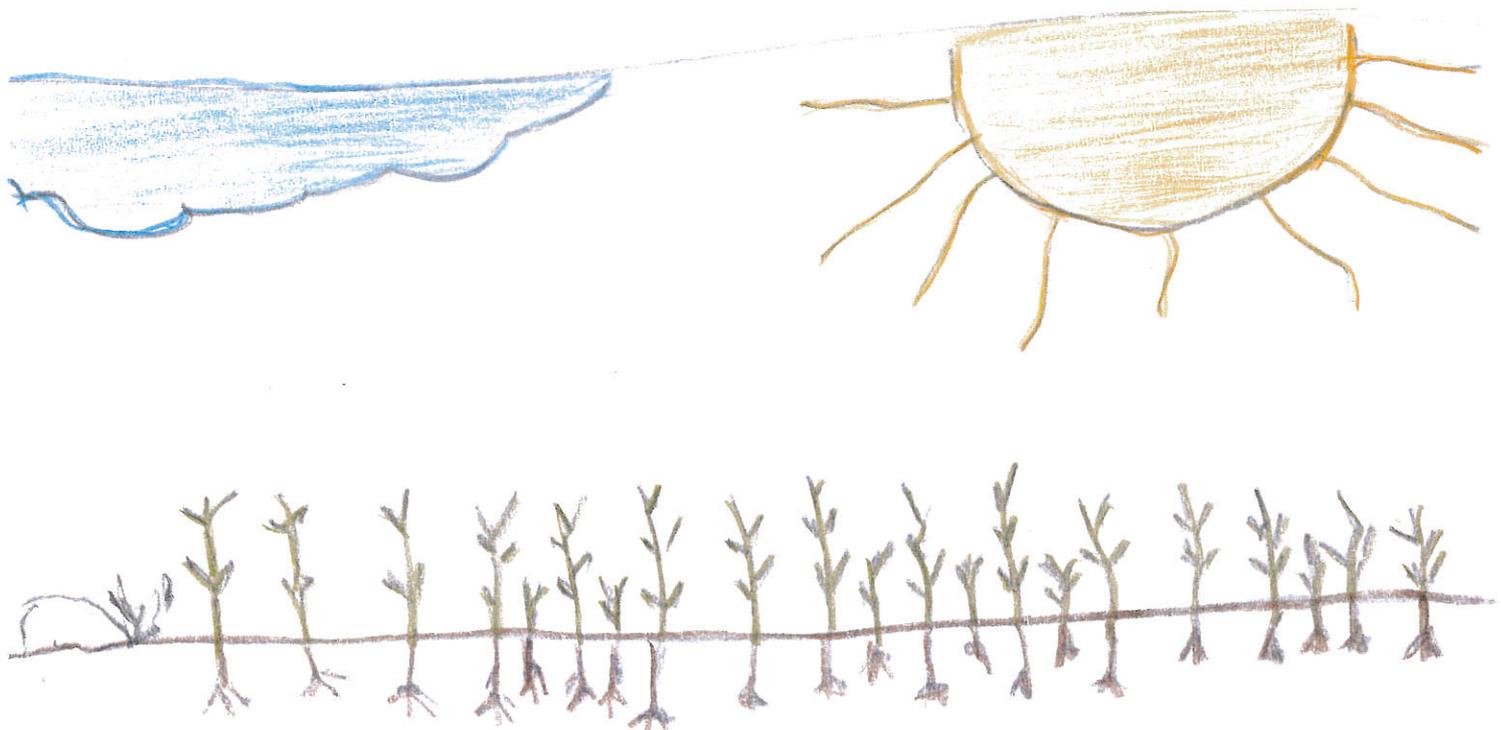
INVIER : I GRAGNEI SI SVILUPIN SOT LÂ NEF



