

LINGUA E DIALETTI DI BERGAMO E DELLE VALLI

a cura di
Glauco Sanga

TOMO I
IL DIALETTO DI BERGAMO

FONDO EMMA GIUDICI LUBRINA
PIERLUIGI LUBRINA EDITORE
Bergamo 1987

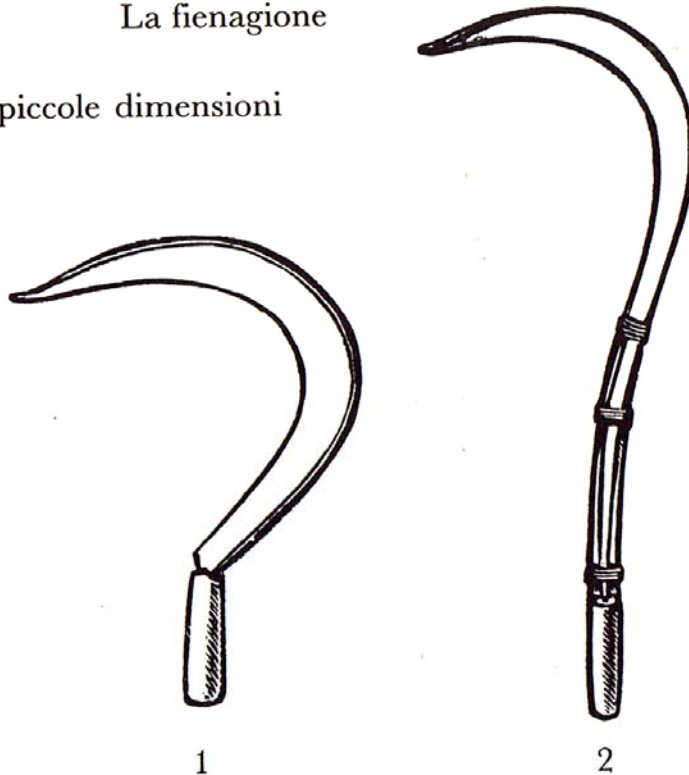
Questionario per il lessico agricolo

Il questionario tiene conto della varietà degli attrezzi e delle lavorazioni agricole presenti nel territorio bergamasco. L'illustrazione permette sia di non influenzare l'informatore con il termine italiano, sia di ottenere informazioni sulle particolari forme locali dell'attrezzo. Oltre al nome degli attrezzi, vanno anche chiesti i termini (soprattutto forme verbali) riguardanti le operazioni compiute con gli attrezzi.

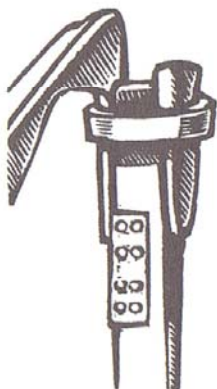
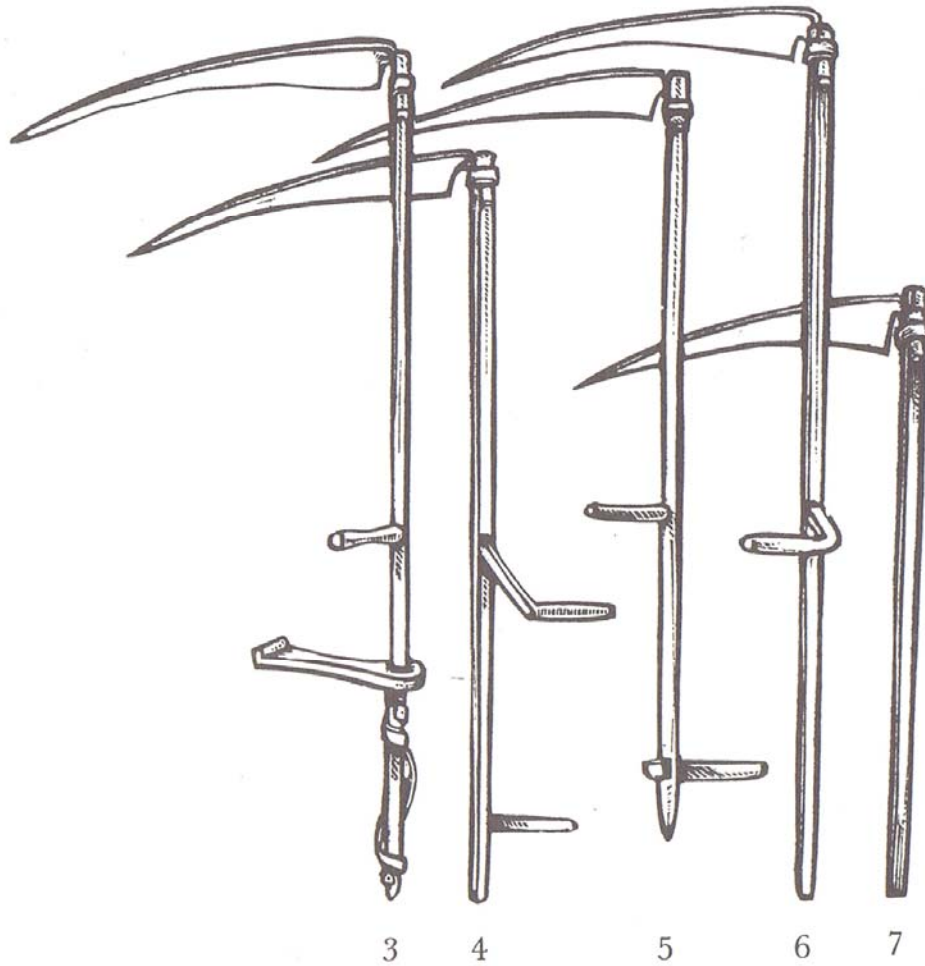
Le illustrazioni sono tratte per la massima parte dal fondamentale lavoro di Paul Scheuermeier, *Bauernwerk in Italien, der italienischen und rätoromanischen Schweiz*, 2 voll., Erlenbach-Zürich-Bern, 1943-56 (tr. it. *Il lavoro dei contadini*, a cura di M. Dean e G. Pedrocco, 2 voll., Milano, Longanesi, 1980).

