

**SOCIETÀ DI CULTURA  
BOGOGNESE E DI  
STORIA LOCALE**

# **MAETA CH'AL PIOVA**

**IMMAGINA  
CHE PIOVA**

**UNA PROPOSTA DI DIALETTO  
E DI CULTURA BOGOGNESE**

**SOCIETÀ DI CULTURA  
BOGOGNESE E DI  
STORIA LOCALE**

**MAETA CH'AL PIOVA (IMMAGINA CHE PIOVA)  
UNA PROPOSTA DI DIALETTO E DI CULTURA BOGOGNESE**



SOCIETÀ DI CULTURA BOGOGNESE E DI STORIA LOCALE

**MÆTA CH'AL PIOVA**  
*(IMMAGINA CHE PIOVA)*

UNA PROPOSTA DI DIALETTO  
E DI CULTURA BOGOGNESE



*Questa pubblicazione è stata finanziata dall'Amministrazione Comunale che ha fatto proprio il progetto editoriale per far conoscere Bogogno e le sue peculiarità.*



*L'opera è stata realizzata con il contributo della Provincia di Novara.*

I membri della “Società di Cultura Bogognese e di Storia Locale” dedicano questo lavoro ai compianti amici e consoci DEMETRIO SACCO e GIORGIO SACCO, competenti ed assidui partecipi di ogni iniziativa.

© 2005 - Società di Cultura Bogognese e di Storia Locale

Le foto ed i documenti presentati in quest'opera appartengono all'archivio della “Società di Cultura Bogognese e di Storia Locale”  
Progetto grafico, impaginazione e stampa: Litopress srl - Borgomanero

*In copertina: riproduzione di un'acquerello che raffigura la salita “Carà”, opera della pittrice torinese Carolina Silombra.*

# Indice

<b>Presentazione dell'opera</b> .....	pag.	5
<b>Prefazione</b> .....	»	7
<b>Elementi essenziali di grafia e di fonetica dialettale</b> .....	»	9
<b>Elementi essenziali di analisi grammaticale dialettale</b> .....	»	13
- Il nome.....	»	13
- L'articolo.....	»	19
- L'aggettivo.....	»	19
- Il pronome.....	»	20
- L'avverbio.....	»	23
- La preposizione.....	»	24
- Interiezioni ed esclamazioni.....	»	25
- Le congiunzioni.....	»	25
- Il verbo.....	»	26
<b>Lessico dialettale</b> .....	»	33
<b>Modi di dire ed espressioni tipiche dialettali</b> .....	»	165
<b>Proverbi della saggezza popolare</b> .....	»	173
<b>Filastrocche, ritornelli e preghiere bizzarre</b> .....	»	181
<b>Storia di un paese</b> .....	»	185
<b>Una civiltà contadina: tra cronaca e storia</b> .....	»	189
- Le ore, i giorni, i tempi e le feste.....	»	189
- Territorio e ambiente.....	»	192
- Le regioni agricole.....	»	194
- La vita del contadino.....	»	196

- Arti e mestieri.....	pag. 204
- Gli emigranti.....	» 216
- Mendicanti, girovaghi e suonatori ambulanti.....	» 219
- L'abitazione e le sue pertinenze.....	» 220
- Vita di famiglia e faccende domestiche.....	» 224
- L'alimentazione.....	» 230
- L'abbigliamento dell'epoca.....	» 232
- La vita sociale.....	» 233
- Coscrizione e servizio militare.....	» 239
- I giochi dei bambini.....	» 244
- Il centro storico, i cantoni e le frazioni.....	» 249
- Andar per Bogogno.....	» 251
- L'asilo e la scuola elementare.....	» 256
- Il linguaggio delle campane.....	» 264
- Il corpo musicale di Santa Cecilia.....	» 266
- Funzioni religiose, devozioni popolari e servizi parrocchiali.....	» 269
- Magia, fede, superstizione e medicina popolare.....	» 284
- La pratica dello sport.....	» 286
<b>Esercizi di scrittura dialettale.....</b>	<b>» 289</b>
- Una testimonianza diretta.....	» 289
- Una polenta dal maestro Castelletta.....	» 290
- Una poesia di Don Achille Prandina.....	» 292
<b>Espressioni culturali locali di particolare rilievo.....</b>	<b>» 295</b>
- Giuseppe Rigotti, poeta.....	» 295
- Giuseppe Guglielmetti, pittore.....	» 296
<b>La riforma catastale di Carlo VI D'Asburgo e il territorio di Bogogno nelle Mappe della Tavola Teresiana.....</b>	<b>» 299</b>
<b>Copie di documenti presenti nell'archivio della Società di Cultura Bogognese e di Storia Locale.....</b>	<b>» 301</b>
<b>La Società di Cultura Bogognese e di Storia Locale.....</b>	<b>» 331</b>
<b>Postfazione.....</b>	<b>» 335</b>

# Presentazione dell'opera

Nel quadro del programma editoriale fatto proprio dalla precedente Amministrazione Comunale ed assunto anche dall'attuale Amministrazione, trova degnamente posto questo lavoro della Società di Cultura Bogognese che, sia pure sommariamente, traccia un profilo della parlata dei nostri avi e propone uno spaccato di quel microcosmo di civiltà contadina che sta alle radici della attuale Comunità Bogognese.

Lessico, modi di dire, usi e costumi certamente ancora presenti nella memoria dei più anziani e ricchi di quella saggezza propria della semplice cultura dei nostri avi; una ricchezza che è giusto far conoscere ai giovani, di oggi perché quel mondo diventi anche per loro memoria storica di un patrimonio culturale che può ancora arricchire e diventare stimolo capace di ridisporre ciascuno alla invidiabile semplicità ed alla amichevole cordialità che caratterizzavano lo stile di vita di un paese che davvero era casa comune.

*I membri della precedente e della  
attuale Amministrazione Comunale*

Bogogno, autunno 2005



# Prefazione

Come in tutti i paesi, grandi o piccoli che fossero, anche a Bogogno si parlava quasi esclusivamente in dialetto; un dialetto diverso per lessico e fonetica da quello dei paesi vicini. Per i bogognesi era il migliore e, il non parlarlo correttamente, era quasi motivo di commiserazione. Però che origine avesse o perché si distinguesse da altri forse altre persone prima di noi avranno cercato di scoprirlo ma non ci risulta che abbiano lasciato tracce delle loro ricerche.

Con il passare del tempo il dialetto ha cominciato a cedere il passo all'italiano che giustamente andava diffondendosi anche tra la gente locale.

Necessità di lavoro hanno portato bogognesi ad avere contatti con persone non del paese e anche ad emigrare temporaneamente all'estero. Il servizio di leva costringeva i giovani a lunghi periodi di lontananza da casa, al contatto con coetanei provenienti da altri centri e da qui la necessità di esprimersi e scrivere nella comune lingua italiana.

Il processo che ha portato la scolarizzazione anche nei piccoli centri con "l'invito" agli scolari a non usare parole o forme dialettali, ha contribuito a far in modo che il dialetto venisse sempre meno usato dalle giovani generazioni. Ma nonostante tutto questo, il parlare in dialetto rimaneva il modo di comunicare più espressivo, più completo e più sincero, tanto che ancora oggi si usano quei modi di dire dialettali tanto efficaci e tanto poetici.

La nostalgia del parlare in dialetto ci ha portati a ricordarne qualche parola e qualche frase tanto di provare a scriverle.

Rifacendoci ad un modo di dire "*Mæta ch'al piova*" (e quindi lascia il lavoro dei campi e dedicati a qualche cosa meno faticosa e più piacevole) abbiamo detto: perché non tentare di scrivere un vocabolario "dialetto - italiano"? A questo punto la spinta decisiva è venuta dall'Amministrazione Comunale (alla quale va il nostro grazie) che ha favorito la costituzione della "Società di Cultura Bogognese e di Storia Locale" che ha concesso l'uso dei locali della biblioteca per le riunioni ed il supporto tecnico ed economico.

Mancando riferimenti o documentazioni riguardanti il nostro dialetto, ci

siamo affidati ai ricordi che ognuno di noi ha del parlare in famiglia ed alla testimonianza di persone anziane presenti in paese più volte interpellate.

Ai ricordi personali ci si è pure affidati per la descrizione di personaggi e momenti di vita bogognese nel secolo scorso così da completare il progetto iniziale. Il capitolo settimo “Storia di un paese” è stato curato dallo storico Alberto Temporelli.

Durante il lavoro per la preparazione di questo libro, Giorgio e Demetrio componenti del gruppo dei soci della Società di Cultura Bogognese ci hanno lasciati. Con commozione li ricordiamo per la loro amicizia e per il contributo dato alla stesura dell’opera.

*Carlo Guglielmetti  
Presidente della “Società di Cultura  
Bogognese e di Storia Locale”*

Bogogno, autunno 2005

P.S. Ringraziamo chi vorrà segnalarci errori e manchevolezze riscontrate nella lettura di questo libro.

# ELEMENTI ESSENZIALI DI GRAFIA E DI FONETICA DIALETTALE

Gli accorgimenti grafici e fonetici da noi adottati, non sono gli unici modelli possibili; essi rappresentano semplicemente i modelli che abbiamo prescelti perché ritenuti sufficientemente idonei ad esprimere la parlata che intendiamo descrivere. Dubbi e perplessità assilleranno sicuramente più di un lettore; ci affidiamo alla benevola comprensione di tutti, ricordando le innumerevoli difficoltà che si devono superare quando si vogliono codificare segni e suoni ormai confinati negli sbiaditi ricordi di un lontano passato.

<b>A</b>	<b>a</b>	
<b>Æ</b>	<b>æ</b>	Suono di <b>pæn</b> (pane), <b>mæn</b> (mano), <b>Milæn</b> (Milano).
<b>B</b>	<b>b</b>	
<b>C</b>	<b>c</b>	
<b>D</b>	<b>d</b>	
<b>E</b>	<b>e</b>	La <b>e</b> può avere suoni diversi come indicato nelle note.
<b>F</b>	<b>f</b>	
<b>G</b>	<b>g</b>	
<b>H</b>	<b>h</b>	Serve a rendere duro il suono della <b>c</b> e della <b>g</b> quando precedono una <b>e</b> o una <b>i</b> , oppure quando si trovano a fine parola (es. <b>ghéz</b> = ramarro; <b>ghira</b> = ghiro; <b>lach</b> = lago).
<b>I</b>	<b>i</b>	
<b>J</b>	<b>j</b>	Non trova utilizzo nel dialetto bogognese, dove il suono della <b>j</b> francese è dato dalla coppia <b>sg</b> (es. <b>sgendru</b> = genero).
<b>K</b>	<b>k</b>	Non usata nel nostro dialetto, dove il suono duro della <b>k</b> si ottiene con <b>ch</b> ( <b>chilò</b> = qui).
<b>L</b>	<b>l</b>	
<b>M</b>	<b>m</b>	
<b>N</b>	<b>n</b>	
<b>O</b>	<b>o</b>	La <b>o</b> può avere timbri diversi come indicato nelle note.
<b>P</b>	<b>p</b>	
<b>Q</b>	<b>q</b>	Talvolta sostituisce la <b>c</b> dura, come per esempio davanti alla <b>u</b> seguita da <b>a</b> , <b>e</b> , oppure <b>i</b> (es. <b>quagià</b> = cagliata; <b>quérc</b> = coperchio; <b>quintal</b> = quintale).

<b>R</b>	<b>r</b>	
<b>S</b>	<b>s</b>	Suono aspro di <b>sæi</b> (sete).
<b>Š</b>	<b>š</b>	Suono dolce di <b>šæi</b> (aceto).
<b>T</b>	<b>t</b>	
<b>U</b>	<b>u</b>	Suono di <b>lunz</b> (lunedì), <b>urægia</b> (orecchio).
<b>Ū</b>	<b>ū</b>	Suono di <b>ū</b> francese come <b>mús</b> (muso), <b>lúf</b> (lupo).
<b>V</b>	<b>v</b>	
<b>W</b>	<b>w</b>	Non utilizzata nel dialetto.
<b>X</b>	<b>x</b>	Non utilizzata nel dialetto.
<b>Y</b>	<b>y</b>	Nel dialetto si può usare per rendere il suono di una coppia di <b>ii</b> (es. <b>pray</b> ); ma non pare troppo pertinente.
<b>Z</b>	<b>z</b>	Suono dolce come in <b>zeia</b> (zia).
<b>Ž</b>	<b>ž</b>	Suono aspro come in <b>žingra</b> (zingara).

## NOTE

### VOCALI

Anche se le vocali sono cinque (**a, e, i, o, u**), i suoni ad esse corrispondenti in realtà sono parecchi di più, perché alcune vocali possono essere usate con timbro diverso.

**A proposito della E**, segnaliamo la possibilità di un timbro aperto indicato con l'accento grave (**scèsa** = siepe) e di un timbro chiuso indicato con l'accento acuto (**scivéra** = gerla), oppure con una **e** non accentata (**furment** = frumento); un suono metallico aperto di **e**, così come compare per esempio nella parola pane, è stato da noi indicato con le due vocali **æ** fuse (**pæn**).

**A proposito della O**, si evidenziano quattro possibili timbri: un suono normale, che noi abbiamo indicato con una **o** non accentata (**soca** = gonna); un timbro chiuso, indicato con l'accento acuto (**póla** = tacchina); un tipico suono metallico di **o** aperta, così come ricorre per esempio nelle parole dialettali di **bòn** (buono) e **sòua** (sua), da noi indicato con l'accento aperto; un suono di eu francese, assimilabile dal punto di vista fonetico ad una particolare **o** chiusa, che abbiamo pensato di indicare con una **ô** accentata con accento circonflesso (per esempio **manzô** = vitello, **puarô** = roncola).

**A proposito della U**, ricordiamo che, oltre al suono di **u** come in italiano, esiste un suono di u francese da noi evidenziato con due punti sulla vocale (**mús** = muso).

### CONSONANTI

Tutte le lettere dell'alfabeto che non sono vocali sono consonanti. Alcune di esse, come la **s** e la **z**, possono avere due suoni, uno dolce e uno

aspro, così come abbiamo indicato nello schema fonetico. Ma anche altre importanti considerazioni vanno fatte a proposito delle consonanti e le dettagliamo qui di seguito:

- alcune consonanti possono fare coppia con suono unico nasale; per esempio la coppia **gn** viene letta con suono nasale unico: **gnurant** (ignorante), **bægn-fac** (ben fatto);
- altre consonanti possono fare coppia con suono variabile: per esempio la coppia **gl** può presentare suono dolce davanti alla vocale **i**, come per esempio in **gégliu** (giglio); oppure suono duro davanti alle vocali **a**, **o**, **u**, come per esempio in **gloria** (gloria);
- la coppia **sc** dà suono unico dolce davanti alla **e** ed alla **i**, per esempio **scemu** (scemo), **scivéra** (gerla); oppure fa suono indipendente duro davanti alla **a**, alla **o** e alla **u**, per esempio **scarpa** (scarpa), **scola** (scuola), **scurbén** (cestino). Un suono unico dolce di **sc** si può avere anche davanti a consonanti ed in tal caso si separa con un trattino la coppia **sc** dal resto delle lettere che compongono la parola: per esempio **frôsc-t** = consumato, **sc-trasuà** = sudato. La coppia **sc** può talvolta fare un suono indipendente e separato anche davanti alla **e** ed alla **i**; in tal caso la **s** e la **c** si indicano separate da un trattino (**s-c**), come per esempio in **s-ciop** (schioppo), **s-ciupá** (scoppiato), **s-centrá** (scentrato);
- la coppia **sg** fa un suono unico dolce davanti alla **e** ed alla **i**, come per esempio **sgendru** (genere) e **sgiovia** (giovedì); fa invece suono indipendente duro davanti ad **a**, **o** ed **u**, come per esempio in **sgarblá** (escoriato), **sgorbia** (sgorbia), **sgú** (scure). **Sg** si leggono con suono indipendente anche davanti alla **i** ed alla **e** se si indicano separate da un trattino (**s-g**), come per esempio in **s-giaf** (schiaffo); si leggono invece con suono unico dolce davanti a consonante se da questa sono separate con un trattino: per esempio **piuvisg-na** (pioviggina);
- due **s** (**ss**) fanno coppia per indicare un suono unico aspro e rinforzato in finale di parole, come ad esempio in **sass** (sasso).

### ACCENTO TONICO

Viene indicato con l'accento aperto o chiuso per porre la voce con timbro aperto o chiuso e con intensità su di una vocale (**matàscia** = ragazzaccia), oppure quando la sua mancanza potrebbe ingenerare confusione (**partù** = partito, participio passato del verbo partire; **pàrti** = porzioni).

### ELISIONI

Talvolta, quando la prima lettera di una parola è una vocale, questa può non essere letta, cioè si elide; in tal caso la si sostituisce con l'apostrofo, per esempio **'nbunì** = inbonire.



# ELEMENTI ESSENZIALI DI ANALISI GRAMMATICALE DIALETTALE

Il dialetto bogognese non deriva dall'Italiano, non è cioè un dialetto della lingua italiana. Esso è una parlata neolatina occidentale, una evoluzione delle contaminazioni che la lingua latina ha subito in quest'area geografica. Molte sono pertanto le differenze che separano il dialetto dall'Italiano, basti pensare alla formazione dei plurali.

Noi però non ci addentreremo in uno studio grammaticale approfondito del dialetto bogognese; questo infatti esula dalle nostre competenze e dai nostri intenti, che restano quelli di fornire una semplice proposta di analisi grammaticale dialettale seguendo gli schemi che solitamente vengono adottati per l'insegnamento della grammatica italiana.

## IL NOME

È la forma concreta che nel discorso indica persone, animali e cose. Si riconoscono diverse forme: maschile (**bél** = nonno) o femminile (**bèla** = nonna), singolare (**maulén** = falciolo) o plurale (**maulét** = falcioli), diminutiva (**purтина** = sportello) o accrescitiva (**purтòn** = antone, portone).

Come già accennato, la formazione del plurale nel dialetto segue regole diverse da quelle in uso nell'italiano (**soca** = gonna, **sochi** = gonne), come pure la formazione del maschile e del femminile avvengono secondo regole diverse (**chæn** = cane; **cagna** = cagna; **sartó** = sarto, **sartóra** = sarta).

Per quanto riguarda i nomi propri di persona, indichiamo quelli maggiormente presenti tra la popolazione bogognese:

*Achille*  
*Adelaide*  
*Adele*  
*Adolfo*  
*Agabio*

**CHILU**  
**DILAIDA**  
**DELA, DILINA**  
**DOLFU**  
**GABIÉN**

*Agostino, Agostina*  
*Albertina*  
*Alberto*  
*Albina*  
*Albino*  
*Alessandra*  
*Alessandro*  
*Alfonsina*  
*Alfonso*  
*Alfredo*  
*Ambrogina*  
*Ambrogio*  
*Amelia*  
*Angela*  
*Angelo*  
*Anita*  
*Annunziata*  
*Anselmo*  
*Antonia*  
*Antonio*  
*Arturo*  
*Attilia*  
*Attilio*  
*Augusta*  
*Augusto*  
*Aurelia*  
*Aurelio*  
*Bartolo*  
*Bartolomeo*  
*Basilio*  
*Battista*  
*Bernardo*  
*Biagio*  
*Bice*  
*Camilla*  
*Camillo*  
*Carla*  
*Carlo*  
*Carmela*  
*Carolina*  
*Caterina*

**GUSTÉN, GUSTINA**  
**BERTINA**  
**BERT, BERTU**  
**BINA**  
**BINU**  
**SANDRA, SANDRINA**  
**LISANDRU, SANDRU**  
**FUNSINA**  
**FUNSU**  
**FREDU, FREDI**  
**‘MBRUSINA**  
**‘MBRÔS**  
**MELIA**  
**‘NGIULINA, ‘NGIULÈTA**  
**‘NGIOL, ‘NGIULÉN**  
**NITA**  
**NUNZÌA**  
**SÈLMU**  
**TOGNA, TUGNÈTA**  
**TOGN, TUGNÉN**  
**ARTURU, TURU**  
**TILIA**  
**TILIU, TILIÉN, TIGLINU**  
**GUSTA**  
**GUSTU**  
**AURELIA**  
**AURELIU**  
**BARTÈ**  
**BARTULAMÉ**  
**BAŠILIU**  
**BATESC-TA**  
**BARNART**  
**BIAS**  
**BICE**  
**CAMÉLA**  
**CAMÉL**  
**CARLA, CARLOTA, CARLUCIA**  
**CARLU, CARLÉN, CARLUTÉN, CARLUCIU**  
**CARMÈLA, MÈLA**  
**CARULINA, CAROLA, CARÔ**  
**CATARINA, CATARINTA,**  
**CATARINÈT, CATARINÉN**

<i>Cecilia</i>	<b>CECILIA</b>
<i>Celeste, Celestina</i>	<b>CILASC-TINA, LÈSC-TA</b>
<i>Celeste, Celestino</i>	<b>CILESC-T, CILASC-TÉN, CILASC-TÒN</b>
<i>Cesare, Cesarino</i>	<b>CÈŠAR, CIŠARÉN</b>
<i>Cesarina</i>	<b>CIŠARINA</b>
<i>Clara</i>	<b>CLARA</b>
<i>Claudia</i>	<b>CLAUDIA</b>
<i>Claudio</i>	<b>CLAUDIU</b>
<i>Clemente</i>	<b>CLEMÉNT, MÉNT</b>
<i>Clementina</i>	<b>CLAMANTINA, MÉNTA</b>
<i>Corina</i>	<b>CURINA</b>
<i>Corino</i>	<b>CURINU</b>
<i>Costantino</i>	<b>CUSC-TANTÉN</b>
<i>Davide</i>	<b>DAVIT, DAVITA</b>
<i>Davidina</i>	<b>DAVIDINA, DINA</b>
<i>Demetrio</i>	<b>DIMETRU</b>
<i>Dino</i>	<b>DINU</b>
<i>Domenica</i>	<b>MANGHINA</b>
<i>Domenico</i>	<b>MENICH, MENGU, MANGHÉN</b>
<i>Edoardo</i>	<b>DUART</b>
<i>Egidia</i>	<b>GIDIA</b>
<i>Egidio</i>	<b>GIDIU</b>
<i>Elisa, Elisabetta</i>	<b>LISA</b>
<i>Elvira</i>	<b>VIRINA</b>
<i>Emilia</i>	<b>MILIA</b>
<i>Emilio</i>	<b>MILIU, MILIÉN</b>
<i>Emma</i>	<b>EMA</b>
<i>Enrica</i>	<b>RICHÉTA</b>
<i>Enrico</i>	<b>RECU, RICHÉN</b>
<i>Ercole</i>	<b>ERCUL, ERCULÉN</b>
<i>Ercolina</i>	<b>ERCULINA</b>
<i>Ermanna</i>	<b>ERMANA</b>
<i>Ermenegilda</i>	<b>GILDA</b>
<i>Ermenegildo</i>	<b>GILDU</b>
<i>Erminia</i>	<b>‘RMINIA</b>
<i>Erminio</i>	<b>MINIU</b>
<i>Ernesta</i>	<b>‘RNÈSC-TA</b>
<i>Ernesto</i>	<b>‘RNÈSC-T, ‘RNISC-TÉN</b>
<i>Ersilio</i>	<b>ERSILIU, SILIU</b>
<i>Eugenia</i>	<b>GENIA</b>
<i>Eugenio</i>	<b>GENIU</b>
<i>Eusebio</i>	<b>EUSÉ</b>

<i>Eva</i>	<b>EVA</b>
<i>Evasia</i>	<b>VASIA</b>
<i>Ezia</i>	<b>EZIA</b>
<i>Ezio</i>	<b>EZIU</b>
<i>Federica</i>	<b>FADARÉCA</b>
<i>Federico</i>	<b>RECU, RICHÉN</b>
<i>Felice</i>	<b>FILICÉN</b>
<i>Felicina</i>	<b>FILICINA</b>
<i>Fernanda</i>	<b>FERNANDA</b>
<i>Fernandino</i>	<b>FERNANDÉN</b>
<i>Fernando, Ferdinando</i>	<b>NANDU</b>
<i>Filippo</i>	<b>FELÉP</b>
<i>Filomena</i>	<b>FILUMÉNA, FILUMINA</b>
<i>Fiora</i>	<b>FIORA</b>
<i>Fiorentino</i>	<b>FIURÉN, FIOR</b>
<i>Fortunato</i>	<b>NA</b>
<i>Francesca</i>	<b>CICHINA</b>
<i>Francesco</i>	<b>CÈCH, CICHÉN</b>
<i>Gaetano</i>	<b>GAIAŦÆN</b>
<i>Gaudenzia</i>	<b>GAUDENZIA</b>
<i>Gaudenzio</i>	<b>GAUDENZIU, GAUDANZÉN</b>
<i>Gemma</i>	<b>GEMA</b>
<i>Genesis</i>	<b>GINÉS, NÉS</b>
<i>Genoveffa</i>	<b>GINUÈFA</b>
<i>Giacinta</i>	<b>GIACINTA</b>
<i>Giacinto</i>	<b>ŽINT</b>
<i>Giacomo</i>	<b>IAGMU</b>
<i>Gina</i>	<b>GINA</b>
<i>Gino</i>	<b>GINU, GINÉN</b>
<i>Giorgio</i>	<b>ZORZ</b>
<i>Giovanna</i>	<b>GIUANA, GIANA</b>
<i>Giovanni</i>	<b>GIUAN, GIÆN, GIUANÉN</b>
<i>Girolamo</i>	<b>GIRÓM</b>
<i>Giuditta</i>	<b>GIŮDÉŦA</b>
<i>Giulia</i>	<b>GIŮLIA</b>
<i>Giuliano</i>	<b>GIŮLIÆN, GIULIANU</b>
<i>Giulio</i>	<b>GIŮLIŮ</b>
<i>Giuseppe</i>	<b>ŠÈP, PÈP, ŠIPÉN</b>
<i>Giuseppina</i>	<b>GIŮŠIPINA</b>
<i>Graziano</i>	<b>GRAŽIÆN</b>
<i>Gregorio</i>	<b>GREGORIU</b>
<i>Guido</i>	<b>GUIDU</b>

<i>Ida</i>	<b>IDA</b>
<i>Ignazio</i>	<b>GNAZIU</b>
<i>Innocenza</i>	<b>CENTA</b>
<i>Innocenzo</i>	<b>INUCENŽ, CENŽ</b>
<i>Isidoro</i>	<b>DORU</b>
<i>Leone</i>	<b>LIÒN</b>
<i>Leonilda</i>	<b>LIUNILDA</b>
<i>Letizia</i>	<b>LITÉZIA</b>
<i>Lina</i>	<b>LINA</b>
<i>Linda</i>	<b>LINDA</b>
<i>Lino</i>	<b>LINU</b>
<i>Livia</i>	<b>LIVIA</b>
<i>Livio</i>	<b>LIVIU</b>
<i>Lorenza</i>	<b>LURENŽA</b>
<i>Lorenzo</i>	<b>LURENŽ</b>
<i>Luigi</i>	<b>LUIS, LUIŠÉN</b>
<i>Luisa, Luigia</i>	<b>LUIŠA, LUIGINA</b>
<i>Maddalena</i>	<b>MADALENA, LENA</b>
<i>Margherita</i>	<b>MARGARETA, GHETA</b>
<i>Maria</i>	<b>MAREIA, MARIÈTA, MAIÉN</b>
<i>Marianna</i>	<b>MARIANA</b>
<i>Mario</i>	<b>MARIU, MARIULÉN</b>
<i>Marta</i>	<b>MARTA</b>
<i>Martina</i>	<b>MARTINA</b>
<i>Martino</i>	<b>MARTÉN</b>
<i>Matteo</i>	<b>MATÉU</b>
<i>Melchiorre</i>	<b>MARCHIOL</b>
<i>Michela</i>	<b>MICHELA</b>
<i>Michele</i>	<b>MICHÉ, MICHLÉN</b>
<i>Modesta</i>	<b>MUDÈSC-TA</b>
<i>Modesto</i>	<b>MUDÈSC-T</b>
<i>Natale</i>	<b>NATAL</b>
<i>Natalina</i>	<b>NATALINA</b>
<i>Nunzio</i>	<b>NUNZIU</b>
<i>Onorato</i>	<b>NÒR</b>
<i>Onorina</i>	<b>NURINA</b>
<i>Palma</i>	<b>PALMA</b>
<i>Palmira</i>	<b>PALMIRA, MIRA</b>
<i>Paolina</i>	<b>PAULINA</b>
<i>Paolo</i>	<b>PAULU, PAULOT, PAULÉN</b>
<i>Pasquale</i>	<b>PASQUAL</b>
<i>Pasqualina</i>	<b>PASQUALINA</b>

<i>Pierina</i>	<b>PIÆRINA</b>
<i>Piero</i>	<b>PIERO</b>
<i>Pietrina</i>	<b>PIETRINA</b>
<i>Pietro</i>	<b>PEDRU, PERU, PIDRÉN, PIRÉN, PIDROT</b>
<i>Primo</i>	<b>PRIMU</b>
<i>Prospero</i>	<b>PROSMU</b>
<i>Quinto</i>	<b>QUINT</b>
<i>Rachele</i>	<b>CHILINA</b>
<i>Remo</i>	<b>REMU</b>
<i>Riccardo</i>	<b>RICART</b>
<i>Rocco</i>	<b>ROCH, RUCHÉN, RUCHÈTA</b>
<i>Rodolfo</i>	<b>DÒLFU</b>
<i>Rosa</i>	<b>ROŠA, RUŠÉN, RUŠINA</b>
<i>Rosetta</i>	<b>RUŠÈTA</b>
<i>Santina</i>	<b>SANTÉN</b>
<i>Santino</i>	<b>SANTÉN</b>
<i>Saverio</i>	<b>SAVERIU</b>
<i>Secondina</i>	<b>SICUNDINA</b>
<i>Secondo</i>	<b>SICUNT</b>
<i>Serafina</i>	<b>FINA</b>
<i>Serafino</i>	<b>FÉN</b>
<i>Silvio</i>	<b>SIVU, SIRVU</b>
<i>Simona</i>	<b>SIMUNA</b>
<i>Simone</i>	<b>SIMÓN</b>
<i>Siro</i>	<b>SIRU</b>
<i>Stefano</i>	<b>SC-TÈF</b>
<i>Tarcisio</i>	<b>CIŠIU</b>
<i>Teresa</i>	<b>TARÆŠA, TARIŠÉN, TARIŠÁ</b>
<i>Tommasina</i>	<b>TUMAŠINA</b>
<i>Tommaso</i>	<b>TUMAS</b>
<i>Valente</i>	<b>VALÉNT</b>
<i>Valentina</i>	<b>VALÆNTINA</b>
<i>Vanda</i>	<b>VANDA</b>
<i>Vincenzina</i>	<b>VICIÆNZINA</b>
<i>Vincenzo</i>	<b>VIŽENT</b>
<i>Virgilio</i>	<b>GILIU</b>
<i>Virginia</i>	<b>VÆRGINIA</b>
<i>Vittore</i>	<b>VITÒ</b>
<i>Vittoria</i>	<b>VITORIA</b>
<i>Vittorio</i>	<b>VITORIU</b>
<i>Zaccheo</i>	<b>ŽACHEU</b>

## L'ARTICOLO

L'articolo è quella parte variabile del discorso che precede il nome per indicarlo in modo preciso (articolo determinativo) oppure per indicarlo in modo generico (articolo indeterminativo):

- **ARTICOLO DETERMINATIVO:**
  - maschile singolare: **al**, **l** = il, lo;
  - maschile plurale: **i** = i, gli;
  - femminile singolare: **la**, **l'** = la;
  - femminile plurale: **al**, **gli**, **gl'** = le (es. **al zocli** = le zoccole, **gl' agni** = le anitre).
- **ARTICOLO INDETERMINATIVO:**
  - maschile singolare: **un**, **n** = un, uno;
  - maschile plurale: **di** = dei, degli;
  - femminile singolare: **na**, **n** = una;
  - femminile plurale: **dal** = delle.

## L'AGGETTIVO

Nel discorso l'aggettivo rappresenta la parte che si aggiunge al nome per meglio precisarne il significato. Gli aggettivi possono aggiungere una qualità al nome ed in tal caso si definiscono **QUALIFICATIVI**; oppure possono indicare o determinare il sostantivo cui si riferiscono ed in questi casi si definiscono **INDICATIVI** o **DETERMINATIVI**. Per maggior chiarezza proponiamo qui di seguito uno schema relativo all'aggettivo nelle sue varie formulazioni:

**AGGETTIVO QUALIFICATIVO**, può essere:

- **POSITIVO**, quando esprime una qualità, es. **dólz** = dolce.
- **COMPARATIVO**, quando esprime un paragone, es. **püsè** = più, **menu** = meno, **cumè** = come.
- **SUPERLATIVO**, quando esprime superiorità, es. **al püsè braf** = il più bravo.

**AGGETTIVO INDICATIVO O DETERMINATIVO**, può essere:

- **POSSESSIVO**, determina un possesso, es. **mé**, **mèia**, **méi**, **mèi** = mio, mia, miei, mie; **tô**, **tòua**, **tôi**, **tòui** = tuo, tua, tuoi, tue; **sô**, **sòua**, **sôi**, **sòui** = suo, sua, suoi, sue; **nôsc-t**, **nòsc-ta**, **nôsc-t**, **nòsc-ti** = nostro, nostra, nostri, nostre; **vôsc-t**, **vòsc-ta**, **vôsc-t**, **vòsc-ti** = vostro, vostra, vostri, vostre; **da lòi** = loro.

- DIMOSTRATIVO, determina una posizione, es. **cósc-t, cósc-ta, cüisc-ci, cósc-ti** = questo, questa, questi, queste; **cól, cóla, cülai, cóli** = quello, quella, quelli, quelle; **tal** = tale; **isc-tés** = stesso.
- INDEFINITO, indica qualità o quantità generiche, es. **poch** = poco, **tant** = tanto, **quaidôn** = qualcuno, **quai** = qualche, **ognôn** = ciascuno, **ogna** = ogni, **'nzôn** = nessuno.
- INTERROGATIVO, esprime una domanda, es. **quant, quantu** = quanto, **quanta** = quanta, **quanti** = quanti, quante; **qual** = quale.
- ESCLAMATIVO, esprime esclamazione, es. **che** = che (**che bel!** = che bello).
- NUMERALE, indica un numero esatto. Gli aggettivi numerali si dividono in:
  - Cardinali, rappresentano la base (il cardine) per la formazione di tutti gli altri numeri, es. **vôn** = uno, **dü** = due, **tri** = tre, **quatar** = quattro, **cinch** = cinque, **sés** = sei, **sèt** = sette, **vot** = otto, **nof** = nove, **dés** = dieci, **vúndas** = undici, **dódas** = dodici, **trédas** = tredici, **quatordas** = quattordici, **quindas** = quindici, **sédas** = sedici, **darsèt** = diciassette, **disc-dot** = diciotto, **disc-nof** = diciannove, **vint** = venti, **vintôn** = ventuno, **vintidü** = ventidue, ecc. **cént** = cento, ecc. **méla** = mille.
  - Ordinali, indicano un ordine di successione: **prôm** = primo, **sicunt** = secondo, **térz** = terzo, **quart** = quarto, **quint** = quinto, **sèsc-t** = sesto, **sètım** = settimo, **utaf** = ottavo, **nonu** = nono, **décım** = decimo, **ündicésm** = undicesimo, ecc.
  - Moltiplicativi, indicano di quanto una cosa è maggiore di un'altra, es. **dópiu** = doppio, **tréplu** = triplo, **quatarboti** = quadruplo, **cinchboti** = quintuplo, ecc.
  - Collettivi, indicano una collettività es. **un par** = un paio, **'na copia** = una coppia, **'na dunzéna** = una dozzina, **'na quinzáda** = una quindicina, **'na centéna** = un centinaio, ecc.
  - Distributivi, indicano una distribuzione numerica di quantità es. **dü a dü** = due a due, **dü prôm** = due ciascuno, **dü 'l bot** = due alla volta, **tüi dü** = entrambi ecc.
  - Frazionari, indicano una frazione dell'intero es. **la mitá** = la metà, **un quart** = un quarto, **tri quart** = tre quarti, **dü tèrz** = due terzi, ecc.

## IL PRONOME

Il pronome è quella parte del discorso che fa le veci del nome. Può assumere diverse forme, alle quali poi si devono aggiungere la **particelle pro-**

**nominali.** Descriviamo qui di seguito le varie forme di pronomi.

## PRONOMI PERSONALI

Fanno le veci di una persona che parla (**pronomi personali di 1ª persona**), di una persona alla quale è rivolto il discorso (**pronomi personali di 2ª persona**), di una persona di cui si parla (**pronomi personali di 3ª persona**):

- **1ª persona: mi** (io) al singolare; **nü** e **nü-auc** oppure **nui-auc** (noi) al plurale;
- **2ª persona: ti** (tu) al singolare; **vü** (voi, quando si vuol portare rispetto e riguarda alla persona con cui si parla, al singolare); **vü-auc** oppure **vui-auc** (voi) al plurale;
- **3ª persona: lü** e **le** (lui e lei) al singolare; **loi** (loro) al plurale.