SOT LA PLOIE FAN

SOT LA NĒF PAN

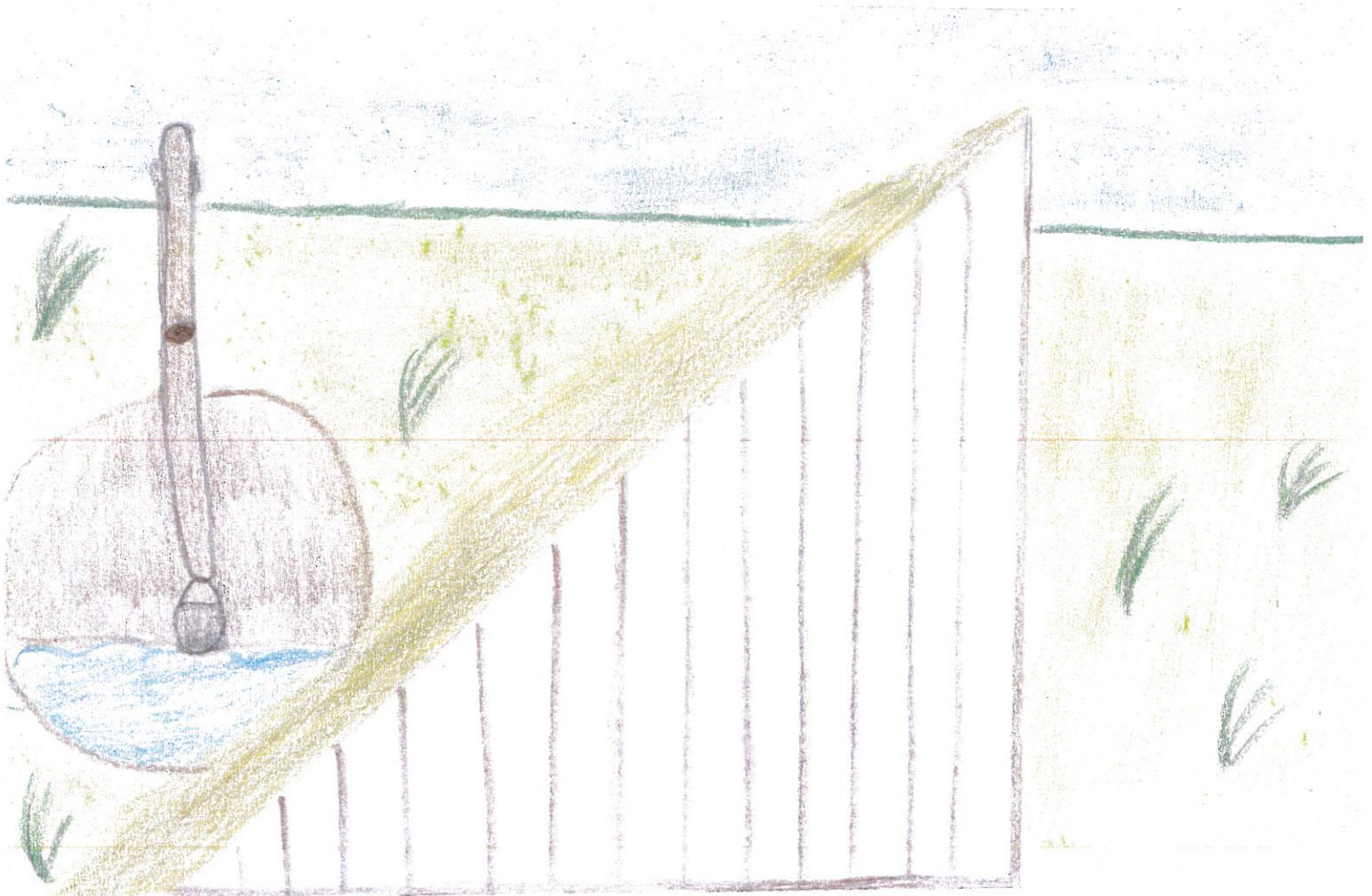
VIERTE: AL È CLIPUT, IL FORMENT AL CRES CUNTUN
SPI VERT



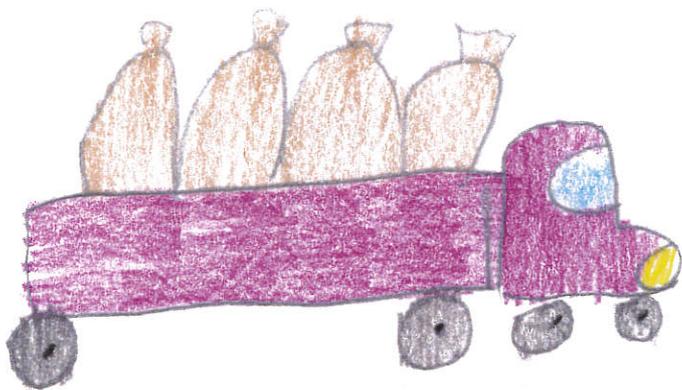
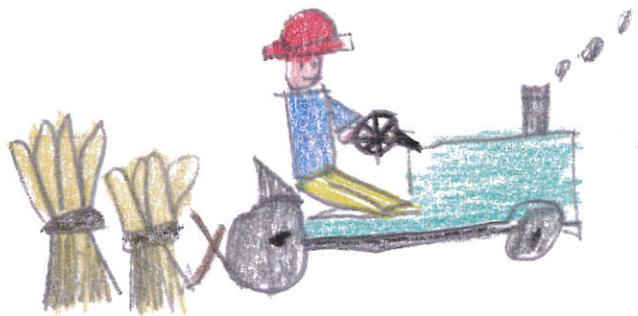
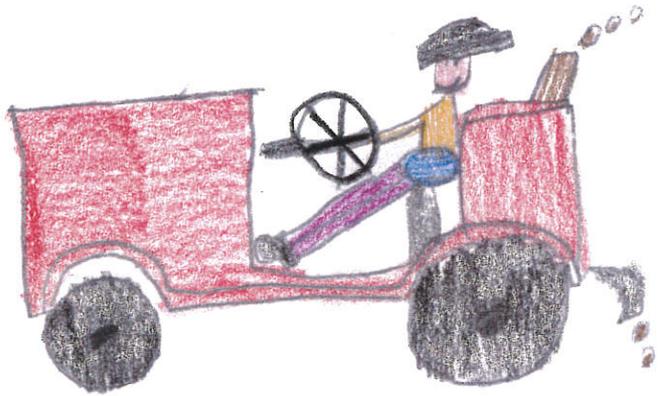
A MAJ AL SCOMENZE INZALÎ BUTANT FÛR SPÎS
COLÔR AUR

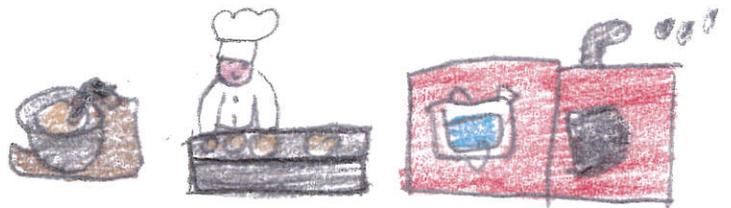