La fienagione

falcetti di piccole dimensioni



vari tipi di falci fienai



fissazione della lama al manico

8



9

cote per affilare la falce

10

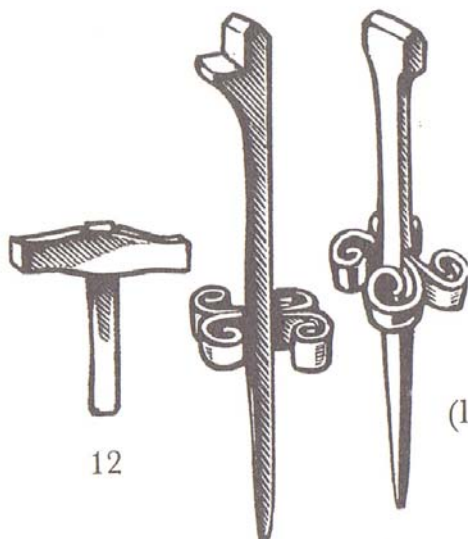
11



portacote di corno

portacote di legno

(ne esistono altri tipi, p. es. in metallo)



12

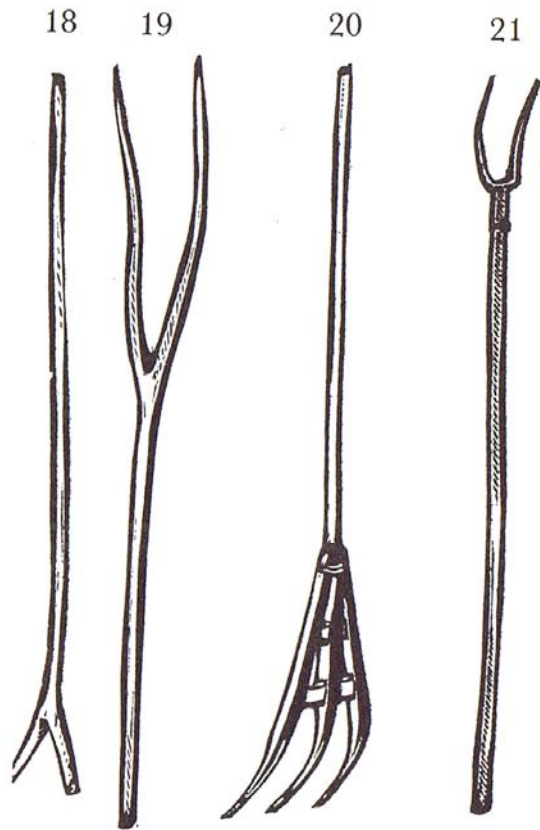
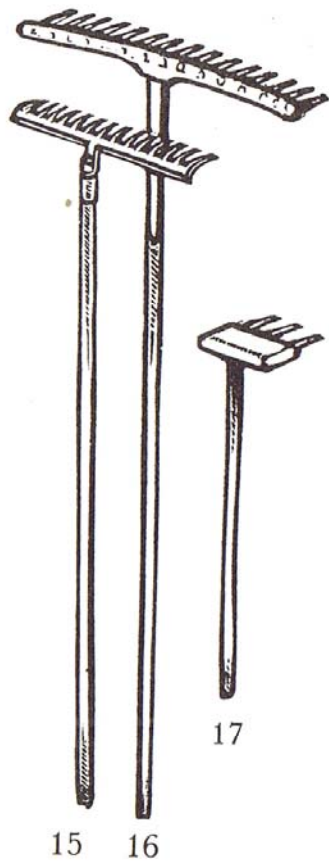
13

14

martello e incudine mobile per
rifare il filo alla falce

(l'incudine viene infissa in un ceppo)

rastrelli di ferro e di legno



forche per il fieno di legno:

semplici

composte

di ferro

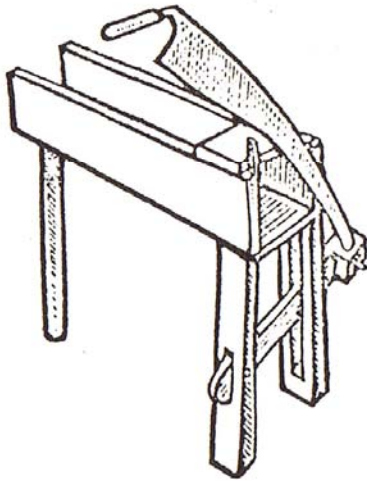
22



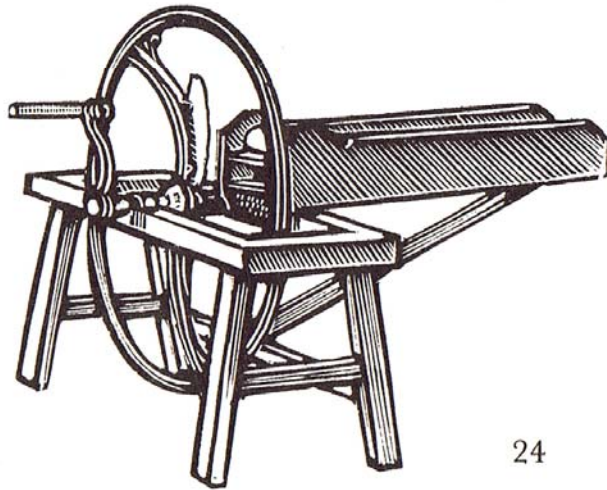
tipo di cesta per trasporto di fieno

(l'attrezzo più comune a questo scopo è però il «gerlo» a maglie larghe)

