LE PAROLE DEI NONNI
La lingua nel tempo

1. ✪
Completa la seguente lista di parole con le varianti lessicali conosciute o usate da te o dai tuoi familiari:

italiano	lessico d'uso
cintura	
fazzoletto	
pantaloni	
pomodoro	
minestra	
pastasciutta	
tegame	
tazza	
sedia	
straccio	
asciughino	
salvietta	

2. ✪
Fai un'intervista ai tuoi **genitori** o ai tuoi **nonni** sui termini che usavano per definire:

- il materiale scolastico
- gli oggetti di uso quotidiano
- il loro lavoro
- le ricorrenze festive
- i nomi dei mesi
- i prodotti dell'orto
- il tempo meteorologico
- gli animali selvatici
- le piante e i frutti
- il bosco e la raccolta della legna

3. ✪

Leggi il seguente brano su come venivano svolte in passato la vendemmia e la raccolta delle olive in Toscana e trova il significato dei nomi scritti in corsivo, facendoti aiutare dai genitori o dai membri più anziani della tua famiglia.

Per la vendemmia occorrevano molte persone, infatti l'uva doveva e raccolta prima delle piogge autunnali.

I grappoli venivano tagliati delle forbici e messi in un *paniere,* raccolti nella *tinella* situata su un carro trainato da buoi o cavalli e quindi portati nella *tinaia* dove venivano rovesciati nel *tinello* e *ammostati.*

Successivamente, con il *mesciolo*, l'uva era travasata in una *bigoncia* e da qui nel *tino* dove veniva lasciata a fermentare. Il *mosto* veniva poi *torchiato per* filtrare il vino che veniva messo a riposare.

L'uva migliore era invece appesa al fresco della cantina per essere mangiata durante l'inverno.

Nel mese di novembre iniziava anche la raccolta delle olive che avveniva con il metodo *dell'abbacchiatura,* percuotendo l'albero con un *bacchio,* o della *brucatura,* raccogliendo a mano i frutti che venivano messi in un cesto appeso ai fianchi. Il prodotto raccolto veniva portato al *frantoio* dove, con la *torchiatura,* si otteneva l'olio.

(Il cibo com'era. La montagna pistoiese e le tradizioni alimentari contadine, Coop – Sezione soci Pistoia - adattamento)

4. ✪

Ti diamo una lista di parole di uso regionale toscano con il loro significato in italiano, segna nella tabella con una **X** l'opzione che ti riguarda* :

parola che …	*uso di solito*	*uso in casa, non fuori*	*usano i nonni*	*conosco ma non uso*	*uso per scherzo*	*non conosco*
(fare) a miccino - 'consumare con parsimonia'						
afa - 'caldo afoso'						
al tocco - 'alle una'						
balenare - 'lampeggiare'						
bruciate - 'castagne arrostite'						
cenci - 'dolci fritti di carnevale'						
citto, - ragazzo						
concio - 'letame'						
desinare - 'pranzare'						
diosperi - 'cachi'						
fettunta - fetta di pane con olio e sale						
filone- 'pane di forma ovoidale'						
filunguello - 'fringuello'						
formicola - 'formica'						
ganzo - 'amante'						
grembio - 'grembiule'						
mézzo - 'bagnato fradicio'						
mota - 'fango'						
pammolle - panzanella						
pelato - 'calvo'						
pesto - 'livido'						
pigiare - comprimere'						
pinzare - 'pungere'						
pioviscolare - 'piovigginare'						
ramerino -'rosmarino'						
rigatina - 'pancetta'						
smarimettere - 'cominciare, detto di pane o salame'						
spinoso - 'riccio'						
toppa - 'serratura'						
tornare di casa - 'andare ad abitare'						
uggioso - 'noioso'						
uscio - 'porta'						

***** Il questionario è ripreso dalla tesi di laurea specialistica in Glottologia di A. Rossi, *Perdita di lessico dialettale negli studenti medi: inchieste percettive in area casentinese*, Università di Siena, Facoltà di Lettere e Filosofia di Arezzo, a.a. 2006/07, docente relatore Silvia Calamai

Soluzioni

es. 3

- ***paniere:*** *cesto di vimini di forma variabile, provvisto di un ampio manico arcuato usato per appenderlo al braccio*
- ***tinella, tinello****: tino con il fondo più largo*
- ***tinaia:*** *nelle case di campagna toscane, locale dove si tiene il mosto a fermentare nei tini, per la preparazione del vino*
- ***ammostati:*** da ***ammostare****, pigiare l'uva con i piedi per ricavarne il mosto*
- ***mesciolo****: boccale di legno o di latta per travasare l'uva da un recipiente ad un altro*
- ***bigoncia:*** *recipiente a forma di tronco di cono con la base minore in basso, fatto di doghe di legno, nel quale si trasporta e si pigia l'uva*
- ***tino:*** *recipiente destinato a contenere le uve pigiate durante la fermentazione alcolica, per lo più in forma di tronco di cono diritto, aperto nella parte superiore, e provvisto nella parte inferiore di uno sportello per l'estrazione delle vinacce*
- ***mosto*****:** *succo, non ancora fermentato, che si ottiene pigiando e torchiando l'uva*
- ***torchiato:*** *risultato della schiacciatura, pressatura sotto il torchio*
- ***abbacchiatura****: operazione di raccolta dei frutti maturi mediante la battitura dei rami*
- ***brucatura****: raccolta manuale delle olive o delle foglie di gelso per i bachi da seta*
- ***bacchio:*** *bastone, pertica, palo usato per battere frutti*
- ***frantoio:*** *locale dove si frangono le olive*
- ***torchiatura:*** *compressione dell'uva, delle olive o altro sotto il torchio e liquido prodotto da questa compressione*