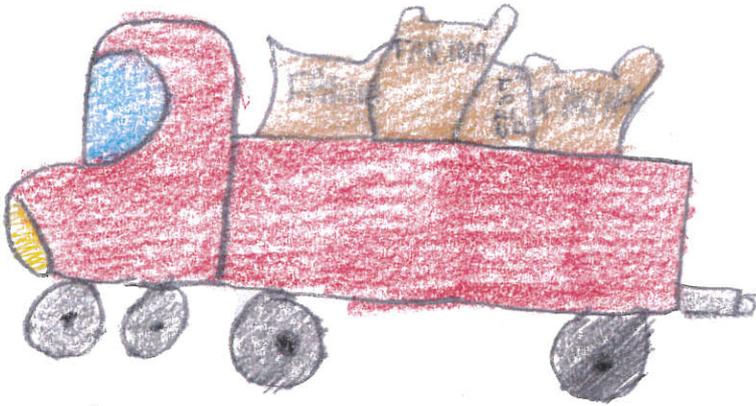


JUGN AL È PRONT A RACUEI CHEL MÂR DORÂT



IL PAN : DAL CJAMP AE BUTEGHE





IL CIANT DEL FORMENT

Quant che rit la primevere
da la Tòr al Tiniment,
ce tant bieie
la tavieie
dute verde di forment!

E d'istât, quant che il soreli
vie pal cil di flame al pâr,
ce tant bieie
la tavieie
che vongòle come il mâr!