Apparecchi per tritare fieno, paglia ed altri foraggi

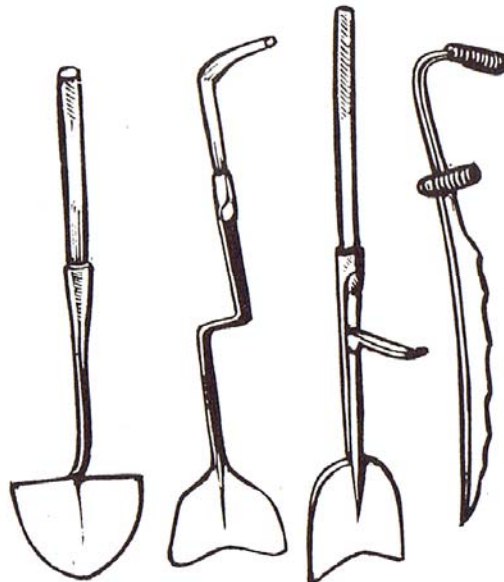


23



24

«mazze» per tagliare il fieno nei fienili



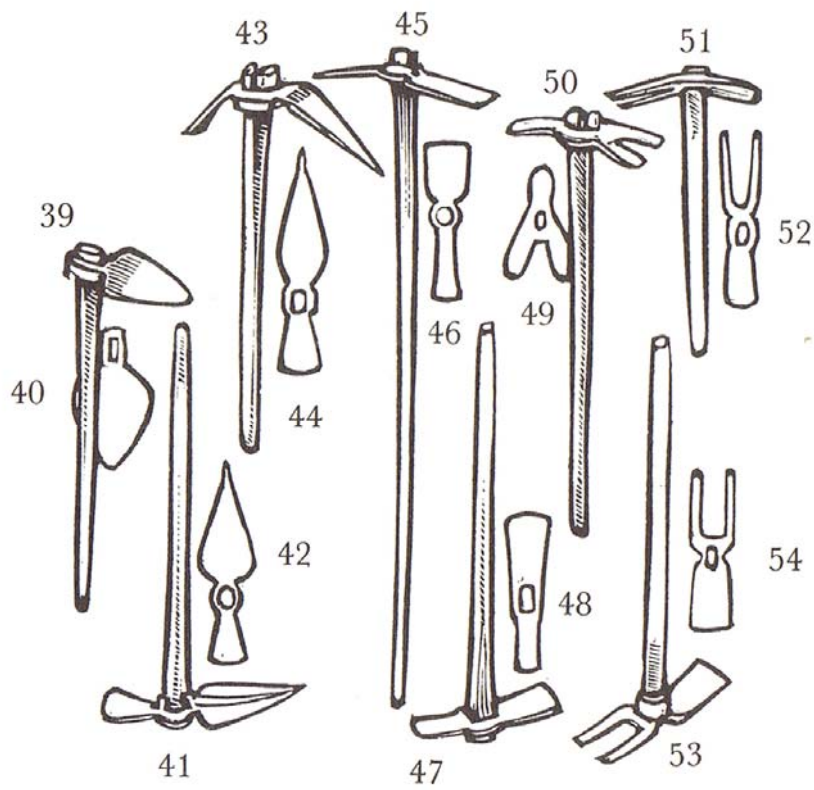
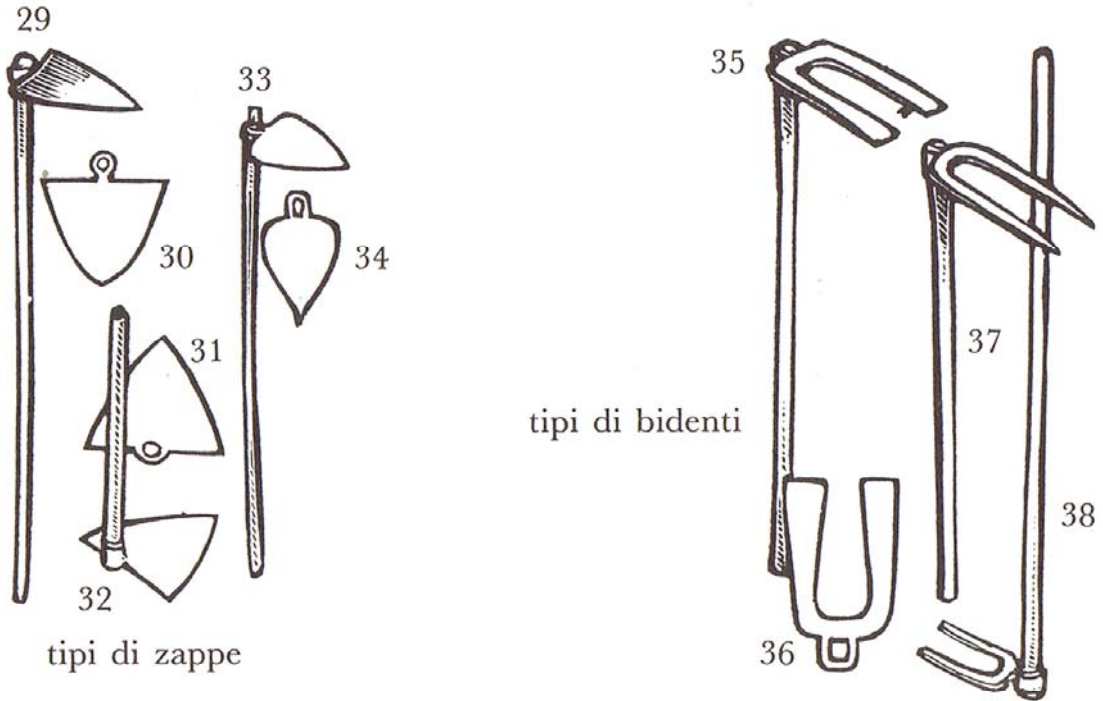
25

26

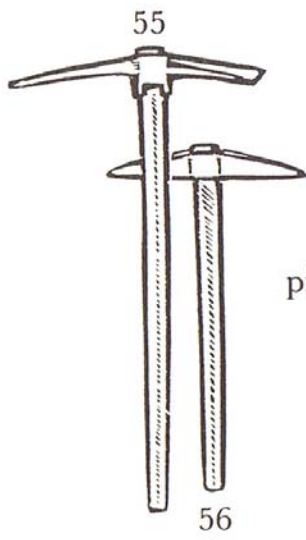
27

28

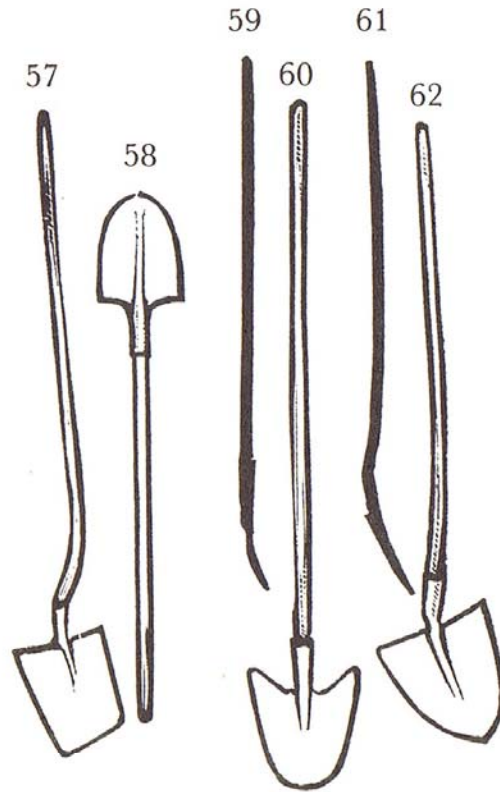
La preparazione della terra



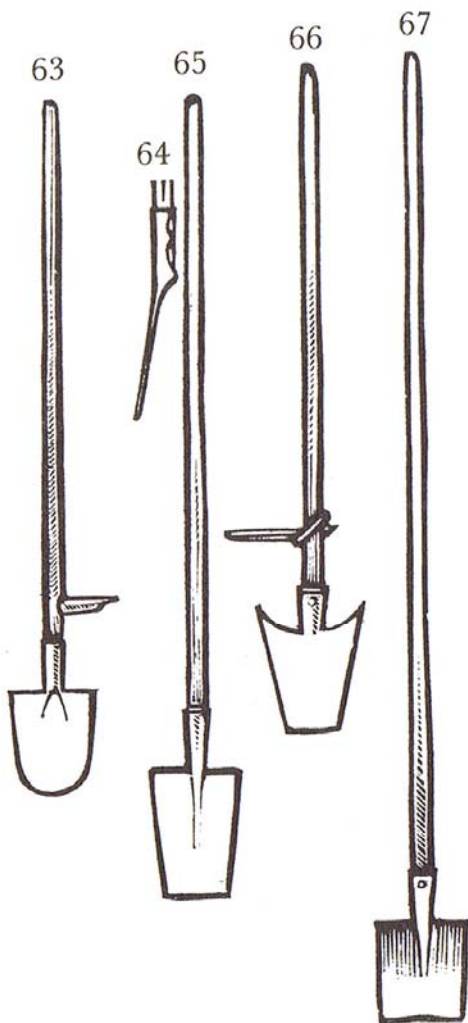
tipi di zappette semplici e doppie per sarchiare e lavorare gli orti