Davanti ad un verbo, ciascuno di questi pronomi personali soggettivi può raddoppiare con l'aggiunta di una forma oggettiva di pronome personale; elenchiamo qui alcuni di questi pronomi personali oggettivi:

- **1ª persona: a, ma, m'**; es. **mi a vach** = io vado; **ta m' fè mal** = mi fai male;
- **2ª persona: ta, t'**; es. **ti ta vè** = tu vai; **mi a t' mand** = io ti mando;
- **3ª persona: al, 'l, la**; es. **lü al va** (lü 'l va) = lui va; **le la va** = lei va.

## PRONOMI RIFLESSIVI

Sono pronomi di terza persona che si riferiscono al soggetto della frase. Comprendono:

- **SÈ**, nelle sue diverse formulazioni:
  - da sè (da solo) = **da lü (da par lü)**;
  - per sè = **par lü**;
  - tra sè e sè = **tra lü e lü**;
  - con sè stesso = **cum lü medesim**.
- **SI**, nel dialetto il SI trova applicazione come **sa** e come **a sa**, con la particolarità che la **a** di **sa** può cadere sia davanti a vocale che davanti a consonante; in questo secondo caso però la **a** e la **s** si fondono, come di seguito esemplificato: **sa scansa**, **a sa scansa** (si scansa); **s'antrumèta** (si intromette); **as mareia** (si sposa).

## PRONOMI POSSESSIVI

Esprimono un possesso e si classificano così:

- **singolare maschile: me** (mio); **tô** (tuo), **sô** (suo), **nôsc-t** (nostro), **vôsc-t** (vostro);
- **singolare femminile: mæia** (mia), **tòua** (tua), **sòua** (sua), **nosc-ta** (nostra), **vosc-ta** (vostra);
- **plurale maschile: mei** (miei), **tôi** (tuoi), **sôi** (suoi), **nôsc-t** (nostri), **vôsc-t** (vostri), **da lói** o **sòui** (loro);
- **plurale femminile: mèi** (mie), **tòui** (tue), **sòui** (sue), **nosc-ti** (nostre),

**vosc-ti** (vostre), **da lói** o **sòui** (loro).

### PRONOMI DIMOSTRATIVI

Sostituiscono un nome dimostrandone la posizione rispetto alla persona che parla:

- **questo**, (vicino a chi parla): **cósc-t** (questo), **cósc-ta** (questa), **cüsc-ci** (questi), **cósc-ti** (queste);
- **quello**, (lontano da chi parla): **cól** (quello), **cóla** (quella), **cul-là** (quello là), **cóla-là** (quella là), **cü-lai** (quelli là), **cóli-là** (quelle là).

### PRONOMI INDEFINITI

Sostituiscono un nome in maniera indefinita: **quaivôn** (qualcuno), **'nzôn** (nessuno), **auc** (altri), **tôc** (tutti), **trôp** (troppi), **tant** (tanto), **quant** (quanto), **quaicós** (qualcosa), **nóta** (niente), **ognôn** (ognuno).

### PRONOMI INTERROGATIVI ED ESCLAMATIVI

Fanno le veci di un nome ponendo una domanda o esponendo un'esclamazione: **què?** (cosa?); **che roba?** (che cosa?).

### PRONOMI RELATIVI O CONGIUNTIVI

Mettono in relazione due proposizioni o due parti di una proposizione. Comprendono:

- **Che** (il quale, la quale, i quali, le quali = **al qual, la quala, i quali, al quali**) usato indifferentemente al singolare e al plurale, maschile e femminile, come soggetto o come complemento oggetto. La corrispondente forma indiretta italiana **CUI** (di cui, da cui, a cui, per cui, in cui, con cui) non si riscontra nell'uso dialettale. Il **che** nel dialetto si apostrofa davanti a parole che iniziano con una vocale e davanti agli articoli **al, la** per esempio: cane che abbaia = **chæn ch'al baia**; lei dice che viene = **le la dis ch'la vègn**. Questi due esempi mostrano anche un'altra particolarità del dialetto: il ricorso al doppio pronome per rinforzare l'azione del soggetto (**ch'al** = il quale lui; **ch'la** = la quale lei). Il **che** può diventare **ca** davanti a pronomi soggettivi, per esempio: tu che vai = **ti ca ta vè**, invece di **ti che ta vè**.
- **Chi** ha lo stesso uso che trova nella lingua italiana, con la particolarità che, a differenza di quanto avviene per il **che**, non si apostrofa davanti a parola che inizia con una vocale, esempio: chi te l'ha detto = **chi a t'l'à déc**.

### PARTICELLE PRONOMINALI

Sono locuzioni particolari con funzione di pronome:

- **mi** = **am, 'm**, es. **am pias, 'm pias** (mi piace);
- **ti** = **at, 't**, es. **at serva, 't serva** (ti serve);
- **ci** = **am, 'm**, es. **am pias, 'm pias** (ci piace);

- vi = **av**, ‘**v**, es. **av pias** (vi piace), ‘**v cala** (vi manca);
- li e le = **ai**, es. **ai vèch** (li vedo, le vedo).

## L'AVVERBIO

L'avverbio rappresenta quella parte del discorso che si pone accanto ad un verbo, ad un aggettivo o ad un altro avverbio per determinarne il significato. Quando l'avverbio si arricchisce di altre parole, si forma una locuzione avverbiale. Gli avverbi e le locuzioni avverbiali, in base a ciò che esprimo, si possono classificare così:

- **AVVERBI DI LUOGO**, rispondono alla domanda ‘**N DÓUA?** = **DOVE?**: ‘**n dóua** (dove), **chilò** (qui), **sü** (su), **sgiiü** (giu), **dent** (dentro), **fora** (fuori), **là** (là), **li** (lì), **renta** (vicino), **luntæn** (lontano), **sóra** (sopra), **sót** (sotto), **riva** (vicino), **dapartôt** (dovunque).
- **LOCUZIONI DI LUOGO**, rispondono alla domanda ‘**N DÓUA?** = **DOVE?**: **da sóra** (di sopra), **da sót** (di sotto), **da dent** (di dentro), **da fora** (di fuori), ‘**n mež** (in mezzo), **in ôltim** (da ultimo), **da chilò** (di qua), **d'là**, **da la** (di là), **d'un'auta part** (da un'altra parte), **d'innagn** (davanti), **da dré** (di dietro).
- **AVVERBI DI TEMPO**, rispondono alla domanda **CÓRA?** = **QUANDO?**: **iera** (ieri), ‘**ncô** (oggi), **damatén**, **d'mætén** (domani mattina), **pusmæn** (dopodomani), **sôutu** (subito), **dès** (adesso), **dopu** (dopo), **tart** (tardi), **stamatén** (stamattina), **stasera** (stasera), **prôma** (prima), **sempru** (sempre), **mai** (mai), **pô** (poi), **spès** (spesso).
- **LOCUZIONI DI TEMPO**, rispondono alla domanda **CÓRA?** = **QUANDO?**: **l'autera** (l'altro ieri), **da cólp** (di colpo), ‘**n crèt** (un momento), **fen da dès** (fin d'ora), **par sempru** (per sempre), **püsè tart** (più tardi), ‘**nda col** (nel frattempo).
- **AVVERBI DI MODO E DI MANIERA**, rispondono alla domanda **CUMÈ?** = **COME?**: **barbilén** (lentamente), **prèsa** (fretta), **da sicür** (certamente), **bègn** (bene), **mal** (male), **méi** (meglio), **pésc** (peggio), **cumsiseia** (in ogni modo).
- **LOCUZIONI DI MODO E DI MANIERA**, rispondono alla domanda **CUMÈ?** = **COME?**: ‘**n prèsa** (presto), **a la fin fén** (alla fin fine), **mal uanté** (mal volentieri), **a la buna** (alla buona), **nauta manéra**, **naut modu** (in altro modo).
- **AVVERBI DI QUANTITÀ**, rispondono alla domanda **QUANTU?** = **QUANTO?**: **poch** (poco), **tant** (tanto), **sè** (abbastanza), **trôp** (troppo), **ménu** (meno), **püsè** (di più), **quantu** (quanto).

- **LOCUZIONI DI QUANTITÀ**, rispondono alla domanda **QUANTU?** = QUANTO?: **poch al bot** (poco alla volta), **un palivén** (un pochino).
- **AVVERBI DI AFFERMAZIONE**, esprimono **CONSENSO**: **apuntu** (appunto), **sicür** (sicuro), **da sicür** (sicuramente).
- **LOCUZIONI DI AFFERMAZIONE**, esprimono **CONSENSO**: **sanza fal** (senza fallo), **sta pür sicür** (sta certo).
- **AVVERBI DI NEGAZIONE**, esprimono **DISSENSO**: **no** (no), **nianca** (neanche).
- **LOCUZIONI DI NEGAZIONE**, esprimono **DISSENSO**: **nóta fac** (niente affatto).
- **AVVERBI DI DUBBIO**, esprimono **INCERTEZZA**: **magara** (magari), **pütacas** (se per caso).
- **LOCUZIONI DI DUBBIO**, esprimono **INCERTEZZA**: **par un quandu** (nonostante che...), **casu mai** (caso mai), **par casu** (per caso), **epüra** (eppure).

## LA PREPOSIZIONE

Nel discorso la preposizione ha la funzione di legare fra loro vari elementi e si prepone al nome. Quando una preposizione si unisce ad un sostantivo, ad un aggettivo, ad un avverbio o ad altre preposizioni, si forma una locuzione prepositiva. Le preposizioni possono così classificarsi:

- **PREPOSIZIONI SEMPLICI**: **di** (di), **a** (a), **da** (da), **in**, **'n** (in), **cum** (con), **sü** (su), **par** (per), **tra** (tra, fra).
- **PREPOSIZIONI ARTICOLATE**, si formano dall'unione di una preposizione semplice con un articolo determinativo: **dal, d 'la** (del, della); **di** (dei, degli); **dal** (dalle); **al, la**, (al, alla); **al** (al, alle); **'n d'al** (nel); **'ndla** (nella); **'n di, in dai** (nei); **'n dal, 'n dai** (nelle); **sü 'l** (sul); **sü la** (sulla); **cum al, cum la** (con il, con la); **cum i, cum al** (con i, con le); **par al** (per il); **par la** (per la); **par i** (per i); **par al** (per le); **tra 'l** (tra il); **'n tra la** (tra la); **'n tra i** (tra i, tra gli); **'ntra al** (tra le).
- **PREPOSIZIONI IMPROPRIE**, sono aggettivi, participi, avverbi con funzioni di proposizioni: **lung** (lungo), **renta** (vicino), **luntæn** (lontano), **'ntanta** (durante), **prôma** (prima), ecc.
- **LOCUZIONI PREPOSITIVE**, si formano dall'unione di una preposizione con un sostantivo, un aggettivo, un avverbio o un'altra preposizione: **al posc-t da** (al posto di), **par veia da** (per via di), **fora da** (fuori di), **par un diri** (per modo di dire), **par veia da** (a causa di, per via di), **anca se** (anche se), **secundu ca, secuncu che** (a seconda che) ecc.

## INTERIEZIONI ED ESCLAMAZIONI

Sono forme che esprimono in maniera immediata moti o richiami particolari:

- **DI STIZZA:** *ófa* (uffa), *pìcà* (peccato), *citu* (silenzio)
- **DI STUPORE:** *oh* (oh), *cus l'è?*, *cum l'è* (come?, cosa dici?)
- **DI GIOIA:** *braf!* (bravo!), *che bel!* (che bello!), *ahi!* (ahi!), *poura mi!* (povero me!)
- **DI MINACCIA:** *uaia ti* (guai a te)
- **DI SPERANZA:** *iôsümareia* (Gesù-Maria), *sa 'l fôs vera* (fosse vero)
- **DI SALUTO:** *ueih!* (ehi tu!), *'ndóma?* (va bene?), *t' salôt* (ti saluto)
- **DI RICHIAMO:** *dam trà* (dammi retta)
- **DI COMANDO O RICHIAMO VERSO ANIMALI:** *muna-muna* (verso il gatto); *vira-vira* (verso le oche); *piu-piu* (verso i pulcini); *cura-cura* (verso le galline); *zi-zi* (verso i maiali), *vàlà*, *'d cià*, *'d là*, *bogia* (verso le mucche); *iü*, *l'è*, *dré*, *daré*, *lô* (verso animali da traino per indicare avvio, direzione, sosta)
- **DI CONSOLAZIONE:** *curac* (coraggio), *lasa perd* (lascia perdere)

## LE CONGIUNZIONI

Sono elementi del discorso che servono a congiungere due proposizioni di un periodo o due sostantivi di una proposizione. Quando sono formate da più parole prendono il nome di locuzioni congiuntive. Comprendono:

- **CONGIUNZIONI SEMPLICI**, formate da una sola parola: **che** (che), **e** (e), **parchè** (perché), **nianca** (neanche), **se** (se), **parò** (però), **'ntanta** (intanto), **anzi** (anzi), **donca** (dunque), **ma** (ma), **quandu** (quando), **nè** (nè). La congiunzione **che**, come l'omonimo pronome, perde la **e** davanti a vocale e si apostrofa, per esempio: **par fè ch'al sinta** = per far in modo che senta; così diventa pure **ca** davanti al pronome soggetto di seconda persona singolare **ti**, per esempio: **da sgià ca t'è lì** = dal momento che sei lì.
- **CONGIUNZIONI COMPOSTE**, formate da due parole: **da sgià** (di già), **par tant** (pertanto), **'ntanta che** (intanto che), **dopu che** (dopo che), **prôma che** (prima che).
- **LOCUZIONI CONGIUNTIVE**, formate da più parole: **par in quandu** (eppure), **da sgià che** (dato che).

## IL VERBO

Esula dai limiti di questo sommario lavoro l'analisi grammaticale del verbo così come si sviluppa nella parlata dialettale bogognese; anche perché le moltissime irregolarità presenti richiederebbero una competenza che noi non abbiamo e comporterebbero una estensione della trattazione che andrebbe al di là della nostre intenzioni. Pertanto ci limiteremo a proporre una parziale declinazione del verbo essere e del verbo avere, i due verbi ausiliari che intervengono nella coniugazione dei tempi composti di tutti i verbi.

A scanso di inesattezze, dobbiamo fare una precisazione. Declinando i verbi, alla prima e seconda persona plurale i pronomi noi e voi, come per altro già segnalato, presentano due possibili versioni: **nü-auc** e **vü-auc**, oppure semplicemente **nü** e **vü**; per questo abbiamo messo tra parentesi (**auc**).

### VERBO ESSERE

#### INDICATIVO

##### PRESENTE

<b>Mi sóm</b>	Io sono
<b>Ti t'è</b>	Tu sei
<b>Lü l'è</b>	Egli è
<b>Nü (auc) sóma</b>	Noi siamo
<b>Vü (auc) si</b>	Voi siete
<b>Lói i'en</b>	Essi sono

##### PASSATO PROSSIMO

<b>Mi sóm stac</b>	Io sono stato
<b>Ti t'è stac</b>	Tu sei stato
<b>Lü l'è stac</b>	Egli è stato
<b>Nü (auc) sóma stac</b>	Noi siamo stati
<b>Vü (auc) si stac</b>	Voi siete stati
<b>Lói i'en stac</b>	Essi sono stati

##### IMPERFETTO

<b>Mi seva</b>	Io ero
<b>Ti t'eva</b>	Tu eri
<b>Lü l'eva</b>	Egli era
<b>Nü (-auc) sevna</b>	Noi eravamo
<b>Vü (-auc) sevia</b>	Voi eravate
<b>Lói i'eva</b>	Essi erano

##### PASSATO REMOTO

<b>Mi seva stac</b>	Io ero stato
---------------------	--------------

<b>Ti t'eva stac</b>	Tu eri stato
<b>Lü l'eva stac</b>	Egli era stato
<b>Nü (-auc) sevna stac</b>	Noi eravamo stati
<b>Vü (-auc) sevia stac</b>	Voi eravate stati
<b>Lói i'eva stac</b>	Essi erano stati

FUTURO SEMPLICE	<b>Mi sarò</b>	Io sarò
	<b>Ti ta sarè</b>	Tu sarai
	<b>Lü 'l sarà</b>	Egli sarà
	<b>Nü (-auc) saróma</b>	Noi saremo
	<b>Vü (-auc) sarì</b>	Voi sarete
	<b>Lói i'saræn</b>	Essi saranno

FUTURO ANTERIORE	<b>Mi sarò stac</b>	Io sarò stato
	<b>Ti ta sarè stac</b>	Tu sarai stato
	<b>Lü 'l sarà stac</b>	Egli sarà stato
	<b>Nü (-auc) saróma stac</b>	Noi saremo stati
	<b>Vü (-auc) sarì stac</b>	Voi sarete stati
	<b>Lói i'saræn stac</b>	Essi saranno stati

### CONGIUNTIVO

#### PRESENTE

<b>Ca mi seia</b>	Che io sia
<b>Ca ti ta seia</b>	Che tu sia
<b>Ca lü al seia</b>	Che egli sia
<b>Ca nü (-auc) a seina</b>	Che noi siamo
<b>Ca vü (-auc) a sešia</b>	Che voi siate
<b>Ca lói i'seia</b>	Che essi siano

#### PASSATO

<b>Ca mi seia stac</b>	Che io sia stato
<b>Ca ti ta seia stac</b>	Che tu sia stato
<b>Ca lü al seia stac</b>	Che egli sia stato
<b>Ca nü (-auc) a seina stac</b>	Che noi siamo stati
<b>Ca vü (-auc) a sešia stac</b>	Che voi siate stati
<b>Ca lói i'seia stac</b>	Che essi siano stati

#### IMPERFETTO

<b>Ca mi fes</b>	Che io fossi
<b>Ca ti ta fes</b>	Che tu fossi
<b>Ca lü al fesa</b>	Che egli fosse
<b>Ca nü (-auc) fešna</b>	Che noi fossimo
<b>Ca vü (-auc) fešia</b>	Che voi foste
<b>Ca lói i fesa</b>	Che essi fossero

PASSATO REMOTO	<b>Ca mi fes i'stac</b>	Che io fossi stato
	<b>Ca ti ta fes i'stac</b>	Che tu fossi stato
	<b>Ca lü al fesa i'stac</b>	Che egli fosse stato
	<b>Ca nü (-auc) fesna i'stac</b>	Che noi fossimo stati
	<b>Ca vü (-auc) fešia i'stac</b>	Che voi foste stati
	<b>Ca lói i fesa i'stac</b>	Che essi fossero stati

### CONDIZIONALE

PRESENTE	<b>Mi sares</b>	Io sarei
	<b>Ti ta sares</b>	Tu saresti
	<b>Lü 'l sares</b>	Egli sarebbe
	<b>Nü (-auc) sarešna</b>	Noi saremmo
	<b>Vü (-auc) sarešia</b>	Voi sareste
	<b>Lói i saresa</b>	Essi sarebbero

PASSATO	<b>Mi sares stac</b>	Io sarai stato
	<b>Ti ta sares stac</b>	Tu saresti stato
	<b>Lü 'l sares stac</b>	Egli sarebbe stato
	<b>Nü (-auc) sarešna stac</b>	Noi saremmo stati
	<b>Vü (-auc) sarešia stac</b>	Voi sareste stati
	<b>Lói i saresa stac</b>	Essi sarebbero stati

### INFINITO

PRESENTE	<b>Vés</b>	Essere
----------	------------	--------

PASSATO	<b>Vés i stac</b>	Essere stato
---------	-------------------	--------------

### PARTICIPIO

PRESENTE	Non esiste nel dialetto l'equivalente della forma italiana "ente"	
----------	---	--

PASSATO	<b>Stac</b>	Stato
---------	-------------	-------

### GERUNDIO

PRESENTE	<b>Esend, send</b>	Essendo
----------	--------------------	---------

PASSATO	<b>Esend i'stac, send i'stac</b>	Essendo stato
---------	----------------------------------	---------------

## VERBO AVERE

### INDICATIVO

#### PRESENTE

<b>Mi go</b>	Io ho
<b>Ti ta ghè</b>	Tu hai
<b>Lü 'l ga</b>	Egli ha
<b>Nü (-auc) góma</b>	Noi abbiamo
<b>Vü (-auc) a ghi</b>	Voi avete
<b>Lói i'ghén</b>	Essi hanno

#### PASSATO

<b>Mi go bü</b>	Io ho avuto
<b>Ti ta ghè bü</b>	Tu hai avuto
<b>Lü 'l ga bü</b>	Egli ha avuto
<b>Nü (-auc) góma bü</b>	Noi abbiamo avuto
<b>Vü (-auc) a ghi bü</b>	Voi avete avuto
<b>Lói i'ghen bü</b>	Essi hanno avuto

#### IMPERFETTO

<b>Mi gheva</b>	Io avevo
<b>Ti ta gheva</b>	Tu avevi
<b>Lü 'l gheva</b>	Egli aveva
<b>Nü (-auc) a ghevna</b>	Noi avevamo
<b>Vü (-auc) a ghevia</b>	Voi avevate
<b>Lói i'gheva</b>	Essi avevano

#### PASSATO PROSSIMO

<b>Mi gheva bü</b>	Io avevo avuto
<b>Ti ta gheva bü</b>	Tu avevi avuto
<b>Lü 'l gheva bü</b>	Egli aveva avuto
<b>Nü (-auc) a ghevna bü</b>	Noi avevamo avuto
<b>Vü (-auc) a ghevia bü</b>	Voi avevate avuto
<b>Lói i'gheva bü</b>	Essi avevano avuto

#### FUTURO SEMPLICE

<b>Mi gavrò</b>	Io avrò
<b>Ti ta gavrè</b>	Tu avrai
<b>Lü 'l gavrà</b>	Egli avrà
<b>Nü (-auc) gavróma</b>	Noi avremo
<b>Vü (-auc) gavrì</b>	Voi avrete
<b>Lói i'gavræn</b>	Essi avranno

#### FUTURO ANTERIORE

<b>Mi gavrò bü</b>	Io avrò avuto
<b>Ti ta gavrè bü</b>	Tu avrai avuto
<b>Lü 'l gavrà bü</b>	Egli avrà avuto



<b>Nü (-auc) gavróma bü</b>	Noi avremo avuto
<b>Vü (-auc) gavrì bü</b>	Voi avrete avuto
<b>Lói i'gavræn bü</b>	Essi avranno avuto

## CONGIUNTIVO

### PRESENTE

<b>Che mi gabia</b>	Che io abbia
<b>Che ti ta gabia</b>	Che tu abbia
<b>Che lü al gabia</b>	Che egli abbia
<b>Che nü (-auc) ghésna</b>	Che noi abbiamo
<b>Che vü (-auc) ghébia</b>	Che voi abbiate
<b>Che lói i'gabia</b>	Che essi abbiano

### PASSATO

<b>Che mi gabia bü</b>	Che abbia avuto
<b>Che ti ta gabia bü</b>	Che tu abbia avuto
<b>Che lü al gabia bü</b>	Che egli abbia avuto
<b>Che nü (-auc) ghésna bü</b>	Che noi abbiamo avuto
<b>Che vü (-auc) ghébia bü</b>	Che voi abbiate avuto
<b>Che lói i'gabia bü</b>	Che essi abbiano avuto

### IMPERFETTO

<b>Che mi ghés</b>	Che io avessi
<b>Che ti ta ghés</b>	Che tu avessi
<b>Che lü al ghésa</b>	Che egli avesse
<b>Che nü (-auc) ghésna</b>	Che noi avessimo
<b>Che vü (-auc) ghésia</b>	Che voi aveste
<b>Che lói i'ghésa</b>	Che essi avessero

### PASSATO REMOTO

<b>Che mi ghés bü</b>	Che io avessi avuto
<b>Che ti ta ghés bü</b>	Che tu avessi avuto
<b>Che lü al ghésa bü</b>	Che egli avesse avuto
<b>Che nü (-auc)ghésna bü</b>	Che noi avessimo avuto
<b>Che vü (-auc) ghésia bü</b>	Che voi aveste avuto
<b>Che lói i'ghésa bü</b>	Che essi avessero avuto

## CONDIZIONALE

### PRESENTE

<b>Mi garés</b>	Io avrei
<b>Ti ta garés</b>	Tu avresti
<b>Lü 'l garés</b>	Egli avrebbe
<b>Nü (-auc) garésna</b>	Noi avremmo
<b>Vü (-auc) garésia</b>	Voi avreste
<b>Lói i garésa</b>	Essi avrebbero

PASSATO	<b>Mi garés bü</b> <b>Ti ta garés bü</b> <b>Lü 'l garés bü</b> <b>Nü (-auc) garéšna bü</b> <b>Vü (-auc) garéšia bü</b> <b>Lói i garésa bü</b>	Io avrei avuto Tu avresti avuto Egli avrebbe avuto Noi avremmo avuto Voi avreste avuto Essi avrebbero avuto
---------	--	--

### INFINITO

PRESENTE	<b>Avéch</b>	Avere
----------	--------------	-------

PASSATO	<b>Avéch bü</b>	Aver avuto
---------	-----------------	------------

### PARTICIPIO

PRESENTE	Non esiste nel dialetto il participio presente “ <b>avente</b> ” e lo si esprime con la locuzione “che ha” = <b>c'al ga</b> .	
----------	---	--

PASSATO	<b>Bü</b>	Avuto
---------	-----------	-------

### GERUNDIO

PRESENTE	Non esiste nel dialetto il gerundio presente “ <b>avendo</b> ” e lo si esprime con la locuzione “dato che ha” = <b>datu ch'al ga</b>	
----------	--	--

PASSATO	<b>Datu ch'al ga bü</b>	Avendo avuto
---------	-------------------------	--------------

# LESSICO DIALETTALE

In questo capitolo vengono riportati i principali lemmi in uso nel dialetto bogognese, disposti in ordine alfabetico, compresi i lemmi simili o uguali a quelli della lingua italiana. Purtroppo parecchie parole tipiche dell'antico dialetto si sono perse e molte altre, derivate dall'italiano, si sono inserite corrompendo la parlata originale. Questo lavoro servirà comunque a salvare quello che ancora emerge dal ricordo dei più anziani tutt'ora viventi e, poiché il nostro scopo è proprio quello di salvare ciò che rimane nella memoria popolare, il lavoro si limita ad un elenco puro e semplice di lemmi senza alcuna descrizione.

Una precisazione va fatta in merito all'ordine alfabetico secondo il quale si susseguono le varie parole. Il dittongo **æ** fuso, dal punto di vista fonetico equivale ad una **è** pronunciata con suono metallico aperto (come per esempio in **mæn** = mano); ma dal punto di vista grafico il computer lo legge come **a**. Bisogna pertanto tenerne conto quando si ricercano i vari lemmi, ricordando appunto che essi sono stati elencati in ordine alfabetico dal computer.

## LETTERA A

<b>Acid, acit</b>	Acido
<b>Agnà</b>	Nido, nidiata
<b>Ágna</b>	Anatra
<b>Ai</b>	Aglione, li, le
<b>Aimaréa</b>	Ave Maria
<b>Ala</b>	Ala
<b>Almæt</b>	Elmetto
<b>Alpén</b>	Alpino
<b>Altar</b>	Altare
<b>Alvà</b>	Lievitato
<b>An</b>	Anno
<b>Ancióui</b>	Acciughe

<b>Andána</b>	Andatura, andana
<b>Andè, Ndè</b>	Andare
<b>Ané</b>	Anello
<b>Anunciaèziòn</b>	Annunciazione
<b>Anzéna</b>	Taglio di lardo
<b>Aptu</b>	Abito
<b>Aqua</b>	Acqua
<b>Aquilén</b>	Moneta
<b>Arbarén</b>	Pioppo tremulo
<b>Arbat</b>	Ribattere
<b>Arbatòn</b>	Sol leone
<b>Arbiugn</b>	Piselli
<b>Arblè</b>	Ribellare
<b>Arblès</b>	Districarsi
<b>Arcera</b>	Testata del letto
<b>Arciamè</b>	Richiamare
<b>Arcülè</b>	Rinculare, indietreggiare
<b>Ardì</b>	Ardito, ridire
<b>Ardrizè</b>	Riordinare
<b>Ardupiè</b>	Raddoppiare
<b>Ardüu</b>	Ridurre
<b>Argauz</b>	Risvolto
<b>Argnì</b>	Rinvenire
<b>Argoi</b>	Raccogliere
<b>Argorda</b>	Fieno agostano
<b>Argurdanza</b>	Rimembranza
<b>Argurdè</b>	Ricordare
<b>Argurdès</b>	Ricordarsi
<b>Arif</b>	Arrivo
<b>Ariós</b>	Borioso
<b>Arloc</b>	Orologio
<b>Arma</b>	Nocciolo
<b>Armangiè</b>	Corrodere
<b>Armanzè</b>	Ricominciare
<b>Armèšga</b>	Margotta
<b>Armundè</b>	Sfoltire
<b>Aró</b>	Bracciante
<b>Arô</b>	Filare di fieno
<b>Arór</b>	Errore
<b>Arpusè</b>	Riposare
<b>Aršali</b>	Rincalzare
<b>Aršantè</b>	Risciacquare

Arsgió	Reggitore
Aršìe	Rosicchiare
Aršòn, rašòn	Ragione
Arsulè	Risuolare
Artægn	Trattenere
Artægn	Ritegno
Artritica	Artrite
Arvængchè	Rivangare
Arvutè	Rivoltare
Arzæl	Arzillo
Asæla	Ascella
Ašæta	Cerniera
Ašætór	Esattore
Ašam	Esame
Ascia	Matassa
Asciansiòn	Ascensione
Asc-tà	Estate
Asc-tiu	Astio
Asc-tru	Pavimento terra battuta
Ašgü	Scure
Ass	Asse, asso
Ašu	Asino
At	Ti, a te
Auc	Altri
Augürè	Augurare
Aut	Alto, altro
Autæza	Altezza
Autôm	Autunno
Auzè	Alzare
Avia	Ape
Aviaziòn	Aviazione
Aviè	Alveare
Azal	Assale
Azalina	Acciaio

## LETTERA B

Babaciu	Pupazzo
Bac	Socchiuso
Bacecia	Stupidotto
Bachæta	Bacchetta

<b>Badì</b>	Badile
<b>Bæch</b>	Caprone
<b>Bægn</b>	Bene
<b>Bægn-fac</b>	Benfatto
<b>Bægn-vôsct</b>	Benvisto
<b>Bæna</b>	Bigoncia
<b>Bærtèli</b>	Bretelle
<b>Baga</b>	Bacca
<b>Bagatèla</b>	Bagatella
<b>Bagiæn</b>	Baggiano
<b>Bagiané</b>	Curiosare
<b>Bagnæt</b>	Bagnetto
<b>Bagnè</b>	Bagnare
<b>Bagnén</b>	Bacinella
<b>Bagnô</b>	Bacinella
<b>Bagnora</b>	Innaffiatoio
<b>Bagort</b>	Bagordo
<b>Baia</b>	Derisione, finzione
<b>Baiè</b>	Abbaiare
<b>Baiunæta</b>	Baionetta
<b>Bal</b>	Ballo
<b>Bala</b>	Palla, balla
<b>Balabiôt</b>	Inaffidabile
<b>Balanzén</b>	Bilanciere, bilancino
<b>Balaôsc-tra</b>	Balaustra
<b>Baldüchen</b>	Baldacchino
<b>Balè</b>	Ballare
<b>Balòn</b>	Pallone, balla di paglia
<b>Balort</b>	Balordo
<b>Balos</b>	Vivace
<b>Baltrasc-chæn</b>	Inaffidabile
<b>Baluæn</b>	Tonto
<b>Balüscìon</b>	Bagaglio
<b>Balzæn</b>	Stravagante
<b>Bambén</b>	Bambino, stenna di Natale
<b>Bamblanè</b>	Bighellonare
<b>Banadì</b>	Benedire, benedetto
<b>Banadizìon</b>	Benedizione
<b>Banafeziu</b>	Beneficio
<b>Banca</b>	Panca
<b>Banch</b>	Banco
<b>Bandaral</b>	Mariuolo

<b>Bandunè</b>	Abbandonare
<b>Banfè</b>	Ansimare
<b>Banzì</b>	Inaugurare
<b>Banzura</b>	Inaugurazione
<b>Baòl</b>	Baule
<b>Bara</b>	Carro per carichi pesanti
<b>Barabén</b>	Discolo
<b>Barachina</b>	Carro gommato
<b>Barata</b>	Portantina
<b>Baraúnda</b>	Baraonda
<b>Barba</b>	Mento, barba, zio
<b>Barbacæn</b>	Mensola portante in muratura
<b>Barbal</b>	Verbale
<b>Barbaròt</b>	Doppio mento
<b>Barbé</b>	Barbiere
<b>Barbèl, barbilen, barbilot</b>	Adagio, piano, pianino
<b>Barbis</b>	Baffi
<b>Barbutè</b>	Borbottare
<b>Barbutòn</b>	Brontolone
<b>Barca</b>	Barca
<b>Barcarô</b>	Barcaiolo
<b>Barciót</b>	Ciotola
<b>Barcòn</b>	Barcone
<b>Barculé</b>	Barcollare
<b>Barculòn</b>	Sbandata
<b>Bareculi</b>	Occhiali
<b>Bargamina</b>	Stalla grande
<b>Barilót</b>	Confusione
<b>Barisèl</b>	Chiacchierone, sbruffoncello
<b>Barlæt</b>	Botticella
<b>Barlafús</b>	Oggetto da poco
<b>Barléfiu</b>	Labbro
<b>Barliché</b>	Leccare
<b>Barlitè</b>	Portatore d'acqua
<b>Barnáz</b>	Paletta per cenere
<b>Barôž</b>	Carro aperto con stanga centrale
<b>Barsaglié</b>	Bersagliere
<b>Barscià</b>	Bracciata
<b>Bartèli</b>	Bretelle
<b>Bartulè</b>	Lavoratore di fornace
<b>Basacüla</b>	Bascula
<b>Başæti</b>	Basette

<b>Bašament</b>	Basamento
<b>Basc-tart</b>	Bastardo
<b>Basc-tén</b>	Sella
<b>Basc-timent</b>	Bastimento
<b>Basc-tòn</b>	Bastone
<b>Bašè</b>	Baciare
<b>Basén</b>	Bacino, serbatoio
<b>Bašén</b>	Bacio
<b>Basg-la</b>	Recipiente di terracotta per il latte
<b>Basg-læta</b>	Recipiente per la cernita del riso
<b>Basgota</b>	Ponfo
<b>Bat</b>	Battere, trebbiare
<b>Batác</b>	Batacchio
<b>Bataclæn</b>	Baraonda
<b>Batacôr</b>	Batticuore
<b>Batafléc</b>	Personaggio fiabesco
<b>Batagè</b>	Ciarlare
<b>Bataglia</b>	Battaglia
<b>Batapaia</b>	Fannullone
<b>Bataréia</b>	Merce scadente
<b>Batéł</b>	Battello
<b>Batěšmu</b>	Battesimo
<b>Batizé</b>	Battezzare
<b>Batóšu</b>	Pelandrone
<b>Batüda</b>	Battuta
<b>Baugu</b>	Altalena
<b>Bavarô</b>	Bavaglio
<b>Bavascè</b>	Parlare a vanvera, sbavare
<b>Bavascia</b>	Bava
<b>Bazéla</b>	Vassoio
<b>Bazocla</b>	Malattia del cavolo verza
<b>Bazôfiu</b>	Gonfiore degli occhi
<b>Bèch</b>	Becco, caprone
<b>Béf</b>	Bere
<b>Béga</b>	Bega
<b>Béia</b>	Biglia
<b>Bél</b>	Nonno, bello
<b>Bèla</b>	Nonna, bella
<b>Bèrta</b>	Gazza
<b>Besc-cia</b>	Bestia
<b>Biancaréia</b>	Biancheria
<b>Bianch</b>	Bianco

<b>Biancusc-tà</b>	Biancostato
<b>Biasè</b>	Biasciare
<b>Biát</b>	Beato
<b>Biatarava</b>	Bietola
<b>Biauda</b>	Tonaca
<b>Biaut</b>	Vestito lungo
<b>Biava</b>	Segale
<b>Bicarbonà</b>	Bicarbonato di sodio
<b>Bicér</b>	Bicchiere
<b>Bichè</b>	Macellaio, beccare
<b>Bicidariu</b>	Abbecedario
<b>Bicirada</b>	Bicchierata
<b>Biciulæn</b>	Filoncino di pane
<b>Bicocla</b>	Aspino
<b>Bicuclè</b>	Traballare
<b>Bidòn</b>	Bidone
<b>Bièla</b>	Tipo di scodella
<b>Bifana</b>	Befana
<b>Biga</b>	Carro bestiame
<b>Bigát</b>	Baco da seta
<b>Biglièt</b>	Biglietto
<b>Binda</b>	Nastro
<b>Bindé</b>	Nastrino
<b>Bindèla</b>	Fettuccia
<b>Binís</b>	Confetti
<b>Biôt</b>	Nudo
<b>Bira</b>	Birra
<b>Birichén</b>	Biricchino
<b>Birô</b>	Spinotto di legno
<b>Birôc</b>	Calesse
<b>Birucén</b>	Calesse piccolo
<b>Biša</b>	Aria gelida
<b>Bišarô</b>	Focaccia
<b>Bisc-ciam</b>	Bestiame
<b>Bisc-cot</b>	Biscotto
<b>Bisc-tæca</b>	Bistecca
<b>Biscuten</b>	Biscottino
<b>Bišésc-t</b>	Bisestile
<b>Bisg-lunch</b>	Bislungo
<b>Bituè</b>	Abituare
<b>Biunt</b>	Biondo
<b>Biütòn</b>	Poco vestito