Dut chel mâr di spîs che lúsin
e fra mièz il confenòn
che si drezze
e s'imborezze
par dai spico a la stagion;

dut chel mâr che si slontane
vie pal plan, di ca e di là,
ce belezze
ce ricezze
sul moment di seselâ!

Al è il pan de nestre tàule
c'al madrès cumò tal spî:
cui c'al are
la so tiare
il so premi al ciate lì.

Premi e glorie de fadie
la tavieie colôr d'aur;
cui c'al are
la so tiare
lu consofe chel tesaur!

Quant che rit la primevere
da la Tòr al Tiniment,
ce tant bieie
la tavieie
dute verde di forment!

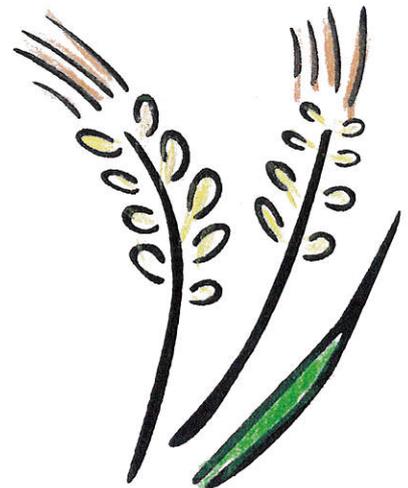
E d'istât, quant che il soreli
vie pal cil di flame al pâr,
ce tant bieie
la tavieie
che vongòle come il mâr!

Fruch antico de "Antigais"

IL CANTO DEL FRUMENTO

Quando la primavera sorride,
dal Torre al Tagliamento,
che bella campagna
tutta verde di frumento!

E lontano quando il sole
nel cielo sembra di fuoco,
che bella campagna
ondeggia come il mare!



Tutto quel mare luccicante di spighe
ed in mezzo il papavero
che si raddrizza
e cerca di farsi notare
per dare colore alla stagione;

Tutto questo mare che si allunga
Nella pianura, di qua e di là,
Che bellezza che ricchezza
al momento del raccolto!

E' il pane della nostra tavola
che sta maturando nelle spighe:
chi coltiva la terra
trova in questo il premio a tanta fatica.

Premio e gloria alla fatica
la campagna colore dell'oro;
chi coltiva la terra
felice di questo tesoro!

Quando la primavera sorride
dal Torre al Tagliamento,
che bella che è la campagna
tutta verde di frumento!

E, d'estate, quando il sole
Nel cielo sembra di fuoco,
che bella che è la campagna
che ondeggia come il mare!