picconi



badili



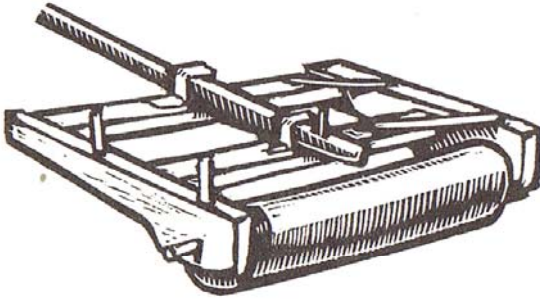
vanghe con e senza «vangile»



Les travaux des champs dans le pays de Bergame. En haut, à Catremerio, en bas, quelque part dans le Val Brembana.

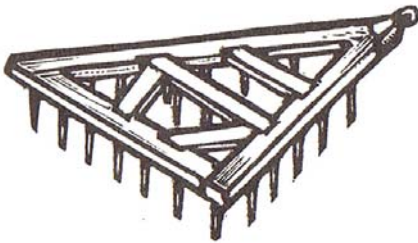


68

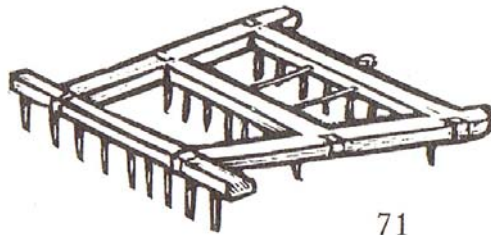
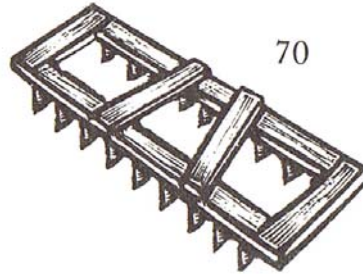


ruzzo per comprimere il terreno
(ne esistono vari tipi)

69



70

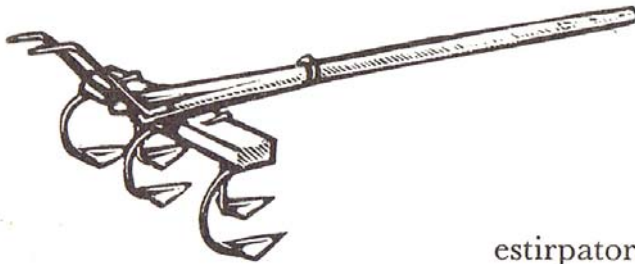


71

vari tipi di erpici

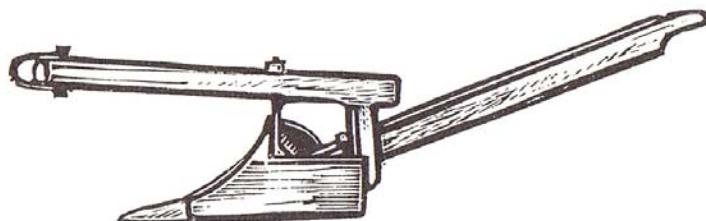
(ne esiste un modello in metallo ad elementi snodati)