<b>Biutú</b>	Poco vestita, scollaciatana
<b>Bivaschè</b>	Sbevazzare
<b>Bivüda</b>	Bevuta
<b>Bizæfi</b>	Bizzateffe
<b>Blæt</b>	Belletto
<b>Blaga</b>	Borsa del tabacco, spavalderia
<b>Blô</b>	Blu
<b>Bloch</b>	Blocco
<b>Bluché</b>	Bloccare
<b>Blüša</b>	Giubba da lavoro
<b>Bô</b>	Bue
<b>Bôc</b>	Buco
<b>Bóca</b>	Bocca
<b>Bocia</b>	Boccia, garzone
<b>Bogè</b>	Scostare
<b>Bógia</b>	Scostati
<b>Bògia</b>	Pozzanghera
<b>Bogrôs</b>	Scricciolo
<b>Boi</b>	Rintocco da morto
<b>Boia</b>	Diavolo, boia
<b>Ból</b>	Bollo
<b>Bóla</b>	Betulla, livella
<b>Bòla</b>	Rigonfiamento
<b>Bôla</b>	Pula
<b>Bólch</b>	Bovaro
<b>Bôlu</b>	Bullo
<b>Bólz</b>	Bolso
<b>Bòn</b>	Buono
<b>Bóra</b>	Tronco di pianta
<b>Bôrgnu</b>	Bitorzolo
<b>Bôrla</b>	Cerchio da gioco
<b>Boša</b>	Tomba, tumulo
<b>Bôša</b>	Biscia
<b>Bôsc-ca</b>	Pagliuzza
<b>Bósc-ch</b>	Bosco
<b>Bôsc-la</b>	Cassetta del sale, bussola in legno
<b>Bôsc-t</b>	Busto
<b>Bôsc-ta</b>	Busta
<b>Bôt</b>	Germoglio
<b>Bota</b>	Botta
<b>Bracialèt</b>	Braccialetto
<b>Bræla</b>	Sterco di cavallo e ovini

<b>Bræn</b>	Crusca
<b>Braf</b>	Bravo
<b>Braga</b>	Bardatura del bestiame da traino
<b>Bragalè</b>	Sbraitare
<b>Bragiè</b>	Sgridare
<b>Brancala</b>	Salamandra
<b>Branchè</b>	Afferrare
<b>Brantulè</b>	Brontolare
<b>Branziga</b>	Scintilla
<b>Brasc</b>	Braccio
<b>Brasc-ca</b>	Brace
<b>Brasc-ô</b>	Bracciolo
<b>Bratè</b>	Ardere senza fiamma
<b>Brazæta</b>	Braccetto
<b>Bréch</b>	Culmine, cima
<b>Bréia</b>	Briglia
<b>Brénta</b>	Contenitore da cinquanta litri
<b>Brésc-ca</b>	Gioco della briscola
<b>Bréviu</b>	Ratrappito
<b>Brichæt</b>	Accendino
<b>Briga</b>	Briga
<b>Brigant</b>	Brigante
<b>Brigata</b>	Gruppo di persone
<b>Brighèla</b>	Birichino, brighella
<b>Brilant</b>	Brillante
<b>Brilantén</b>	Brillantino
<b>Brilantina</b>	Brillantina
<b>Brilatoi</b>	Brillatoio
<b>Briós</b>	Brioso
<b>Brisc-còn</b>	Briscolone
<b>Brô</b>	Brodo
<b>Broca</b>	Chiodino, brocca
<b>Broch</b>	Incapace, brocco
<b>Brôgna</b>	Prugna
<b>Bróla</b>	Brodaglia
<b>Brôma</b>	Bruma
<b>Brôs-ciu</b>	Materiale secco
<b>Brôsc-ch</b>	Brusco
<b>Brôsc-scia</b>	Spazzola per bestiame
<b>Brôt</b>	Brutto
<b>Bróua, Bróia</b>	Stolone
<b>Bruè</b>	Bollire

<b>Brulif</b>	Insulso
<b>Brümè</b>	Piovigginare
<b>Brunchitæ</b>	Bronchite
<b>Brunž</b>	Bronzo, pentola grande di bronzo
<b>Brüša</b>	Al limite
<b>Brüşacü</b>	Bruciare anale, bruciaculo
<b>Brüşatòn</b>	Odore acre di bruciato, mattone bruciato
<b>Brüşè</b>	Bruciare
<b>Brüşgí</b>	Gemere
<b>Brüşì</b>	Sensazione di bruciore
<b>Brüşòn</b>	Arsura
<b>Brüşór</b>	Bruciare
<b>Bruüra</b>	Bollitura
<b>Bšôgn</b>	Bisogno
<b>Buà</b>	Bucato
<b>Buascia</b>	Sterco bovino
<b>Bucà</b>	Boccata
<b>Bucascion</b>	Parlatore a sproposito
<b>Bucatu</b>	Abboccato del vino
<b>Bucè</b>	Bocciare
<b>Buchà</b>	Boccata
<b>Buchè</b>	Abboccare
<b>Buchén</b>	Bocchino
<b>Buclaròn</b>	Chiacchierone
<b>Buclèra</b>	Ragadi della bocca
<b>Bucòn</b>	Boccone,
<b>Bucunè</b>	Mangiucchiare
<b>Bucunén</b>	Bocconcino
<b>Büdèl</b>	Budella in gomma
<b>Buèla</b>	Budella
<b>Bufæt</b>	Soffietto
<b>Bufè</b>	Soffiare, armadio, credenza
<b>Büfòn</b>	Buffone
<b>Bugì</b>	Muoversi
<b>Bugìè</b>	Muovere
<b>Buì</b>	Bollire, bollito
<b>Buiaca</b>	Boiaccia, malta cementizia
<b>Buiaranda</b>	Beverone
<b>Buient</b>	Bollente
<b>Buiota</b>	Borsa d'acqua calda
<b>Bulæta</b>	Bolletta
<b>Bülarola</b>	Zangola

<b>Bulè</b>	Tipo di fungo, bollare
<b>Buliga</b>	Pancione
<b>Bulità</b>	Mancare il bersaglio
<b>Bulitòn</b>	Licenza di commercio
<b>Bulòn</b>	Bullone
<b>Bülòn</b>	Lolla
<b>Bumba</b>	Bomba
<b>Bumbà</b>	Bombato
<b>Bumbardén</b>	Bombardino
<b>Bumbás</b>	Cotone
<b>Bumbašina</b>	Tessuto di cotone
<b>Bumbòn</b>	Confetto
<b>Bumbula</b>	Bombola
<b>Bumpat</b>	A buon mercato
<b>Bunamæn</b>	Mancia
<b>Bundant</b>	Abbondante
<b>Bundòn</b>	Tappo in legno
<b>Bunora</b>	Mattino presto
<b>Bunsgiga</b>	Ponfo
<b>Bunsgighen</b>	Acne giovanile
<b>Buntemp</b>	Buontempo
<b>Buntempòn</b>	Bontempone
<b>Bunza</b>	Tipo di botte
<b>Büra</b>	La piena di un corso d'acqua
<b>Buranda</b>	Beverone per le mucche
<b>Burat</b>	Setaccio
<b>Burdèl</b>	Baccano, gran quantità, bordello
<b>Burdighè</b>	Sporcare
<b>Burdòn</b>	Rapa
<b>Buréch</b>	Ignorante
<b>Burghés</b>	Borghese
<b>Burgnòn</b>	Bubbone
<b>Buriciu</b>	Pasticcio, omosessuale
<b>Buriô</b>	Cuffia
<b>Buriola</b>	Berretta
<b>Bürlatòn</b>	Rotolone
<b>Bürlè</b>	Rotolare
<b>Bürlén</b>	Rotula, rocchetto per filo
<b>Burlòt</b>	Fagiolo borlotto
<b>Buròn</b>	Burrone
<b>Bursà</b>	Borsata, quantità che sta in una borsa
<b>Bursætæ</b>	Borsetta

<b>Bursén</b>	Borsellino
<b>Büs</b>	Buco
<b>Büşæca</b>	Trippa
<b>Büşart</b>	Bugiardo
<b>Büsc-cardà</b>	Bocciardato
<b>Busc-còn</b>	Cespuglio
<b>Büscè</b>	Frizzare
<b>Büscèla</b>	Fandonia, stupidata
<b>Büsciarda</b>	Bocciarda
<b>Büsc-mè</b>	Bestemmiare
<b>Büsc-tamiè</b>	Bestemmiare
<b>Büsc-tina</b>	Bustina militare
<b>Büşè</b>	Incornare
<b>Büşeia</b>	Bugia
<b>Büşgiaca</b>	Tasca interna
<b>Büşô</b>	Tenia
<b>Bütarô</b>	Retino
<b>Bütasgiù</b>	Disteso, sdraiato
<b>Bütè</b>	Spingere, supporre
<b>Butegia</b>	Pancia
<b>Butèglia</b>	Bottiglia
<b>Butéia</b>	Bottega
<b>Butén</b>	Bocchetta
<b>Butigar</b>	Bottegaio
<b>Butiglién</b>	Bocchetta
<b>Butigliòn</b>	Bottiglione
<b>Bütir</b>	Burro
<b>Butôm</b>	Calcestruzzo
<b>Butòn</b>	Bottone
<b>Bütòn</b>	Spintone
<b>Büu</b>	Linfa
<b>Buurè</b>	Abbeverare
<b>Buuròn</b>	Beverone
<b>Buz</b>	Stivali
<b>Buzarè</b>	Pasticciare

## LETTERA C

<b>Ca</b>	Casa
<b>Caca</b>	Cacca
<b>Caciô</b>	Berretto, fratello

<b>Caciòla</b>	Berretta
<b>Cadavru</b>	Cadavere
<b>Cadén</b>	Catino
<b>Cadena</b>	Catena
<b>Cadinén</b>	Catenella
<b>Cadrèga</b>	Sedia
<b>Cadrigát</b>	Seggiolaio
<b>Cadrighén</b>	Seggiolino
<b>Cæn</b>	Cane
<b>Caf</b>	Cavo, canale
<b>Cafè</b>	Caffè
<b>Cafitera</b>	Caffettiera
<b>Cagada</b>	Cacata
<b>Cagadó</b>	Gabinetto
<b>Caghæræta</b>	Terriccio di lombrichi
<b>Caghæta</b>	Diarrea
<b>Caghè</b>	Cagare
<b>Cagna</b>	Cagna
<b>Cagnà</b>	Morsicata, morso
<b>Cagnò</b>	Cagnotto, punto nero della pelle
<b>Cagnòn</b>	Riso in cagnona
<b>Cagnot</b>	Cagnotto
<b>Cagòn</b>	Diarrea
<b>Caien</b>	Caino, cattivo
<b>Cainasc, cadnasc</b>	Catenaccio
<b>Cal</b>	Calo, callo
<b>Calà</b>	Sentiero fatto nella neve
<b>Calamai, Calamar</b>	Calamaio
<b>Calaméta</b>	Calamita
<b>Calè</b>	Calare
<b>Calebriu</b>	Equilibrio
<b>Calésc</b>	Caligine
<b>Calmant</b>	Calmante
<b>Calmè</b>	Calmare
<b>Calmén</b>	Cachet analgesico
<b>Calmu</b>	Calmo
<b>Caló</b>	Calore
<b>Calòn</b>	Spina iliaca
<b>Calurós</b>	Caloroso
<b>Calvariu</b>	Calvario
<b>Camamela</b>	Camomilla
<b>Camarer</b>	Cameriere

<b>Camarón</b>	Camerone
<b>Cambiala</b>	Cambiale
<b>Cambiament</b>	Cambiamento
<b>Cambiè</b>	Cambiare
<b>Cameglia</b>	Camelia
<b>Camèl</b>	Cammello
<b>Camén</b>	Camino
<b>Caminada</b>	Camminata
<b>Camìnè</b>	Camminare
<b>Camışa</b>	Camicia
<b>Camışætæ</b>	Camicetta
<b>Camışulén</b>	Camiciola
<b>Camiu</b>	Camion
<b>Camlòn</b>	Achillea
<b>Camóf</b>	Mortificato
<b>Camp</b>	Campo
<b>Campæt</b>	Campetto, piccolo campo
<b>Campagna</b>	Campagna
<b>Campana</b>	Campana
<b>Campanén</b>	Campanile, campanella
<b>Campè</b>	Camparo
<b>Campìon</b>	Campione
<b>Campurèla</b>	Incontro intimo
<b>Cana</b>	Canna
<b>Canà</b>	Grondaia
<b>Canæta</b>	Canna sottile
<b>Canaia</b>	Canaglia
<b>Canal</b>	Canale
<b>Canápia</b>	Moccio
<b>Canarén</b>	Canarino
<b>Canarola</b>	Canalino di scarico
<b>Canarôž</b>	Laringe
<b>Cancrena</b>	Cancrena
<b>Cancru</b>	Cardine, cancro
<b>Candela</b>	Candela
<b>Candiler</b>	Candeliere
<b>Canèla</b>	Cannella
<b>Canen</b>	Bocchino da fumo
<b>Canfura</b>	Canfora
<b>Canòn</b>	Cannone, tubo della stufa
<b>Cantada</b>	Cantata
<b>Cantarà</b>	Canterano (armadio)

<b>Cantarána</b>	Sifone di fognatura
<b>Cantè</b>	Cantare
<b>Cantér</b>	Travicello
<b>Cantina</b>	Cantina
<b>Cantinòn</b>	Cantina sociale
<b>Cantòn</b>	Cantone, angolo
<b>Cantór</b>	Cantore
<b>Canügial</b>	Cannocchiale
<b>Canval</b>	Campo di canapa
<b>Canvu</b>	Canapa
<b>Canzilér</b>	Cancelliere
<b>Canzòn</b>	Canzone
<b>Cap</b>	Capo
<b>Capana</b>	Capanna
<b>Capara</b>	Caparra
<b>Capé</b>	Cappello
<b>Capèla</b>	Cappella
<b>Capétul</b>	Capitolo
<b>Capì</b>	Capire
<b>Capia</b>	Sponde applicabili ad un carro per aumentar- ne la possibilità di carico
<b>Capià</b>	Grossa quantità
<b>Capiásc, Caplásc</b>	Cappellaccio
<b>Capital</b>	Capitale, ricchezza
<b>Capitani</b>	Capitano
<b>Capitè</b>	Capitare
<b>Caplà</b>	Quantità che sta in un cappello
<b>Capláda</b>	Cappellata
<b>Caplæn</b>	Cappellano
<b>Caplæt</b>	Cappelletto
<b>Caplína</b>	Copricapo di paglia, cumulo di fieno
<b>Capòn</b>	Cappone
<b>Capréziu</b>	Capriccio
<b>Capuciu</b>	Cappuccio
<b>Capunè</b>	Castrare i galletti
<b>Capunèra</b>	Gabbia per capponi
<b>Capural</b>	Caporale
<b>Capuriòn</b>	Caporione
<b>Car</b>	Caro, carro
<b>Cara</b>	Carezza
<b>Carà</b>	Carraia
<b>Caradó</b>	Carradore

<b>Caræt</b>	Carretto, selciato
<b>Caræta</b>	Carretta, carriola
<b>Caræza</b>	Carezza
<b>Carafa</b>	Caraffa
<b>Caragna</b>	Lamento
<b>Caragnè</b>	Piagnucolare
<b>Caragnòn</b>	Piagnucoloso
<b>Caramèla</b>	Caramella
<b>Carasciô</b>	Viottolo
<b>Caratær</b>	Carattere
<b>Carazè</b>	Accarezzare
<b>Carbòn</b>	Carbone
<b>Carbügné</b>	Carabiniere
<b>Carbunèla</b>	Carbonella
<b>Carbunscé</b>	Foruncolo
<b>Carburu</b>	Carburo
<b>Carchè</b>	Schiacciare, comprimere
<b>Carcó</b>	Peso sullo stomaco
<b>Cardanzén</b>	Mobiletto
<b>Cardénza</b>	Credenza
<b>Cardinál</b>	Cardinale
<b>Carga</b>	Carico
<b>Carghè</b>	Caricare
<b>Carich</b>	Carico
<b>Cariô</b>	Osso sacro
<b>Carisc-teia</b>	Carestia
<b>Carità</b>	Carità
<b>Caritè</b>	Carrettiere
<b>Caritèla</b>	Carrettella
<b>Caritén</b>	Carrettino
<b>Caritòn</b>	Mendicante
<b>Caritunè</b>	Mendicare
<b>Carluna</b>	Carlona
<b>Carnagiòn</b>	Carnagione
<b>Carnu</b>	Carne
<b>Carnuè</b>	Carnevale
<b>Carô</b>	Tarlo
<b>Carôc</b>	Carroccio
<b>Carocia</b>	Carrozza
<b>Carogna</b>	Carogna
<b>Carotula</b>	Carota
<b>Carpantié</b>	Carpentiere

<b>Carpìon</b>	Carpione
<b>Carpòn</b>	Rapa vecchia
<b>Carpòsc</b>	Panna cotta
<b>Carsént</b>	Lievito
<b>Carta</b>	Carta
<b>Cartabòn</b>	Squadra da falegname
<b>Cartatúcia</b>	Cartuccia
<b>Cartèl</b>	Cartello
<b>Cartén</b>	Figurina
<b>Cartina</b>	Cartina
<b>Cartòn</b>	Cartone
<b>Cartucéra</b>	Cartucciera
<b>Cartulina</b>	Cartolina
<b>Caruana</b>	Carovana
<b>Caruciè</b>	Vetturino
<b>Carucìon</b>	Carro funebre
<b>Carulà</b>	Tarlato
<b>Cas</b>	Fienile
<b>Casa</b>	Cassa
<b>Casæt</b>	Cassetto
<b>Casæta</b>	Cassetta, gibbo
<b>Cascén</b>	Mandriano
<b>Cascia</b>	Caccia
<b>Casciabali</b>	Caccia balle
<b>Casciadó</b>	Cacciatore
<b>Casciadora</b>	Cacciatore
<b>Casciadurén</b>	Cacciatorino
<b>Casciarò</b>	Cacciacerchi
<b>Casciavit</b>	Cacciavite
<b>Casciè</b>	Cacciare, spingere
<b>Casc-læt</b>	Castelletto
<b>Casc-piu</b>	Vino di ultima spremitura
<b>Casc-ta</b>	Spessore per torchio
<b>Casc-tích</b>	Castigo
<b>Casc-tighè</b>	Castigare
<b>Casèla</b>	Cascellore
<b>Caśén</b>	Confusione, casa di tolleranza
<b>Cašërma</b>	Caserma
<b>Casia</b>	Cassia
<b>Casina</b>	Cascina, cassero
<b>Casinæt</b>	Capanno
<b>Casòn</b>	Cassettone per corredo

<b>Cašòn</b>	Caseificio
<b>Cašot</b>	Costruzione campestre, pasticcio
<b>Castægn</b>	Castagno
<b>Castæгна</b>	Castagna
<b>Castægnimareni</b>	Ippocastani
<b>Casté</b>	Castello
<b>Cašu</b>	Caso
<b>Catabóia</b>	Prigione
<b>Catanái</b>	Persona ritardata
<b>Catasc-tru</b>	Catasto
<b>Catè</b>	Cogliere
<b>Catif</b>	Cattivo
<b>Cativeria</b>	Cattiveria
<b>Catò</b>	Allocco, stupido
<b>Catolich</b>	Cattolico
<b>Caudana</b>	Caldana
<b>Causa</b>	Colpa
<b>Causcèsc-tru</b>	Calcinacci
<b>Causcina</b>	Calce
<b>Causcinén</b>	Malattia delle larve
<b>Causè</b>	Accusare
<b>Caut</b>	Caldo
<b>Cauzæta</b>	Calza
<b>Caužugn</b>	Calzoni
<b>Cava</b>	Cava
<b>Cavæza</b>	Cavezza
<b>Cavagna</b>	Cesto a due maniglie
<b>Cavagnát</b>	Cestaio
<b>Cavagnina</b>	Cesta
<b>Cavagnô</b>	Cestino
<b>Caval</b>	Cavallo
<b>Cavala</b>	Andana di fieno
<b>Cavalæt</b>	Cavalletto
<b>Cavalæta</b>	Cavalletta
<b>Cavalant</b>	Carrettiere
<b>Cavalareia</b>	Cavalleria
<b>Cavalót</b>	Saltarello
<b>Cavarià</b>	Colmo del tetto
<b>Cavè</b>	Zappare
<b>Cavégia</b>	Cavicchio, leva
<b>Cavì</b>	Capello
<b>Cavurnén</b>	Moneta da due lire

<b>Caža</b>	Mestolo
<b>Cažarola</b>	Casseruola
<b>Cažóla</b>	Cazzuola, piatto di carne di maiale con verze
<b>Cažot</b>	Cazzotto
<b>Cažü</b>	Mestolo
<b>Cefra</b>	Cifra
<b>Cel</b>	Cielo
<b>Cent</b>	Cento
<b>Centena</b>	Centinaio
<b>Centru</b>	Centro
<b>Cèr</b>	Chiaro, fanale
<b>Cera</b>	Cera, aspetto del viso
<b>Cès</b>	Cesso
<b>Cet</b>	Cedere
<b>Checra</b>	Tazza
<b>Chel, tichel</b>	Eccolo
<b>Chelu</b>	Chilogrammo
<b>Chena</b>	Catena
<b>Chicrén</b>	Tazzina
<b>Chignæs</b>	Conoscere
<b>Chinén</b>	Chinino
<b>Cià</b>	Dammi
<b>Ciadèl</b>	Fracasso
<b>Ciæchi</b>	Croste di sterco
<b>Ciaf</b>	Chiave
<b>Cialáda</b>	Poca cosa
<b>Ciamè</b>	Chiamare, chiedere
<b>Ciamècünt</b>	Informarsi,
<b>Ciantesmu</b>	Centesimo
<b>Ciantrén</b>	Centrino
<b>Ciap</b>	Pezzo
<b>Ciapa</b>	Natica
<b>Ciapacioch</b>	Carabinieri
<b>Ciapè</b>	Prendere
<b>Ciapèla</b>	Coccio
<b>Ciapén, ciapæt</b>	Pezzetto
<b>Ciaràca</b>	Richiamo tra quaglie
<b>Ciarén</b>	Lumino
<b>Ciau</b>	Ciao
<b>Ciaváda</b>	Fregatura
<b>Ciavè</b>	Chiudere a chiave
<b>Ciavèla</b>	Chiavetta, dado del mozzo della bicicletta

<b>Cicàda</b>	Sputo
<b>Cichæt</b>	Bicchierino, romanzina
<b>Cichè</b>	Ciccare
<b>Ciciára</b>	Chiacchierone
<b>Ciciaráda</b>	Chiacchierata
<b>Ciciarè</b>	Chiacchierare
<b>Ciclesc-ta</b>	Meccanico di biciclette
<b>Ciculat</b>	Ciocolato
<b>Ciculatè</b>	Ciocolataio
<b>Cilæca</b>	Cilecca
<b>Cilapa</b>	Purgante uso veterinario
<b>Cilapè</b>	Sputare
<b>Cilèsc-t</b>	Celeste
<b>Ciment</b>	Cemento
<b>Cimór</b>	Cimurro
<b>Cinámida</b>	Calcio cianamide
<b>Cincent</b>	Cinquecento
<b>Cinquantèla</b>	Cavillare
<b>Cinquina</b>	Salario
<b>Cintòn</b>	Cinghia delle trebbiatrici
<b>Cintürié</b>	Tipo di vitigno
<b>Ciò</b>	Chiodo
<b>Cioca</b>	Sbornia, campanaccio, ciocca
<b>Cióch</b>	Ubriaco
<b>Ciôf</b>	Ciuffo
<b>Cióla</b>	Sciocco, caspita
<b>Ciòma</b>	Ciuffo
<b>Ciós</b>	Zona chiusa
<b>Circul</b>	Circolo
<b>Circulaziòn</b>	Circolazione
<b>Circundè</b>	Circondare
<b>Circusc-tanza</b>	Circostanza
<b>Cirigà</b>	Chierica
<b>Cirighén</b>	Chierichetto
<b>Cisc-tén</b>	Cestino
<b>Cisc-tèrna, sisc-terna</b>	Cisterna
<b>Cità</b>	Città
<b>Citadén</b>	Cittadino
<b>Citén</b>	Briscolino
<b>Citu</b>	Zitto
<b>Ciucát</b>	Ubriacone
<b>Ciucè</b>	Succhiare

<b>Ciuchén</b>	Campanello
<b>Ciuciu</b>	Succhiotto, crocchia
<b>Ciudén</b>	Chiodino
<b>Ciuláda</b>	Fregatura, rapporto sessuale
<b>Ciulandariu</b>	Sempliciotto
<b>Ciulè</b>	Fornicare, fregare
<b>Ciumba</b>	Caspita
<b>Ciúndul</b>	Ciondolo
<b>Ciurbis</b>	Perbacco
<b>Ciüs</b>	Pausa
<b>Clarinaet</b>	Clarino
<b>Clasa</b>	Classe
<b>Clauštura</b>	Clausura
<b>Clèri</b>	Ragnatele
<b>Cliantèla</b>	Clientela
<b>Client</b>	Cliente
<b>Clintu</b>	Clinto
<b>Co</b>	Inizio, capo, tralcio della vite, testa
<b>Có</b>	Cote
<b>Cô</b>	Padrino di battesimo
<b>Cóbia</b>	Gruppo, coppia
<b>Cóc</b>	Quatto, calmo
<b>Côc</b>	Cotto
<b>Coca</b>	Intontimento
<b>Côch</b>	Cuoco
<b>Cocia</b>	Sacco di farina, spossatezza
<b>Cofan</b>	Cofano
<b>Côgn</b>	Cuneo, cognato
<b>Cóia</b>	Cotica
<b>Cól</b>	Quello
<b>Côl</b>	Collo
<b>Cola</b>	Colla
<b>Cólmu</b>	Colmo
<b>Cólp</b>	Colpo
<b>Cólpa</b>	Colpa
<b>Colza</b>	Colza
<b>Cómat</b>	Cesso
<b>Compit</b>	Compito
<b>Comtu</b>	Comodo
<b>Cóp</b>	Coppo
<b>Cópa</b>	Callosità
<b>Coprapié</b>	Copri piedi

<b>Cor</b>	Coro
<b>Côr</b>	Cuore
<b>Corda</b>	Corda
<b>Cornu</b>	Corno
<b>Côrnu</b>	Sirena
<b>Corp</b>	Corpo
<b>Córs</b>	Corso
<b>Córsa</b>	Corsa
<b>Córt</b>	Cortile
<b>Còs</b>	Cuocere
<b>Cosa</b>	Coscia
<b>Cosc-ta</b>	Costa pendio, bietola costa
<b>Cota</b>	Cotta
<b>Cótru</b>	Rostro
<b>Còua</b>	Coda
<b>Côua</b>	Covone, madrina di battesimo
<b>Còua-ad-rat</b>	Lima tonda
<b>Cracia</b>	Sporco indurito
<b>Cradæn</b>	Credulone
<b>Crædæn</b>	Credulone
<b>Cræna</b>	Intaglio
<b>Cræp</b>	Strappo
<b>Cræs</b>	Crescere
<b>Cræsc-pén</b>	Ventaglio
<b>Cræsc-ta</b>	Cresta
<b>Cræt</b>	Credere
<b>Crapa</b>	Crepa, testa
<b>Crapè</b>	Morire, screpolare
<b>Crava</b>	Capra, ceppo di legno a tre gambe
<b>Crèa</b>	Creta
<b>Crebiu</b>	Setaccio
<b>Creca</b>	Serratura, combricola
<b>Credu</b>	Credo
<b>Crèi</b>	Pianto, schiamazzo
<b>Crén</b>	Crine
<b>Cresg-ma</b>	Cresima
<b>Crèt</b>	Momento
<b>Criætüra</b>	Creatura
<b>Crianza</b>	Creanza
<b>Cribiè</b>	Setacciare
<b>Cridén</b>	Attimino
<b>Criè</b>	Urlare, sgridare

<b>Crisc-ciæn</b>	Cristiano
<b>Crisc-teri</b>	Clistere
<b>Criscg-mè</b>	Cresimare
<b>Critériu</b>	Criterio
<b>Criulina</b>	Creolina
<b>Crôch</b>	Sporco incrostato
<b>Crós</b>	Croce
<b>Crôsc-ca</b>	Crusca
<b>Crósc-ta</b>	Crosta
<b>Crôziu</b>	Cruccio
<b>Crü</b>	Crudo
<b>Cruæt</b>	Croatina
<b>Cruasc</b>	Corvo
<b>Cruata</b>	Cravatta
<b>Cruatén</b>	Cravattino
<b>Crucant</b>	Croccante
<b>Crucié</b>	Uncinetto
<b>Crucifes</b>	Crocifisso
<b>Crucifisiòn</b>	Crocifissione
<b>Crüdel</b>	Crudele
<b>Cruè</b>	Cascare
<b>Cruél</b>	Vino di prima levatura
<b>Crüèla</b>	Castagna caduta spontaneamente
<b>Crumíru</b>	Crumiro
<b>Crumpè</b>	Comperare
<b>Cruséra</b>	Crocevia
<b>Crusgè</b>	Cullare
<b>Cü</b>	Culo
<b>Cuaza</b>	Chioma
<b>Cübè</b>	Rendere
<b>Cubiè</b>	Accoppiare
<b>Cucagna</b>	Cuccagna
<b>Cucia</b>	Cuccia
<b>Cücômllu</b>	Cetriolo
<b>Cucù</b>	Cuculo
<b>Cücürüciü</b>	Gheriglio
<b>Cudéra</b>	Caldera di rame, caldaia
<b>Cudghæta</b>	Listello del tetto
<b>Cudighén</b>	Cotechino
<b>Cudrô, cudròn</b>	Paiolo grande
<b>Cuè</b>	Covare, astuccio per cote
<b>Cuèrta</b>	Coperta

<b>Cügè</b>	Cucchiaio
<b>Cügèla</b>	Carrucola
<b>Cügiærén</b>	Cucchiaino
<b>Cügitór</b>	Coadiutore
<b>Cügnà</b>	Cognato, cognata
<b>Cugniziòn</b>	Giudizio
<b>Cugnom</b>	Cognome
<b>Cuiætè</b>	Tranquillizzare
<b>Cuièt</b>	Tranquillo
<b>Cuìòn</b>	Coglione
<b>Cuiunè</b>	Ingannare
<b>Culæt</b>	Colletto
<b>Culana</b>	Collana
<b>Cülata</b>	Culata
<b>Cülatòn</b>	Pederasta
<b>Culaziòn</b>	Colazione
<b>Culè</b>	Colare
<b>Culéc</b>	Collegio
<b>Culén</b>	Colino
<b>Culéra</b>	Colera
<b>Culina</b>	Collina
<b>Culó</b>	Colore
<b>Culóbia</b>	Brodaglia, pasto del maiale
<b>Culógna</b>	Colonia
<b>Cultif</b>	Coltivo
<b>Cultivè</b>	Coltivare
<b>Culunèl</b>	Colonnello
<b>Cumandant</b>	Comandante
<b>Cumandè</b>	Comandare, ordinare
<b>Cumbat</b>	Combattere
<b>Cumbatent</b>	Combattente
<b>Cumbinaziòn</b>	Combinazione
<b>Cumbrecula</b>	Combriccola
<b>Cumerciu</b>	Commercio
<b>Cumignòn</b>	Comunione
<b>Cumisiòn</b>	Commissione
<b>Cumò</b>	Comò
<b>Cumôn</b>	Comune
<b>Cumpagn</b>	Compagno
<b>Cumpagnè</b>	Accompagnare
<b>Cumpansà</b>	Legno compensato
<b>Cumparì</b>	Comparire

<b>Cumpars</b>	Compasso
<b>Cumpasiòn</b>	Compassione
<b>Cumpatì</b>	Compatire
<b>Cumpén</b>	Nocciolo della ciliegia
<b>Cumpì</b>	Compiere
<b>Cumpitent</b>	Competente
<b>Cumplicà</b>	Complicato
<b>Cumplicaziòn</b>	Complicazione
<b>Cumplichè</b>	Complicare
<b>Cumpliment</b>	Complimento
<b>Cumposc-t</b>	Composto
<b>Cumprandoniu</b>	Comprendonio
<b>Cumuditai</b>	Comodità
<b>Cumüna</b>	Municipio
<b>Cuna</b>	Coniglia da riproduzione
<b>Cüna</b>	Culla
<b>Cunca</b>	Conca
<b>Cuncém</b>	Concime
<b>Cunchiglia</b>	Conchiglia
<b>Cuncigliatór</b>	Conciliatore
<b>Cunclüsiòn</b>	Conclusione
<b>Cunclüt</b>	Concludere
<b>Cuncurdè</b>	Concordare
<b>Cuncurenza</b>	Concorrenza
<b>Cundana</b>	Condanna
<b>Cundanè</b>	Condannare
<b>Cundì</b>	Condimento, condire
<b>Cundiment</b>	Condimento
<b>Cundiziòn</b>	Lutto
<b>Cunén</b>	Coniglio
<b>Cunfén</b>	Confine
<b>Cunfidè</b>	Confidare
<b>Cunfidenza</b>	Confidenza
<b>Cunfinant</b>	Confinante
<b>Cunfisè</b>	Confessare
<b>Cunfisiòn</b>	Confessione
<b>Cunfisiunariu</b>	Confessionale
<b>Cunfraternita</b>	Confraternita
<b>Cunfüs</b>	Confuso
<b>Cunfüsiòn</b>	Confusione
<b>Cunfüšiunariu</b>	Confusionario
<b>Cungé</b>	Congedo

<b>Cungidà</b>	Congedato
<b>Cungrega</b>	Congrega
<b>Cunòn</b>	Coniglio da riproduzione
<b>Cunquesc-ta</b>	Conquista
<b>Cunquisc-tè</b>	Conquistare
<b>Cunsacrè</b>	Consacrare
<b>Cunsægna</b>	Consegna
<b>Cunsærvè</b>	Conservare
<b>Cunscia</b>	Condita
<b>Cunscià</b>	Concio, cucito
<b>Cunsciè</b>	Rammendare, cucire
<b>Cunsens</b>	Consenso
<b>Cunsèrva</b>	Conserva
<b>Cunsigliè</b>	Consiliare
<b>Cunsigliér</b>	Consigliere
<b>Cunsigliu</b>	Consiglio
<b>Cunsignè</b>	Consegnare
<b>Cunsistent</b>	Consistente
<b>Cunsistenza</b>	Consistenza
<b>Cunsòm</b>	Consumo
<b>Cunsulaziòn</b>	Consolazione
<b>Cunsulè</b>	Consolare
<b>Cunsümè</b>	Consumare
<b>Cunsunt</b>	Consunto
<b>Cünt</b>	Conto
<b>Cunt</b>	Conte
<b>Cuntac</b>	Perbacco
<b>Cuntagiós</b>	Contagioso
<b>Cuntantæza</b>	Contentezza
<b>Cüntè</b>	Contare, raccontare
<b>Cument</b>	Contento
<b>Cuntuaziòn</b>	Continuazione
<b>Cuntuè</b>	Continuare
<b>Cuntôr- cuntatór</b>	Contattore
<b>Cuntra</b>	Contro
<b>Cuntrà</b>	Contrada
<b>Cuntracambiè</b>	Contraccambiare
<b>Cuntracolp</b>	Contraccolpo
<b>Cuntradì</b>	Contraddire
<b>Cuntrafort</b>	Rinforzo
<b>Cuntrapes</b>	Contrappeso
<b>Cuntrariu</b>	Contrario

<b>Cuntrasægn</b>	Contrassegno
<b>Cuntrasc-t</b>	Contrasto
<b>Cuntrasc-tè</b>	Contrastare
<b>Cuntrasens</b>	Contro senso
<b>Cuntrat</b>	Contratto
<b>Cuntratè</b>	Contrattare
<b>Cuntratemp</b>	Contrattempo
<b>Cuntrulè</b>	Controllare
<b>Cunuscenza</b>	Conoscenza
<b>Cunvaliscent</b>	Convalescente
<b>Cunvaliscenza</b>	Convalescenza
<b>Cunvent</b>	Convento
<b>Cunvignent</b>	Conveniente
<b>Cunvignenza</b>	Convenienza
<b>Cunvignì</b>	Convenire
<b>Cunvinc</b>	Convincere
<b>Cunvint</b>	Convinto
<b>Cupærætiva</b>	Cooperativa
<b>Cupærtòn</b>	Copertone
<b>Cupè</b>	Tagliare, accoppiare
<b>Cupén</b>	Nuca
<b>Cupiativa</b>	Matita copiativa
<b>Cüra</b>	Cura
<b>Curac</b>	Coraggio
<b>Curadèla</b>	Polmone di animali
<b>Curagiós</b>	Coraggioso
<b>Curai</b>	Coralli, bagli del tacchino
<b>Curam</b>	Cuoio
<b>Curamèla</b>	Coramella
<b>Cürat</b>	Curato
<b>Curbèla</b>	Cesto
<b>Curblén</b>	Cestino
<b>Curdaiô</b>	Cordicella
<b>Curdén</b>	Cordino
<b>Cürè</b>	Curare
<b>Curéc</b>	Correggere
<b>Curent</b>	Corrente
<b>Cüria</b>	Curia
<b>Curidór</b>	Corridore, corridoio
<b>Curiera</b>	Corriera
<b>Curiós</b>	Curioso
<b>Curiusè</b>	Curiosare