ENRICO
FRUCH



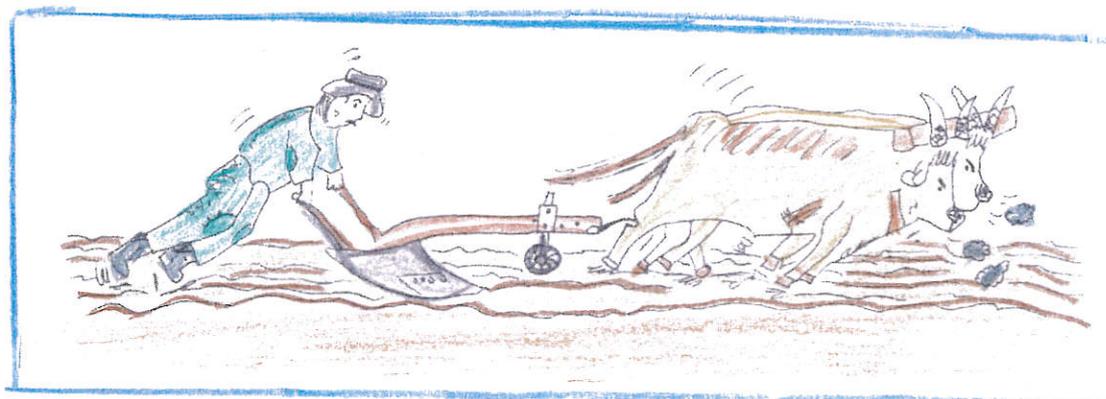
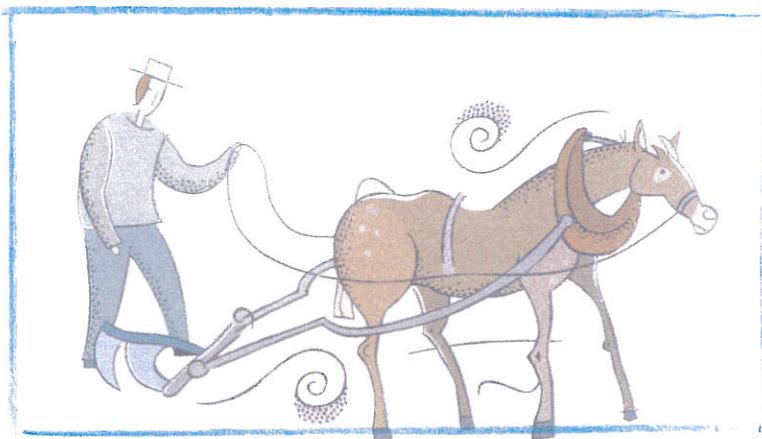
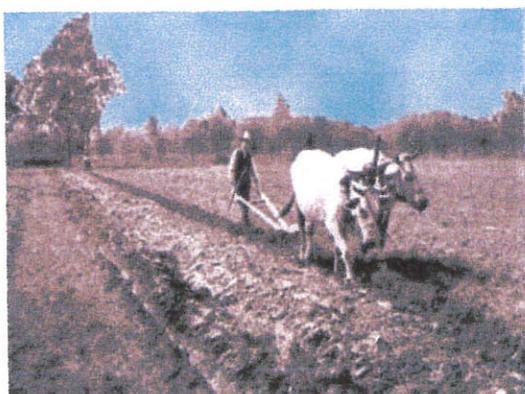
SPI

SOFIA SANY

LA RUEDE DES STAGJONS

ARÂ E SAMENÂ DI UNE VOLTE

SIERADE : IL CJAMP AL VEN ARÂT E I GRAGNÊI A
VEGNIN SAMENÂTS A MAN IN MANIERE UNIDE



La semina veniva fatta a mano dal contadino, dopo aver arato il campo con i buoi e sparso del concime organico



PAR ARÀ E SAMENÀ UÈ
SI DÒPRIN LIS MACHINIS



L'aratura e la semina vengono eseguite da potenti trattori con enormi seminatrici



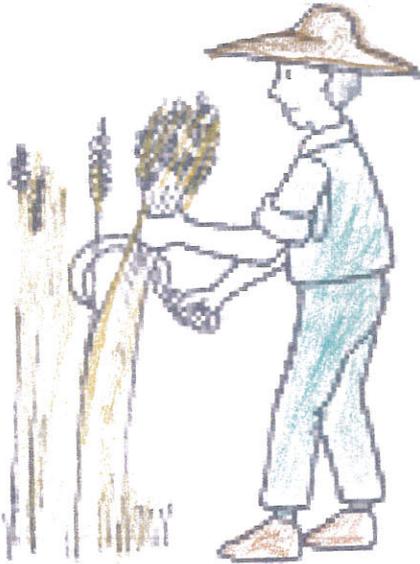
SESELÂ E BATI

UNE VOLTE.....

IN JUGN IL CONTADIN AL CJAPAVE SÙ I SPÏS MADÛRS
CU LA SESULE

UÊ.....

SI DÒPRIN MOTÔRS CHE A SESELIN E A BÂTIN DUT
INTUN .