72

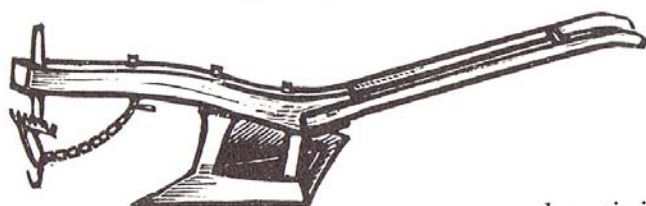


estirpatore per radici ed erbe infestanti

73

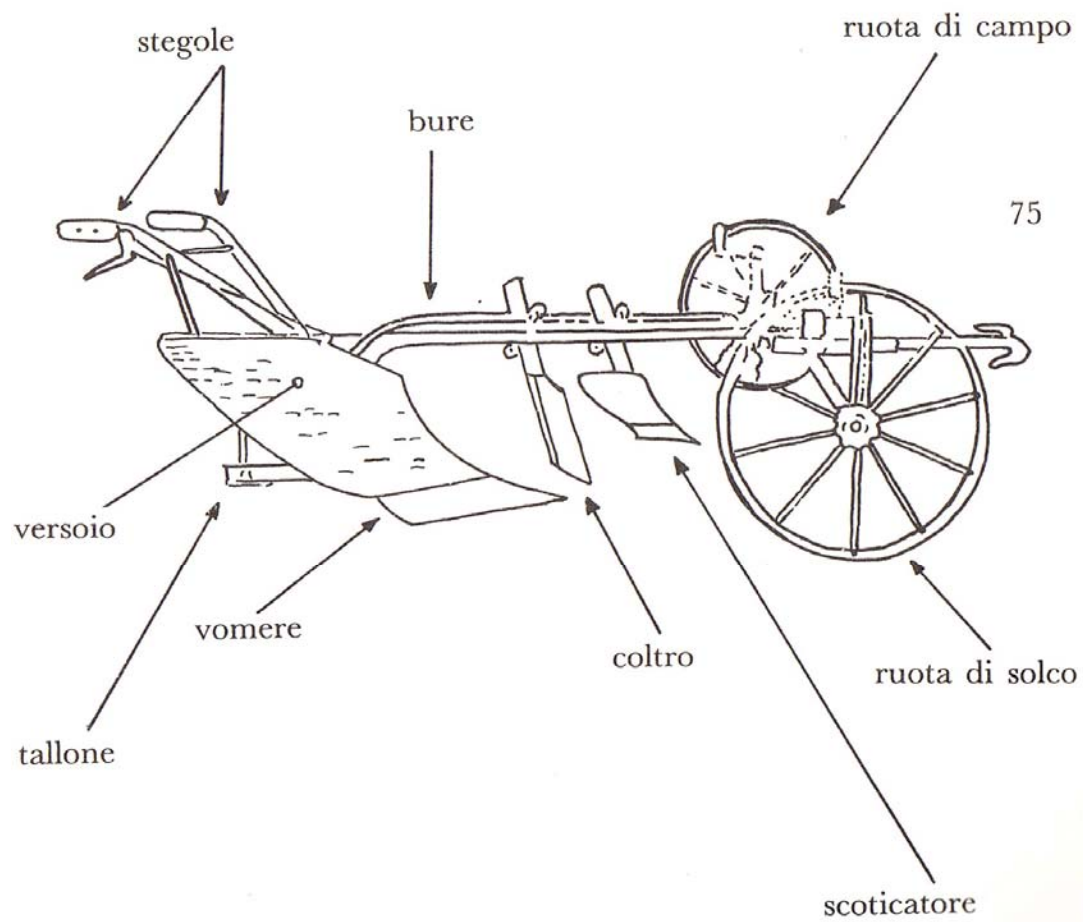


74

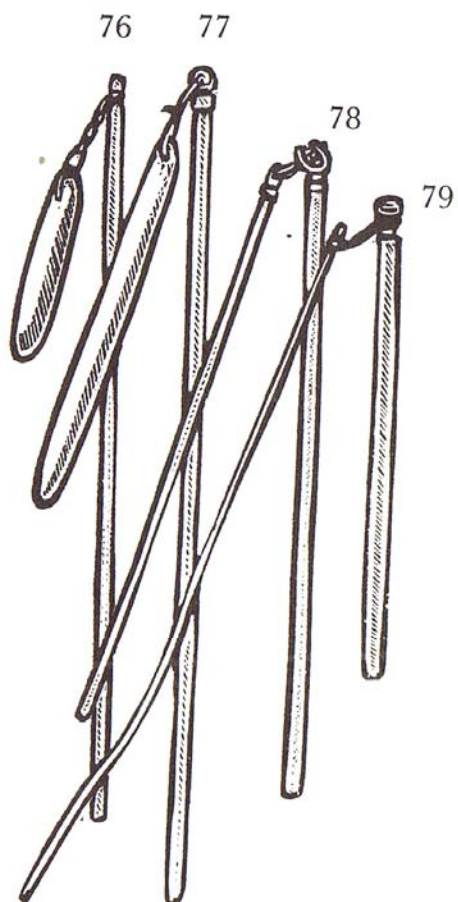


due tipi di aratri tradizionali

Parti dell'aratro condotto a mano:



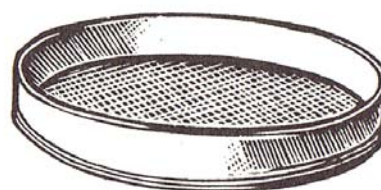
La preparazione dei cereali



vari tipi di «flagello» o «correggiato»
per battere cereali o fagioli

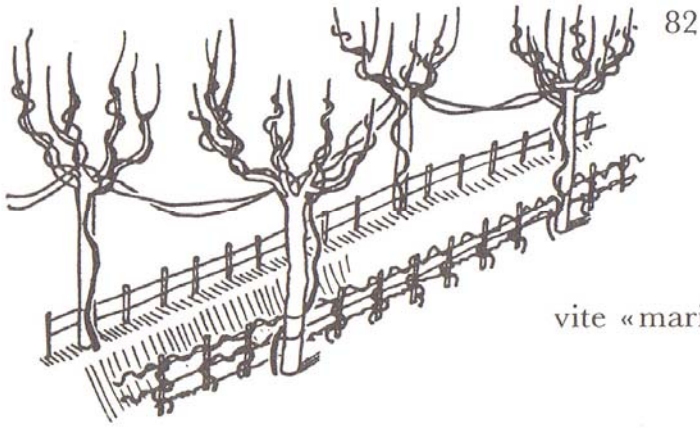


vaglio per separare la pula dal grano
o i baccelli secchi dai fagioli

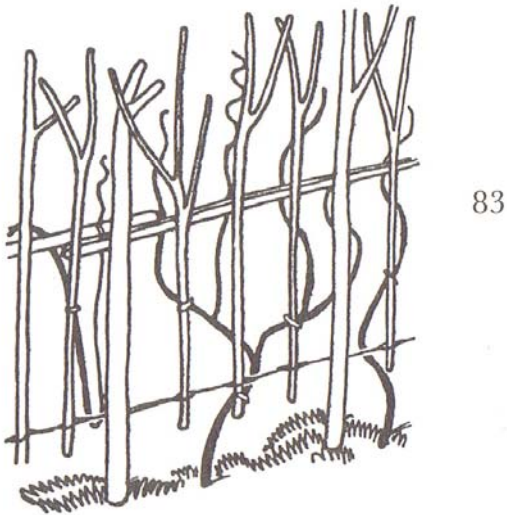


crivello

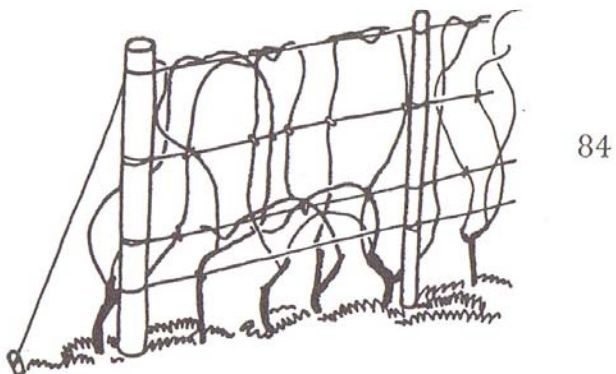
La vite



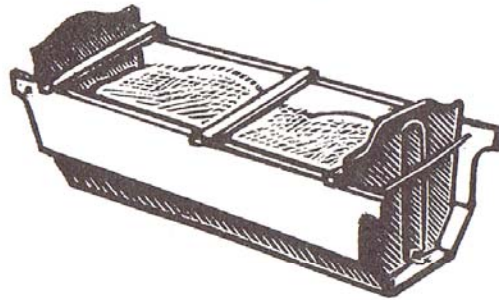
vite «maritata» a una pianta viva



coltivazione della vite a filari



85



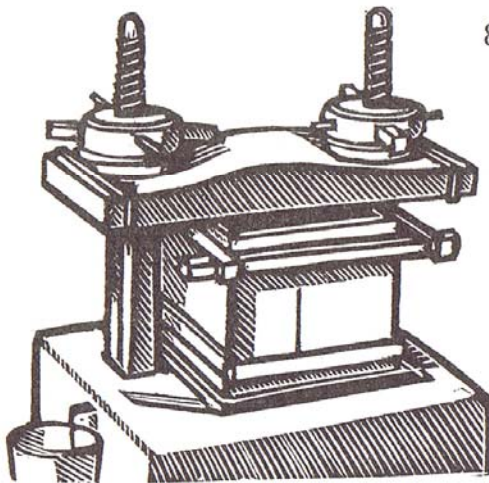
bigoncia

86

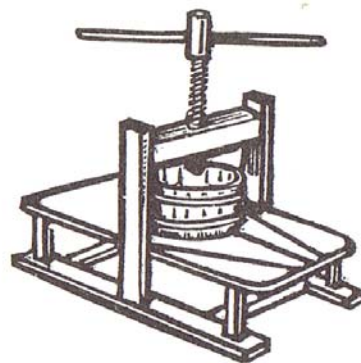
«brenta» per trasportare il mosto



87



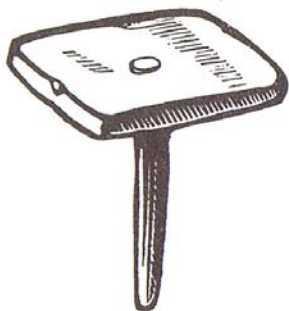
88



due tipi di torchio

Mungitura

Sedili da mungitore



89



90



91



92



93

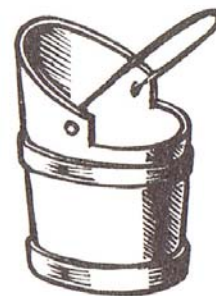
secchi per il latte



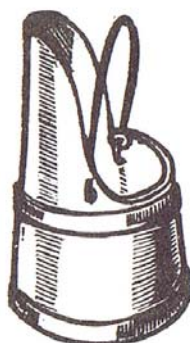
94



95



96

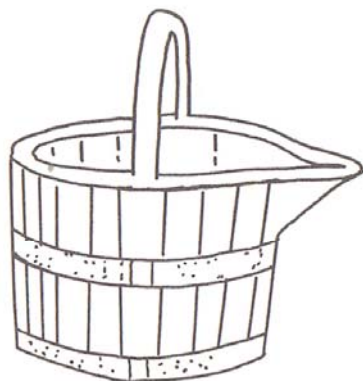


97

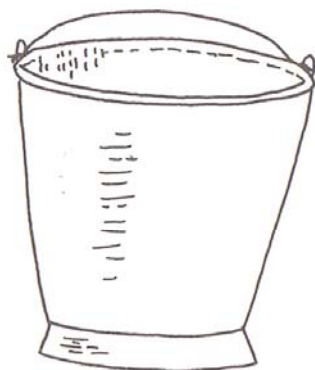


98

di metallo



99



100

di terracotta



101

(oggi si usano comunemente secchi metallici)

Bastoni a tacche per la misurazione dei quantitativi di latte



102



103

Filtraggio del latte:

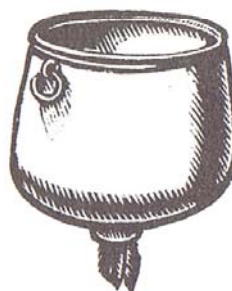
104

di legno



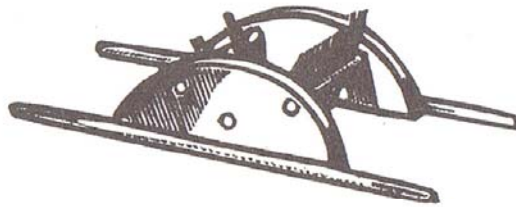
105

di rame



(nel foro vengono introdotti degli elementi filtranti: tela ripiegata, muschio, felci, rametti di abete)

a graticcio di legno

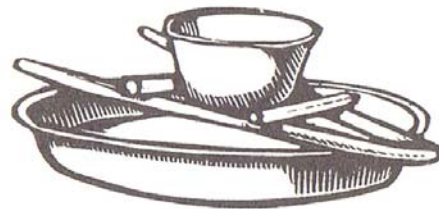


106

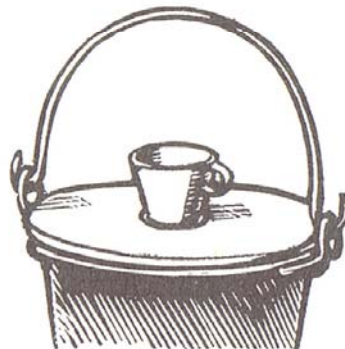
«scalette» per sostenere il colino



107

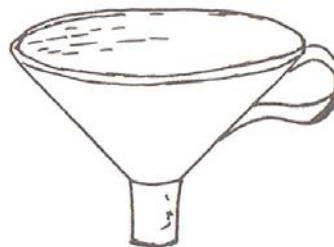


108



109

Colino infilato in un'asse forata posta sulla caldaia



110

Colino a imbuto di metallo, con filtro di materie vegetali

Colini di legno in un pezzo solo con l'assicella di appoggio:



111



112

a doghe, di legno

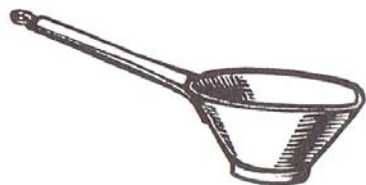


113



114

di metallo



115

a forma di setaccio



116

filtraggio attraverso una tela tenuta contro il secchio



117

Recipienti per il trasporto del latte:

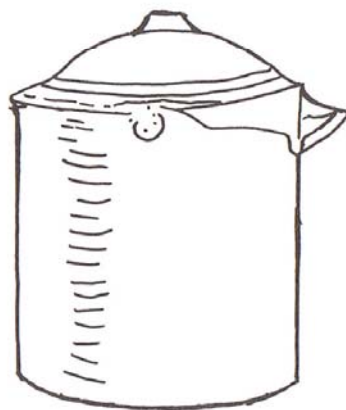
da portare a mano:

118



di legno

119



di metallo

«brente» da portare a spalla:

120



di legno

121



di metallo

Preparazione del burro

a) Separazione della panna in grandi conche:



122

di legno



123



124

di metallo

in ciotole di terracotta



125



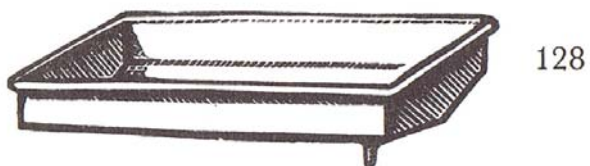
126



127

(in alcune zone la panna viene fatta affiorare nella caldaia del formaggio)