<b>Curnà</b>	Corniolo, incornata
<b>Curnæta</b>	Tromba, fagiolino
<b>Curnagiòn</b>	Corvo
<b>Curnai</b>	Corniolo
<b>Curnís</b>	Cornice
<b>Curosgia</b>	Cintura
<b>Cursæt</b>	Corsetto
<b>Cürt</b>	Corto
<b>Curté</b>	Coltello
<b>Curtèla</b>	Taglierina da legno
<b>Curtil</b>	Cortile
<b>Curtlà</b>	Coltellata
<b>Curuna</b>	Corona
<b>Cusc-cren</b>	Coscritto
<b>Cuscenza</b>	Coscienza
<b>Cuscenziós</b>	Coscienzioso
<b>Cusc-tanza</b>	Costanza
<b>Cusc-tè</b>	Costare
<b>Cusc-tina</b>	Costola
<b>Cusc-tipà</b>	Costipato
<b>Cusc-tipazion</b>	Costipazione
<b>Cusc-truì</b>	Costruire
<b>Cusc-tümà</b>	Educato
<b>Cusc-tümè</b>	Educare
<b>Cüsén</b>	Cuscino
<b>Cüşén</b>	Cugino
<b>Cüşì</b>	Cucire
<b>Cüşina</b>	Cucina, cugina
<b>Cutòn</b>	Cotone
<b>Cutüra</b>	Strato di terreno fertile, cottura

## LETTERA D

<b>Dabòn</b>	Davvero
<b>Dac</b>	Donato
<b>Dadré</b>	Dietro
<b>Dadu</b>	Dado
<b>Dagn</b>	Danno
<b>Dagnè</b>	Gocciolare
<b>Dama</b>	Dama, pesa a mano
<b>Damatén</b>	Domani

<b>Damè</b>	Pressare
<b>Damigiana</b>	Damigiana
<b>Danà</b>	Vivace, dannato
<b>Dancià</b>	Morso
<b>Danciòn</b>	Dentone
<b>Danda</b>	Andatura
<b>Danè</b>	Dannare
<b>Daparlói</b>	Da soli
<b>Daparlü</b>	Da solo
<b>Daparmì</b>	Io solo
<b>Daparnü</b>	Noi soli
<b>Dapart</b>	Da parte
<b>Dapartü</b>	Da solo
<b>Daparviauc, daparvü</b>	Da soli (plurale)
<b>Daracheriu</b>	Acquazzone
<b>Daré</b>	Dietro
<b>Darè</b>	Ultimo
<b>Dargüs</b>	Malfatto
<b>Darnèra</b>	Lombalgia
<b>Data</b>	Adatto
<b>Dè</b>	Dare
<b>Dè-trà</b>	Ascoltare
<b>Deblu</b>	Debole
<b>Déch-mo</b>	Dico io, insomma
<b>Déi</b>	Dita
<b>Déiu</b>	Dio
<b>Dénc</b>	Dente
<b>Dént</b>	Dentro
<b>Deptu</b>	Debito
<b>Dèrbia</b>	Macchia della pelle
<b>Desc-pru</b>	Dispari
<b>Desg-ma</b>	Decima
<b>Deta</b>	Ditta
<b>Di</b>	Dito, giorno, dire
<b>Dià</b>	Ditata
<b>Dial</b>	Ditale
<b>Dialèt</b>	Dialetto
<b>Diarena</b>	Diarrea
<b>Diau, diaulu</b>	Diavolo
<b>Diaulét</b>	Semi d'erba a forma di corna
<b>Dibulæza</b>	Debolezza
<b>Dicembru</b>	Dicembre

<b>Dicent</b>	In buono stato, decente
<b>Dicis</b>	Deciso
<b>Dicišif</b>	Decisivo
<b>Dicišion</b>	Decisione
<b>Dicit</b>	Decidere
<b>Dicot</b>	Decotto
<b>Dién</b>	Mignolo
<b>Difarent</b>	Differente
<b>Difarenza</b>	Differenza
<b>Difati</b>	Difatti, infatti
<b>Difecil</b>	Difficile
<b>Difent</b>	Difendere
<b>Difèt</b>	Difetto
<b>Difident</b>	Diffidente
<b>Difitós</b>	Difettoso
<b>Digirì</b>	Digerire
<b>Digurdì</b>	Vigoroso, ben messo
<b>Dilicà</b>	Delicato, gracile
<b>Dilinquent</b>	Delinquente
<b>Dilüşion</b>	Delusione
<b>Dilüviu</b>	Diluvio
<b>Dimagrì</b>	Dimagrire
<b>Diminùi</b>	Diminuire
<b>Dimoniu</b>	Demonio
<b>Dinal</b>	Natale
<b>Dinciu</b>	Perbacco
<b>Diniclì</b>	Deperito
<b>Diòn</b>	Pollice, alluce
<b>Dipent</b>	Dipendere
<b>Diras</b>	Duracine
<b>Diritór</b>	Direttore
<b>Diriziòn</b>	Direzione
<b>Dišabità</b>	Disabitato
<b>Disægn</b>	Disegno
<b>Dišartór</b>	Disertore
<b>Dišasc-tru</b>	Disastro
<b>Disc-cambiè</b>	Scambiare i soldi
<b>Disc-cantè</b>	Scantare
<b>Disc-carghè</b>	Scaricare
<b>Disc-carnà</b>	Strappo, lussazione
<b>Disc-cartè</b>	Scartare
<b>Disc-cascè</b>	Scacciare, scacciare la sete

<b>Disc-culpà</b>	Discolpato
<b>Disc-cūši</b>	Scucire, scucito
<b>Disc-dèta</b>	Disdetta
<b>Discesa</b>	Discesa
<b>Disc-fac</b>	Disfatto
<b>Disc-fè</b>	Disfare
<b>Disc-furtünà</b>	Sfortunato
<b>Dis-ciuà</b>	Mal ridotto
<b>Dis-ciudè</b>	Schiodare
<b>Dis-ciulà</b>	Sbrigativo
<b>Dis-ciulès</b>	Sbrigarsi
<b>Discór</b>	Discutere
<b>Discórs</b>	Discorso
<b>Disc-pagnà</b>	Spaiato
<b>Disc-pagnè</b>	Sparigliare
<b>Disc-pansè</b>	Dispesare
<b>Disc-paræziòn</b>	Disperazione
<b>Disc-pensa</b>	Nullaosta
<b>Disc-pèrs</b>	Disperso
<b>Disc-piaše</b>	Dispiacere
<b>Disc-picinè</b>	Spettinare
<b>Disc-piè</b>	Slegare
<b>Disc-pighè</b>	Dispiegare
<b>Disc-pitós</b>	Dispettoso
<b>Disc-prà</b>	Disperato, discolo
<b>Disc-prè</b>	Disperare
<b>Disc-presa</b>	Dispetto
<b>Disc-puneblu</b>	Disponibile
<b>Disc-ranfés</b>	Stiracchiarsi
<b>Disc-ražà</b>	Bonificato
<b>Disc-ražè</b>	Bonificare
<b>Disc-tach</b>	Distacco
<b>Disc-tachè</b>	Staccare
<b>Disc-taiè</b>	Sfrondare
<b>Disc-tanè</b>	Stanare
<b>Disc-tant</b>	Distante
<b>Disc-tén</b>	Destino
<b>Disc-tent</b>	Disattivare la trappola
<b>Disc-tintif</b>	Distintivo
<b>Disc-trighè</b>	Sbrigare, districare, sbrogliare
<b>Disc-trighès</b>	Sbrigarsi, muoversi
<b>Disc-tròc</b>	Distruggere

<b>Disc-tružìòn</b>	Distruzione
<b>Disc-tupè</b>	Stappare
<b>Disc-tuü</b>	Distrutto
<b>Disc-vigjà</b>	Sveglio, svegliato, vivace
<b>Disc-vigjè</b>	Svegliare
<b>Disc-vistì</b>	Svestire, svestito
<b>Dišena</b>	Decina
<b>Dišert</b>	Incolto, deserto
<b>Disg-barazè</b>	Sbaraccare
<b>Disg-bruiè</b>	Sbrogliare
<b>Disg-butunè</b>	Sbottinare
<b>Disg-gagiè</b>	Svegliare
<b>Disg-garbiè</b>	Sgrovigliare, sbrogliare
<b>Disg-gilá</b>	Sgelato
<b>Disg-ginà</b>	Disinvolto
<b>Disg-gôsc-t</b>	Disgusto
<b>Disg-grazia</b>	Disgrazia
<b>Disg-grazià</b>	Disgraziato
<b>Disg-mæt</b>	Smettere
<b>Disg-mangà</b>	Senza manico
<b>Disg-manghè</b>	Togliere il manico
<b>Disg-marchè</b>	Smarcare
<b>Disg-muntè</b>	Smontare
<b>Disg-né</b>	Pranzare
<b>Dišinfite</b>	Disinfettare
<b>Dišintarasà</b>	Disinteressato
<b>Dislacè</b>	Svezzare
<b>Dislascè</b>	Slacciare
<b>Dislighè</b>	Slegare
<b>Disluà</b>	Slogato
<b>Dišórdin</b>	Disordine
<b>Disquarcè</b>	Scoperchiare
<b>Disquarcjà</b>	Scoperto
<b>Dis-sgél</b>	Disgelo
<b>Dis-sgilè</b>	Sgelare
<b>Dišubidì</b>	Disobbedire
<b>Dišubidient</b>	Disobbediente
<b>Dišunór</b>	Disonore
<b>Dišunurà</b>	Disonorato
<b>Dišunurè</b>	Disonorare
<b>Dišurdinà</b>	Disordinato
<b>Dišuriantà</b>	Disorientato

<b>Dĩsuse</b>	Disossare
<b>Diværtent</b>	Divertente
<b>Diværtì</b>	Divertire
<b>Diværtiment</b>	Divertimento
<b>Divantè</b>	Diventare
<b>Divèrs</b>	Diverso, svariato
<b>Divért</b>	Aperto
<b>Divír</b>	Aprire
<b>Diviřa</b>	Divisa
<b>Diviřìon</b>	Spartizione, divisione matematica
<b>Diviřoriu</b>	Divisorio
<b>Divit</b>	Dividere
<b>Divorziu</b>	Divorzio
<b>Divot</b>	Devoto
<b>Divuzìon</b>	Devozione, preghiera
<b>Dmæn</b>	Domani
<b>Dmændasera</b>	Domani sera
<b>Dmænmæten</b>	Domani mattina
<b>Dôbiu</b>	Dubbio
<b>Dôca</b>	Duca
<b>Dôcamara</b>	Liquirizia
<b>Dôi</b>	Modo di fare
<b>Dóia</b>	Olla
<b>Dólz</b>	Dolce
<b>Dom</b>	Duomo
<b>Dónca</b>	Dunque
<b>Dópiu</b>	Doppio
<b>Dop-miřđì</b>	Pomeriggio
<b>Dopu</b>	Dopo
<b>Dôs</b>	Addosso
<b>Dota</b>	Dote
<b>Dòü</b>	Due (femminile)
<b>Dóua</b>	Doga
<b>Drach</b>	Arcobaleno
<b>Dre</b>	Dietro
<b>Dréc</b>	Diritto, destro
<b>Drecia</b>	Destra, diritta
<b>Drelamæn</b>	Di seguito
<b>Droghi</b>	Spezie
<b>Dromia</b>	Anestesia
<b>Dróua</b>	Tenera
<b>Drü</b>	Tenero

<b>Druà</b>	Usato
<b>Drumì</b>	Dormire
<b>Drumidariu</b>	Dormiglione
<b>Dubighè</b>	Piegare
<b>Dübiós</b>	Dubbioso
<b>Dübitè</b>	Dubitare
<b>Düblé</b>	Placato oro
<b>Document</b>	Documenti
<b>Duer</b>	Dovere, compito
<b>Dügana</b>	Dogana, frontiera
<b>Dugè</b>	Adocchiare
<b>Duló</b>	Dolore
<b>Duluràta</b>	Addolorata
<b>Dulurós</b>	Doloroso
<b>Dumanda</b>	Richiesta
<b>Dumè</b>	Domare
<b>Dumistichè</b>	Addomesticare
<b>Dunæta</b>	Donnola
<b>Dunaziòn</b>	Donazione
<b>Dunzena</b>	Dozzina
<b>Dupión</b>	Doppione
<b>Dür</b>	Duro
<b>Düraši</b>	Ciliegie duracine
<b>Durefura</b>	Dorifora
<b>Durugn</b>	Geloni, duroni
<b>Dutór</b>	Dottore, medico
<b>Dutrina</b>	Catechismo
<b>Duurè</b>	Adoperare

## LETTERA E

<b>Ebægn</b>	Ebbene
<b>Ebré</b>	Ebreo
<b>Ècu</b>	Ecco
<b>Ecunomich</b>	Economico
<b>Ecunuméia</b>	Economia
<b>Edücà</b>	Educato
<b>Edücaziòn</b>	Educazione
<b>Efèt</b>	Effetto
<b>Efetíf</b>	Effettivo
<b>Eguésc-ta</b>	Egoista

<b>Eletrich</b>	Elettrico
<b>Èlica</b>	Elica
<b>Emuziòn</b>	Emozione
<b>Èra</b>	Aia
<b>Èrba</b>	Erba
<b>Èrbarô</b>	Vitello svezzato
<b>Eretich</b>	Eretico
<b>Èrgna</b>	Ernia
<b>Èrpu</b>	Erpice
<b>Esagerà</b>	Esagerato
<b>Esageraziòn</b>	Esagerazione
<b>Esagerè</b>	Esagerare
<b>Esaltà</b>	Esaltato
<b>Esc-tif</b>	Estivo
<b>Età</b>	Età
<b>Etèrnià</b>	Eternità
<b>Etèrnu</b>	Eterno
<b>Ètu</b>	Ettogrammo

## **LETTERA F**

<b>Fa</b>	Fa
<b>Fabòn</b>	Aromi per cucina
<b>Fabràr</b>	Febbraio
<b>Fabrica</b>	Fabbrica
<b>Fabricer</b>	Fabbriciere
<b>Fabrichè</b>	Fabbricare
<b>Fac</b>	Fatto
<b>Facén</b>	Bel volto, faccina
<b>Fachén</b>	Facchino
<b>Fachinada</b>	Faticata
<b>Fachinèra</b>	Nastro trasportatore
<b>Facia</b>	Faccia, fatta
<b>Facià</b>	Indaffarato
<b>Faciada</b>	Facciata
<b>Facil</b>	Facile
<b>Facilitè</b>	Facilitare
<b>Facilment</b>	Facilmente
<b>Facilòn</b>	Facilone
<b>Facion</b>	Faccione,
<b>Fadiga</b>	Fatica

<b>Fadighè</b>	Faticare
<b>Fadigós</b>	Faticoso
<b>Fægn</b>	Fieno
<b>Fæta</b>	Fetta, zolla
<b>Fagnæn</b>	Fannullone
<b>Fagot</b>	Fagotto
<b>Faitè</b>	Conciare la pelle
<b>Fal</b>	Difetto, colpa
<b>Falà</b>	Difettoso
<b>Falapa</b>	Grosso fiocco di neve
<b>Falésc</b>	Fasullo
<b>Fali</b>	Fallito
<b>Faliment</b>	Fallimento
<b>Falopa</b>	Ammaccatura, bozzolo del baco da seta non consolidato
<b>Fam</b>	Fame
<b>Famæi</b>	Famiglio, mungitore
<b>Famèla</b>	Femmina
<b>Famiglia</b>	Famiglia
<b>Famós</b>	Famoso
<b>Fanal</b>	Fanale
<b>Fanalén</b>	Fanalino
<b>Fanfara</b>	Fanfara
<b>Fanfaròn</b>	Fanfarone
<b>Fanga</b>	Fango
<b>Fanghè</b>	Pantano
<b>Fangós</b>	Fangoso
<b>Fant</b>	Fante
<b>Fantareia</b>	Fanteria
<b>Fantašeia</b>	Fantasia
<b>Fantoc</b>	Fantoccio
<b>Farabôt</b>	Farabutto
<b>Fardèl</b>	Fardello
<b>Farfalén</b>	Cravatta farfalla
<b>Farfuiè</b>	Farfugliare
<b>Fargôia</b>	Briciola
<b>Farguién</b>	Briciolina
<b>Farina</b>	Farina
<b>Farmè</b>	Fermare
<b>Fas</b>	Fascio
<b>Fasa</b>	Fascia
<b>Faşæn</b>	Fagiano

<b>Fasæta</b>	Fascetta
<b>Faşanèla</b>	Fagianella
<b>Fasc-tediu</b>	Fastidio, preoccupazione
<b>Fasc-tòn</b>	Festa patronale
<b>Fascenda</b>	Faccenda
<b>Fasè</b>	Fasciare
<b>Fasina</b>	Fascina
<b>Faşõ</b>	Fagiolo
<b>Fat</b>	Insidio
<b>Fatór</b>	Fattore
<b>Faulè</b>	Focolare
<b>Faus</b>	Falso
<b>Favòn</b>	Pasticcio di patate e fagioli
<b>Fciüra</b>	Compenso per trasporto
<b>Fè</b>	Fare
<b>Fec</b>	Affitto
<b>Fedgu</b>	Fegato
<b>Fèl</b>	Fiele
<b>Feltru</b>	Feltro
<b>Fen</b>	Fine
<b>Fèr</b>	Ferro
<b>Fera</b>	Fiera
<b>Fèrì</b>	Ferire, ferito
<b>Fèrma</b>	Ferma
<b>Fèrmu</b>	Fermo
<b>Fes</b>	Fisso
<b>Fèsc-ta</b>	Festa
<b>Fet</b>	Fede
<b>Fevra</b>	Febbre
<b>Fià</b>	Fiato, sorso
<b>Fiaca</b>	Debolezza
<b>Fiach</b>	Fiacco, debole
<b>Fiamà</b>	Fiammata
<b>Fianch</b>	Fianco
<b>Fiasc-ch</b>	Fiasco
<b>Fiasc-chén</b>	Fiaschetto
<b>Fiatòn</b>	Fiatone
<b>Fich</b>	Fico
<b>Ficiè</b>	Affittare
<b>Fidà</b>	Fidato
<b>Fidès</b>	Fidarsi
<b>Fidighina</b>	Mortadella di fegato

<b>Fidilét</b>	Capelli d'angelo
<b>Fidücia</b>	Fiducia
<b>Fidüciariu</b>	Collocatore
<b>Fidüciós</b>	Fiducioso
<b>Fifiu</b>	Paura, spavento
<b>Figa</b>	Vagina
<b>Figghi</b>	Fichi
<b>Figüra</b>	Figura
<b>Figurè</b>	Figurare
<b>Fil</b>	Filo
<b>Fila</b>	Fila
<b>Filæt</b>	Filetto frenulo della lingua
<b>Filæta</b>	Filetta
<b>Filàgn</b>	Filare
<b>Filè</b>	Filare
<b>Filôca</b>	Furbetto
<b>Filòn</b>	Colonna vertebrale, furbacchione
<b>Filoscia</b>	Borsa a rete
<b>Filtrè</b>	Filtrare
<b>Filtru</b>	Filtro
<b>Finaral</b>	Funerale
<b>Finèsc-tra</b>	Finestra
<b>Finimunt</b>	Finimondo
<b>Finisc-tren</b>	Finestrino
<b>Finta</b>	Finta, copri federa
<b>Fiô</b>	Figlio
<b>Fioca</b>	Neve
<b>Fiola</b>	Figlia
<b>Fiôm</b>	Fiume
<b>Fiór</b>	Fiore
<b>Fióra</b>	Fioritura
<b>Fiórazopa</b>	Violetta
<b>Fiórdalis</b>	Fiordaliso
<b>Fisè</b>	Fissare, guardare fisso, bloccare
<b>Fisèla</b>	Fisella
<b>Fिताulu</b>	Affittuario
<b>Fiucada</b>	Nevicata
<b>Fiuchè</b>	Nevicare
<b>Fiulè</b>	Figliare
<b>Fiuræt</b>	Fioletto
<b>Fiuræta</b>	Fioletta
<b>Fiurì</b>	Fiorire

<b>Fiuridüra</b>	Fioritura
<b>Fiuròn</b>	Fiorone
<b>Fivrascia</b>	Febbre maligna
<b>Flanèla</b>	Flanella
<b>Fléc</b>	Felce
<b>Flèma</b>	Flemma
<b>Flit</b>	Moschicida
<b>Flôs</b>	Diarrea
<b>Flüra</b>	Fessura
<b>Fnôc</b>	Finocchio
<b>Fo</b>	Fuori
<b>Fôbia</b>	Fibbia
<b>Focu</b>	Fiammifero
<b>Fodra</b>	Fodera
<b>Fôdru</b>	Fodero
<b>Fôi</b>	Foglio
<b>Fol</b>	Folle
<b>Fólca</b>	Forca a più rebbi
<b>Folma</b>	Forma per scarpe
<b>Fôm</b>	Fumo
<b>Fôma</b>	Pipa
<b>Fora</b>	Fuori
<b>Foraveia</b>	Fuorivia
<b>Fórca</b>	Forca
<b>Forgia</b>	Forgia
<b>Fornu</b>	Forno
<b>Forsi, fors</b>	Forse
<b>Fort</b>	Forte, acidulo
<b>Fos</b>	Fosso
<b>Fót</b>	Collera
<b>Fôu</b>	Fuoco
<b>Fra</b>	Inferriata, frate
<b>Fracà</b>	Ammaccato, contuso
<b>Fracás</b>	Fracasso
<b>Fracasà</b>	Ammaccato, fracassato
<b>Fracasè</b>	Ammaccare, fracassare
<b>Fracasòn</b>	Fracassone
<b>Frach</b>	Grossa quantità
<b>Frachè</b>	Ammaccare
<b>Fracia</b>	Parte posteriore dei pantaloni abbottonata lateralmente, usciola dell'orto
<b>Fradé</b>	Fratello

<b>Fræc</b>	Freddo
<b>Frægadüra</b>	Fregatura
<b>Frægiulòn</b>	Freddoloso
<b>Frægiura</b>	Freddura
<b>Fræm</b>	Fermo
<b>Fræsc-ch</b>	Fresco
<b>Fraga</b>	Fragola
<b>Fraga dæl bôsi</b>	Fragola non commestibile
<b>Fraghè</b>	Fregare, strofinare
<b>Fragòn</b>	Strofinaccio, fragola coltivata
<b>Francés</b>	Francese
<b>Franch</b>	Soldo, saldo
<b>Francuból</b>	Francobollo
<b>Franguæi</b>	Fringuello
<b>Franza</b>	Frangia
<b>Frasca</b>	Frasca
<b>Frasciát</b>	Acquirente dei residui fecciosi delle botti
<b>Fragiè</b>	Abortire
<b>Fratáz</b>	Frattazzo
<b>Fratazè</b>	Frattazzare
<b>Frè</b>	Fabbro
<b>Frénc</b>	Bloccato
<b>Frenu</b>	Freno
<b>Freša</b>	Spicchio
<b>Frèscia</b>	Feccia del vino
<b>Frichè</b>	Infilare con forza
<b>Friciô</b>	Frittella
<b>Fricò</b>	Piatto di legumi
<b>Friša</b>	Fettuccia
<b>Frità</b>	Frittata
<b>Fritüra</b>	Frittura
<b>Frizant</b>	Frizzante
<b>Frol</b>	Frollo
<b>Frôsc-t</b>	Sciupato, consumato
<b>Frôsc-ta</b>	Frusta
<b>Frôt</b>	Frutto
<b>Frucè</b>	Pasticciare, rovistare
<b>Fruciòn</b>	Pasticcione
<b>Frulè</b>	Frollare
<b>Frulén</b>	Frullino
<b>Frun</b>	Fronte
<b>Frunza</b>	Fionda

<b>Früta</b>	Frutta
<b>Frütè</b>	Fruttare
<b>Fudrè</b>	Foderare
<b>Fudrighæta</b>	Federa
<b>Fudrina</b>	Copri copertina dei libri
<b>Fughà</b>	Affannato
<b>Fügnada</b>	Lavoro malfatto
<b>Fügnè, frügnè</b>	Pasticciare
<b>Fügnon</b>	Strofinaccio
<b>Fuiò</b>	Foiolo
<b>Fuiòn</b>	Cartoccio della pannocchia
<b>Fulæt</b>	Vortice di vento
<b>Fulbar</b>	Pallone
<b>Fulcà</b>	Forcata
<b>Fulchæt</b>	Falchetto
<b>Fulšæta</b>	Forbice, forfecchia
<b>Fulšen</b>	Forbici
<b>Fülüsmeia</b>	Fisionomia
<b>Fümada</b>	Fumata
<b>Fümè</b>	Fumare
<b>Fümina</b>	Nebbiolina
<b>Fundina</b>	Piatto fondo
<b>Funghè</b>	Affondare nel terreno, sprofondare
<b>Fungiat</b>	Cercatore di funghi
<b>Funighè</b>	Muoversi lentamente
<b>Funsc</b>	Fungo
<b>Funtana</b>	Fontana
<b>Funziòn</b>	Funzione
<b>Furæt</b>	Furetto
<b>Fürbezia</b>	Furbizia
<b>Fürbu</b>	Furbo
<b>Furcòn</b>	Forcone
<b>Fürèsc-t</b>	Forestiero
<b>Furgìè</b>	Forgiare
<b>Füria</b>	Furia
<b>Furibunt</b>	Furibondo
<b>Füriós</b>	Furioso
<b>Furmac</b>	Formaggio
<b>Furmagén</b>	Formaggino
<b>Furmagiat</b>	Formaggiaio
<b>Furment</b>	Frumento
<b>Furmiga</b>	Formica

<b>Furmighè</b>	Formicaio
<b>Furnà</b>	Infornata
<b>Furnaša</b>	Fornace
<b>Furnè</b>	Fornaio
<b>Furnèl</b>	Fornello
<b>Furnì</b>	Finire
<b>Furniment</b>	Finimenti per bestie da traino
<b>Furnòn</b>	Forno comune
<b>Fürp</b>	Furbo
<b>Fursc-lina</b>	Forchetta
<b>Füs</b>	Fuso
<b>Füša</b>	Razza della ruota del carro
<b>Füscæta</b>	Figuraccia
<b>Füšil</b>	Fucile
<b>Füstagn</b>	Fustagno
<b>Futü</b>	Fottuto
<b>Futugrafeia</b>	Fotografia

## LETTERA G

<b>Gaba</b>	Pianta capitozza
<b>Gabà</b>	Filare di piante capitozzate
<b>Gabæré</b>	Vassoio
<b>Gabaž</b>	Gabazzo
<b>Gabè</b>	Capitozzare le piante
<b>Gærdescia</b>	Graticcio
<b>Gagà</b>	Bulletto
<b>Gagliot</b>	Discolo
<b>Gagliota</b>	Carrettino a mano
<b>Gàia</b>	Zappa con rebbio
<b>Gal</b>	Gallo
<b>Gala</b>	Ciste, legatura ornamentale
<b>Galà</b>	Uovo fecondato
<b>Galæreia</b>	galleria
<b>Galæt</b>	Galletto
<b>Galæta</b>	Galette, bozzolo del baco da seta
<b>Galantareia</b>	Galanteria
<b>Galantom</b>	Galantuomo
<b>Galaróua</b>	Maggiolino
<b>Galè</b>	Fecondare la gallina
<b>Galèra</b>	Galera

<b>Galigiant</b>	Galleggiante
<b>Galigiè</b>	Galleggiare
<b>Galina</b>	Gallina
<b>Galinèla</b>	Coccinella
<b>Galitén</b>	Arachide
<b>Galop</b>	Galoppo
<b>Galòp</b>	Lazzarone
<b>Gamba</b>	Gamba
<b>Gambal</b>	Gambale
<b>Gambru</b>	Gambero
<b>Gamišé</b>	Gomitolo
<b>Gamula, gamla</b>	Tarma
<b>Gamulòn</b>	Tarlo della pianta
<b>Ganasa</b>	Mascella, chiacchierone
<b>Ganasè</b>	Chiacchierare
<b>Gancén</b>	Bottone a pressione
<b>Ganciu, ganc</b>	Gancio
<b>Garavèla</b>	Caviglia
<b>Gardæia</b>	Parte della laringe
<b>Gardiòn</b>	Pomo d'Adamo
<b>Gargarôž</b>	Gargarozzo
<b>Garlanda</b>	Corona di fiori
<b>Garoflu</b>	Garofano
<b>Garòn</b>	Calcagno
<b>Garza</b>	Garza
<b>Garzéna</b>	Erba infestante
<b>Garzô</b>	Racimolo
<b>Garzòn</b>	Garzone
<b>Gasa</b>	Asola, tasca
<b>Gasgia</b>	Gazza
<b>Gata</b>	Gatto, seccatura
<b>Gatar</b>	Catarro
<b>Gatascia</b>	Bruco
<b>Gavæi</b>	Settore circolare della ruota del carro in legno
<b>Gavæta</b>	Gavetta
<b>Gavèla</b>	Mezzo covone, mannello
<b>Gaž</b>	Gas
<b>Gazæghè</b>	Scompiglio, confusione
<b>Gefa</b>	Orecchioni
<b>Gelatu</b>	Gelato
<b>Gena</b>	Soggezione
<b>General</b>	Generale

<b>Generos</b>	Generoso
<b>Gentilom</b>	Arbitro del gioco delle bocce, carte
<b>Gèra</b>	Ghiaia
<b>Gès</b>	Gesso
<b>Gěša</b>	Chiesa
<b>Gèt, Ges</b>	Getto, ugello
<b>Ghæti</b>	Ghette
<b>Ghegna</b>	Viso, faccia
<b>Ghèi</b>	Centesimi, centimetri
<b>Ghez</b>	Ramarro
<b>Ghicia</b>	Solletico
<b>Ghignada</b>	Risata
<b>Ghignarola</b>	Ridarella
<b>Ghignè</b>	Ridere
<b>Ghignòn</b>	Espressione di rabbia
<b>Ghira</b>	Ghiro
<b>Ghirba</b>	Borraccia per acqua
<b>Ghirigoriu</b>	Scarabocchio
<b>Ghiša</b>	Derisione
<b>Ghitara</b>	Chitarra
<b>Gialdòn</b>	Malattia del baco da seta
<b>Gialt</b>	Giallo
<b>Giambòn</b>	Prosciutto
<b>Gianæta</b>	Bastone da passeggio
<b>Gianar, ginar</b>	Gennaio
<b>Giandla</b>	Ghianda, ghiandola
<b>Gianén</b>	Baco della frutta
<b>Giardinè</b>	Giardiniere
<b>Giasc</b>	Ghiaccio, tana della lepre
<b>Giascèra</b>	Ghiacciaia
<b>Giberna</b>	Giberna
<b>Gigliu</b>	Giglio
<b>Gilætè</b>	Gelataio
<b>Gilè</b>	Gilet, panciotto
<b>Gilós</b>	Geloso
<b>Gilušëia</b>	Gelosia, persiana
<b>Ginà</b>	Soggezione
<b>Ginèsc-tra</b>	Ginestra
<b>Ginôc</b>	Ginocchia
<b>Giôba</b>	Giubba
<b>Giôda</b>	Giuda, traditore
<b>Giôdic</b>	Giudice

<b>Giògn</b>	Giugno
<b>Gioia</b>	Gioia
<b>Giòn</b>	Digiuno
<b>Giòst</b>	Giusto
<b>Giostri</b>	Parco divertimento, baracconi
<b>Gir</b>	Giro
<b>Girabachén</b>	Trapano a mano
<b>Girada</b>	Romanzina
<b>Giragnia</b>	Geranio
<b>Girasó</b>	Girasole
<b>Girè</b>	Girare
<b>Giròn</b>	Vertigine
<b>Girunzulè</b>	Gironzolare
<b>Girutunt</b>	Girotondo
<b>Giruvágu</b>	Girovago
<b>Gisü</b>	Gesù
<b>Gità</b>	Gettata, coagulato
<b>Giuantü</b>	Gioventù
<b>Giubilà</b>	Giubilare
<b>Giüdé</b>	Giudeo
<b>Giüdeziu</b>	Giudizio
<b>Giüdichè</b>	Giudicare
<b>Giudiziós</b>	Giudizioso
<b>Giüglia</b>	Asina
<b>Giunt</b>	Giunto
<b>Giuntè</b>	Giuntare
<b>Giuntüri</b>	Articolazioni
<b>Giupén</b>	Burattino
<b>Giupitu</b>	Fantoccio
<b>Giüramentu</b>	Imprecazione
<b>Giürè</b>	Giurare
<b>Giurnà</b>	Giornata
<b>Giurnal</b>	Giornale
<b>Giüs</b>	Succo
<b>Giüstezia</b>	Giustizia
<b>Gloria</b>	Gloria
<b>Gnau</b>	Culo
<b>Gnauç</b>	Noi altri
<b>Gnergnia</b>	Malessere generale
<b>Gneula</b>	Edera
<b>Gni</b>	Venuto, venuti
<b>Gnianca</b>	Neanche, nemmeno

<b>Gnocca</b>	Colpo, bollo
<b>Gnôca</b>	Testa
<b>Gnoch</b>	Gnocco
<b>Gnóla</b>	Midollo
<b>Gnucà</b>	Testata
<b>Gnurant</b>	Ignorante
<b>Gnurngnon</b>	Sornione
<b>Gôgliu</b>	Invaso d'acqua
<b>Gol</b>	Goal
<b>Gola</b>	Gola
<b>Golf</b>	Maglione
<b>Góma</b>	Gomma
<b>Gómiu</b>	Gomito
<b>Gôp</b>	Gobbo
<b>Górd</b>	Ingordo
<b>Górt</b>	Abbondante
<b>Gos</b>	Gozzo
<b>Gôsa</b>	Bacello
<b>Gôsc-t</b>	Gusto
<b>Got</b>	Godere
<b>Góta</b>	Goccia
<b>Gramà</b>	Bruciacchiato
<b>Gramægna</b>	Gramigna
<b>Gramè</b>	Bruciacchiare
<b>Grampà</b>	Manciata
<b>Grant</b>	Grande
<b>Grapæla</b>	Ferma giogo
<b>Gras</b>	Grasso
<b>Gratòn</b>	Cicciolo
<b>Gréf</b>	Pesante
<b>Grèma</b>	Panna del latte
<b>Grép</b>	Scarlattina
<b>Gri</b>	Grillo
<b>Griè</b>	Raschiare all'interno
<b>Grilæt</b>	Ciotola grande, grilletto
<b>Grinfia</b>	Artigli
<b>Gris</b>	Grigio
<b>Gróp</b>	Nodo, gruppo
<b>Grôs</b>	Grosso
<b>Grunda</b>	Gronda
<b>Grundana</b>	Grondaia
<b>Grupì</b>	Rattrappito

<b>Grupòn</b>	Groppone
<b>Guà</b>	Occorre
<b>Gual</b>	Guado
<b>Guant</b>	Guanto
<b>Guanu</b>	Guano
<b>Guardaroba</b>	Guardaroba
<b>Guardia</b>	Guardia
<b>Guardiæn</b>	Guardiano
<b>Gubén</b>	Pesce persico
<b>Gudeblu</b>	Godibile
<b>Guèra</b>	Guerra
<b>Guèrnu</b>	Governo
<b>Güglia</b>	Guglia
<b>Guidè</b>	Guidare
<b>Gulà</b>	Sorso
<b>Guldòn</b>	Preservativo
<b>Gulòn</b>	Goloso
<b>Gulós</b>	Goloso
<b>Gumià</b>	Gomitata
<b>Gümiè</b>	Trasudare, fare acqua
<b>Gurdiòn</b>	Ingordo
<b>Gurgunzola</b>	Gorgonzola
<b>Gutè</b>	Gocciolare

## LETTERA I

<b>Iauc</b>	Gli altri
<b>Idea</b>	Idea
<b>Iera</b>	Ieri
<b>Ignò</b>	Trefolo di corda di canapa
<b>Ignò, inò</b>	Li
<b>Imaginè</b>	Immaginare
<b>Imbalè</b>	Imballare
<b>Imbalmà</b>	Costipato
<b>Imbalurdì</b>	Stordire
<b>Imbaræzè</b>	Imbarazzare
<b>Imbarchè</b>	Imbarcare
<b>Imbastì</b>	Imbastire
<b>Imbræzæta</b>	A braccetto
<b>Imbroi</b>	Imbroglione
<b>Imbruchè</b>	Azzeccare, mettere le brocche

<b>Imbruiè</b>	Imbrogliare
<b>Imbruiòn</b>	Imbroglione
<b>Imbuchè</b>	Imboccare
<b>Imbulich</b>	Ombelico
<b>Imbunì</b>	Imbonire
<b>Imburnì</b>	Riempire esageratamente
<b>Imbursè</b>	Rovesciare
<b>Imbusc-chè</b>	Preparare il “bosco” per i bachi da seta
<b>Imbuscè</b>	Assumere
<b>Imbusciò</b>	Pressappoco, circa, talvolta
<b>Imbusè</b>	Concimare sotto zolla
<b>Imbutì</b>	Imbottire
<b>Imbutigliè</b>	Imbottigliare
<b>Imbutiulà</b>	Rigonfio
<b>Imbutunè</b>	Abbottonare
<b>Impach</b>	Impacco
<b>Impægn</b>	Impegno
<b>Impaiè</b>	Impagliare
<b>Impanè</b>	Panare, impanare
<b>Impara, mpara</b>	Allineato, allineati
<b>Imparè</b>	Imparare
<b>Impasc-tè</b>	Impastare
<b>Impasì</b>	Mettere in ammollo
<b>Impatachè</b>	Impataccare
<b>Impatachènt</b>	Appiccaticcio
<b>Impatè</b>	Risuolare gli zoccoli
<b>Impiasc-trà</b>	Imbrattato
<b>Impiasc-tru</b>	Impiastro
<b>Impichè</b>	Appendere
<b>Impighè</b>	Ripiegare
<b>Impignà</b>	Impegnato
<b>Impinì</b>	Riempire
<b>Impivrè</b>	Pepare
<b>Impræstè</b>	Prestare
<b>Impramuè</b>	Chiedere in prestito
<b>Impruís</b>	Improvviso
<b>Impuntès</b>	Impuntarsi
<b>Impurtant</b>	Importante
<b>Impurtanza</b>	Importanza
<b>Impurtè</b>	Interessare
<b>Impusc-tè</b>	Impostare
<b>Impusc-tór</b>	Impostore