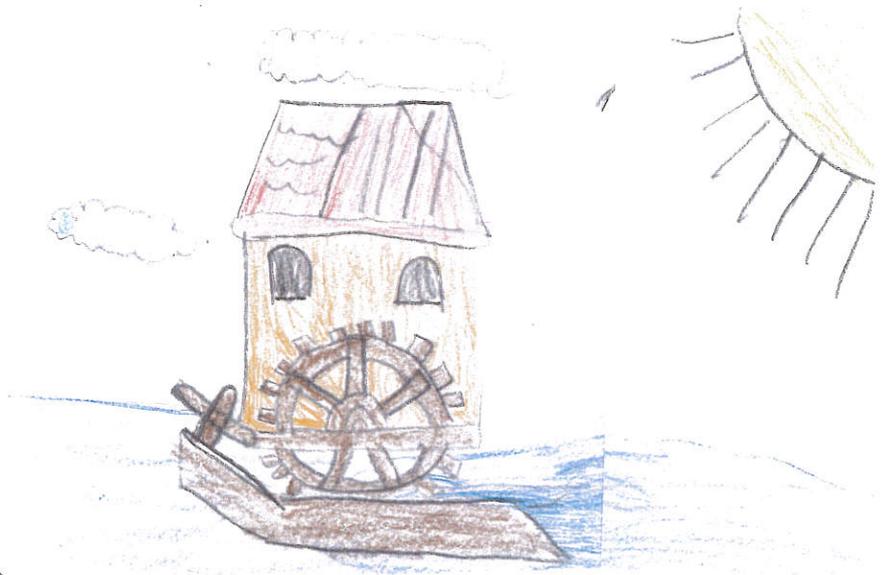
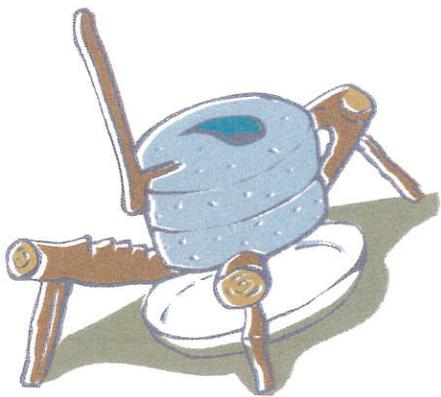
Quando le spighe si coloravano di un bel giallo dorato, il frumento era pronto per essere tagliato a mano e legato in covoni. Questi venivano lasciati a seccare per un po' nel campo e poi venivano portati a trebbiare



La mietitura e la trebbiatura vengono fatte simultaneamente nel campo, quando il grano è maturo.

MASANĂ

UNE VOLTE I CONTADINS A PUARATAVIN CUL
CJĂR ÎL FORMENT TAL MULIN, PA FĂ LA FARINE.
TAL MULIN I GRAGNEI A VIGNIVIN MASANĂTS
CUNTUNE PIERE O TAI MULINS A AGHE



IL MULIN DI UÈ AL È UNE FABRICHE DULÀ CHE
IN OGNI PLAN A SON TANTIS MACHINIS. OGNUNE
E CJAPE IL FORMENT DAL PLAN PARSORE , LU
MASANE E LU PUARTE AL PLAN SOT FINTREMAI
CHE AL DEVENTE FARINE ,

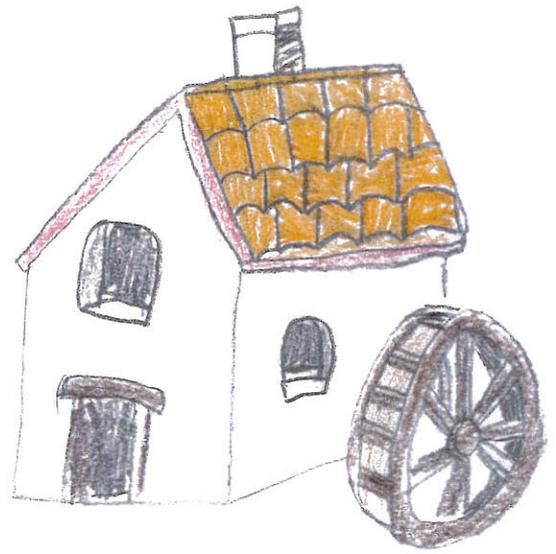
La macinazione



Il frumento con capienti sacchi veniva portato al mulino per essere trasformato in farina.



Il frumento in enormi rimorchi viene trasportato al mulino per essere macinato.



FÀ IL PAN

**CU LA FARINE IL PANCÒR AL PREPARE TANTIS
QUALITÀS DI PAN DIFERENTIS**

Dal fornaio



Con la farina il fornaio, ieri come oggi, aiutato da collaboratori e vari macchinari, produce a mano tanti tipi e qualità di pane e dolci eccellenti.