Vasca di affioramento di zinco, di tipo recente



128

b) Spannatura a mano:

piattello di legno



129



131



133

cucchiaini di legno



130



132

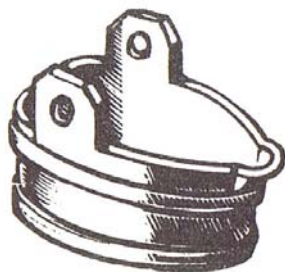


134

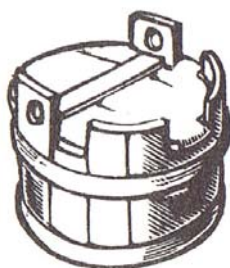
di metallo

Recipienti per la panna:

di legno



135



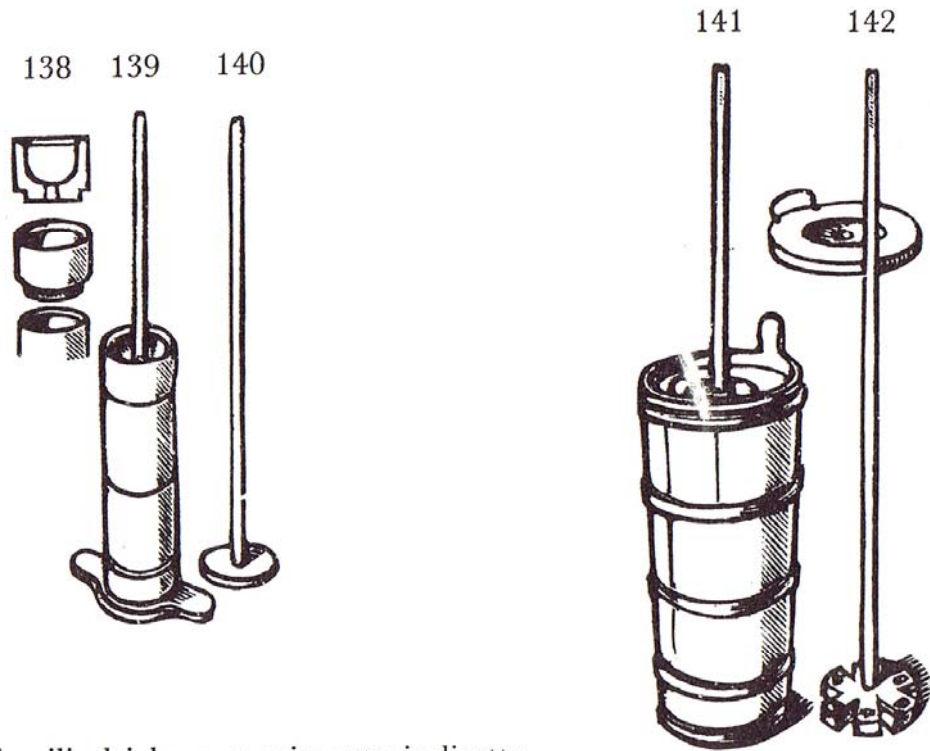
136

di metallo

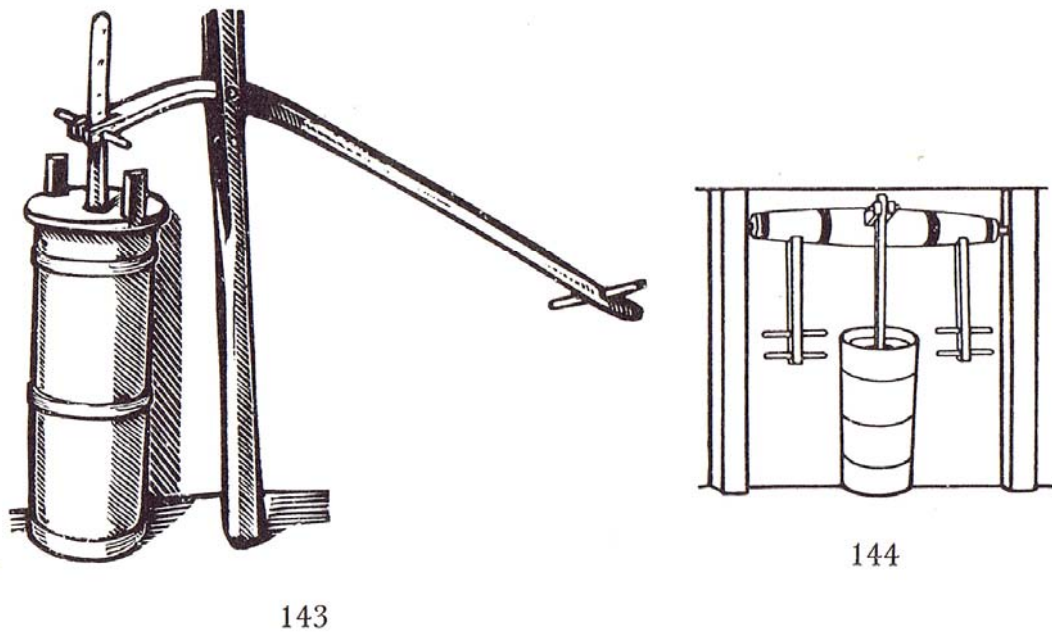


137

Trasformazione della panna in burro con zangole cilindriche a mano



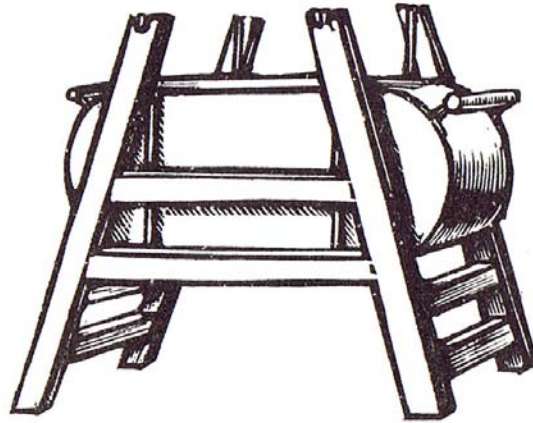
Zangole cilindriche a movimento indiretto





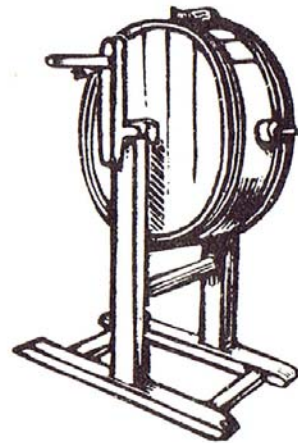
145

«barchetta» a oscillazione

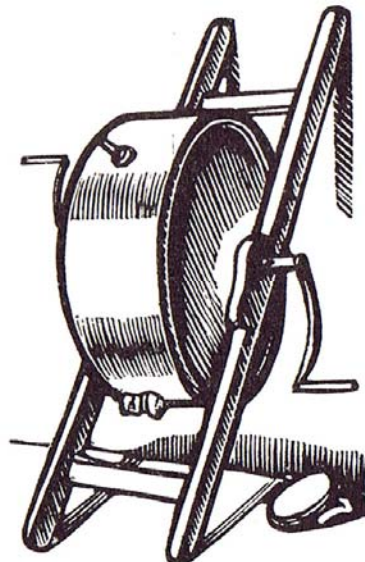


146

centrifughe a mano



147



148

(ne esiste una forma in cui il recipiente è a base approssimativamente triangolare)