<b>Impuseblu</b>	Impossibile
<b>Imputæca</b>	Ipoteca
<b>Impuurà</b>	Impolverato
<b>Inamurà</b>	Innamorato
<b>Inaugurè</b>	Inaugurare
<b>Incaf</b>	Incavo
<b>Incant</b>	Incanto
<b>Incantà</b>	Incantato
<b>Incarich</b>	Incarico
<b>Incarnerà</b>	Incarcato
<b>Incartament</b>	Incartamenti
<b>Incartè</b>	Incartare
<b>Incasc-trè</b>	Incastrare
<b>Incasc-tru</b>	Incastro
<b>Incausè</b>	Incolpare
<b>Incauzè</b>	Incalzare
<b>Incens</b>	Incenso
<b>Incensè</b>	Incensare
<b>Inchævalè</b>	Accavallare
<b>Inchén</b>	Inchino
<b>Inchinasc</b>	Catenaccio
<b>Incident</b>	Incidente
<b>Incimantè</b>	Stuzzicare
<b>Incinè</b>	Inclinare
<b>Inciosc-tru</b>	Inchiostro
<b>Inciuchì</b>	Ubriacare
<b>Inciudè</b>	Inchiodare
<b>Incó</b>	ancora
<b>Incô</b>	Oggi
<b>Incôsc</b>	Incudine
<b>Incravà</b>	Con gambe storte
<b>Incrusc-tà</b>	Incrostato
<b>Incrusiè</b>	Incrociare
<b>Incucà</b>	Intontito
<b>Inculè</b>	Incollare
<b>Incülè</b>	Inculare
<b>Incuntra</b>	Incontro
<b>Incuntrè</b>	Incontrare
<b>Incuragè</b>	Incoraggiare
<b>Incurdè</b>	Accordare
<b>Incurnišè</b>	Incorniciare
<b>Incüscia</b>	Ingobbito

<b>Indè, ndè</b>	Andare
<b>Indiaulà</b>	Indemoniato
<b>Indicent</b>	Indecente
<b>Indigistiòn</b>	Indigestione
<b>Indiréz</b>	Indirizzo
<b>Indôs</b>	Indosso
<b>Indòua</b>	Dove
<b>Indré</b>	Indietro
<b>Indréc</b>	Diritto
<b>Indrumantè</b>	Addormentare
<b>Indulgenza</b>	Indulgenza
<b>Indulzè, indulzì</b>	Addolcire
<b>Indürì</b>	Indurire, rassodare
<b>Infagutè</b>	Infagottare
<b>Infaleblu</b>	Infallibile
<b>Infanghè</b>	Infangare
<b>Infargià</b>	Raffreddato
<b>Infargió</b>	Raffreddore
<b>Infarinadüra</b>	Infarinatura
<b>Infarinè</b>	Infarinare
<b>Infén</b>	Alla fine
<b>Infermier</b>	Infermiere
<b>Infèrnu</b>	Inferno
<b>Infèt</b>	Infetto, contagioso
<b>Infiamà</b>	Infiammato
<b>Infiamaziòn</b>	Infiammazione
<b>Infilè</b>	Infilare
<b>Infiscia</b>	Non a posto
<b>Infitè</b>	Infettare, contagiare
<b>Infiu</b>	Permaloso
<b>Infiziòn</b>	Infezione
<b>Influenza</b>	Influenza
<b>Infrizé</b>	Infilzare, essere ammassati
<b>Infurnè</b>	Infornare
<b>Ingambì</b>	Bloccato alle gambe
<b>Ingan</b>	Inganno
<b>Inganè</b>	Ingannare
<b>Ingarbiè</b>	Ingarbugliare
<b>Ingarbôi</b>	Ingarbuglio
<b>Ingégn</b>	Ingegno
<b>Ingnóns</b>	Ingegnoso
<b>Inginügè</b>	Inginocchiare

<b>Inginügiòn</b>	In ginocchio
<b>Ingiüsc-tezia</b>	Ingiustizia
<b>Ingnaut</b>	In alto
<b>Ingnert</b>	Massiccio
<b>Ingras</b>	Ingrasso
<b>Ingrasè</b>	Concimare
<b>Ingualè</b>	Mettere in ordine, pareggiare
<b>Ingulà</b>	Accollato
<b>Inlaghè</b>	Allagato
<b>Inluchì</b>	Stordito, stordire
<b>Inmanghè</b>	Mettere il manico
<b>Inmanzè</b>	Iniziare, cominciare
<b>Inmügiè</b>	Ammucchiare
<b>Inmüre</b>	Murare
<b>Innagn</b>	Avanti
<b>Inôtil</b>	Inutile
<b>Inprancepiu</b>	All'nizio
<b>Inramè</b>	Sostenere con rami
<b>Inrari</b>	Diradare
<b>Ins</b>	Innesto
<b>Insachè</b>	Insaccare
<b>Insæma</b>	Assieme
<b>Insalata</b>	Insalata
<b>Insatærè</b>	Seppellire
<b>Insaulè</b>	Saziare
<b>Insavunè</b>	Insaponare
<b>Insésc-t</b>	Insistere
<b>Insi</b>	Così
<b>Insidì</b>	Innestare
<b>Insilà</b>	Pressappoco
<b>Insinuè</b>	Insinuare
<b>Insoma, nsoma</b>	Insomma
<b>Insótæ</b>	Profondo
<b>Insumnè</b>	Seminare
<b>Insüpì</b>	Inzuppato, inzuppare
<b>Intænzìòn</b>	Intenzione
<b>Intai</b>	Carrucole a taglia
<b>Intanta</b>	Intanto
<b>Intarasè</b>	Interessare
<b>Intardèt</b>	Interdetto
<b>Intarès</b>	Interesse
<b>Intarzè</b>	Trescare

<b>Intent</b>	Intendere
<b>Interughè</b>	Interrogare
<b>Intèrutór</b>	Interruttore
<b>Intiligent</b>	Intelligente
<b>Intiligenza</b>	Intelligenza
<b>Intistè</b>	Intestare
<b>Intivì</b>	Intiepidire
<b>Intlariu</b>	In alto
<b>Intórnu</b>	Attorno
<b>Intrævòsc-t</b>	Intravisto
<b>Intramèza</b>	Tramezza
<b>Intrech</b>	Intero
<b>Intrunà</b>	Stordito
<b>Intumbinè</b>	Tombinare
<b>Intunè</b>	Intonare
<b>Inturcià</b>	Attorcigliato
<b>Inturscè</b>	Strizzare
<b>Inuarscì</b>	Accecare
<b>Inucent</b>	Innocente
<b>Inucenza</b>	Innocenza
<b>Inütilment</b>	Inutilmente
<b>Invalit</b>	Invalido
<b>Invantè</b>	Inventare
<b>Invarnišè</b>	Verniciare
<b>Invarsè</b>	Rovesciare
<b>Inveci</b>	Invece
<b>Invedia</b>	Invidia
<b>Invèrnu</b>	Inverno
<b>Invérs</b>	Rovescio
<b>Invèrs</b>	Inverso
<b>Inviare</b>	Avviare
<b>Invidè</b>	Invitare, avvitare
<b>Invidiós</b>	Invidioso
<b>Inviline</b>	Avvelenare
<b>Invilop</b>	Busta da lettera
<b>Invinè</b>	Indovinare
<b>Invit</b>	Invito
<b>Inzighè</b>	Stuzzicare
<b>Inzipriè</b>	Incipriare
<b>Inzôn</b>	Nessuno
<b>Inzufrà</b>	Inzolfare
<b>Iòšumareia</b>	Gesù Maria

Iscrizìon  
Istint  
Itagliæn, tagliæn  
Italia  
Iütè

Iscrizione  
Istinto  
Italiano  
Italia  
Aiutare

## LETTERA L

Lac	Latte
Laca	Antica moneta da 10 centesimi
Lac-bü	Latticello
Lacè	Allattare, lattaio
Lach	Lago
Lacià	Siero del latte
Laciarô	Lattonzolo
Laciòn	Latte di prima mungitura dopo il parto
Lacrìma	Lacrìma
Ladén	Trifoglio ladino, scorrevole
Ladru	Ladro
Læca	Ceffone
Lægn	Legno
Lætra	Lettera
Lagna	Lagna
Lam	Letame
Lama	Lama
Lambéché	Alambicco
Lambichè	Andare troppo per il sottile
Lamé	Stoffa lucida pregiata
Lampìon	Lampione
Lana	Lana
Lanca	Sbarramento, diga
Landanòn	Fannullone
Landò	Landò
Languaì	Guanciale del maiale
Languasciòn	Linguacciuto
Lanscia	Asta uncinata
Lantarnén	Lanternino
Lantégi	Lentiggini
Lantèrna	Lanternina
Lantigià	Lentiginoso
Lanzô	Lenzuolo

Lapa	Parlantina
Lapagiòn	Chiacchierone a vanvera
Lapè	Mangiare ingordamente
Lapida	Lapide
Lapis, labis	Matita
Larch	Largo
Lardærò	Larderello
Larghæza	Larghezza
Larlis	Tipo di tela
Lart	Lardo
Lasc	Laccio
Lascè	Allacciare
Lascià	Allacciato
Lasciô	Lacciolo
Lasè	Lasciare
Lasiva	Ranno
Lastica	Elastico
Lastra	Lastra
Latén	Latino
Lauradó	Lavoratore
Laurè	Lavorare
Lauru	Lauro
Lavábus	Lavabo
Lavàda, lavà	Lavata, bagnata
Lavagna	Lavagna
Lavandén	Lavandino
Lavartisi	Luppolo
Lavatíf	Lavativo
Lavaža	Romice
Lavé	Lavatoio
Lavè	Lavare
Lavó	Fanciullo
Lavór	Lavoro
Lazæròn	Lazzarone, pelandrone
Lebru	Libro, libero
Léc	Letto, placenta
Lèc	Legge
Lecit	Lecito
Lema	Lima
Len	Lino
Lenc	Liscio
Lengua	Lingua

<b>Lengua ad cæn</b>	Lanciola
<b>Lenta</b>	Lente
<b>Lepa</b>	Lipa
<b>Lesc</b>	Liscio
<b>Lesc-chæ</b>	Lisca
<b>Lesc-ta</b>	Lista, striscia
<b>Lesg-na</b>	Lesina
<b>Leta</b>	Litta
<b>Letru</b>	Litro
<b>Leura</b>	Lepre
<b>Lèva</b>	Leva, leva militare
<b>Libartà</b>	Libertà
<b>Licarda</b>	Porta mestoli
<b>Licardæreia</b>	Ghiottoneria
<b>Licart</b>	Goloso
<b>Licen</b>	Lettino
<b>Licera</b>	Lettiera
<b>Lichè</b>	Leccare
<b>Licìon</b>	Letto matrimoniale
<b>Lienda</b>	Lungaggine
<b>Lifroc</b>	Sciocco
<b>Ligam</b>	Legaccio
<b>Ligéra</b>	Fannullone
<b>Ligétim</b>	Legittimo
<b>Ligétma</b>	Legittima dell'eredità
<b>Lighè</b>	Legare
<b>Lignà</b>	Legnata
<b>Lignam</b>	Legname
<b>Lignamè</b>	Falegname
<b>Lignaž</b>	Sughero
<b>Lignola</b>	Attrezzo per avvolgere il filo
<b>Lignos</b>	Legnoso
<b>Limadüra</b>	Limatura
<b>Limbu</b>	Limbo
<b>Limè</b>	Limare
<b>Liminè</b>	Eliminare
<b>Limitè</b>	Limitare
<b>Limòn</b>	Limone
<b>Limosg-na</b>	Elemosina
<b>Linger</b>	Leggero
<b>Linguæta</b>	Linguetta
<b>Linóša</b>	Seme di lino, pigrizia

<b>Linžà</b>	Scalfito, iniziato
<b>Linžè</b>	Iniziare
<b>Liòn</b>	Leone
<b>Lipinza</b>	Agrostis spica venti
<b>Lipòn</b>	Bastone
<b>Liquór</b>	Liquore
<b>Lira</b>	Lira
<b>Liš</b>	Liso, consumato
<b>Liscenza</b>	Licenza
<b>Lisciè</b>	Lisciare
<b>Lišš</b>	Mantellina
<b>Listén</b>	Pezzettino, scontrino
<b>Listés</b>	Uguale
<b>Litrina</b>	Latrina
<b>Liufant</b>	Elefante
<b>Livà</b>	Lievito
<b>Livè</b>	Lievitare
<b>Livél</b>	Livella
<b>Livrè</b>	Finire
<b>Ližìòn</b>	Lezione
<b>Lobia</b>	Lobia
<b>Lóch</b>	Tonto
<b>Lofa</b>	Loffa
<b>Logia</b>	Scrofa
<b>Lôi</b>	Luglio
<b>Lôm</b>	Lume
<b>Lôsc</b>	Pesce, capitombolo
<b>Lôsc-tru</b>	Lustro
<b>Lôsu</b>	Lusso
<b>Lot</b>	Lotto
<b>Lota</b>	Lotta
<b>Lucarina</b>	Ocarina
<b>Lucarnina</b>	Fungo
<b>Lücèrna</b>	Lucerna
<b>Lüchæt</b>	Lucchetto
<b>Lücit, lücid</b>	Lucido
<b>Lüf</b>	Lupo
<b>Lufè</b>	Fare loffe
<b>Lüganga</b>	Salsiccia
<b>Luià</b>	Pungolo
<b>Lümaga</b>	Lumaca
<b>Lumantè</b>	Lamentare

<b>Lumantèla</b>	Lamentela
<b>Lumantif</b>	Lamentevole
<b>Lumbrén</b>	Filetto di maiale
<b>Lumbru</b>	Lombo
<b>Lümén</b>	Lumino votivo, lumino
<b>Luminiu</b>	Alluminio
<b>Lüna</b>	Luna
<b>Lünariu</b>	Lunario
<b>Lünatich</b>	Lunatico
<b>Lunch</b>	Lungo
<b>Lunén</b>	Pupilla
<b>Lünèra</b>	Fase lunare
<b>Lunghæza</b>	Lunghezza
<b>Luntæn</b>	Lontano
<b>Lunž</b>	Lunedì
<b>Lunža</b>	Lonza
<b>Lurdòn</b>	Manrovescio
<b>Lüş</b>	Luce, chiaro
<b>Lüşærtòn</b>	Lucertolone
<b>Lüşent</b>	Lucente
<b>Lüşèrta</b>	Lucertola
<b>Lüşì</b>	Luccicare
<b>Lüstrè</b>	Lustrare pulire
<b>Lüşuformiu</b>	Lisoformio
<b>Lutæreia</b>	Lotteria
<b>Lutè</b>	Lottare
<b>Lutòn, utòn</b>	Ottone
<b>Lütu</b>	Lutto
<b>Lüva</b>	Lupa

## **LETTERA M**

<b>‘Manzè</b>	Iniziare
<b>Ma</b>	Mamma, solamente
<b>Macacu</b>	Sciocco
<b>Macèl</b>	Macello
<b>Machæròn</b>	Maccherone
<b>Machina</b>	Macchina
<b>Machinë</b>	Macchinare
<b>Machinesc-ta</b>	Macchinista
<b>Maciam</b>	Rifiuti

<b>Madaia</b>	Medaglia
<b>Madigòn</b>	Medicone
<b>Madona</b>	Madonna
<b>Madrægna</b>	Matrigna
<b>Madrina</b>	Madrina
<b>Mæi</b>	Miglio
<b>Mæn</b>	Mano
<b>Mæs</b>	Messo comunale
<b>Mæsa</b>	Messa
<b>Mæšarè</b>	Macerare
<b>Mæt</b>	Mettere
<b>Mafia</b>	Esibizionismo
<b>Mafiós</b>	Esibizionista
<b>Maga</b>	Gozzo, maga
<b>Magà</b>	Pienezza
<b>Magæzen</b>	Magazzino
<b>Magagna</b>	Magagna
<b>Magara</b>	Magari
<b>Magia</b>	Asola, anello della catena
<b>Magiór</b>	Maggiore
<b>Magliera</b>	Magliaia
<b>Magnæn</b>	Stagnino, calderaio
<b>Magnešia</b>	Magnesia
<b>Magnô</b>	Impugnatura della falce fienaia
<b>Magòn</b>	Angoscia, magone
<b>Magru</b>	Magro
<b>Magüiòn</b>	Pannocchia malriuscita
<b>Mai</b>	Mai, maglio
<b>Maia</b>	Maglia
<b>Maiæta</b>	Maglietta
<b>Maiesc-tra</b>	Maestra
<b>Maièsc-tru</b>	Maestro
<b>Maiòn</b>	Maglione
<b>Maiôsc-clu</b>	Maiuscoło
<b>Maisc-tà</b>	Santino
<b>Maišina</b>	Medicina
<b>Maišinè</b>	Medicare
<b>Maladèt</b>	Maledetto
<b>Maladì</b>	Maledire
<b>Maladiziòn</b>	Maledizione
<b>Maladucà</b>	Maleducato
<b>Malægn</b>	Maligno

<b>Malament</b>	Malandrino, malfatto
<b>Malandà</b>	Malandato
<b>Malandrén</b>	Malandrino
<b>Malaparà</b>	Malaparata
<b>Malaria</b>	Malaria
<b>Malateia</b>	Malattia
<b>Malaviu</b>	Malato
<b>Malavoia</b>	Malavoglia
<b>Malcadü</b>	Epilessia
<b>Malcument</b>	Malcontento
<b>Malezia</b>	Malizia
<b>Malfac</b>	Malfatto
<b>Malfidà</b>	Malfidato
<b>Malfident</b>	Malfidente
<b>Malgašcia</b>	Stocco del mais
<b>Malgasciô</b>	Stocco di granoturco precoce
<b>Malgòn</b>	Granoturco, mais
<b>Malgunén</b>	Varietà precoce di mais
<b>Malignè</b>	Malignare
<b>Malincunéa</b>	Malinconia
<b>Malintés</b>	Testardo
<b>Malizios</b>	Malizioso
<b>Malmarià</b>	Mal sposato
<b>Malmuscτός</b>	Malmostoso
<b>Malora</b>	Malora
<b>Malparà</b>	v. Malaparà
<b>Maltratà</b>	Maltrattato
<b>Maltratè</b>	Maltrattare
<b>Malusó</b>	Sensale di matrimoni
<b>Malva</b>	Malva
<b>Malvašea</b>	Malvasia
<b>Malvivént</b>	Malvivente
<b>Malvôsc-t</b>	Malvisto
<b>Malvuanté</b>	Malvolentieri
<b>Mamalôch</b>	Sciocco
<b>Mana</b>	Manna
<b>Manà</b>	Manata
<b>Manæsc</b>	Imbroglio
<b>Manæta</b>	Manovella, maniglia
<b>Mancament</b>	Svenimento
<b>Mancanza</b>	Mancanza
<b>Manchè</b>	Mancare

<b>Mandarén</b>	Mandarino
<b>Mandè</b>	Spedire, mandare
<b>Mandòla</b>	Mandola
<b>Mandra</b>	Attrezzo per segnare i fossi
<b>Mandulén</b>	Mandolino
<b>Manera</b>	Maniera, modo
<b>Manèra</b>	Lama segna fossi
<b>Manga</b>	Manica, manico della falce fienaià
<b>Mangè</b>	Mangiare
<b>Manghæta</b>	Copri manica
<b>Mangia</b>	Fase di sviluppo dei bachi da seta
<b>Mangiàda</b>	Mangiata, abuffata
<b>Mangiascè</b>	Mangiare disordinato
<b>Mangion</b>	Mangione
<b>Mangu</b>	Manico
<b>Manicomiu</b>	Manicomio
<b>Manifèsc-t</b>	Manifesto
<b>Manigoldu</b>	Manigoldo
<b>Manmæn</b>	Man mano
<b>Manopula</b>	Manopola
<b>Manovra</b>	Manovra
<b>Mantægn</b>	Mantenere
<b>Màntas</b>	Mantice
<b>Mantasci</b>	Idee perverse
<b>Mantél</b>	Mantello lungo
<b>Mantèla</b>	Mantello corto
<b>Mantén</b>	Tovagliolo, piccola caramella
<b>Mantilina</b>	Mantellina
<b>Manual</b>	Manovale
<b>Manubriu</b>	Manubrio
<b>Manuvrè</b>	Manovrare
<b>Manz</b>	Manzo
<b>Manza</b>	Manza
<b>Manzarda</b>	Giovenca primipara
<b>Manzén</b>	Mancino
<b>Manzì</b>	Fare accoppiare una mucca
<b>Manzô</b>	Vitello
<b>Manzola, manzæta</b>	Giovenca
<b>Manzulè</b>	Addetto all'allevamento dei bovini
<b>Manzulén</b>	Vitellino
<b>Manzunà</b>	Menzionato
<b>Manzunè</b>	Menzionare

<b>Mapa</b>	Mappa, pannocchia
<b>Mar</b>	Mare, amaro
<b>Marascial</b>	Maresciallo
<b>Maraviglia</b>	Meraviglia
<b>Maravigliè</b>	Meravigliare
<b>Marca</b>	Marchio
<b>Marcà</b>	Mercato, marcato
<b>Marcant</b>	Mercante
<b>Marcanzeia</b>	Mercanzia
<b>Marcè</b>	Marciare
<b>Marchè</b>	Marchiare, iscrivere
<b>Marchés</b>	Marchese
<b>Marcia</b>	Marcia
<b>Marena</b>	Amarena
<b>Marenda</b>	Merenda
<b>Mareng</b>	Marengo
<b>Marfuiè</b>	Farfugliare
<b>Margaréta</b>	Margherita, tipo di bottiglia per vino
<b>Mari</b>	Madre
<b>Mariana</b>	Gioco della Marianna
<b>Mariè</b>	Sposare
<b>Marinar</b>	Marinaio
<b>Marinara</b>	Vestito alla marinara
<b>Marlôz</b>	Merluzzo
<b>Marmaièra</b>	Marmaglia
<b>Marmelata</b>	Marmellata
<b>Marméta</b>	Marmitta
<b>Marmota</b>	Marmotta
<b>Marmu</b>	Marmo
<b>Marmurén</b>	Marmorino
<b>Marmutè</b>	Brontolare
<b>Marmutòn</b>	Brontolone
<b>Marna</b>	Madia
<b>Marnæta</b>	Piccola madia
<b>Marôca, mirôca</b>	Mucchio
<b>Marogna</b>	Scoria
<b>Maròn</b>	Marrone
<b>Marsala</b>	Marsala
<b>Marscè</b>	Marcire
<b>Marscia</b>	Marcia
<b>Marsciana</b>	Pus
<b>Marscida</b>	Marcita

<b>Marsina</b>	Marsina
<b>Marté</b>	Martello
<b>Martèl</b>	Bosso
<b>Martèla</b>	Martello da muratore
<b>Martidì</b>	Martedì
<b>Martingala</b>	Martingala
<b>Martir</b>	Martire
<b>Martlà</b>	Martellata
<b>Martlina</b>	Martellina
<b>Marturià</b>	Martoriato
<b>Marü</b>	Maturo
<b>Marüchén</b>	Marocchino
<b>Maruè</b>	Maturare
<b>Marzapæn</b>	Sanguinaccio
<b>Masacru</b>	Massacro
<b>Masæla</b>	Mascella
<b>Masareia</b>	Masseria
<b>Mascagna</b>	Mascagna
<b>Masc-c</b>	Maschio, maggio
<b>Masc-caréz</b>	Cordicelle in cuoio
<b>Masc-cóla</b>	Mestolo per polenta
<b>Masc-cra</b>	Maschera
<b>Masc-cru</b>	Persona mascherata
<b>Masciôgn</b>	Pasticcio
<b>Masciügnè</b>	Pasticciare
<b>Masc-tèl</b>	Mastello, rumore molesto
<b>Masc-tich</b>	Mastice
<b>Masè</b>	Mezzadro
<b>Masèra</b>	Massaia
<b>Masg-né</b>	Macinare
<b>Masg-nén</b>	Macinino
<b>Masim</b>	Massimo
<b>Mašoch</b>	Bacato
<b>Mat</b>	Matto, ragazzo
<b>Mata</b>	Matta, ragazza
<b>Matai</b>	Ragazzi
<b>Matanada</b>	Ragazzata
<b>Matané</b>	Tribolare
<b>Matanòn</b>	Calabrone, mattacchione
<b>Mataraz</b>	Materasso
<b>Matarazè</b>	Materassaio
<b>Matarial</b>	Materiale, rozzo

<b>Matén</b>	Mattino
<b>Materia</b>	Pus
<b>Mati</b>	Ragazze
<b>Maulén</b>	Piccola falce
<b>Maž</b>	Mazzo
<b>Maza</b>	Mazza, parte dell'aratro
<b>Mazà</b>	Colpo di mazza, ucciso
<b>Mazacagnola</b>	Capriola
<b>Mazæet</b>	Mazzetto
<b>Mazæeta</b>	Mazzetta, spalletta della finestra
<b>Mazai</b>	Fiocco della frusta
<b>Mazè</b>	Uccidere
<b>Mazô</b>	Mazzuolo
<b>Mazola</b>	Grappolo di pannocchie di granoturco
<b>Mazular</b>	Macellaio di maiali
<b>Meæ</b>	Non
<b>Meca</b>	Pagnotta, michetta
<b>Mecia</b>	Miccia, mira
<b>Mediatór</b>	Mediatore
<b>Medru</b>	Modello
<b>Mei</b>	Miei, meglio
<b>Meia</b>	Torrente Meja
<b>Mèia</b>	Catasta
<b>Mèl</b>	Miele
<b>Melža, nelža</b>	Milza
<b>Menda</b>	Figuraccia
<b>Ment</b>	Mente
<b>Menta</b>	Menta
<b>Menu</b>	Meno
<b>Mèrclu</b>	Mercoledì
<b>Mèrda</b>	Merda
<b>Merica</b>	America
<b>Meridiana</b>	Meridiana
<b>Merit</b>	Merito, meriti
<b>Mèrlu</b>	Merlo
<b>Mes</b>	Mese
<b>Mèt</b>	Immaginare, Supporre, Far finta
<b>Metal</b>	Metallo
<b>Mètar</b>	Metro
<b>Metria</b>	Mitra
<b>Mèula</b>	Falce
<b>Mež</b>	Mezzo

<b>Mèza</b>	Mezza
<b>Mèza lüna</b>	Mezzaluna
<b>Mèzanoc</b>	Mezzanotte
<b>Mèzu</b>	modo
<b>Miaca</b>	Paglia del miglio
<b>Micè</b>	Mirare
<b>Michæta</b>	Michetta
<b>Michén</b>	Pagnottella
<b>Michét</b>	Sterco di cavallo
<b>Miciu</b>	Micio, gatto
<b>Miclasc</b>	Michelaccio
<b>Migliòn</b>	Milione
<b>Mignà</b>	Zia
<b>Milæn</b>	Milano
<b>Mimoria</b>	Memoria
<b>Mina</b>	Mina, miniera
<b>Minada</b>	Menata, tiritera
<b>Minadór</b>	Minatore
<b>Minè</b>	Menare, condurre
<b>Minén</b>	Cappello bombetta
<b>Minim</b>	Minimo
<b>Minôdru</b>	Minuto, esile
<b>Minòn</b>	Unità di misura
<b>Minôsc-cul</b>	Minuscolo
<b>Minôt</b>	Minuto
<b>Miraclu</b>	Miracolo
<b>Mirén</b>	Mirino del fucile
<b>Miricana</b>	Americana
<b>Miricanén</b>	Vino fragolino
<b>Mirichæn</b>	Americano
<b>Mirtè</b>	Meritare
<b>Miſæricordia</b>	Misericordia
<b>Misc-cè</b>	Rimescolare, mescolare
<b>Misc-chen</b>	Meschino
<b>Misciurlanda</b>	Miscela
<b>Misc-té</b>	Mestiere
<b>Misc-teru</b>	Mistero
<b>Miſdì</b>	Mezzogiorno
<b>Miſeria</b>	Miseria
<b>Misiòn</b>	Missione, predicazione spirituale
<b>Misiunariu</b>	Missionario
<b>Miſurè, mſurè</b>	Misurare

<b>Mità</b>	Metà
<b>Mitraglia</b>	Mitraglia
<b>Mnèsc-tra</b>	Minestra
<b>Mobil</b>	Mobile
<b>Móc</b>	Mozzicone, monco, mogio
<b>Môc</b>	Mucchio
<b>Moca</b>	Imitarazione
<b>Móca</b>	Spuntata
<b>Moda</b>	Moda
<b>Modu</b>	Modo
<b>Mof</b>	Muovere
<b>Mófa</b>	Muffa
<b>Môgia</b>	Mucchio
<b>Môi</b>	Ammollo
<b>Moia</b>	Molla del camino oppure forcina per capelli oppure intingolo
<b>Mol</b>	Molle
<b>Môl</b>	Mulo
<b>Mola</b>	Molla
<b>Mòn</b>	Mattone
<b>Mora</b>	Gioco della morra
<b>Móra</b>	Mora di rovo
<b>Mord</b>	Morsicare, prudere
<b>Mors</b>	Morso
<b>Morsa</b>	Morsa
<b>Mort</b>	Mordere, morte
<b>Môrt</b>	Morto, spento
<b>Mosa</b>	Mossa
<b>Mósc-ca</b>	Mosca, pizzetto
<b>Mósc-t</b>	Mosto
<b>Mósc-tru</b>	Mostro
<b>Mosta</b>	Diarrea
<b>Môt</b>	Muto, motto
<b>Mota</b>	Motta, manciata di fango
<b>Moto</b>	Motocicletta
<b>Msé</b>	Suocero
<b>Mśura</b>	Misura
<b>Muarola</b>	Barbatella
<b>Mubiglia</b>	Mobili
<b>Mubigliè</b>	Ammobiliare, mobiliere
<b>Mucè</b>	Mozzare
<b>Muchè</b>	Mozzare, smettere

<b>Muchéa</b>	Muco nasale
<b>Muciòn</b>	Mozzicone
<b>Müdandi</b>	Mutande
<b>Müdandugn</b>	Mutandoni
<b>Mudarè</b>	Moderare
<b>Mudél</b>	Modello
<b>Mudèsc-t</b>	Modesto
<b>Mudésc-tia</b>	Modestia
<b>Mufi</b>	Ammuffire
<b>Mugnaga</b>	Albicocca
<b>Muiæta</b>	Forcina per capelli
<b>Muiè</b>	Intingere
<b>Mulæta</b>	Molletta ferma panni
<b>Mülardòn, mülarda</b>	Serpente biacco
<b>Mulè</b>	Molare, cedere
<b>Mulén</b>	Mulino
<b>Mulita, mulæta</b>	Arrotino
<b>Mulòn</b>	Tutolo
<b>Mulšen</b>	Morbido, tenero
<b>Mülta</b>	Multa
<b>Multeplica</b>	Moltiplicazione, moltiplica della bicicletta
<b>Multòn</b>	Cumulo di fieno o di granaglie
<b>Muna</b>	Pelo, pelliccia
<b>Munæia</b>	Moneta
<b>Munagatòn</b>	Carponi
<b>Munc</b>	Latte appena munto
<b>Munda</b>	Monda
<b>Mundaris</b>	Mondariso
<b>Mundè</b>	Mondare
<b>Mundèla</b>	Caldarrosta
<b>Mundina</b>	Mondina
<b>Munén</b>	Inflorescenza a fiocco
<b>Munga</b>	Monaca
<b>Muniziòn</b>	Munizione
<b>Munsc</b>	Mungere
<b>Munt</b>	Mondo, monte
<b>Muntà</b>	Salita
<b>Muntac</b>	Montaggio
<b>Muntadüra</b>	Montatura
<b>Muntægnén</b>	Montagnino
<b>Muntagna</b>	Montagna
<b>Muntè</b>	Salire, montare

<b>Munument</b>	Monumento
<b>Mür</b>	Muro
<b>Müradór</b>	Mutatore
<b>Murægn</b>	Livido
<b>Müræt</b>	Muretto
<b>Müraiòn</b>	Muraglione
<b>Mural</b>	Morale
<b>Murbæt</b>	Mastite
<b>Murdiada</b>	Morsicata
<b>Murdignòn</b>	Chiave a leva
<b>Murdôsc</b>	Prurito
<b>Murì</b>	Morire, spegnere
<b>Muribunt</b>	Moribondo
<b>Murnè</b>	Mugnaio
<b>Muròn</b>	Gelso
<b>Murós</b>	Fidanzato
<b>Muróša</b>	Morosa
<b>Murtè</b>	Mortaio
<b>Murtifichè</b>	Mortificare
<b>Murtoriu</b>	Catafalco
<b>Murunèra</b>	Gelseto, ricamo zig zag
<b>Murusè</b>	Corteggiare
<b>Mus</b>	Piatto con uva e pane
<b>Müs</b>	Muso
<b>Müšarola</b>	Museruola
<b>Muscà</b>	Moscato
<b>Musc-carola</b>	Moscaiola
<b>Musc-catèla</b>	Uva moscato
<b>Musc-chén</b>	Moscerino
<b>Musc-còn</b>	Moscone
<b>Musc-cul</b>	Muscolo
<b>Müsé</b>	Museruola
<b>Müšica</b>	Musica
<b>Müšicant</b>	Musicante
<b>Mustac</b>	Faccia
<b>Mustós</b>	Denso
<b>Mustrè</b>	Mostrare
<b>Müšugn</b>	Tentoni
<b>Mutà</b>	Palla di neve, rapato
<b>Mutarét</b>	Mucchiotti di terra fatti dalle talpe
<b>Mutarô</b>	Mucchiotto
<b>Mutè</b>	Tosare

<b>Mutif</b>	Motivo
<b>Mutilà</b>	Mutilato
<b>Mutivè</b>	Accennare, citare
<b>Mutòn</b>	Montone
<b>Mutór</b>	Motore
<b>Mutüra</b>	Parte del macinato spettante al mugnaio
<b>Muviment</b>	Movimento

## LETTERA N

<b>‘Naquà</b>	Annacquato
<b>‘Ncò</b>	Ancora
<b>‘Ndè</b>	Andare
<b>‘Ndoua, ‘ndunda</b>	Dove
<b>Næt</b>	Pulito
<b>Naftalina</b>	Naftalina
<b>Nagoziu</b>	Bambino, bottegaio
<b>Naguziant</b>	Negoziante
<b>Naguziè</b>	Negoziare
<b>Naia</b>	Naia
<b>Nana</b>	Nanna
<b>Nanu</b>	Nano
<b>Napula</b>	Napola
<b>Napulitæn</b>	Napoletano
<b>Nargiat</b>	Moccioso
<b>Nargiola</b>	Muco nasale
<b>Nariša</b>	Narice
<b>Narvét</b>	Nervetti
<b>Narvós</b>	Nervoso
<b>Nas</b>	Naso, nascere
<b>Nasè</b>	Annusare
<b>Nasèra</b>	Eritema nasale
<b>Nasta</b>	Traccia
<b>Nata</b>	Turacciolo
<b>Natal</b>	Natale
<b>Natüra</b>	Natura, genitali femminili
<b>Natüral</b>	Naturale
<b>Navæta</b>	Navetta
<b>Navicèla</b>	Navicella
<b>Naziòn</b>	Nazione
<b>Naziunala</b>	Nazionale

<b>Nè</b>	Andare
<b>Nèbia</b>	Nebbia
<b>Negru</b>	Nero
<b>Nelza, melza</b>	Milza
<b>Nén</b>	Bambino
<b>Nèrf</b>	Nervo
<b>Nèrvadüra, narvadüra</b>	Nervatura
<b>Nèspla</b>	Vespa, nespola, nespolo
<b>Nibià</b>	Annebbiato
<b>Nicisariu</b>	Necessario
<b>Niclén</b>	Moneta da quattro soldi
<b>Nigà</b>	Incapace
<b>Nighè</b>	Annegare, negare
<b>Nigligent</b>	Negligente
<b>Nigròn</b>	Malattia del granoturco
<b>Nina</b>	Bambina
<b>Nisciola</b>	Nocciolo, nocciola
<b>Nisciulén</b>	Topo moscardino
<b>Nisc-plè, (visplè)</b>	Vespaio
<b>Nità</b>	Pulire
<b>Nitòn</b>	Stentarello
<b>Nivla</b>	Nuvola
<b>Nivlà</b>	Nuvoloso
<b>Nivlu</b>	Nuvolo
<b>Nivót</b>	Nipote
<b>No</b>	No
<b>Noc</b>	Notte
<b>Nóc</b>	Nocca
<b>Nof</b>	Nove
<b>Nóf</b>	Nuovo
<b>Nom</b>	Nome
<b>Nômbru</b>	Numero
<b>Nona</b>	Sonnolenza
<b>Nós</b>	Noce
<b>Nôsc-t</b>	Nostro
<b>Nota</b>	Nota
<b>Nóta</b>	Niente
<b>Nótafac</b>	Niente affatto
<b>Nuanta</b>	Novanta
<b>Nuarô</b>	Linfoghiandola ingrossata
<b>Nuarola</b>	Infezione all'unghia
<b>Nudar</b>	Notaio