E VENDILU.....

**CUSSÌ IL NESTRI PAN AL RIVE SU LA NESTRE
TAULE.....**

Al panificio o al supermercato



Il pane ora è pronto per essere venduto ai clienti





Forment

Il forment si samese e siarade (autumn)
Ultim di utubar, november. Prim,
che al gran vadi te tiare al vagnive
vidriulât cul verderame des vî.

Distât te aghes, le sere prin di samese
lu bagnavin, cussî, li bestis te tiare no
lu roseavin.

Il teren arât, ~~massimâ~~ ^{e coltat} al jere pront.

Al vagnive samesat a man di un comp
pratic in maniere che le samese e
colât unide par dut il camp.

Al dovere mossi prime dal fret. No tant
adore, ma, in maniere ch'el svilupâs
prime de glaze, ~~siar~~ ^{siar} a fale dismeti.

Il proverbia al dis: sotto la neve pane
sotto la neogia fame (sot le nef pan
sot le pioe fan).

Rive le primavera, le lune di marz ~~che~~
e mene il alepât, far movi dutis li plantis.
Il forment al cre, ~~siar~~ ^{siar} vêt. Rivat il
mes di mai, samese inzali, butant

FRUMENTO

Il frumento si semina e SIARADE (autunno). Prima della semina, il terreno veniva disinfettato con il verderame usato anche per le viti.

Il terreno, arato e disinfettato era pronto.

Il seme veniva seminato a mano da un uomo esperto che doveva fare in modo che il seme cadesse sul terreno in maniera unita.

Il frumento doveva nascere prima del freddo.

Con l'arrivo della primavera, la luna di marzo porta il calduccio e fa muovere tutte le piante.

Verso il mese di maggio, il frumento inizia ad ingiallire e nascono le spighe colore dell'oro.

Giugno è pronto a ricevere quel mare dorato.

Una volta diventato giallo chiaro, il frumento è pronto per essere mietuto.

Le famiglie si univano e si aiutavano.

Con la SESULE (falce) in mano, uno vicino all'altro tagliavano appoggiando sul terreno i fasci di spighe.

Le donne avevano il compito di legare i BALÇ (fasci) tra loro.

Finito questo lavoro insieme facevano i BALÇARS (covoni).

Dopo lo portavano sul TOGLÂT (granaio) oppure lo trebbiavano.



LA TREBBIATURA

La trebbiatrice era messa nella piazza del paese.

I contadini a turno portavano il frumento con i carri e si lavorava anche di notte.

Si dividevano le spighe dal fusto del frumento, il quale veniva legato in grandi BALIS (balle di frumento)

I grani del frumento, puliti dalla pula, cadevano nel sacco

I sacchi poi venivano portati a casa e messi sul CIAST (granaio), allargati sul pavimento e rimescolati ogni giorno.

Quando erano ben asciutti venivano portati al mulino.

Il mugnaio col cavallo attaccato al carro, ogni giorno faceva il giro del paese.

Portava via il tutto e il giorno dopo riportava la farina per preparare il pane ed altro, tra cui la crusca per gli animali.

Dal racconto della signora Maria Paoluzzi di Orsaria



sun i spis color aur.
Tugn pront a racusi chiel mar dort.
(Giugno la dala in uspo)
Madrunt diventat pront ches, i
contadius partivim a scia. Si unim
li fancis, si judavin. Cu la scula in
man, in file indiane in d'aur l'atru,
tajarin, metint in li grupis unidis
particore; d'aur li feminis levia i bala
(lasi). Finit ch'el lavor insieme farim
i balrars (covon). Lu lassavin un pos
di dis a scia. Dopo podem intassale
sul toglat o quartale a bati (trebbatrice)
La trebra jere fissa t'unc plarute dal
paiz. Metus in note i contadius cui
ciars a turno di di ancje di quot
lu baterim. Al balt vignive tarade
le leande ^{LEFACCIO} butat tal batint cui spis
in ju. Te stranc man man ch'el ^{leva}
far lu levan in bale, le par par so cont,
I grons dal forment metas de pule
par ^{UNE} une canel levim tal sac.

