

DE LA RACOLTA FINA LA TOLA

Oramai xe rivada la metà de ottobre e xe rivado anca el momento de andà colsi. I contadini, che spetava douto l'ano, qualchidun fiero e qualchidun un po meno, va douti in campagna coi sacusi, el scalon e tanta bona voja. I oliji xe veci, storti e pieni de foje ma i jo ancora quel che douti serca, l'olia, par podè fa l'ojo.

Par facile a dila cusi, ma investi a no xe tanto facile: pensa a douto quel che i contadini faseva per podè ciapà l'ojo;

Co l'olia xe stada ingrumada se pensa che se dismentiga la campagna, i oliji e douto el resto?

A no xe cusi, parchè, i contadini doverà lavorà ancora douto l'ano par podè a xi colsi in ottobre douto quel ben de Dio."

Nono Giacomo, col so bel sacuso intorno el colo, el ingruma le olie, fisc'etando con alegria.

De la cima de un ramo due olie se meti discuti de come le xe contente de vigni ingrumade perché cusi le poderà daghe al suo paron, l'ojo bon.

OLIA₁: Ciao, come ti sta? Ti son preocupada che presto vignaremo ingrumade e poi vignaremo strucade?

OLIA₂: No, mi stago ben! Semo mature e son contenta che presto vignerò strucada, così douti poderà goder de la mia esensa.

OLIA₁: Ti son propio gajarda, però xe vero. Te dago ragion! Dai, guardemo deso el panorama e godemose per l'ultima volta questo splendido tramonto visto de quassù.

OLIA₂: Son talmente emozionada che non rivo più a star ne la pele, me par de star in paradiso. Tuto xe incantevole: el ultimo raggio de sol che ilumina la mia faccia verdolina. Ah, che bel!

NONO GIACOMO: (intona uno stornello)

"Son vignù dal Visanel a cavalo d'un asinel.

O Gigino, o Gigino Gigin,

o stasira o domani mitin.

Je portà un bel sestelin pien de rufe e gelsomin.

O Gigino, Gigino Gigin."

A raccolta ultimada, le due olie vien mese nele casete insieme ale altre e trasportade con el trator in frantoio.

OLIA₁: Partimooo. Che bel!

OLIA₂: No vedo l'ora de rivar in frantoio!

OLIA₁: (stornello) *“ Andaremo a la fiera, si a Roveigno
a fianco del muroso a cavaleino;
andaremo a la fiera a Galisano
a braso de'l muroso e'l fiore in mano.”*

OLIA₂: Econe rivade, finalmente! Guarda, no semo le uniche!

OLIA₃: No, no semo anche noi qua!

OLIA₄: De dove vignì?

OLIA₁: Vignimo del *“bosco de olii”* de nono Giacomo. E voi?

OLIVA₃: Noi vignimo del *“bosco de olii”* de nono Tonin.

Le olie le vien mese in un grande cason dove le vien netade de le foje e poi lavade. Una volta lavade le vien mese nel frantoio e strucade. El impasto oleoso cusì otegnudo vien poi misiado de continuo per dividerlo de la sansa e pena dopo questo impasto el vien centrifugado per separalo da l'acqua de modo che el diventi limpido e saporido.

Una volta filtrado e imbottigliado el vignerà portado su le nostre tole per far diventà le pietanse più gustose al nostro palato.

Bon appetito!

MOTTO: I FOI DE ANCOI