<b>Nuè</b>	Nuotare
<b>Nuel</b>	Novello
<b>Nuembru</b>	Novembre
<b>Nuena</b>	Novena
<b>Nuià</b>	Annoiato
<b>Nuiós</b>	Noioso
<b>Nuità</b>	Novità
<b>Nusc-træn</b>	Nostrano

## LETTERA O

<b>Oblich</b>	Obbligo
<b>Ôc</b>	Occhio
<b>Oca</b>	Oca
<b>Odiu</b>	Odio
<b>Ôgliu</b>	Olio
<b>Ogna</b>	Ogni
<b>Óia</b>	Esclamazione
<b>Ólmu</b>	Olmo
<b>Ôltim</b>	Ultimo
<b>Om</b>	Uomo
<b>Ômtu</b>	Umido
<b>Ongu</b>	Vomito
<b>Or</b>	Oro
<b>Óra</b>	Ora
<b>Ôrcu</b>	Scorbutico
<b>Órdin</b>	Ordine
<b>Orgu</b>	Organo
<b>Ôrlu</b>	Orlo
<b>Órs</b>	Orso
<b>Ôrt</b>	Orti
<b>Orziu, orzu</b>	Orzo
<b>Ôs</b>	Osso, uscio
<b>Ôsc-pia</b>	Ramoscello flessibile
<b>Osc-t</b>	Oste
<b>Osc-tia</b>	Ostia
<b>Ôtil</b>	Utile
<b>Ovra</b>	Stoppa di canapa

## LETTERA P

<b>Pa</b>	Padre
<b>Pabiu</b>	Oietto
<b>Paca</b>	Pacca, sberla, manata
<b>Pacè</b>	Mangiare da ingordo
<b>Pacefich</b>	Pacifico
<b>Pach</b>	Pacco
<b>Paciada</b>	Mangiata, scorpacciata
<b>Paciarè</b>	Imbrattare
<b>Pacioch</b>	Paciocco
<b>Paciuçòn</b>	Pacioccone
<b>Padlén</b>	Padellino
<b>Padrén</b>	Padrino
<b>Padretèrnu</b>	Padreterno
<b>Padròn</b>	Padrone
<b>Pæn</b>	Pane
<b>Pæna</b>	Piuma, penna
<b>Pæneven</b>	Acetosella
<b>Pærfèt</b>	Perfetto
<b>Pæs</b>	Pesce
<b>Pæsc-cadó</b>	Pescatore
<b>Pæsc-chè</b>	Pescare
<b>Pæt</b>	Scoreggia
<b>Paga</b>	Paga
<b>Pagadór</b>	Pagatore
<b>Pagèla</b>	Pagella
<b>Paghè</b>	Pagare
<b>Pagliæta</b>	Casseruola
<b>Pagn</b>	Panni, vestiti
<b>Pagnè</b>	Accoppiare, pareggiare
<b>Pagnota</b>	Pagnotta
<b>Paia</b>	Paglia
<b>Paiæta</b>	Paglietta
<b>Paiasc</b>	Pagliaccio, pagliericcio
<b>Paiasciada, paiascià</b>	Pagliacciata
<b>Paiè</b>	Pagliaio
<b>Paiola</b>	Puerpera
<b>Paiòn</b>	Pagliericcio
<b>Pais</b>	Paese
<b>Paišæn</b>	Paesano
<b>Paitòn</b>	Erba da foraggio

<b>Pal</b>	Palo
<b>Pala</b>	Pala
<b>Palæta</b>	Paletta
<b>Palagra</b>	Pellagra
<b>Palagròn</b>	Avaro
<b>Palanchén</b>	Palanchino
<b>Palandrana</b>	Palandrana
<b>Palatu</b>	Palato
<b>Palaziu</b>	Palazzo
<b>Palchæt</b>	Tavolato
<b>Palèra</b>	Spazio tra filari di vigne
<b>Palitòn</b>	Palettone
<b>Palivè</b>	Piovigginare, nevischiare
<b>Palivén</b>	Pochino
<b>Palmu</b>	Palmo
<b>Palòn</b>	Grosso palo
<b>Palot</b>	Ventilabro, pala di legno
<b>Palotula</b>	Pallottola
<b>Paltò</b>	Cappotto
<b>Pampaluga</b>	Persona buona a nulla
<b>Pana</b>	Panna
<b>Panà</b>	Appannato
<b>Panada</b>	Zuppa di pane
<b>Panæt</b>	Fazzoletto
<b>Panarís</b>	Patereccio
<b>Panatòn</b>	Panettone
<b>Panciarôi</b>	Primi acini di uva in maturazione
<b>Pancôc</b>	Pancotto
<b>Pandéziu</b>	Pendizio
<b>Panè</b>	Mangime compattato
<b>Panèra</b>	Scafale portapane
<b>Panescia</b>	Paniscia
<b>Panì</b>	Ammuffito, deteriorato
<b>Panitenza</b>	Penitenza
<b>Panogi</b>	Orecchie a sventola
<b>Panscæta</b>	Pancetta di maiale
<b>Panscia</b>	Pancia
<b>Panscià</b>	Scorpacciata
<b>Pansè</b>	Pensare
<b>Pansimént</b>	Preoccupazione
<b>Pansiòn</b>	Pensione
<b>Pantacosc-ti</b>	Pentecoste

<b>Pantéra</b>	Vigna a spalliera
<b>Pantì</b>	Pentire
<b>Pantofla</b>	Pantofola
<b>Pantumina</b>	Pantomima
<b>Papa</b>	Papa, pappa
<b>Papagal</b>	Pappagallo
<b>Papagorgia</b>	Doppio mento
<b>Papalina</b>	Papalina
<b>Papardèla</b>	Pappardella
<b>Papavru</b>	Papavero
<b>Papina</b>	Pappina
<b>Papuc</b>	Scarpone
<b>Par</b>	Per, paio
<b>Par</b>	Sembra
<b>Paracar</b>	Paracarro
<b>Paradis</b>	Paradiso
<b>Parafanga</b>	Parafango
<b>Parafülmin</b>	Parafulmine
<b>Paragòn</b>	Paragonare
<b>Parantèla</b>	Parentela
<b>Pararia</b>	In alto
<b>Paraveia</b>	Contentino
<b>Parbægn</b>	Perbene
<b>Parcal</b>	Percalle
<b>Parchè</b>	Perché
<b>Pardòn</b>	Perdono
<b>Pardü</b>	Perso
<b>Pardunè</b>	Perdonare
<b>Paré</b>	Addobbare
<b>Paréc</b>	Pareggio
<b>Pareclu</b>	Pericolo
<b>Parent</b>	Parente
<b>Parer</b>	Parere
<b>Parfôm</b>	Profumo
<b>Pari</b>	Pari, Padre
<b>Parlantina</b>	Parlantina
<b>Parlè</b>	Parlare
<b>Parmæs</b>	Permesso
<b>Parnigà</b>	Screziato
<b>Parniša</b>	Pernice
<b>Parò</b>	Però
<b>Parô</b>	Paiolo

<b>Parola</b>	Parola
<b>Parôsc-la</b>	Cinciallegra
<b>Parpetuæ</b>	Perpetua
<b>Parsciôm</b>	Crosta lattea
<b>Paršòn</b>	Prigione
<b>Parsuas</b>	Convinto
<b>Parsuna</b>	Persona
<b>Paršuné</b>	Prigioniero
<b>Part</b>	Parte, porzione
<b>Parteia</b>	Partita
<b>Partén</b>	Bocconcino
<b>Partì</b>	Partire, partito
<b>Particular</b>	Particolare
<b>Pasagiu</b>	Passaggio
<b>Pasamæn</b>	Passamano
<b>Pasarén</b>	Passero
<b>Pasatemp</b>	Passatempo
<b>Pascenza</b>	Pazienza
<b>Pasc-t</b>	Pasto
<b>Pasc-ta</b>	Pasta
<b>Pasc-tè</b>	Pestare, calpestare
<b>Pasc-tež</b>	Pasticcio
<b>Pasc-tizòn</b>	Pasticcione
<b>Pasc-tòn</b>	Pastone
<b>Pasc-tór</b>	Pastore
<b>Pasc-tós</b>	Pastoso
<b>Pasc-træn</b>	Pastrano
<b>Pasc-trôgn</b>	Pasticcio, malfatto
<b>Pasc-trügnè</b>	Pasticciare
<b>Pasc-türa</b>	Pastura
<b>Pascua</b>	Pasqua
<b>Pascuæta</b>	Pasquetta
<b>Pasè</b>	Passare
<b>Pasì</b>	Appassire
<b>Pasiòn</b>	Passione
<b>Pasiunà</b>	Appassionato
<b>Paslòn</b>	Pesce grosso
<b>Pasòn</b>	Palo di legno, passo lungo
<b>Pass</b>	Appassito, passo
<b>Pat</b>	Patto
<b>Pata</b>	Pelle conciata, pareggio
<b>Pataca</b>	Patacca, abbottonatura dei pantaloni

<b>Patæn</b>	Soldo, quattrino
<b>Patarnal</b>	Paternale
<b>Patarnosc-t</b>	Padrenostro
<b>Patasc-ô</b>	Erba costolina
<b>Patì</b>	Patito, patire
<b>Patìna</b>	Presina
<b>Patla</b>	Sasso piatto
<b>Patóia</b>	Fondo camicia
<b>Patòn</b>	Panno infeltrito
<b>Patrimoniù</b>	Patrimonio
<b>Patrunà</b>	Patronato
<b>Patuà</b>	Dialetto
<b>Pauta</b>	Fango
<b>Pavarascia</b>	Erba muraiola
<b>Paveia</b>	Malattia delle galline
<b>Pavòn</b>	Pavone
<b>Pca</b>	Peccato
<b>Pchè</b>	Peccare
<b>Pè</b>	Piede
<b>Pec</b>	Mammelle della mucca, pettine
<b>Pecasass</b>	Fionda, scalpellino
<b>Péch</b>	Piccone
<b>Pécula</b>	Piccola porzione di cibo
<b>Pedria</b>	Imbuto in legno
<b>Pegna</b>	Pigna
<b>Pél</b>	Pelo
<b>Pèl</b>	Pelle, pellaccia
<b>Pèla</b>	Padella
<b>Pen</b>	Pino, pieno
<b>Pena</b>	Pena
<b>Penapena</b>	Poco poco
<b>Pend</b>	Pendere
<b>Pendula</b>	pendola
<b>Pensc</b>	Prendere colore
<b>Pépa</b>	Pipa
<b>Pèpa</b>	Donna di picche
<b>Pér</b>	Pero, pera
<b>Pèrla</b>	Perla
<b>Permanent</b>	Permanente
<b>Permanenta</b>	Permanente
<b>Pèrnu</b>	Perno
<b>Pèrs</b>	Perduto, smarrito

<b>Pèrt</b>	Perdere
<b>Pes</b>	Urina, peso
<b>Peša</b>	Bilancia
<b>Pesachæn</b>	Batrace
<b>Pesc</b>	Peggio
<b>Pevru</b>	Pepe
<b>Péz</b>	Acceso, pizzo, barbetta
<b>Pèž</b>	Tanto tempo
<b>Pežafôu</b>	Lucciola
<b>Piæn</b>	Piano
<b>Piaga</b>	Piaga
<b>Piamunt</b>	Piemonte
<b>Piamuntés</b>	Piemontese
<b>Piana</b>	Pialla, spianata
<b>Pianæt</b>	Oroscopo
<b>Pianè</b>	Piallare
<b>Pianén</b>	Piccola pialla, adagio
<b>Piansc</b>	Piangere
<b>Pianta</b>	Pianta
<b>Piantè</b>	Piantare
<b>Piantòn</b>	Palo di sostegno
<b>Pianu</b>	Pianoforte
<b>Piasc-trina</b>	Piastrina
<b>Piašé</b>	Piacere
<b>Piat</b>	Piatto
<b>Piatula</b>	Lagnoso
<b>Piaža</b>	Piazza
<b>Piažæta</b>	Piazzetta
<b>Picà</b>	Peccato, picchiato
<b>Picasc</b>	Picchio
<b>Pichæt</b>	Picchetto
<b>Piché</b>	Tipo di tessuto
<b>Pichè</b>	Peccare, picchiare
<b>Picinada</b>	Pettinata
<b>Picinæta</b>	Pettine a denti fitti
<b>Picinè</b>	Pettinare
<b>Picinén</b>	Pettine
<b>Piciu</b>	Pene
<b>Piciurlina</b>	Acqua e vino
<b>Piciurós</b>	Pettirosso
<b>Picóla</b>	Picciolo
<b>Picúndria</b>	Malessere generale

<b>Pidal</b>	Pedale, pedali
<b>Pidalè</b>	Pedalare
<b>Pidana</b>	Andatura
<b>Pidavèla</b>	Pedivella
<b>Pidina</b>	Pedina
<b>Pidriô</b>	Imbuto
<b>Pidunè</b>	Pedinare
<b>Pietà</b>	Pietà
<b>Pièula</b>	Beola
<b>Pifaneia</b>	Epifania
<b>Piga</b>	Piega
<b>Pighè</b>	Piegare
<b>Pignata</b>	Pentola
<b>Pignatén</b>	Pentolino
<b>Pigru</b>	Pigro
<b>Pila</b>	Acquasantiera
<b>Pilasc-tru</b>	Pilastro
<b>Pilòn</b>	Pilone
<b>Pilós</b>	Peloso
<b>Pina</b>	Piena
<b>Pinè</b>	Penare
<b>Pinél</b>	Pennello
<b>Pinèra</b>	Pineta
<b>Pinóla</b>	Trottola, muco nasale
<b>Pinsa</b>	Pinza
<b>Pinta</b>	Pinta
<b>Piôc</b>	Pidocchio
<b>Piof</b>	Piovere
<b>Pipada</b>	Pipata
<b>Pirla</b>	Pirla
<b>Pirulæta</b>	Piroletta
<b>Pisada</b>	Pisciata
<b>Pisargè</b>	Orinare frequentemente
<b>Pisarli</b>	Tarassaco
<b>Pisarô</b>	Zampillo
<b>Pisatoi</b>	Pisciatoio
<b>Piscén</b>	Pulcino
<b>Piscena</b>	Pollastrella
<b>Pisc-pulét</b>	Pidocchi dei polli
<b>Pisc-tola</b>	Pistola
<b>Pisc-tòn</b>	Pistone
<b>Pisè</b>	Urinare

<b>Pišè</b>	Pesare
<b>Pisgiurè</b>	Peggiorare
<b>Pisg-nén</b>	Piccolo
<b>Pit</b>	Chioccia
<b>Pitanza</b>	Pietanza
<b>Pitasc</b>	Stomaco di animali
<b>Pitè</b>	Scoreggiare
<b>Pitéra</b>	Culatta dei pantaloni
<b>Pitoch</b>	Allocco
<b>Pitór</b>	Pittore, imbianchino
<b>Pitôsc-t</b>	Piuttosto
<b>Pitüra</b>	Pittura, vernice
<b>Pitürè</b>	Pitturare
<b>Pitürina</b>	Pettorina
<b>Piügiat</b>	Avaro
<b>Piuisg-nè</b>	Piovigginare
<b>Piumba</b>	Sbornia
<b>Piumbè</b>	Piombare
<b>Piumbén</b>	Piombino
<b>Piümén</b>	Piumino
<b>Piump</b>	Piombo
<b>Piuváda</b>	Pioggia abbondante
<b>Piva</b>	Zampogna
<b>Pivæn</b>	Pievano
<b>Pivél</b>	Pivello
<b>Piviál</b>	Piviale
<b>Piviòn</b>	Piccione
<b>Piviunèra</b>	Piccionaia
<b>Pivrarô</b>	Porta pepe
<b>Pivròn</b>	Peperone
<b>Pivrunà</b>	Peperonata
<b>Pivrunén</b>	Peperoncino
<b>Pizè</b>	Accendere
<b>Pizighè</b>	Pizzicare
<b>Pizighén</b>	Pizzicotto
<b>Pizigòn</b>	Pizzicotto
<b>Pizuchè</b>	Piluccare
<b>Plà</b>	Padellata
<b>Placa</b>	Targa
<b>Plafòn</b>	Soffitto
<b>Plam</b>	Pellame
<b>Plandròn</b>	Pelandrone

<b>Plata</b>	Platano
<b>Platà</b>	Calvizie
<b>Plè</b>	Pelare
<b>Plôch</b>	Pochettino
<b>Plüchè</b>	Piluccare
<b>Plüchén</b>	Poco poco
<b>Plüræ</b>	Pezzetto
<b>Plüsc-chè</b>	Nevischiare
<b>Plutòn</b>	Plotone
<b>Po</b>	Po
<b>Pó</b>	Paura
<b>Pô</b>	Poi
<b>Pôbia</b>	Pioppo
<b>Pôblich</b>	Pubblico
<b>Poch</b>	Poco
<b>Pôgn</b>	Pugno
<b>Póla</b>	Tacchina
<b>Polca</b>	Polca
<b>Polpa</b>	Polpa
<b>Póls</b>	Polso
<b>Pôlšu</b>	Pulce
<b>Póm</b>	Mela, melo
<b>Popa</b>	Bambola
<b>Pôpla</b>	Upupa
<b>Pôr</b>	Porro, verruca
<b>Póra</b>	Paura
<b>Porgu</b>	Portico
<b>Port</b>	Porto
<b>Porta</b>	Porta
<b>Portacadén</b>	Porta catino
<b>Portafôi</b>	Portafoglio
<b>Portafortüna</b>	Portafortuna
<b>Portanfant</b>	Porta infante
<b>Portaritrat</b>	Porta ritratto
<b>Portascændra</b>	Portacenera
<b>Portasc-tanghi</b>	Porta stanghe
<b>Portasigaræti</b>	Portasigarette
<b>Pós</b>	Rafferma
<b>Pósc-ca</b>	Acqua e aceto
<b>Posc-t</b>	Posto
<b>Posc-ta</b>	Posta
<b>Pôt</b>	Semolino

<b>Pótasciôca</b>	Neve marcia
<b>Póura</b>	Polvere
<b>Pourom</b>	Gancio per il falchetto
<b>Pouru</b>	Povero
<b>Póz</b>	Pozzo
<b>Prà</b>	Prato
<b>Pracis</b>	Preciso
<b>Pradèla</b>	Predella
<b>Pradga</b>	Pratica
<b>Pradgu</b>	Pratico
<b>Pradicatór</b>	Predicatore
<b>Prægna</b>	Gravida
<b>Præst</b>	Presto
<b>Präfarenza</b>	Preferenza
<b>Praghè</b>	Pregare
<b>Prampæla</b>	Farfalla
<b>Prancepiu</b>	Principio
<b>Pransæm</b>	Prezzemolo
<b>Praputent</b>	Prepotente
<b>Praputenza</b>	Prepotenza
<b>Prašæntè</b>	Presentare
<b>Prasciô</b>	Praticello
<b>Prasc-tén</b>	Prestino
<b>Prasc-tinè</b>	Panettiere
<b>Prašent</b>	Presente
<b>Prašentiment</b>	Presentimento
<b>Prašenza</b>	Aspetto
<b>Prašèpiu</b>	Presepe
<b>Pratent</b>	Pretendere
<b>Prateša</b>	Pretesa
<b>Pratèsc-t</b>	Pretesto
<b>Pre</b>	Stomaco di gallina
<b>Precèt</b>	Precetto
<b>Prèf</b>	Prete
<b>Prefèt</b>	Prefetto
<b>Prefètūra</b>	Prefettura
<b>Pregiüdeziu</b>	Pregiudizio
<b>Preia</b>	Mattone
<b>Premiu</b>	Premio
<b>Prepušé</b>	Preposto
<b>Preša</b>	Presa
<b>Presapoch</b>	Pressappoco

<b>Pretór</b>	Pretore
<b>Pretüra</b>	Pretura
<b>Prežíós</b>	Prezioso
<b>Prežiu</b>	Prezzo
<b>Prif</b>	Mancante
<b>Primiera</b>	Primiera
<b>Primula</b>	Primula
<b>Princip</b>	Principe
<b>Principæša</b>	Principessa
<b>Principal</b>	Datore di lavoro
<b>Priòn</b>	Grossa pietra
<b>Priór</b>	Priore
<b>Prišen</b>	Pizzico
<b>Privà</b>	Privato
<b>Privativa</b>	Privativa
<b>Privè</b>	Privare
<b>Priviléc</b>	Privilegio
<b>Privilegià</b>	Privilegiato
<b>Privosc-t</b>	Prevosto
<b>Prolunga</b>	Proroga
<b>Prôm</b>	Primo
<b>Prôma</b>	Prima
<b>Prômarola</b>	Primipara
<b>Prômavera</b>	Primavera
<b>Propriu</b>	Proprio
<b>Prôša</b>	Aiuola dell'orto
<b>Prova</b>	Prova
<b>Prublema</b>	Problema
<b>Prucès</b>	Processo
<b>Prucüra</b>	Procura
<b>Prüdent</b>	Prudente
<b>Prüdenza</b>	Prudenza
<b>Pruè</b>	Provare
<b>Prufét</b>	Profitto
<b>Prufisór</b>	Professore
<b>Prufitè</b>	Approfittare
<b>Prufôm</b>	Profumo
<b>Prufunt</b>	Profondo
<b>Prugrès</b>	Progresso
<b>Pruibì</b>	Proibire
<b>Pruína</b>	Brina
<b>Pruináda</b>	Brinata

<b>Pruinë</b>	Brinare
<b>Prumæsa</b>	Promessa
<b>Prumæt</b>	Promettere
<b>Prumos</b>	Promosso
<b>Prumuè</b>	Promuovere
<b>Prumužìòn</b>	Promozione
<b>Prunt</b>	Pronto
<b>Prununcia</b>	Pronuncia
<b>Prupaganda</b>	Propaganda
<b>Pruposìt</b>	Proposito
<b>Pruprietà</b>	Proprietà
<b>Prupún</b>	Proporre
<b>Prupurzìòn</b>	Proporzione
<b>Prutéc</b>	Proteggere
<b>Prutizìòn</b>	Protezione
<b>Pruvén</b>	Alcolimetro
<b>Pruverbiu</b>	Proverbio
<b>Pruvét</b>	Provvedere
<b>Pruvidenza</b>	Provvidenza
<b>Pruvišoriu</b>	Provvisorio
<b>Pscìa</b>	Pedata, calcio
<b>Psciana</b>	Orma
<b>Psciatè</b>	Scalciare
<b>Psciatén</b>	Piedino
<b>Psc-ò</b>	Zampetto
<b>Psiga</b>	Vescica
<b>Psogia</b>	Vescicazione
<b>Pü</b>	Più, basta
<b>Puarô</b>	Roncola
<b>Publicaziòn</b>	Pubblicazione
<b>Puciaca</b>	Fanghiglia
<b>Pudì</b>	Potere
<b>Püdicar</b>	Preferire
<b>Puè</b>	Potare
<b>Puf</b>	Debiti
<b>Pufat</b>	Debitore
<b>Pügnal</b>	Pugnale
<b>Pügnalè</b>	Pugnalare
<b>Pügnatòn</b>	Pugno
<b>Puiana</b>	Poiana
<b>Puianòn</b>	Pigro
<b>Puišeia</b>	Poesia

<b>Pulæta</b>	Gallinella d'acqua
<b>Pulantina</b>	Polentina
<b>Pularô</b>	Pollivendolo
<b>Pularola</b>	Fungo, pollivendola, usciolo del pollaio
<b>Pülascia</b>	Palude
<b>Pulasc-tru</b>	Pollastro
<b>Pulè</b>	Pollaio
<b>Puledru</b>	Puledro
<b>Pulenta</b>	Polenta
<b>Pulghè</b>	Palpare
<b>Pulina</b>	Pollina
<b>Pulit</b>	Pulito, ben fatto
<b>Pulitica</b>	Politica
<b>Pulizéa</b>	Pulizia
<b>Pulmòn</b>	Polmone
<b>Pulòn</b>	Tacchino
<b>Pulpasc</b>	Polpaccio
<b>Pulsén</b>	Polsino
<b>Pultròn</b>	Poltrone
<b>Pultruna</b>	Poltrona
<b>Pültu</b>	Pulpito
<b>Pulveriera</b>	Polveriera
<b>Pumata</b>	Pomodoro, pomata
<b>Pumél</b>	Pomello
<b>Pumpa</b>	Pompa
<b>Pumpén</b>	Pompa a colonna
<b>Punc</b>	Punto
<b>Puncia</b>	Punta
<b>Punciòn</b>	Spuntone, dolore puntorio
<b>Pundè</b>	Calcicare
<b>Puns</b>	Polso
<b>Punsc</b>	Pungere
<b>Punsgiarat</b>	Pungitopo
<b>Punt</b>	Ponte
<b>Punta</b>	Punta
<b>Puntal</b>	Puntale
<b>Puntalè</b>	Puntellare
<b>Puntarô</b>	Punteruolo
<b>Puntè</b>	Puntare
<b>Puntèl</b>	Appuntamento
<b>Puntén</b>	Pennino, puntino
<b>Puntì</b>	Ballatoio

<b>Puntigliós</b>	Puntiglioso
<b>Puntigliu</b>	Puntiglio
<b>Püntüra</b>	Puntura
<b>Punzunè</b>	Spintonare
<b>Pupén</b>	bambolotto
<b>Püra</b>	Pure
<b>Puraca</b>	Fusto della cipolla
<b>Purascìon</b>	Pauroso
<b>Purcasc</b>	Sporcaccione
<b>Püré</b>	Purea
<b>Pürga</b>	Purga
<b>Purgaia</b>	Porticato
<b>Pürgant</b>	Purgante
<b>Pürgatoriu</b>	Purgatorio
<b>Pürghè</b>	Purgare
<b>Purifichè</b>	Purificare
<b>Puril</b>	Purillo
<b>Puròn</b>	Germoglio
<b>Purscé</b>	Maiale
<b>Purscèla</b>	Scostumata
<b>Pursc-lada</b>	Porcata
<b>Pursc-lat</b>	Porcaro
<b>Pursc-lén</b>	Maialino
<b>Pursc-lòn</b>	Porcellone
<b>Purtà</b>	Portata
<b>Purtandina</b>	Portantina
<b>Purtè</b>	Portare
<b>Purtiér</b>	Portiere
<b>Purtigal</b>	Arancia
<b>Purtina</b>	Portina
<b>Purtinar</b>	Portinaio
<b>Purtòn</b>	Portone
<b>Pušadi</b>	Posate
<b>Pusc-téma</b>	Ascesso
<b>Pusc-tén</b>	Postino
<b>Püsè</b>	Di più
<b>Puseblu</b>	Possibile
<b>Pusgiè</b>	Appoggiare
<b>Pusgiò</b>	Poggiolo
<b>Pusisiòn</b>	Processione
<b>Pušiziòn</b>	Posizione
<b>Pusmæn</b>	Dopodomani

**Pütana**  
**Putistà**  
**Puuròn**  
**Puzén, pužæt**  
**Puzô**

Puttana  
Podestà  
Polverone  
Pozzetto  
Bocca dello stomaco

## **LETTERA Q**

**Quà**  
**Quac**  
**Quadèrnu**  
**Quadru**  
**Quagiá**  
**Quaia**  
**Quaicos**  
**Qual**  
**Qualità**  
**Qualsiseia**  
**Quant**  
**Quantità**  
**Quarantén**  
**Quaranténa**  
**Quarantóri**  
**Quarantot**  
**Quarcè**  
**Quaresg-ma**  
**Quart**  
**Quartarola**  
**Quartén**  
**Quartó**  
**Quasgiü**  
**Quasi**  
**Quatar**  
**Quatrén**  
**Quatrena**  
**Quatrôc**  
**Quaza**  
**Què**  
**Quérc**  
**Quint**  
**Quintal**

Covata, codata  
Caglio  
Quaderno  
Quadro  
Cagliata  
Quaglia  
Qualcosa  
Quale  
Qualità  
Qualsiasi  
Quanto  
Quantità  
Precoce  
Quarantena  
Quarantore  
Quarantotto, confusione  
Coprire  
Quaresima  
Quarto  
Quarto taglio del prato  
Quartino di vino  
Copertina trapuntata  
Accovacciato  
Quasi  
Quattro  
Quattrino  
Circa quattro  
Occhialuto  
Ciocca di capelli  
Come? Cosa?, covare, astuccio per cote  
Coperchio  
Quinto  
Quintale

Quinzéna

Quindicina

## LETTERA R

Rabaiè	Arraffare
Rabatè	Ruzzolare
Rabatén	Bambino piccolo, rivetto
Rabèl	Grande quantità
Rabèlot	Confusione
Rabia	Rabbia
Rabient	Rabbioso
Rabot	Tipo di pialla sagomata
Rac	Raggio, ostensorio, radiografia
Rachie	Riposare
Rachitich	Rachitico
Racumandà	Raccomandato
Racumandaziòn	Raccomandazione
Racumandè	Raccomandare
Ræf	Refe
Rægia	Nastro metallico
Rægnè, rigné	Ragliare
Ræt	Rigido
Ræula	Quercia
Rafa	Raffa
Rafè	Arraffare, raffare
Rafia	Rafia, striglia
Ragn	Ragno
Ragnèra	Ragnatela, covo di ragni
Raia	Putrella, rotaia
Ralantè	Rallentare
Ram	Rame, filo di ferro
Rama	Ramo
Ramascià	Bacchettata
Ramazè	Raccogliere
Ramén	Filo di ferro, rametto
Ramengu	Ramengo
Ramina	Rete metallica, pentola
Rampa	Rampa
Rampén	Uncino, gancio
Rampighè	Arrampicare
Rampighén	Persona cavillosa

<b>Rampòn</b>	Gancio, uncino
<b>Rampúgn</b>	Ramponi
<b>Rana</b>	Rana
<b>Ranabôt</b>	Girino
<b>Ranchè</b>	Annaspere
<b>Rancón</b>	Deperito
<b>Rancüs</b>	Rantolo
<b>Randulina</b>	Rondine
<b>Randulòn</b>	Rondone
<b>Ranèla</b>	Rondella
<b>Ranf</b>	Crampo, formicolio
<b>Ranfi</b>	Impacciato
<b>Ranfôgiu</b>	Striminzito
<b>Ranghè</b>	Sfangare
<b>Rangiè</b>	Aggiustare, arrangiare
<b>Rangogna</b>	Lamentela
<b>Rangutæn</b>	Orango
<b>Ransc</b>	Rancido
<b>Ranscì</b>	Rancidire
<b>Ranscighén</b>	Piccola roncola
<b>Ranscigòn</b>	stentarello
<b>Ranza</b>	Falce fienaia
<b>Ranzà</b>	Falciata
<b>Ranzén</b>	Piccola falce
<b>Rap</b>	Grappolo
<b>Rapà</b>	Rapato
<b>Rapè</b>	Rapare
<b>Raport</b>	Rapporto
<b>Rar</b>	Raro
<b>Ras</b>	Raso
<b>Raš</b>	Colmo
<b>Rasæta</b>	Benda
<b>Rasc-con</b>	Pese gobbino
<b>Rasc-pa</b>	Raspa
<b>Rasc-pè</b>	Raspere
<b>Rašé</b>	Rasare, livellare
<b>Rašeia</b>	Lavoro a ore
<b>Raši</b>	Cambio dei denti da latte nei bovini
<b>Rasignè</b>	Rassegnare
<b>Rašó</b>	Rasoio
<b>Rašòn, ršòn</b>	Ragione
<b>Raspén</b>	Piccola raspa

<b>Rašunè</b>	Ragionare
<b>Rat</b>	Topo
<b>Ratatóia</b>	Gruppo di cuccioli, bambini
<b>Ratèla</b>	Attaccabrighe
<b>Ratén</b>	Topolino
<b>Ratèra</b>	Topaia
<b>Ratguló, ratvuló</b>	Pipistrello
<b>Ratòn</b>	Topo di fogna
<b>Rausciòn</b>	Ravizzone
<b>Ravanén</b>	Cardellino, ravello
<b>Ravescia</b>	Cime di rapa
<b>Raza</b>	Razza
<b>Razéa</b>	Razzia
<b>Rè</b>	Re
<b>Real</b>	Reale
<b>Redit</b>	Reddito
<b>Refa</b>	Lotteria
<b>Regia</b>	Ricino
<b>Regimént</b>	Reggimento
<b>Regina</b>	Regina
<b>Règula</b>	Regola
<b>Règuli</b>	Mestruazioni
<b>Rendicúnt</b>	Rendiconto
<b>Rendita</b>	Rendita
<b>Rent</b>	Restituire, rendere
<b>Renta</b>	Vicino
<b>Renu</b>	Rene
<b>Repart</b>	Reparto
<b>Reša</b>	Radice, rendita
<b>Resc</b>	Riccio
<b>Rèsc-ca</b>	Lisca
<b>Resc-ciu</b>	Rischio
<b>Resga</b>	Sega
<b>Rèt</b>	Resto
<b>Rèsta</b>	Treccia di aglio, cipolle, granoturco
<b>Réz</b>	Ricciuto, truciolo
<b>Ribalt</b>	Ribaldo
<b>Ribas</b>	Ribasso
<b>Ribatén</b>	Ribattino
<b>Ribolgia</b>	Confusione
<b>Ribuchè</b>	Intonacare
<b>Ribuldén</b>	Grimaldello

<b>Ribulén</b>	Funghetto
<b>Ricadüta</b>	Ricaduta
<b>Ricaf</b>	Ricavo
<b>Ricam</b>	Ricamo
<b>Ricamè</b>	Ricamare
<b>Ricavè</b>	Ricavare
<b>Ricéf</b>	Ricevere
<b>Ricént</b>	Recente
<b>Riceviment</b>	Ricevimento
<b>Richæza</b>	Ricchezza
<b>Richignæs</b>	Riconoscere
<b>Riciamà</b>	Richiamato
<b>Riciamè, arciamè</b>	Richiamare
<b>Ricivüda</b>	Ricevuta
<b>Riclam</b>	Pubblicità, reclamo
<b>Riclamè</b>	Protestare, reclamare
<b>Ricolt</b>	Raccolto
<b>Ricord</b>	Ricordo
<b>Ricors</b>	Ricorso
<b>Ricovru</b>	Ricovero
<b>Ricreaziòn</b>	Ricreazione
<b>Ricumpanse</b>	Ricompensare
<b>Ricumpénsa</b>	Ricompensa
<b>Ricunuscenza</b>	Riconoscenza
<b>Ricuvrè</b>	Ricoverare
<b>Rideclu</b>	Ridicolo
<b>Ridén</b>	Retina, scialle a rete
<b>Ridì, ardì</b>	Ridire
<b>Ridina</b>	Retina
<b>Rifari</b>	Riferire
<b>Rifè</b>	Rifare
<b>Rifilé</b>	Sgridata
<b>Rifilè</b>	Appiappare
<b>Rifiní</b>	Rifinire
<b>Riflés</b>	Riflesso
<b>Riflèt</b>	Riflettere
<b>Rifôgiü</b>	Rifugio
<b>Rifüdè</b>	Rifiutare
<b>Rifügiè</b>	Rifugiare
<b>Rifügnà</b>	Stropicciato
<b>Rifügnè</b>	Stropicciare
<b>Rifulè</b>	Svignarsela

<b>Rifurmà</b>	Riformato
<b>Rifurmè</b>	Riformare
<b>Riga</b>	Riga
<b>Rigal</b>	Regalo
<b>Rigalè</b>	Regalare
<b>Rigestru</b>	Registro
<b>Righè</b>	Rigare
<b>Rigir</b>	Raggiro
<b>Rigit</b>	Rigido
<b>Riguart</b>	Riguardo
<b>Rigulè</b>	Regolare
<b>Rigulèzia</b>	Liquirizia
<b>Rigurós</b>	Rigoroso
<b>Riiscì</b>	Riuscire
<b>Rilequia</b>	Reliquia
<b>Riligìon</b>	Religione
<b>Riligios</b>	Religioso
<b>Rimac</b>	Re Magi, strenna
<b>Rimæt</b>	Rimettere
<b>Rimal</b>	Animale
<b>Rimbambì</b>	Rimbambito
<b>Rimbauzè</b>	Rimbalzare
<b>Rimbumbè</b>	Rimbombare
<b>Rimbursè</b>	Rimborsare
<b>Riméta</b>	Eremita
<b>Rimisiòn</b>	Remissione
<b>Rimors</b>	Rimorso
<b>Rimpruarè</b>	Rimproverare
<b>Rimudarnè</b>	Rimodernare
<b>Rimuláz</b>	Ramolaccio
<b>Rimuliva</b>	Olivo
<b>Rimunta</b>	Rimonta
<b>Rinás</b>	Rinascere
<b>Rincræs</b>	Rincredere
<b>Rinforz</b>	Rinforzo, ricostituente
<b>Rinfrascada</b>	Rinfrescata
<b>Rinfraschè</b>	Rinfrescare
<b>Rinfurzè</b>	Rinforzare
<b>Ringhéra</b>	Ringhiera
<b>Ringraziè</b>	Ringraziare
<b>Rinunciè</b>	Rinunciare
<b>Ripansè</b>	Ripensare