I sacs menas cise, sul ciast slargiat
sul solar e messedat ogni di,
(no sistem silos)

Dopo mièt, pront di masina,
Al passave il mulinar a ciaria. Cul
caval tacat tal cjar, ogni di al
lasave il gjar dal paiz. Al menave vie
vra, tornave a quartà tal doman.
Le farine lora par fa pan e altri,
le scimula pes bestis.

Orsaria, 16 febbraio

Paoluzzi Maria

Fa il pan

Muc Lemine, le nome, o le oname
te Lavée quasi ogni di Lavem il pan.
Le sera dopo cene, in te vruile (come
une cassole, sagomade cul tapon) opuri in
t' une pladine grande, un pignat,
1/2 lt. di agha, un pignat di sal
grues, 30 gr. di fece (liant di birra)
Disfa il sal te agha caldate, unte le
foca dopo auce le flôr in maniere
ch' al davanti un suf tenar. Zaponâ
passore cul tapon, o un tarajis di tele.
Chist al è il levân, lassalu ser dute
le quot.

Tal doman di matine il prin lavor
che Lavem; butâ fur su le brice il
levân e unte le Lavine di flôr che
coventa, par impasta e granulâ ben,
une paste medie. Liant che sot le
man e Lavre lebulis, darim le forme
che voleim, paqnet ^{unis in} # une binc, a
strozze, a pinse e atri. Lu lassarim jevâ

ancje un pôc di timp.

Tant il lue al jere impiât, il fôr
cialt. I peçnis, le pinze, o ce ch'al jere
meterin tal plan dal fôr, opur tal
stamp di fiâr. Siaravin le puarte ben
a streut. Dopo 1/4 d'ore, 20 minis,
viargerin le puarte, giravin il disot
disore in maniere ch'al ciapass dut
il stess color. Dopo un pôc (scint i lars)
il pan al jere cuët. Ch'el dal plan del
fôr ^{siarava} giravât cu le pale, ch'el atri il stamp.

Il pan dirat fur dal fôr e posât su le
taule al jere un bombon. Il so profumo
elargiat 3 ois lontan, al consolave.
Bastave il se odor par jemplâ il stomit.
I frus correvin d'onde le manne disint:
manne dani un tocût, e cul pan in
man correvin a cuis tal beanc duc contes.

Osario, 16 febraro Poduzzi Marie

UNA VOLTA SI FACEVA IL PANE

Nelle famiglie Friulane il pane era il compito delle donne di famiglia. Una donna, la mamma o la nonna quasi ogni giorno faceva il pane. La sera, dopo cena, nella VINTULE, una piccola cassetta dotata di coperchio, o pure in una grande pentola, si mettevano : mezzo litro d' acqua un pizzico di sale grosso, 30 grammi di lievito di birra .

Scogliere il sale nell' acqua tiepidina, unire il lievito unire la farina facendo in modo che diventi un impasto tenero.

Coprire con un tovagliolo di tela.

Questo era il LEVAN(lievito)che veniva lasciato riposare per tutta la notte.

La mattina successiva il primo lavoro o che faceva era quello di unire la farina necessaria all' impasto, poi si doveva "GRAMOLA"(impastare a lungo).

Quando incominciava a fare le bollicine, si poteva dare la forma voluta, panetti oppure BINE(uniti a due a due).

L' impasto veniva lasciato lievitare ancora per un po' i tempo.

Il fuoco intanto era acceso e il forno ben caldo.

Si infornava il pane chiudevano la porta del forno ben stretta.

Dopo circa 20 minuti si giravano i panetti per fare in modo che avessero lo stesso colore ad entrambi i lati.

Dopo un po' il pane era ben cotto.

Il pane caldo veniva allora tolto dal forno, appoggiato sul tavolo di legno ed era davvero un BOMBOM.

Si poteva sentire il suo profumo da molto lontano e quasi bastava per riempire lo stomaco.

I bambini correvano vicino alla mamma dicendo "mamma dammi un pezzettino " e, con il pane in mano ,correvano a giocare nei BEARÇ (cortile), tutti contenti .

Dal racconto della signora Maria Paoluzzi di Orsaria.



