

L'UOVO

Le uova, con la polenta, i latticini e gli ortaggi, erano in passato la principale risorsa alimentare. Le uova venivano tradizionalmente come offerta al prete dopo la benedizione pasquale delle case e come omaggio al medico e alla levatrice.



L'uovo in dialetto

öv / òvi: uovo / uova

biànc: albume

róss: tuorlo

sgròjja: guscio

öv frèsc, öv dal nì: uovo di giornata

òvi sòtt caucìna, òvi 'd la dùjja: uova conservate in vaso di terracotta con acqua di calce, preparata mescolando quattro parti di acqua con una di calce viva e lasciata riposare per 24 ore.

n' öv, dui òvi, 'na mèša dušéna, 'na dušéna: unità di misura quantitativa delle uova (un uovo, due, sei, dodici uova)

Uso alimentare dell'uovo

öv crü: succhiato fresco dal suo guscio attraverso un forellino

öv sbatü (1): tuorlo sbattuto con un po' di zucchero

öv sbatü (2): uovo intero sgusciato, frullato e zuccherato

rósümà: uovo intero sgusciato, frullato insieme a vino e zucchero

öv al büru: uovo sgusciato cotto al tegame su uno (*cirighiñ*) o entrambi i lati

öv dūr: uovo sodo, cotto nel suo guscio in acqua bollente

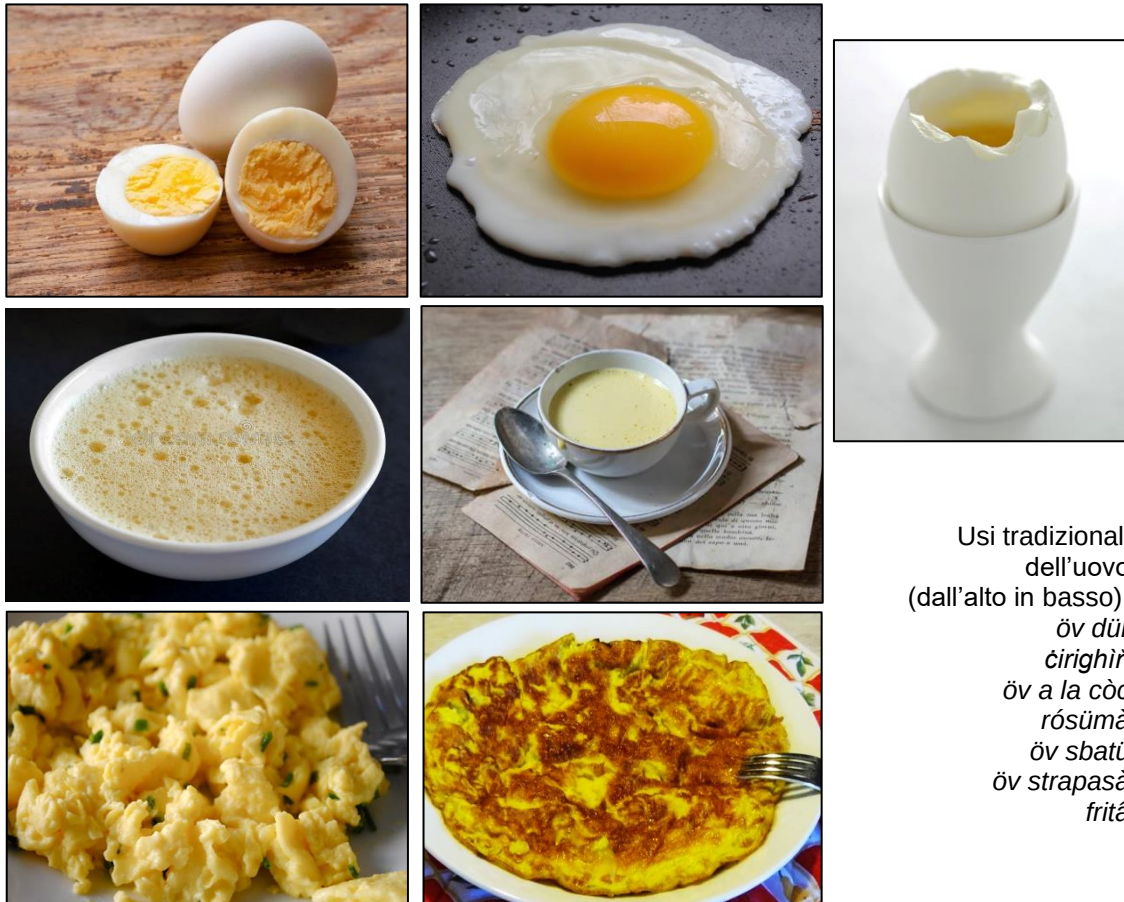
öv a la còc (dal francese *coque*, guscio): cotto brevemente nel suo guscio in acqua bollente

öv aň camiša: uovo sgusciato e cotto nell'acqua bollente

öv strapasà: uovo sgusciato, fritto nel burro sbattendolo continuamente con una forchetta

frità o frütà: uova sgusciate, fritte in tegame da entrambi i lati senza o con ingredienti (cipolle, patate, rucola o altro) aggiunti prime della cottura

Tutti sanno che l'uovo è inoltre usato come componente di moltissime ricette.



Usi tradizionali
dell'uovo
(dall'alto in basso):
öv dūr
čirighiň
öv a la còc
rósümà
öv sbatü
öv strapasà
frità

Uno sguardo al pollaio

pulê: pollaio

nì: nido

góç: posatoio per la notte

trög 'd l'áva: recipiente per l'acqua

trög 'd la trügâ: mangiatoia

trügâ: pastone per galline, a base di cicoria tritata

gall: gallo

galina (detta anche *pùlla* e in gergo *grasióša*): gallina

cruc: chioccia

pulètt: pulcino

pulàstru: pollastro, gallo giovane

capùñ: cappone, un gallo castrato (*maišinà*), ingrassato e tenero

Dalle nostre parti, il gallo può fare il suo dovere nel pollaio e cantare all'alba in pochi casi soltanto; altrimenti più prosaicamente lo si mangia come pollastro. La gallina viene allevata per fare uova: non è destinata alla pentola se non quando cessa di farne. Un tempo, quando ciò accadeva, era un dispiacere per la massaia se, preparandola per la cottura, constatava la presenza di uova in formazione.