<b>Ripar</b>	Riparo
<b>Riparè</b>	Riparare
<b>Ripasè</b>	Ripassare
<b>Ripéca</b>	Ripicca
<b>Ripét</b>	Ripetere
<b>Ripetiziòn</b>	Ripetizione
<b>Ripiaen</b>	Ripiano
<b>Ripitent</b>	Ripetente
<b>Ripòblica</b>	Repubblica, confusione
<b>Ripós</b>	Riposo
<b>Ripügnè</b>	Ripugnare
<b>Ripulè</b>	Spigolare
<b>Ripurte</b>	Riportare
<b>Ripütaziòn</b>	Reputazione
<b>Ripuzà</b>	Stropicciato
<b>Ris</b>	Riso
<b>Risàltè</b>	Risaltare
<b>Rišarcì</b>	Risarcire
<b>Rišareia</b>	Riseria
<b>Risc-cè</b>	Rischiare
<b>Risc-parmiè</b>	Risparmiare
<b>Risc-pèt</b>	Rispetto
<b>Risc-pir</b>	Respiro
<b>Risc-pirè</b>	Respirare
<b>Risc-pitè</b>	Rispettare
<b>Risc-pitós</b>	Rispettoso
<b>Risc-posta</b>	Risposta
<b>Risc-pulchén</b>	Porcospino
<b>Risc-punsabil</b>	Responsabile
<b>Risc-punsabilità</b>	Responsabilità
<b>Risc-punt</b>	Rispondere
<b>Risc-té</b>	Rastrello
<b>Risc-tè</b>	Restare
<b>Risc-tlæt</b>	Cancelletto dell'orto
<b>Risc-tlè</b>	Rastrellare
<b>Riscuntrè</b>	Riscontrare
<b>Rišeia</b>	Eresia
<b>Rišépla</b>	Erisipela
<b>Rišèra</b>	Risaia
<b>Riserva</b>	Riserva
<b>Rišést</b>	Resistere
<b>Rišghè</b>	Segare

<b>Riřghén</b>	Seghetto
<b>Riřgóla</b>	Manico del rastrello
<b>Riřgòn</b>	Segone
<b>Riřgôsc</b>	Segatura
<b>Riřina</b>	Riso mezza grana
<b>Riřòn</b>	Risone
<b>Riřot</b>	Risotto
<b>Risulôt</b>	Risoluto
<b>Riřültè</b>	Risultare
<b>Risüscitè</b>	Resuscitare
<b>Ritai</b>	Ritaglio
<b>Ritart</b>	Ritardo
<b>Ritir</b>	Ospizio, ricovero
<b>Ritirata</b>	Ritirata, gabinetto
<b>Ritirè</b>	Ritirare
<b>Rituchè</b>	Ritoccare
<b>Riugnòn</b>	Riunione
<b>Riuni</b>	Riunire
<b>Riuplæn</b>	Aeroplano
<b>Riva</b>	Sponda, riva, vicino
<b>Rivanghè</b>	Rivangare
<b>Rivarenza</b>	Riverenza
<b>Rivè</b>	Arrivare, prendere
<b>Rivultè</b>	Rivoltare
<b>Rivultèla</b>	Rivoltella
<b>Rivulužìon</b>	Rivoluzione
<b>Rizædüra</b>	Intonaco, arricciatura
<b>Rizè</b>	Intonacare, arricciare
<b>Rizén</b>	Truciolo
<b>Rizèta</b>	Ricetta
<b>Rizulà</b>	Arricciato
<b>Roba</b>	Cosa
<b>Robamáž</b>	Gioco di carte
<b>Rôc</b>	Rutto
<b>Róca</b>	Rocca
<b>Rôfa</b>	Forfora
<b>Rogna</b>	Rogna, bega
<b>Roma</b>	Toscanello
<b>Rós</b>	Rosso
<b>Roša</b>	Rosa (colore)
<b>Rôsa</b>	Tosse cavernosa
<b>Rôša</b>	Rosa (fiore)

<b>Rôsc</b>	Straccio
<b>Roscia</b>	Insieme di grappoli d'uva, fila di salamini
<b>Rósgia</b>	Roggia
<b>Rôsg-nu</b>	Ruggine, arrugginito
<b>Rôssia</b>	Russia
<b>Rost</b>	Arrosto
<b>Rót</b>	Rotto
<b>Róua</b>	Ruota
<b>Rôza</b>	Litigio
<b>Ruatè</b>	Rovistare
<b>Rubè</b>	Rubare
<b>Rübina</b>	Robinia
<b>Rübinæt</b>	Rubinetto
<b>Rübinè</b>	Bosco di robinie
<b>Rubôsc-t</b>	Robusto
<b>Rucè</b>	Ruttare
<b>Rüdèra</b>	Letamaio
<b>Ruèra</b>	Carreggiata
<b>Rüfiæn</b>	Ruffiano
<b>Rüfianè</b>	Ruffianare
<b>Rüga</b>	Ruga, erba ruta
<b>Rugaziúni</b>	Rogazioni
<b>Rugnè</b>	Lamentarsi
<b>Rugnòn</b>	Rognone
<b>Rugnós</b>	Rognoso
<b>Rugnóša (frità)</b>	Frittata con salame e cipolla
<b>Ruina</b>	Rovina
<b>Ruinè</b>	Rovinare
<b>Rumanž</b>	Romanzo
<b>Rumanzina</b>	Sgridata
<b>Rumatich</b>	Reumatismo
<b>Ruméga</b>	Rumina
<b>Rumighè</b>	Ruminare
<b>Rump</b>	Rompere
<b>Rumpabali</b>	Rompiscatole
<b>Runcasc</b>	Fusaggine (arbusto)
<b>Runchè</b>	Dissodare
<b>Runda</b>	Ronda
<b>Rundèla</b>	Rondella
<b>Runfè</b>	Russare
<b>Runzè</b>	Troncare
<b>Runzüri</b>	Rimasugli

<b>Ruša</b>	Rugiada
<b>Rusac</b>	Morbillo
<b>Rušariu, lüšari</b>	Rosario
<b>Ruschè</b>	Faticare
<b>Ruschì</b>	Schiarire la voce
<b>Ruscià</b>	Acquazzone
<b>Rusc-tì</b>	Arrostire
<b>Rusc-tida</b>	Frittura
<b>Rusc-tisciòn</b>	Piatto di verdure
<b>Rüsgì</b>	Ruggire
<b>Rüšoriu</b>	Rosolio
<b>Rüsümà</b>	Zabaglione con vino
<b>Rutam</b>	Rottame
<b>Rutamát</b>	Rottamaio
<b>Rutundè</b>	Arrotondare
<b>Rutunt</b>	Rotondo
<b>Rutüra</b>	Rottura
<b>Rüzada</b>	Litigata
<b>Rüzè</b>	Bisticciare, litigare

## LETTERA S

<b>Sa</b>	Sale
<b>Šaběši</b>	Mondine mantovane
<b>Šaběsu</b>	Trasandato
<b>Sabèta</b>	Chiacchierona
<b>Sabia</b>	Sabbia
<b>Sabiarô</b>	Contenitore di sabbia assorbente usato anche come fermacarte
<b>Šabitè</b>	Pettegolare
<b>Sach</b>	Sacco
<b>Sachæt</b>	Sacchetto
<b>Sacogia</b>	Tasca, saccoccia
<b>Sacramantè</b>	Sacramentare
<b>Sacratariu</b>	Segretario
<b>Sacresc-ta</b>	Sacrista
<b>Sacrifežiu</b>	Sacrificio
<b>Sacrisc-tea</b>	Sacrestia
<b>Sacrusant</b>	Sacrosanto
<b>Sacugià</b>	Tascata
<b>Sadanò, sadnò</b>	Altrimenti

<b>Sadantariu</b>	Sedentario
<b>Sæch</b>	Secco
<b>Sægja</b>	Secchia di legno
<b>Sægn</b>	Segno
<b>Sæi</b>	Sete
<b>Šæi</b>	Aceto
<b>Sæia</b>	Filo da lenza, ragade
<b>Sæn</b>	Sano
<b>Sæsc-ta</b>	Cresta della gallina
<b>Sagén</b>	Campioncino
<b>Saguitè</b>	Continuare
<b>Sagumá</b>	Sagoma
<b>Sagumè</b>	Sagomare
<b>Sai</b>	Cavallette
<b>Saiæta</b>	Fulmine
<b>Salà</b>	Salato
<b>Salam</b>	Salame
<b>Salamén</b>	Salamino
<b>Salarià</b>	Salariato
<b>Salatè</b>	Divincolarsi, agitarsi
<b>Salatén</b>	Valerianella
<b>Saldatór</b>	Saldatore
<b>Saldè</b>	Saldare
<b>Salè</b>	Salare
<b>Salén</b>	Salino
<b>Salida</b>	Salita
<b>Saliva</b>	Saliva
<b>Salmara</b>	Sale inglese
<b>Salmì</b>	Salmì
<b>Salmóra</b>	Salamoia
<b>Salnetru</b>	Salnitro
<b>Salòn</b>	Salone
<b>Salôt</b>	Salute
<b>Salša</b>	Salice
<b>Salütè</b>	Salutare
<b>Salvach</b>	Selvaggio, selvatico
<b>Salvadané</b>	Salvadanaio
<b>Salvè</b>	Salvare
<b>Salvu</b>	Salvo
<b>Sanè</b>	Castrare
<b>Sangh</b>	Sangue
<b>Sangiæt</b>	Singhiozzo

<b>Sanguæti</b>	Sanguisughe
<b>Sanguersc</b>	Sambuco
<b>Sanguinaž</b>	Sanguinaccio
<b>Sanseblu</b>	Sensibile
<b>Sant</b>	Santo
<b>Santé</b>	Sentiero
<b>Santesim</b>	Santissimo
<b>Santì</b>	Sentire
<b>Santiment</b>	Sentimento
<b>Santó'</b>	Coscienza
<b>Santuariu</b>	Santuario
<b>Sanza</b>	Senza
<b>Sap</b>	Sabato
<b>Sapà</b>	Fesseria, errore
<b>Sapatè</b>	Zappettare
<b>Sapatòn</b>	Lavoratore pasticcione
<b>Sapè</b>	Zappettare, zappare
<b>Sapén</b>	Zappino
<b>Sapient</b>	Sapiente
<b>Sapiné</b>	Zappetta
<b>Saquagè</b>	Agitare
<b>Saraca</b>	Saracca
<b>Saradüra</b>	Serratura
<b>Sarægn</b>	Sereno
<b>Saragliu</b>	Serraglio
<b>Sarament</b>	Serrament
<b>Saranda</b>	Serranda
<b>Sarculé</b>	Scrollare, scuotere
<b>Sarculòn</b>	Scrollone
<b>Sardlina</b>	Sardina
<b>Sarè</b>	Chiudere
<b>Saréž</b>	Serizzo
<b>Sargent</b>	Sergente
<b>Sarinada</b>	Serenata
<b>Saròn</b>	Siero di latte
<b>Sarpent</b>	Serpente
<b>Sartó</b>	Sarto
<b>Sarvežiu</b>	Servizio
<b>Sarvì</b>	Servire
<b>Sarviæta</b>	Asciugamano
<b>Sarvitò</b>	Servitore oppure appoggio per mantenere il carro in bilico

<b>Sarvitù</b>	Servitù
<b>Sarvizievul</b>	Servizievole
<b>Sass</b>	Sasso
<b>Satarè, insatarè</b>	Sotterrare
<b>Sataró</b>	Seppellitore
<b>Saurì</b>	Salato, saporito
<b>Saut</b>	Salto
<b>Sautafos</b>	Saltafossi
<b>Sautè</b>	Saltare
<b>Sautimbanch</b>	Saltimbanco
<b>Savé</b>	Sapere
<b>Savia</b>	Erba salvia
<b>Savól</b>	Sazio
<b>Savòn</b>	Sapone
<b>Savunæta</b>	Saponetta
<b>Sbafada</b>	Sbafata
<b>Sbagè</b>	Sbadigliare
<b>Sbagliu</b>	Sbaglio
<b>Sbalè</b>	Sballare
<b>Sbandè</b>	Sbandare
<b>Sbarazè</b>	Sbarazzare
<b>Sbarbatèl</b>	Sbarbatello
<b>Sbarbè</b>	Radere
<b>Sbarè</b>	Sbarrare
<b>Sbarlà</b>	Schiaffo
<b>Sbarlón</b>	Ceffone
<b>Sbarlugè</b>	Sbirciare
<b>Sbarlušént</b>	Luccicante
<b>Sbarnè</b>	Sparpagliare
<b>Sbasè</b>	Abbassare
<b>Sbasés</b>	Abbassarsi, umiliarsi
<b>Sbat</b>	Sbattere
<b>Sbatü</b>	Depresso, stanco
<b>Sbauž</b>	Sbalzo
<b>Sbavè</b>	Sbavare
<b>Sbér</b>	Sbirro
<b>Sbèrla</b>	Sberla
<b>Sbiadì</b>	Sbiadito
<b>Sbianchén</b>	Imbianchino
<b>Sbianchigiè</b>	Imbiancare
<b>Sbiès</b>	Sbieco
<b>Sbilanciè</b>	Sbilanciare

<b>Sbirulà</b>	Sgangherato
<b>Sbiütì</b>	Denudare
<b>Sbora</b>	Sperma
<b>Sbrandlà</b>	Sbrindellato
<b>Sbranè</b>	Sbranare
<b>Sbrinz</b>	Brio
<b>Sbrudulè</b>	Sbrodolare
<b>Sbrulada</b>	Sbrodolata
<b>Sbrulè</b>	Colare
<b>Sbuchè</b>	Sboccare il vino
<b>Sbufè</b>	Sbuffare
<b>Sbufòn</b>	Sbruffone, spaccone
<b>Sbuiantè</b>	Sbollentare
<b>Sburè</b>	Eiaculare
<b>Sbursè</b>	Sborsare
<b>Sburzighè</b>	Stuzzicare
<b>Sbüsè</b>	Bucare
<b>Scaf</b>	Scavo
<b>Scagazè</b>	Scagazzare
<b>Scagn</b>	Sgabello
<b>Scagnén</b>	Sgabello
<b>Scaia</b>	Scheggia
<b>Scaiè</b>	Scheggiare
<b>Scaiola</b>	Scagliola
<b>Scala</b>	Scala
<b>Scalæt</b>	Scaletta
<b>Scalén</b>	Gradino
<b>Scalfén</b>	Scalferotto
<b>Scalmana</b>	Fulmine
<b>Scalmanà</b>	Scalmanato
<b>Scalòn</b>	Scalone
<b>Scambiè</b>	Scambiare
<b>Scamòn</b>	Scamone
<b>Scampè</b>	Scampare
<b>Scanà</b>	Vestito strappato
<b>Scancilè</b>	Cancellare
<b>Scanè</b>	Scannare
<b>Scanséa</b>	Scafale
<b>Scantirè</b>	Strattonare
<b>Scantòn</b>	Angolo del lenzuolo ricamato
<b>Scapada</b>	Scappata
<b>Scapè</b>	Scappare

<b>Scarboç</b>	Scarabocchio
<b>Scarbuçè</b>	Scarabocchiare
<b>Scarbuscì</b>	Ammuffire dei tessuti
<b>Scarlatina</b>	Scarlattina
<b>Scarnà</b>	Scarnato
<b>Scarogna</b>	Sfortuna
<b>Scaròn</b>	Palo di legno
<b>Scarós</b>	Sporcaccione
<b>Scarpà</b>	Pedata, pendio o scarpata
<b>Scarpè</b>	Stracciare
<b>Scarpi</b>	Scarpe
<b>Scarpinè</b>	Scompigliare i capelli
<b>Scarpüsçè</b>	Inciampare
<b>Scarsigiè</b>	Scarseggiare
<b>Scart</b>	Scarto
<b>Scartapázi</b>	Scartoffie
<b>Scartè</b>	Scartare
<b>Scartóc</b>	Cartoccio
<b>Scartuciè</b>	Scartocciare
<b>Scarugná</b>	Sfortunato
<b>Scarzè</b>	Scherzare
<b>Scasè</b>	Scassare, rompere, cancellare
<b>Scat</b>	Scatto
<b>Scatè</b>	Scattare
<b>Scatula</b>	Scatola
<b>Scaudaléc</b>	Scaldaletto
<b>Scaudè</b>	Scaldare
<b>Scauscina</b>	Scalcinato
<b>Scausción</b>	Ceppo del granoturco tagliato
<b>Scauzè</b>	Scalzare
<b>Scavalæta</b>	Bambino sulle spalle
<b>Scavalchè</b>	Scavalcare
<b>Scavalina</b>	Salta cavallina
<b>Scavè</b>	Scavare
<b>Scávia</b>	Scriminatura
<b>Scaviòn</b>	Capellone
<b>Sc-bægliè</b>	Sbagliare
<b>Sc-cars</b>	Scarso
<b>Sc-causc</b>	Calcio del fucile, ceppo
<b>Sc-ciavandèi</b>	Stallieri e uomini di fatica
<b>Sc-ciavenza</b>	Schiavenza
<b>Sc-craz</b>	Girello, pianta cresciuta male

<b>Sc-cundòn</b>	Di nascosto
<b>Sc-cunfúnt</b>	Confondere
<b>Sc-cü pé</b>	Scalpello
<b>Sc-cuperta</b>	Scoperta
<b>Sc-cüplà</b>	Scalpellato
<b>Sc-cür</b>	Scurò, anta della finestra
<b>Sc-curbæta</b>	Cesto del pane
<b>Sc-curbòn</b>	Cestone
<b>Sc-cüriáz</b>	Frusta
<b>Sc-curó</b>	Scorsoio
<b>Sc-cürò</b>	Scuròlo
<b>Sc-curpiòn</b>	Scorpione
<b>Sc-cürtarô</b>	Scorciatoia
<b>Sc-cürtè</b>	Accorciare
<b>Sc-cusà</b>	Grembiule
<b>Sc-cùša</b>	Scusa
<b>Scéch</b>	Insipido, insapore
<b>Scèlpa</b>	Sciarpa
<b>Scému</b>	Scemo
<b>Scéna</b>	Cena
<b>Scéndra</b>	Cenere
<b>Scenža</b>	Scienza
<b>Scéra</b>	Cera
<b>Sceralaca</b>	Ceralacca
<b>Scèrnu</b>	Scegliere, cernere
<b>Scersc</b>	Cerchio
<b>Scèša</b>	Siepe
<b>Scescia</b>	Tettarella
<b>Sc-fót</b>	Sfottere
<b>S-chè</b>	Essicare
<b>Schèltru</b>	Scheletro
<b>Schéna</b>	Schiena
<b>Schèrpa</b>	Dote della posa
<b>Schèrž</b>	Scherzo
<b>Schésc</b>	Appiattito, digiuno, zittito
<b>Schifós</b>	Schifoso
<b>Schiscæta</b>	Gavetta
<b>Schiscè</b>	Schiacciare
<b>Schivè</b>	Schivare
<b>Schiviaréia</b>	Schifezza
<b>Schivìon</b>	Sporcaccione, schifoso
<b>Schiviu</b>	Schifo

<b>Sciabla</b>	Sciabola
<b>Sciablà</b>	Sciancato
<b>Sciæch</b>	Assegno
<b>Sciændra</b>	Cenere
<b>Sciæp</b>	Cespo
<b>Sciæpa</b>	Ceppo
<b>S-ciæs</b>	Voglia, desiderio
<b>Scial</b>	Scialle
<b>Scialè</b>	Scialare
<b>Scialòn</b>	Spendaccione
<b>Sciampa</b>	Zampa
<b>Sciampén</b>	Zampetto
<b>Scianscia</b>	Ciancia
<b>Sciansciòn</b>	Chiacchierone
<b>S-ciapè</b>	Spaccare
<b>Sciapèla</b>	Coccio
<b>Sciaplà</b>	Sculacciata
<b>S-ciarè</b>	Vedere
<b>S-ciarì</b>	Rischiare
<b>Sciarlatæn</b>	Ciarlatano
<b>Sciat</b>	Scialbo, rospo
<b>Sciatica</b>	Sciatica
<b>Sciavata</b>	Ciabatta
<b>Sciavatà</b>	Ciabattata
<b>Sciavatén</b>	Ciabattino
<b>Scigala</b>	Cicala, sigaro
<b>Scigalatèra</b>	Cervo volante
<b>Scighèra</b>	Galaverna
<b>Scignuchè</b>	Sonnecchiare
<b>Scigola</b>	Cipolla
<b>Scimada</b>	Scemata, stupidata
<b>Scimareia</b>	Stupidaggine
<b>Sciôca</b>	Zucca
<b>Sciôch</b>	Ceppo
<b>Sciolta</b>	Diarrea, turnazione
<b>Sciôma</b>	Cima
<b>Sciômia</b>	Scimmia
<b>S-ciop</b>	Fucile
<b>Scióp</b>	Tappato
<b>Sciór</b>	Ricco
<b>Sciôsmu</b>	Cimice
<b>Scirchè</b>	Cercare

<b>Sciresă</b>	Ciliegia
<b>Sciriola</b>	Candelora
<b>Scirišò</b>	Ciliegio selvatico
<b>Scirop</b>	Scioppo
<b>Scirot</b>	Cerotto
<b>Scirsciòn</b>	Cerchione
<b>Scirvèla</b>	Cervello, cervella
<b>Scirvlén</b>	Frivolo
<b>Sciscè</b>	Succhiare
<b>Scisciòn</b>	Succhiotto
<b>Scišòn</b>	Striscia cupa all'orizzonte
<b>Sciücà</b>	Zuccata
<b>Sciüchæta</b>	Grillo talpa
<b>Sciüchè</b>	zuccaia
<b>Sciüchén, sciücót</b>	Zucchini
<b>Sciücón</b>	Testone
<b>Sciüfôr</b>	Autista
<b>Sciuitòn</b>	Barbagianni
<b>Sciümè</b>	Cimare
<b>Sciümè</b>	Schiumare
<b>Sciümiòn</b>	Schizzinoso
<b>S-ciupæt</b>	Fucile giocattolo
<b>S-ciupè</b>	Scoppiare
<b>S-ciupità</b>	Scoppiettata
<b>Sciurina</b>	Libellula
<b>Scivé</b>	Copiglia
<b>Scivéra</b>	Gerla
<b>Scól</b>	Scolo
<b>Scóla</b>	Scuola
<b>Scôla</b>	Scodella
<b>Scolapiát</b>	Scolapiatti
<b>Scôma</b>	Schiuma
<b>Scomtu</b>	Scomodo
<b>Scópa</b>	Scopa gioco delle carte
<b>Scór</b>	Scorrere
<b>Scorba</b>	Cesto
<b>Scorta</b>	Scorta
<b>Scorža</b>	Scorza
<b>Scórža</b>	Corsa
<b>Scos</b>	Davanzale della finestra
<b>Scosa</b>	Scossa
<b>Scóua</b>	Scopa

<b>Sc-patôsc</b>	Esagerazione
<b>Sc-pizè</b>	Spezzare
<b>Sc-piziè</b>	Farmacista
<b>Sc-pós</b>	Sposo
<b>Scréc</b>	Scritto
<b>Scrif</b>	Scrivere
<b>Scritüra</b>	Scrittura
<b>Scròch</b>	Scrocco
<b>Scrôplu</b>	Scrupolo
<b>Scroscli</b>	Stampelle
<b>Scrupulós</b>	Scrupoloso
<b>Scrusc-tè</b>	Scrostare
<b>Sc-tört</b>	Storto, curvo
<b>Sc-trolga</b>	Strega, zingare
<b>Scü</b>	Scudo
<b>Scuchèla</b>	Noce senza mallo
<b>Scufiót</b>	Scappellotto
<b>Scular</b>	Scolaro
<b>Sculascià</b>	Sculacciata
<b>Scülén</b>	Scodellino
<b>Scülèra</b>	Scafale per stoviglie
<b>Sculpì</b>	Scolpire
<b>Scultór</b>	Scultore
<b>Scumæsa</b>	Scommessa
<b>Scumæt</b>	Scommettere
<b>Scumarola</b>	Schiumarola
<b>Scumbát</b>	Scommettere
<b>Scumparì</b>	Scomparire
<b>Scumpartimént</b>	Scompartimento
<b>Scumünica</b>	Scomunica
<b>Scunsgégn</b>	Sgarbo, offesa
<b>Scunsgióbia</b>	Fune per condurre due mucche
<b>Scunt</b>	Nascosto, nascondere
<b>Scünt</b>	Sconto
<b>Scüntè</b>	Scontare
<b>Scupazína</b>	Sfumatura dei capelli
<b>Scurazè</b>	Scorrazzare
<b>Scurzòn</b>	Scarafaggio
<b>Scusalén</b>	Grembiolino
<b>Scusalina</b>	Scossalina
<b>Scüşè</b>	Scusare, fare a meno
<b>Scuși</b>	Scucire, scucito

<b>Scutúna</b>	Giovenca prestante
<b>Sé</b>	Abbastanza
<b>Sécul</b>	Secolo
<b>Séda</b>	Seta
<b>Séf</b>	Sego
<b>Sèla</b>	Sella
<b>Sèlar</b>	Sedano
<b>Šeminariu</b>	Seminario
<b>Sempiu</b>	Semplice
<b>Sempru</b>	Sempre
<b>Sémulén</b>	Semolino
<b>Sens</b>	Sensi
<b>Sensaziòn</b>	Sensazione
<b>Sensu</b>	Senso
<b>Sequèsc-tru</b>	Sequestro
<b>Sera</b>	Sera
<b>Seriu</b>	Serio
<b>Sèrp</b>	Serpe
<b>Šèrp</b>	Acerbo
<b>Sèrva</b>	Serva
<b>Sètima</b>	Settima
<b>Setimén</b>	Settimino
<b>Sfacià, sfaciart</b>	Sfacciato
<b>Sfalà</b>	Granoturco da foraggio
<b>Sfargüiè</b>	Sbriciolare
<b>Sfašà</b>	Sfasato
<b>Sfausè</b>	Falsare
<b>Sfélza</b>	Sfilza
<b>Sféri</b>	Lancette dell'orologio
<b>Sfianchè</b>	Sfiancare
<b>Sfigürè</b>	Sfigurare
<b>Sfilascè</b>	Sfilacciare
<b>Sfiurè</b>	Sfiorare, rasentare
<b>Sfivrà</b>	Sfebrato
<b>Sfogu</b>	Sfogo
<b>Sforz</b>	Sforzo
<b>Sfracasà</b>	Fracassato
<b>Sfragèl</b>	Sfacelo
<b>Sfraghè</b>	Sfregare
<b>Sfréza</b>	Spruzzino
<b>Sfrišè</b>	Graffiare
<b>Sfrizè</b>	Spruzzare

<b>Sfros</b>	Frodo
<b>Sfrusà</b>	Frodato
<b>Sfrütè</b>	Sfruttare
<b>Sfughè</b>	Sfogare
<b>Sfuiè</b>	Sfogliare
<b>Sfularmà</b>	Scalmanato
<b>Sfümadüra</b>	Sfumatura
<b>Sfundè</b>	Sfondare
<b>Sfunt</b>	Sfondo
<b>Sfüriada</b>	Sfuriata
<b>Sfurnè</b>	Sfornare
<b>Sfurtüna</b>	Sfortuna
<b>Sfurzè</b>	Sforzare
<b>Sgagès</b>	Sbrigarsi
<b>Sgagià</b>	Svelto, vispo
<b>Sgài</b>	Sguaire
<b>Sgaiáda</b>	Urloata
<b>Sgaióša</b>	Fame
<b>Sgambada</b>	Sgambata
<b>Sgambæt</b>	Sgambetto
<b>Sganasòn</b>	Ceffone
<b>Sgarapla</b>	Raspo
<b>Sgaratà</b>	Raucedine
<b>Sgarbla</b>	Graffio
<b>Sgarblè</b>	Escoriare
<b>Sgarblè</b>	Graffiare, escoriare
<b>Sgarfignè</b>	Graffiare
<b>Sgarzule</b>	Togliere i germogli
<b>Sgasé</b>	Sgrassare
<b>Sgéndru</b>	Genero
<b>Sg-giafòn</b>	Schiaffo
<b>Sghinga</b>	Pattinaggio
<b>Sghiribéz</b>	Schiribizzo
<b>S-giaf</b>	Schiaffo
<b>Sgiobia</b>	Giovedì
<b>Sgiòu</b>	Gioco, doppio giogo
<b>Sgiounu</b>	Giovane
<b>Sgiuèt</b>	Giogo singolo
<b>Sgiumé</b>	Gemello
<b>Sgiuméla</b>	Gemella
<b>Šg-languè</b>	Liquefare
<b>Šg-larghè</b>	Allargare

<b>Šg-lavà</b>	Slavato
<b>Šg-lunghe</b>	Allungare, tendere
<b>Sg-mana</b>	Settimana
<b>Sgolia</b>	Gallina dal collo pelato
<b>Sgorbia</b>	Sgorbia
<b>Sgorbiu</b>	Sgorbio
<b>Sgrandì</b>	Ingrandire
<b>Sgranzì</b>	Digrignare
<b>Sgrégna</b>	Smorfia
<b>Sgrinfia</b>	Grinfia
<b>Sgrogna</b>	Scherno
<b>Sgrugnè</b>	Schernire
<b>Sgrugnì</b>	Schernire
<b>Sgrusè</b>	Sgrossare
<b>Sgü</b>	Scure
<b>Sguazè</b>	Sguazzare
<b>Sgubè</b>	Sgobbare
<b>Sgulà</b>	Scollato, scolato
<b>Sgulè</b>	Sgocciolare, scolare
<b>Sgülghè</b>	Scivolare
<b>Sgulóra</b>	Scolapasta
<b>Sgumbè</b>	Sgomberare
<b>Sgunfiu</b>	Gonfio
<b>Sgunfiüra</b>	Gonfiore
<b>Sgürè</b>	Lucidare, smerigliare
<b>Sgürén</b>	Piccola scure
<b>Sibiô</b>	Fischietto
<b>Sicrèt</b>	Segreto
<b>Sicür</b>	Sicuro
<b>Sicüræza</b>	Sicurezza
<b>Sicürament</b>	Sicuramente
<b>Sicürì</b>	Assicurare
<b>Sidáz</b>	Setaccio
<b>Sidèl</b>	Secchio
<b>Sidil</b>	Sedile
<b>Sidlà</b>	Secchiata
<b>Sifòn</b>	Sifone
<b>Sigaræta</b>	Sigaretta
<b>Sigil</b>	Sigillo
<b>Sigilè</b>	Sigillare
<b>Sigiot</b>	Secchio di legno
<b>Signal</b>	Segnale

<b>Signalè</b>	Segnalare
<b>Signè</b>	Segnare
<b>Signés</b>	Segnarsi
<b>Signór</b>	Signore
<b>Silabariu</b>	Sillabario
<b>Silè</b>	Sellare, sellaio
<b>Silén</b>	Sellino, finimento per mucche
<b>Silenziós</b>	Silenzioso
<b>Silenziu</b>	Silenzio
<b>Simitrea</b>	Simmetria
<b>Simpatea</b>	Simpatia
<b>Simpatich</b>	Simpatico
<b>Sincer</b>	Sincero
<b>Sindich</b>	Sindaco
<b>Siringa</b>	Siringa
<b>Sistema</b>	Sistema
<b>Sit</b>	Posto, sito
<b>Sita-sgiü</b>	Seduto
<b>Sitembru</b>	Settembre
<b>Sitén</b>	Tessuto simile alla seta
<b>Sités-giü</b>	Sedersi
<b>Sitil</b>	Sottile
<b>Situaziòn</b>	Situazione
<b>Sladinè</b>	Rodare
<b>Šlæpa</b>	Detto di cosa molto grande
<b>Šlavamór</b>	Malrovescio
<b>Šlinž</b>	Scatto
<b>Šlinža</b>	Longilineo
<b>Šlita</b>	Slitta
<b>Šlüšghè</b>	Scivolare
<b>Šmagia</b>	Macchia
<b>Šmagià</b>	Macchiato
<b>Šmagiè</b>	Macchiare
<b>Šmagrì</b>	Sgrassare, dimagrire
<b>Šmalt</b>	Smalto
<b>Šmalvagè</b>	Sparlare
<b>Šmanžát</b>	Semenzaio, sementiere
<b>Šmanžè</b>	Iniziare
<b>Šmarchè</b>	Cancellare
<b>Šmardè</b>	Svergognare
<b>Šmenža</b>	Semenza
<b>Šmiè</b>	Sembrare

Šmilè	Smielare
Šmôì	Lisciva
Šmorbiu	Schizzinoso
Šmorfia	Smorfia
Šmôrt	Smorto
Šmulè	Sgonfiare, allentare
Šmulšinë	Ammorbidire
Šmunt	Smunto
Šmuntì	Sbiadito
Šmurfiós	Smorfioso
Šmurzè	Spegnere
Šmüsé	Smussare
Šnèn	Asino
Šnudà	Snodato
Só	Sole
Sô	Suo
Sôc	Asciutto
Soca	Gonna
Sociu	Socio
Sofich	Afa
Sôgn	Sonno, sogno
Sôi	Suoi
Sòia	Cereale, liquame di stalla
Sòla	Suola
Sólch	Solco
Solit	Solito
Sòn	Suono
Sôpa	Zuppa
Sóra	Sopra
Sót	Sotto
Sótcòua	Sottocoda
Sótpagn	Sotto ai panni
Sótpanscia	Sottopancia
Sótpè	Sottopiede
Sóua	Fune
Sòua	Sua
Sôua	Fune
Sòui	Sue
Sôutu	Subito
Spacè	Spacciare
Spachè	Spaccare
Spadòn	Spadone

<b>Spæc</b>	Specchio
<b>Spæs</b>	Sovente, denso
<b>Spagnola</b>	Spagnola
<b>Spala</b>	Spalla
<b>Spalæta</b>	Spalletta
<b>Spalè</b>	Spalare
<b>Spaléra</b>	Spalliera
<b>Spalina</b>	Spallina
<b>Spana</b>	Spanna
<b>Spandasciòn</b>	Spendaccione
<b>Spantighè</b>	Spargere, sparpagliare
<b>Sparè</b>	Sparare
<b>Sparghè</b>	Bacchiare
<b>Spargina</b>	Asparagina
<b>Sparì</b>	Sparire
<b>Sparlè</b>	Guardare in trasparenza, parlare
<b>Sparlòn</b>	Raggio di sole
<b>Sparpaie</b>	Sparpagliare
<b>Spartì</b>	Dividere
<b>Spas</b>	Spasso
<b>Spatascè</b>	Spiacciare
<b>Spazacà</b>	Sottotetto
<b>Spazacamén</b>	Spazzacamino
<b>Spazæta</b>	Spazzola
<b>Spazapuléi</b>	Ladro di galline
<b>Spazè</b>	Spazzare
<b>Spaziós</b>	Spazioso
<b>Spazitè</b>	Spazzolare
<b>Spazitén</b>	Spazzolino
<b>Spazitòn</b>	Spazzolone
<b>Spéa</b>	Spia
<b>Spént</b>	Spendere
<b>Spèrga</b>	Pertica
<b>Spesa</b>	Spesa
<b>Speziu</b>	Spezie
<b>Spiaghè</b>	Spiegare
<b>Spianè</b>	Spianare
<b>Spiantà</b>	Spiantato
<b>Spiazô</b>	Piazzola
<b>Spicè</b>	Aspettare
<b>Spicéra</b>	Specchiera
<b>Spiciès</b>	Specchiarsi

<b>Spidi</b>	Spedire
<b>Spiè</b>	Spiare, domandare
<b>Spiga</b>	Spiga
<b>Spigul</b>	Spigolo
<b>Spila</b>	Spilla
<b>Spina</b>	Spina
<b>Spinaz</b>	Spinaci
<b>Spiranža</b>	Speranza
<b>Spirè</b>	Sperare
<b>Spirit</b>	Coraggio, brio, alcool
<b>Spiritós</b>	Spiritoso
<b>Spirtà</b>	Spiritato
<b>Spisór</b>	Spessore
<b>Spitaclu</b>	Spettacolo
<b>Splè</b>	Scottare
<b>Spôgna</b>	Spugna
<b>Spoia</b>	Corteccia buccia
<b>Spola</b>	Spola
<b>Spoša</b>	Sposa
<b>Spotich</b>	Deciso, spontaneo
<b>Spoustè</b>	Spostare
<b>Spôža</b>	Puzza
<b>Spræm</b>	Spremere
<b>Spranga</b>	Sbarra
<b>Spranghè</b>	Sbarrare
<b>Spruposit</b>	Sproposito
<b>Spuantè</b>	Spaventare
<b>Spuè</b>	Sputare
<b>Spuént</b>	Spavento
<b>Spuiè</b>	Spogliare
<b>Spulæta</b>	Spoletta
<b>Spunda</b>	Sponda
<b>Spuntà</b>	Spuntato
<b>Spuntè</b>	Spuntare
<b>Spürghè</b>	Spurgare
<b>Spušai</b>	Sposalizio, confetti
<b>Spusè</b>	Rovesciare
<b>Spušè</b>	Sposare
<b>Spüu</b>	Sputo
<b>Spüzè</b>	Puzzare
<b>Spüzént</b>	Puzzolente
<b>Spüzet</b>	Tageti