Strumento usato per battere la massa di burro



149



150

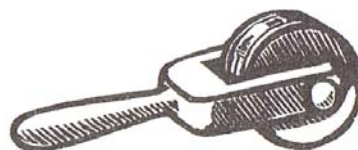
Attrezzi per decorare la superficie del pane di burro



151

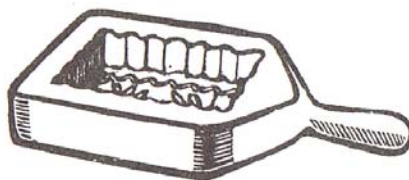


152



153

forma per il burro



154

(ne esistono a pareti scomponibili)

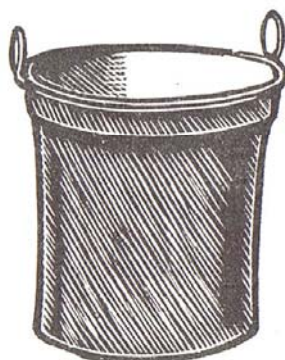
Caldaie per la «cottura» del latte



155

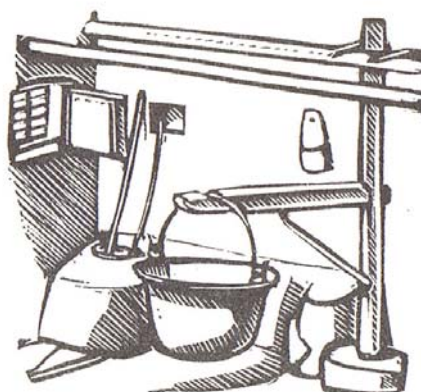


156



157

Apparecchio in uso nelle casere per togliere la caldaia dal fuoco

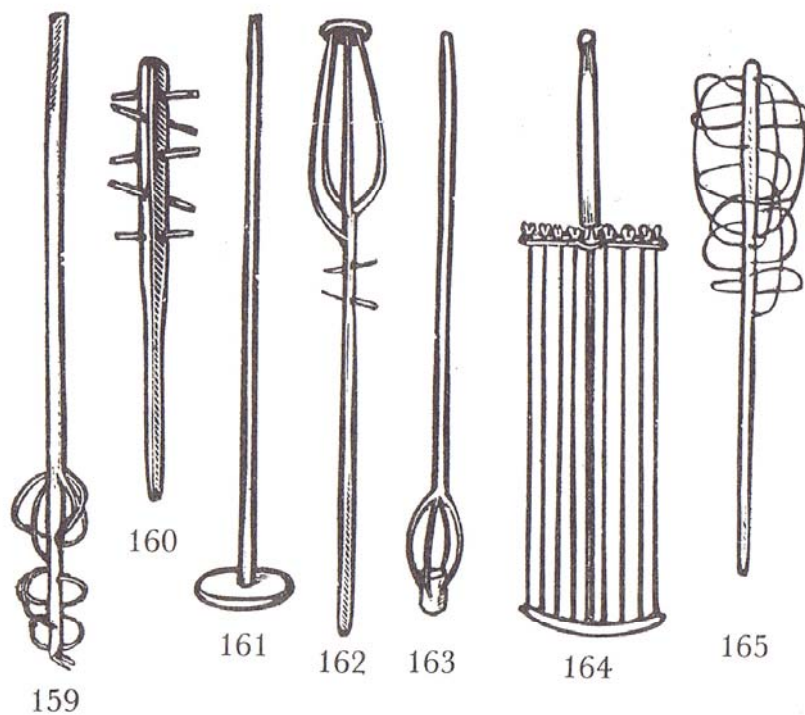


158



Dans un alpage des montagnes bergamasques. Photo Pepi Merisio, Andrea Spada, Gli anni et i giorni, volume primo, S.E.S.A., 1988.

Varie forme («rotella», «arpa») dell'attrezzo usato per «rompere la cagliata» formatasi aggiungendo il caglio al latte riscaldato



«Fascera» stretta da una cordicella in cui si dà forma alla cagliata

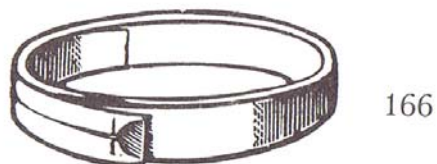
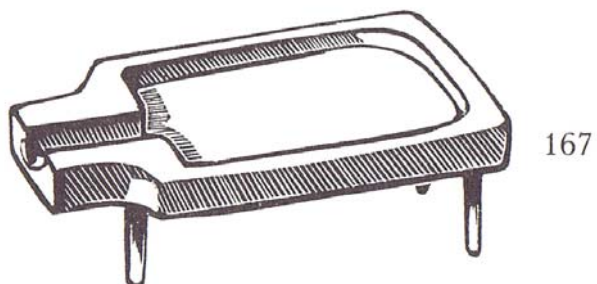
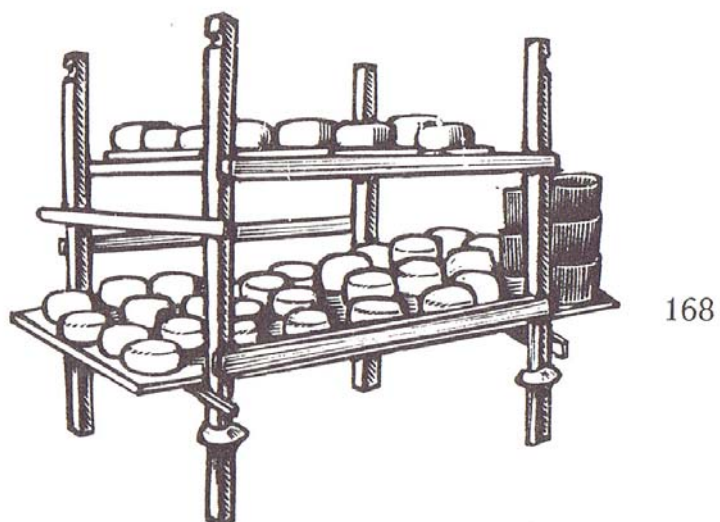


Tavola su cui viene posto il formaggio per farne scolare il siero



Struttura per la stagionatura dei formaggi



Preparazione della ricotta

recipiente per l'«agra» o «mastra»



recipienti a doghe per la ricotta