<b>Spüzi</b>	Puzzare
<b>Spüzòn</b>	Puzzone
<b>Squadra</b>	Squadra
<b>Squadrè</b>	Squadrare
<b>Squagiarota</b>	Frullato di fragole
<b>Square</b>	Crollare
<b>Squartè</b>	Squartare
<b>Squas</b>	Quasi
<b>Squasc</b>	Scopa per il forno
<b>Squè</b>	Scopare
<b>Squén</b>	Scopino
<b>Strigulà</b>	Sregolato
<b>Stabiæt</b>	Stabulo
<b>Stabili</b>	Stabilire
<b>Stabilidüra</b>	Stabilitura
<b>Stachæta</b>	Chiodo da carpentiere
<b>Stachitè</b>	Inchiodare
<b>Stæca</b>	Stecca
<b>Stæch</b>	Stecchino
<b>Stafa</b>	Staffa
<b>Stafæta</b>	Staffetta
<b>Stagiòn</b>	Stagione
<b>Stagiunè</b>	Stagionare
<b>Stagn</b>	Stagno
<b>Stagnè</b>	Stagnare
<b>Stala</b>	Stalla
<b>Staléra</b>	Mangiatoia
<b>Stalòn</b>	Stallone
<b>Stamægna</b>	Tirchio
<b>Stambôs</b>	Spinta, strattone
<b>Stambüsé</b>	Bussare
<b>Stamp</b>	Stampo
<b>Stampè</b>	Stampare
<b>Stampén</b>	Stampino
<b>Standàrd</b>	Stendardo
<b>Stanga</b>	Stanga
<b>Stanghæta</b>	Stanghetta
<b>Stanghè</b>	Stangare
<b>Stantà</b>	Stentato
<b>Stantè</b>	Stentare
<b>Stantí</b>	Gracile
<b>Stantíf</b>	Uovo non fecondato

<b>Stantòn</b>	Malaticcio
<b>Stanža</b>	Stanza
<b>Starnuì</b>	Starnutire
<b>Starzè</b>	Sterzare
<b>Stat</b>	Stato
<b>Statua</b>	Statua
<b>Staulén</b>	Paletto per aumentare il volume di un carico sul carro
<b>Staulèra</b>	Paletto a forma di forca
<b>Staziòn</b>	Stazione
<b>Stè</b>	Stare
<b>Stéla</b>	Stella
<b>Stéma</b>	Stima
<b>Stèma</b>	Stemma
<b>Sténch</b>	Stinco
<b>Sterminiu</b>	Sterminio
<b>Stèrz</b>	Sterzo
<b>Stéva</b>	Manico unico dell'aratro
<b>Stéza</b>	Goccia
<b>Stimè</b>	Stimare
<b>Stirè</b>	Stirare
<b>Stitich</b>	Stitico
<b>Stivà</b>	Stufato
<b>Stivén</b>	Tegamino
<b>Stizè</b>	Gocciolare
<b>Stizén</b>	Gocchetto
<b>Stóbia</b>	Stoppia
<b>Stôch</b>	Stucco
<b>Stôf</b>	Stufo
<b>Stòfa</b>	Stoffa
<b>Stòla</b>	Stola
<b>Stongu</b>	Stomaco, seno
<b>Stóp</b>	Tappato
<b>Stôpit</b>	Stupido
<b>Storia</b>	Storia, favola, fandonia
<b>Stórnu</b>	Sordo
<b>Storsc</b>	Torcere, strizzare
<b>Storta</b>	Distorsione
<b>Stortacôl</b>	Torcicollo
<b>Strà</b>	Strada
<b>Strabauzè</b>	Ribaltare
<b>Strabazè</b>	Sgridare, schernire

<b>Strachæza</b>	Stanchezza
<b>Strachè</b>	Stancare
<b>Strachén</b>	Stracchino
<b>Stracôc</b>	Stracotto
<b>Stracüntà</b>	Stupito, esterrefatto
<b>Stradén</b>	Stradino
<b>Strægìa</b>	Passaggio stretto
<b>Strafügnà</b>	Spiegazzato
<b>Strafutént</b>	Strafottente
<b>Stramæn</b>	Meraviglia
<b>Stramarü</b>	Molto maturo
<b>Straméziu</b>	Spavento
<b>Strampalà</b>	Strampalato
<b>Stramurtì</b>	Tramortito
<b>Strangulè</b>	Strangolare
<b>Straparlè</b>	Vaneggiare
<b>Strapaž</b>	Strapazzo
<b>Strapažè</b>	Strapazzare, faticare
<b>Strapilà</b>	Spiantato
<b>Strasc</b>	Straccio
<b>Strascè</b>	Stracciaiolo
<b>Strašóra</b>	Più che ora
<b>Strasua</b>	Sudato
<b>Strasue</b>	Sudare
<b>Strasuó</b>	Sudore
<b>Strašurdinariu</b>	Straordinario
<b>Stravachè</b>	Rovesciare, ribaltare
<b>Stravachè</b>	Rovesciare
<b>Stravæch</b>	Stravedere
<b>Stravénz</b>	Pioggia di stravento
<b>Strea</b>	Strega
<b>Strena</b>	Strenna
<b>Strénc</b>	Stretto
<b>Striè</b>	Stregare
<b>Striminzi</b>	Striminzito
<b>Stringa</b>	Stringa
<b>Strìon</b>	Stregone
<b>Strivai</b>	Stivali
<b>Strola</b>	Colaticcio
<b>Strôp</b>	Cordicella
<b>Stropa</b>	Fettuccia
<b>Strôpiu</b>	Storpio

<b>Strüment</b>	Rogito, strumento
<b>Strupè</b>	Strappare
<b>Strupén</b>	Cordicella
<b>Strüša</b>	Slitta da campagna
<b>Strüşè</b>	Trascinare
<b>Strüşòn</b>	Spartineve
<b>Struzè</b>	Strozzare
<b>Struzén</b>	Strozzino
<b>Stüchè</b>	Stuccare
<b>Stüdiè</b>	Studiare
<b>Stüdiós</b>	Studioso
<b>Stüfi</b>	Stufare
<b>Stüfida</b>	Stufata
<b>Stunà</b>	Stonato
<b>Stunè</b>	Stonare
<b>Stunghén</b>	Schizzinoso
<b>Stupà</b>	Chiuso, tappato
<b>Stupè</b>	Tappare, chiudere
<b>Stupén</b>	Stoppino
<b>Stüpidà</b>	Stupidata
<b>Stüpidéra</b>	Stupidità
<b>Stupòn</b>	Tappo, turacciolo
<b>Sturnèl</b>	Stornello
<b>Sturnén</b>	Storno
<b>Sturnì</b>	Assordare
<b>Sturtè</b>	Piegare
<b>Stusgè</b>	Pulire strofinando
<b>Stüvia</b>	Stufa
<b>Suæt</b>	Piccola corda per condurre le mucche
<b>Suamæn</b>	Asciugamani
<b>Sübiada</b>	Fischiettata
<b>Sübiè</b>	Fischiare
<b>Subiò, sibiò</b>	Fischietto
<b>Sucét</b>	Succedere, capitare
<b>Sücína</b>	Siccià
<b>Sucità</b>	Società
<b>Sudisfaziòn</b>	Soddisfazione
<b>Suè</b>	Asciugare
<b>Suént</b>	Sovente
<b>Sufestich</b>	Noioso, cavilloso
<b>Sufét</b>	Soffitto
<b>Sufighè</b>	Soffocare

<b>Sufigòn</b>	Caldo afoso
<b>Sufrì</b>	Soffrire
<b>Sugét</b>	Predisposto, sottoposto
<b>Sugizìon</b>	Soggezione
<b>Sugnè</b>	Sognare
<b>Sugnén</b>	Sonnellino, pisolino
<b>Suldà</b>	Soldato
<b>Sulè</b>	Camera da letto
<b>Sulfigiè</b>	Solfeggiare
<b>Sulüzìon</b>	Soluzione
<b>Sumnè</b>	Seminare
<b>Sumnóra</b>	Porta sementi
<b>Sunada</b>	Suonata
<b>Sunadór</b>	Suonatore
<b>Sunambula</b>	Sonnambula
<b>Sunè</b>	Suonare
<b>Sungia</b>	Sugna
<b>Süpéra</b>	Zuppiera
<b>Superbiu</b>	Superbo, vanitoso
<b>Supitè</b>	Sospettare
<b>Supléziu</b>	Supplizio
<b>Suprasè</b>	Stirare
<b>Supurtè</b>	Sopportare
<b>Suranom, sóvranom</b>	Soprannome
<b>Surbæt</b>	Gelato
<b>Surèla</b>	Sorella
<b>Surgnòn</b>	Sornione
<b>Surpreša</b>	Sorpresa
<b>Surtéa</b>	Sortita
<b>Susc-tægn</b>	Sostegno, sostenere
<b>Susidiu</b>	Sussidio
<b>Susistenža</b>	Sussistenza
<b>Suspir</b>	Sospiro
<b>Suspirè</b>	Sospirare
<b>Sustanza</b>	Sostanza
<b>Sustanziós</b>	Sostanzioso
<b>Sutanén</b>	Sottoveste
<b>Sutraziòn</b>	Sottrazione
<b>Sutumæt</b>	Sottomettere
<b>Suturnu</b>	Ombroso
<b>Svargugnà</b>	Svergognato
<b>Svargugnè</b>	Svergognare

**Svèglia**  
**Svèrgul**  
**Svuezra**

Sveglia  
Sbilenco  
Svizzera

## **LETTERA T**

**Tabach**  
**Tabachè**  
**Tabachén**  
**Tabalôriu**  
**Tabarét, tabarugn**  
**Tabarnaclu**  
**Tabèla**  
**Tabilina**  
**Tacà**  
**Tach**  
**Tachè**  
**Tacòn**  
**Tacôsc**  
**Taculén**  
**Tacunada**  
**Tæc**  
**Tæca**  
**Tægn**  
**Tæma**  
**Tæpa**  
**Tæpizè**  
**Tæpülòn**  
**Tæpüsciòn**  
**Tærabôt**  
**Tæraen**  
**Tæta**  
**Tafanariu**  
**Taftà**  
**Tai**  
**Taia**  
**Taiaris**  
**Taiè**  
**Taiént**  
**Taiòn, triòn**  
**Tal**

Tabacco  
Fiutare tabacco, scappare  
Tabaccaio  
Balordo  
Varietà di ciliege  
Tabernacolo  
Tabella  
Tavola pitagorica  
Attaccato  
Tacco  
Attaccare, attecchire  
Rappezzo  
Appiccicoso  
Calendario  
Malfatto  
Tetto  
Colpo  
Tenere  
Timore  
Teppa  
Tappezzare, tappezziere  
Tapulone  
Talpa  
Cassetto  
Terreno  
Mammella  
Sedere  
Tipo di tessuto  
Taglio  
Tassa  
Mietitore del riso  
Tagliare  
Tagliente  
Trincia fieno  
Tale

<b>Talòn</b>	Tacco, tallone
<b>Tambórnu</b>	Tamburo
<b>Tamburnén</b>	Tamburello
<b>Tampa</b>	Tampa
<b>Tampæsc-tè</b>	Grandinare
<b>Tampèsc-ta</b>	Grandine
<b>Tamprè</b>	Temprare
<b>Tampural</b>	Temporale
<b>Tana</b>	Tana
<b>Tandina</b>	Tendina
<b>Tandòn</b>	Tendone
<b>Tanéi</b>	Litanie
<b>Tanf</b>	Tanfo
<b>Tanfà, tanfada</b>	Zaffata
<b>Tant</b>	Tanto
<b>Tantaziòn</b>	Tentazione
<b>Tantè</b>	Tentare
<b>Tanziòn</b>	Attenzione
<b>Tapa</b>	Pezzo di legno da ardere, tappa
<b>Tapà</b>	Elegante, colpo
<b>Tapæta</b>	Assicella
<b>Tapé</b>	Tappeto
<b>Tapèla</b>	Chiacchierone
<b>Tapén</b>	Tapino
<b>Tara</b>	Tara
<b>Tarà</b>	Tarato
<b>Tarabôta</b>	Cassetto del tavolo da cucina
<b>Taradüra</b>	Taratura
<b>Taramot</b>	Terremoto
<b>Tarapla</b>	Trappola
<b>Tardè</b>	Tardare
<b>Tardif</b>	Tardivo
<b>Tareblu</b>	Terribile
<b>Tarézia</b>	Itterizia
<b>Targa</b>	Targa
<b>Targhæta</b>	Targhetta
<b>Tarlóch</b>	Zotico
<b>Tart</b>	Tardi
<b>Tartaiè</b>	Tartagliare
<b>Tartarüga</b>	Tartaruga
<b>Tartasé</b>	Tartassare
<b>Tartéflu</b>	Patata

<b>Tartulina</b>	Tortora
<b>Taržén</b>	Terzino
<b>Taržéra</b>	Trave del tetto
<b>Taržô</b>	Terzo taglio del fieno
<b>Tas</b>	Tasso
<b>Tasa</b>	Tassa
<b>Tascapæn</b>	Tascapane
<b>Tasè</b>	Masticare mordere
<b>Tasé</b>	Tacere
<b>Tasòn</b>	Terreno duro, argilloso
<b>Tast</b>	Tasto
<b>Tastè</b>	Assaggiare
<b>Tastiera</b>	Tastiera
<b>Taulòn</b>	Tavolone di laterizio
<b>Taulu</b>	Tavolo
<b>Tavèla</b>	Piastrella
<b>Téfu</b>	Tifo
<b>Téga</b>	Bacello
<b>Téla</b>	Tela
<b>Telegram</b>	Telegramma
<b>Tema</b>	Tema
<b>Temp</b>	Tempo
<b>Temperament</b>	Temperamento
<b>Temperatūra</b>	Temperatura
<b>Tempra</b>	Tempra
<b>Ténc</b>	Sporco
<b>Ténca</b>	Tinca
<b>Téncia</b>	Tintura, sporca
<b>Ténd, tént</b>	Tendere, accudire alle mucche
<b>Ténda</b>	Tenda
<b>Tènich</b>	Tecnico
<b>Ténsç</b>	Tingere
<b>Tèra</b>	Terra
<b>Tèracocia</b>	Terracotta
<b>Termometro</b>	Termometro
<b>Termu</b>	Termine
<b>Tèrż</b>	Terzo, salario di lavoro agricolo
<b>Tèsc-ta</b>	Testa
<b>Tèsera</b>	Tessera
<b>Tetan</b>	Tetano
<b>Teviu</b>	Tiepido
<b>Tiatru</b>	Teatro

<b>Tigliu</b>	Tiglio
<b>Tigòn</b>	Tigone
<b>Tigra</b>	Erpice, tigre
<b>Tigrè</b>	Lavorare con l'erpice
<b>Tilar</b>	Telaio
<b>Tilòn</b>	Telone
<b>Timbrè</b>	Timbrare
<b>Timbru</b>	Timbro
<b>Timit</b>	Timido
<b>Timòn</b>	Timone
<b>Timór</b>	Timore, tumore
<b>Tina</b>	Tino
<b>Tinaia</b>	Tenaglia
<b>Tiné</b>	Tipo di bigoncia
<b>Tinèbra</b>	Raganella
<b>Tinivèla</b>	Trivella
<b>Tinivlén</b>	Succhiello
<b>Tintüra</b>	Tintura
<b>Tipugrafea</b>	Tipografia
<b>Tir</b>	Tiro
<b>Tirabüscìon</b>	Cavatappi
<b>Tirac</b>	Tiraggio
<b>Tirada</b>	Tirata
<b>Tiræt</b>	Cassetto
<b>Tiramola</b>	Persona indecisa
<b>Tiramulén</b>	Vortice
<b>Tirant</b>	Tirante
<b>Tirapè</b>	Tirapiedi
<b>Tirè</b>	Tirare
<b>Tiritéra</b>	Tiritera
<b>Tiròn</b>	Strattone, crampo
<b>Tisgu</b>	Tisico
<b>Tišor</b>	Tesoro
<b>Tistà</b>	Testata
<b>Tistaia</b>	Testata del campo
<b>Tistament</b>	Testamento
<b>Tistart</b>	Testardo
<b>Tistimoniü</b>	Testimone
<b>Tistòn</b>	Testone
<b>Titè</b>	Poppare
<b>Tôc</b>	Tutti
<b>Toch</b>	Pezzo

<b>Tôf</b>	Tanfo, tufo
<b>Tôl</b>	Tulle
<b>Tola</b>	Latta
<b>Tóma</b>	Caduta, toma
<b>Tòn</b>	Tonno
<b>Toni</b>	Tuta da lavoro
<b>Tóp</b>	Buio
<b>Topia</b>	Pergolato
<b>Tor</b>	Toro
<b>Tór</b>	Torre
<b>Torc</b>	Torchio
<b>Torcia</b>	Torcia
<b>Tórniu</b>	Tornio
<b>Tórnu</b>	Argano
<b>Tort</b>	Torto
<b>Torta</b>	Legaccio per fascine
<b>Tórta</b>	Torta
<b>Tôsa</b>	Tosse
<b>Tôšgu</b>	Tossico
<b>Tôt</b>	Tutto
<b>Trabalè</b>	Oscillare
<b>Trabécul</b>	Trabiccolo
<b>Trabôch</b>	Trabucco
<b>Traból</b>	Torbido
<b>Trabücada</b>	Misurazione approssimativa
<b>Trabuchæt</b>	Trabocchetto
<b>Trabülè</b>	Tribolare, intorbidire
<b>Tracagnot</b>	Tracagnotto
<b>Tracané</b>	Tracannare
<b>Tracola</b>	Tracolla
<b>Tradi</b>	Tradire
<b>Tradimént</b>	Tradimento
<b>Traditór</b>	Traditore
<b>Tradiziòn</b>	Tradizione
<b>Tradóta</b>	Tradotta
<b>Træm</b>	Spavento
<b>Træmacòua</b>	Uccello ballerino
<b>Træmarèla</b>	Tremarella
<b>Træmaróla</b>	Tremore
<b>Træscia</b>	Treccia
<b>Trafich</b>	Traffico
<b>Trafichè, trafighè</b>	Trafficare

<b>Trafila</b>	Trafila
<b>Trafo</b>	Trafo
<b>Tramendu</b>	Tremendo, Meraviglioso
<b>Tramogia</b>	Tramoggia
<b>Tramurtì</b>	Tramortito, tramortire
<b>Tranèl</b>	Tranello,
<b>Tranquil</b>	Tranquillo
<b>Trantén</b>	Piccolo tridente
<b>Trantina</b>	Grossa scure
<b>Trapanè</b>	Infiltrare di liquidi
<b>Trapiant</b>	Trapianto
<b>Trapiantè</b>	Trapiantare
<b>Trašandà</b>	Trasandato
<b>Trasc-cürà</b>	Trascurato
<b>Trascè</b>	Tracciare
<b>Trasc-furmà</b>	Trasformato
<b>Trasc-furmadór</b>	Trasformatore elettrico
<b>Trasc-furmè</b>	Trasformare
<b>Trašè</b>	Sprecare
<b>Trašea</b>	Pallini di piombo delle cartucce
<b>Trasloch</b>	Trasloco
<b>Trasparént</b>	Trasparente
<b>Trasport</b>	Trasporto
<b>Tratægn</b>	Trattenere
<b>Tratægn-su</b>	Trattenersi
<b>Tratè</b>	Trattare
<b>Tratór</b>	Trattore
<b>Trauardè</b>	Traguardare
<b>Traulu</b>	Trave
<b>Travarsè</b>	Attraversare
<b>Travarséi</b>	Traversie
<b>Travašè</b>	Travasare
<b>Travérs</b>	Attraverso
<b>Traversa</b>	Traversa
<b>Travistì</b>	Travestito
<b>Trèbia</b>	Radici per spazzoloni, setaccio
<b>Trent</b>	Tridente
<b>Trenu</b>	Treno
<b>Treplu</b>	Triplo
<b>Trést</b>	Triste
<b>Trèsü</b>	Vomitare
<b>Triangul</b>	Lima triangolare, triangolo

<b>Triarola</b>	Attrezzo per tritare le foglie
<b>Triazè</b>	Sminuzzare, tagliuzzare
<b>Tribü</b>	Tribù
<b>Tribünal</b>	Tribunale
<b>Triciclu</b>	Triciclo
<b>Tricó</b>	Gile pesante
<b>Triculó</b>	Tricolore
<b>Triduu</b>	Triduo
<b>Triè</b>	Tritare
<b>Trifò</b>	Trifoglio
<b>Trifulén</b>	Varietà di trifoglio
<b>Trimèsc-tru</b>	Trimestre
<b>Trinca</b>	Nuovo di zecca
<b>Trincéa</b>	Trincea
<b>Trinchè</b>	Trincare
<b>Trincià</b>	Tabacco trinciato
<b>Trinità</b>	Trinità
<b>Tripé</b>	Treppiedi
<b>Trisèt</b>	Gioco di carte
<b>Triunf</b>	Trionfo
<b>Trôch</b>	Trucco
<b>Trôfa</b>	Truffa
<b>Tròn</b>	Tuono
<b>Trôp</b>	Troppo
<b>Trot</b>	Trotto
<b>Trotapiæn</b>	Trotta piano
<b>Trôu</b>	Truogolo
<b>Truada</b>	Trovata
<b>Truæta</b>	Canale di scolo
<b>Trüchè</b>	Truccare
<b>Truè</b>	Trovare
<b>Trüfè</b>	Truffare
<b>Trumba</b>	Tromba
<b>Trumbè</b>	Trombare
<b>Trumbòn</b>	Trombone
<b>Trunada</b>	Tuonata
<b>Trunè</b>	Tuonare
<b>Trusada</b>	Testata, incornata
<b>Trušada</b>	Mescolata
<b>Trušè</b>	Mescolare
<b>Trüsè</b>	Incornare
<b>Trüta</b>	Trota

<b>Tuaia</b>	Tovaglia
<b>Tuberclu</b>	Tisico
<b>Tübu</b>	Tube
<b>Tuchè</b>	Toccare
<b>Tuchén</b>	Pezzetto
<b>Tudæsch</b>	Tedesco
<b>Tulat</b>	Lattoniere
<b>Tulén</b>	Lattina
<b>Tulipæn</b>	Tulipano
<b>Tumana</b>	Sofà, ottomana
<b>Tumba</b>	Tomba
<b>Tumbén</b>	Tombino
<b>Tumbinè</b>	Convogliare le acque nei tombini
<b>Tumèra</b>	Tomaia
<b>Tunbula</b>	Tombola
<b>Tundén</b>	Tondino di metallo
<b>Tunsili</b>	Tonsille
<b>Tunt</b>	Tondo, piatto piano
<b>Turéblu</b>	Turibolo
<b>Türlulù</b>	Sciocco
<b>Turmantè</b>	Tormentare
<b>Turmént</b>	Tormento
<b>Turnacünt</b>	Tornaconto
<b>Turnè</b>	Tornare
<b>Turòn</b>	Torrone
<b>Turtéi</b>	Tortelli
<b>Turtüra</b>	Tortura
<b>Tušè</b>	Tosare
<b>Tüsì</b>	Tossire
<b>Tustè</b>	Tostare

## LETTERA U

<b>Uacè</b>	Desiderare ciò che si vede
<b>Uadagn</b>	Guadagno
<b>Uadagnè</b>	Guadagnare
<b>Uæta</b>	Ribes
<b>Uaia</b>	Guai
<b>Uanté</b>	Volentieri
<b>Uardaroba</b>	Guardaroba
<b>Uarì</b>	Guarire, guarito

<b>Uarnè</b>	Risparmiare
<b>Uašt</b>	Alterato, guasto
<b>Ubidì</b>	Ubbidire
<b>Ubligatoriù</b>	Obbligatorio
<b>Ublighè</b>	Obbligare
<b>Ucarina</b>	Ocarina
<b>Ucašòn</b>	Occasione
<b>Uchén</b>	Pulcino d'oca
<b>Ucupaziòn</b>	Occupazione
<b>Ucupè</b>	Occupare
<b>Udiè</b>	Odiare
<b>Udiénza</b>	Udienza
<b>Udó</b>	Odore
<b>Uèra</b>	Ovaia
<b>Uèrsc</b>	Cieco
<b>Uéz</b>	Appuntito
<b>Ufèla</b>	Pasticcino
<b>Ufent, ufend</b>	Offendere
<b>Ufèrta</b>	Offerta
<b>Ufésa</b>	Offesa
<b>Uféziù</b>	Ufficio
<b>Uficial</b>	Ufficiale
<b>Ügén</b>	Occhiolino
<b>Ügià</b>	Occhiata, gogliata
<b>Ügiai</b>	Occhiali
<b>Ugiô</b>	Occhiello
<b>Uià</b>	Pungolo per bovini
<b>Uizè</b>	Appuntire
<b>Üliadó</b>	Oliatore
<b>Ulif</b>	Ulivo
<b>Uliva</b>	Uliva
<b>Ultimament</b>	Ultimamente
<b>Umasc</b>	Omaccio
<b>Umbralén</b>	Ombrellino
<b>Umbrea</b>	Ombra
<b>Umbrelà</b>	Ombrello
<b>Umbrià</b>	Ombreggiato
<b>Umbriós</b>	Ombroso
<b>Umén</b>	Ometto
<b>Umiliaziòn</b>	Umiliazione
<b>Ümlén</b>	Vimine
<b>Unda</b>	Onda

<b>Undulà</b>	Ondulato
<b>Unéscia</b>	Ontano
<b>Unèsc-t</b>	Onesto
<b>Ungia</b>	Unghia
<b>Unguent</b>	Unguento
<b>Ünich</b>	Unico
<b>Unisc-tà</b>	Onestà
<b>Univèrs</b>	Universo
<b>Unór</b>	Onore
<b>Unurè</b>	Onorare
<b>Unza</b>	Oncia
<b>Uparaziòn</b>	Operazione
<b>Upiniòn</b>	Opinione
<b>Urægia</b>	Orecchio
<b>Uræia</b>	Bordo
<b>Urariu</b>	Orario
<b>Uratoriu</b>	Oratorio
<b>Uraziòn</b>	Preghiera
<b>Urbaga</b>	Lauro, bacca dell'alloro
<b>Urchèra</b>	Mattana
<b>Urchèsc-tra</b>	Orchestra
<b>Urdinariu</b>	Ordinario, grossolano
<b>Ureblu</b>	Orribile
<b>Urefic</b>	Orefice
<b>Uremus</b>	Ramanzina
<b>Urfanatrofiu</b>	Orfanotrofio
<b>Urganza</b>	Stoffa organza
<b>Urgèla</b>	Fungo
<b>Urgén</b>	Orecchino
<b>Urgén</b>	Organetto a bocca
<b>Urgiugn</b>	Orecchioni
<b>Urgugliós</b>	Orgoglioso
<b>Urià</b>	Riale
<b>Uriantè</b>	Orientare
<b>Urientamént</b>	Orientamento
<b>Uriginal</b>	Originale
<b>Urinariu</b>	Vaso da notte
<b>Urizunt</b>	Orizzonte
<b>Urlandés</b>	Surrogato di caffè
<b>Urlè</b>	Orlare
<b>Urlugè</b>	Orologiaio
<b>Urlugén</b>	Piccolo orologio

<b>Urnament</b>	Ornamento
<b>Ürt</b>	Conato di vomito
<b>Urtaia</b>	Distesa di orti
<b>Urtiga</b>	Ortica
<b>Urtighè</b>	Urticare
<b>Urtighèra</b>	Orticaria
<b>Urtulæn</b>	Ortolano
<b>Urzò</b>	Orzaiolo
<b>Üšà</b>	Usato
<b>Ušanza</b>	Usanza
<b>Ušariu</b>	Rosario
<b>Üscé</b>	Uccello, usciere
<b>Üsc-lasc</b>	Uccellaccio, drago delle rogazioni
<b>Üsc-pià</b>	Bacchettata
<b>Usc-taréia</b>	Osteria
<b>Usc-tinà</b>	Ostinato
<b>Usèrvaziòn</b>	Osservazione
<b>Üsmarén</b>	Rosmarino
<b>Üsmè</b>	Annusare
<b>Üsò</b>	Sportello della botte
<b>Üsòn</b>	Portone
<b>Uspeziu</b>	Ospizio
<b>Uspidal</b>	Ospedale
<b>Ustinaziòn</b>	Ostinazione
<b>Üsüfrôt</b>	Usufrutto
<b>Utægn</b>	Ottenere
<b>Utava</b>	Ottava
<b>Utavén</b>	Ottavino
<b>Ütilità</b>	Utilità
<b>Utóbru</b>	Ottobre
<b>Utòn</b>	Ottone
<b>Utumana</b>	Ottomana
<b>Üua</b>	Uva
<b>Uval</b>	Ovale

## LETTERA V

<b>Vaca</b>	Vacca
<b>Vacabulariu</b>	Vocabolario
<b>Vacada</b>	Stupidaggine
<b>Vacanza</b>	Vacanza

<b>Vachè</b>	Vaccaio
<b>Væch</b>	Vedere
<b>Væl</b>	Velo
<b>Vært</b>	Verde
<b>Værza</b>	Verza
<b>Værzén</b>	Silene
<b>Væsc-ch</b>	Vescovo
<b>Vagabundè</b>	Vagabondare
<b>Vagabúnt</b>	Vagabondo
<b>Vagòn</b>	Vagone
<b>Vagunæt</b>	Vagoncino
<b>Vaiù</b>	Lazzarone, fannullone
<b>Val</b>	Crivello, vaglio, valle
<b>Valada</b>	Vallata
<b>Valæta</b>	Veletta
<b>Valì</b>	Valere
<b>Valis</b>	Valigia
<b>Valòn</b>	Vallone
<b>Valór</b>	Valore
<b>Valurós</b>	Valoroso
<b>Valütè</b>	Valutare
<b>Valvula</b>	Valvola
<b>Vampà</b>	Vampata
<b>Vandæmia</b>	Vendemmia
<b>Vandæta</b>	Vendetta, detto anche di grande quantità
<b>Vandamiè</b>	Vendemmiare
<b>Vandicatíf</b>	Vendicativo
<b>Vangéliu</b>	Vangelo
<b>Vaniglia</b>	Vaniglia
<b>Vanitós</b>	Vanitoso
<b>Vantác</b>	Vantaggio
<b>Vantè</b>	Vantare
<b>Vantulariu</b>	Spaccone
<b>Vantulè</b>	Ventilare
<b>Vantulén</b>	Ventolino
<b>Vanžè</b>	Avanzare, risparmiare
<b>Vanžôsç</b>	Rimasugli, avanzi
<b>Vapór</b>	Vapore, appoggio del carro
<b>Vardaram</b>	Verderame
<b>Vardòn</b>	Uccello verdone, fagiolo fresco
<b>Vardüra</b>	Verdura
<b>Vardüre</b>	Verduriere, fruttivendolo

<b>Vargà</b>	Bastonata
<b>Varghæt</b>	Piccola verga
<b>Vargogna</b>	Vergogna
<b>Vargugnès</b>	Vergognarsi
<b>Vargugnós</b>	Timido
<b>Varnišè</b>	Verniciare
<b>Varoli</b>	Esiti di vaccinazione antivaiolosa
<b>Varòn</b>	Pesce vairone
<b>Vartì</b>	Avvertire, avvisare
<b>Vartical</b>	Pianola
<b>Varzét</b>	Erba silene
<b>Vas</b>	Vaso
<b>Vašilina</b>	Vaselina
<b>Veà</b>	Via, lontano
<b>Véc</b>	Vecchio
<b>Véch</b>	Avere
<b>Vedru</b>	Vetro
<b>Vègia</b>	Vecchia
<b>Veglia</b>	Veglia
<b>Vegna</b>	Vigna
<b>Vén</b>	Vino
<b>Véna</b>	Vena, avena
<b>Venadüra</b>	Venatura
<b>Vendichè</b>	Vendicare
<b>Vendita</b>	Vendita
<b>Vèndru</b>	Venerdì
<b>Vensc</b>	Vincere
<b>Vent</b>	Vento, vendere
<b>Ventilà</b>	Ventilato
<b>Ventós</b>	Ventoso
<b>Vér</b>	Aprire, verso
<b>Vera</b>	Vero, fede nuziale, cerchio in ferro
<b>Vergin</b>	Vergine
<b>Vèrmu</b>	Verme, filettatura della vite
<b>Vèrs</b>	Smorfia
<b>Vért</b>	Aperto
<b>Vés</b>	Essere
<b>Vésc-p</b>	Vispo
<b>Vèsc-pa</b>	Vespa
<b>Vèsc-pru</b>	Vespro
<b>Vésc-ta</b>	Vista, veduta, panorama
<b>Veta</b>	Vita

<b>Veziu</b>	Vizio
<b>Viac</b>	Viaggio
<b>Viagè</b>	Viaggiare
<b>Viagiatór</b>	Viaggiatore
<b>Viascia</b>	Tralcio maestro
<b>Viauc</b>	Voialtri
<b>Vidél</b>	Vitello
<b>Vidrià</b>	Vetrata
<b>Vidriè</b>	Vetraio
<b>Vidrina</b>	Vetrina
<b>Vif</b>	Vivo
<b>Vigiaia</b>	Vecchiaia
<b>Vigiglia</b>	Vigilia
<b>Vigil</b>	Vigile
<b>Vigliach</b>	Vigliacco
<b>Vigliòn</b>	Veglione
<b>Vilæn</b>	Villano
<b>Vilén</b>	Veleno
<b>Vilina</b>	Carta velina
<b>Vilinós</b>	Velenoso
<b>Vilü'</b>	Velluto
<b>Vinasc</b>	Vinaccio
<b>Vinascia</b>	Vinaccia
<b>Vinasciô</b>	Vinacciolo
<b>Vinculà</b>	Vincolato
<b>Vintréra</b>	Ventriera
<b>Viola</b>	Viola
<b>Virgula</b>	Virgola
<b>Virità</b>	Verità
<b>Virtü'</b>	Virtù
<b>Viscarda</b>	Uccello migratore
<b>Višè</b>	Preparare, avvisare
<b>Visibigliu</b>	Visibilio
<b>Višigatoriu</b>	Irrequieto
<b>Višighè</b>	Dare segni di vitalità
<b>Višion</b>	Visione
<b>Višitè</b>	Visitare
<b>Višunariu</b>	Visionario
<b>Visplè</b>	Vespaio
<b>Vistè</b>	Credenza a vetri
<b>Vistì</b>	Vestito, vestire
<b>Vistiment, vistimenta</b>	Abito

<b>Vit</b>	Vite
<b>Vitaléziu</b>	Vitalizio
<b>Vitüra</b>	Vettura
<b>Vitürinariu</b>	Veterinario
<b>Viulén</b>	Violino
<b>Vivè</b>	Vivaio
<b>Vizià</b>	Viziato
<b>Viziè</b>	Viziare
<b>Vlürga</b>	Convolvolo, arbusto infestante
<b>Vnó</b>	Sito ove si raccoglieva il fieno calato dal fienile
<b>Vógia</b>	Ago
<b>Vôi</b>	Vuoto
<b>Voia</b>	Voglia
<b>Vól</b>	Volo
<b>Vólp</b>	Volpe
<b>Volta</b>	Volta
<b>Vós</b>	Voce
<b>Vóta</b>	Curva
<b>Vótafægn</b>	Voltafieno
<b>Vótu</b>	Voto
<b>Všen</b>	Vicino
<b>Vucaziòn</b>	Vocazione
<b>Vugiarô</b>	Astuccio per aghi
<b>Vuiè</b>	Vuotare
<b>Vulaga</b>	Ceneri volatili
<b>Vulant</b>	Volante
<b>Vulata, vulada</b>	Volata
<b>Vulè</b>	Volare
<b>Vulpòn</b>	Volpone, rotolo di fieno
<b>Vultén</b>	Voltino
<b>Vultòn</b>	Voltone
<b>Vultüra</b>	Voltura
<b>Vuluntà</b>	Volontà
<b>Vuluntariu</b>	Volontario
<b>Vulunterós</b>	Volenteroso
<b>Vunc</b>	Unto
<b>Vunciòn, vuncisciòn</b>	Sporcaccione
<b>Vunsc</b>	Ungere
<b>Vurì</b>	Volere
<b>Vušè</b>	Gridare
<b>Vutè</b>	Votare

## LETTERA Z

Zabaiòn	Zabaione
Zabó	Zoccolo
Žacagnè	Morsicare, rovinare, bisticciare
Žacagnén	Attaccabrighe
Žacòn	Cuneo di legno
Žæcræ	Zecca
Žafræn	Zafferano
Zagniarô	Uccello al primo volo
Zagniè	Spiccare il primo volo
Zainæt	Zainetto
Zainu	Zaino
Žampælè	Agire senza riguardo
Zanca	Zanca
Zanzara	Zanzara
Žapôt	Pozzanghera
Zartè	Rovinare, sprecare
Zeia	Zia
Zeiu	Zio
Žepria	Cipria
Ževru	Mastello
Ži	Maiale
Zich	Poca quantità
Žichén	Calcio di mulo
Žichét	Capricci
Žicoria	Cicoria
Žicuriòn	Tarassaco
Zighén	Pochino
Zigrinà	Zigrinato
Zinevru	Ginepro
Zingà	Zincato
Zingadüra	Zincatura
Zinghè	Zincare
Žingru	Zingaro
Zingu	Zinco
Žinta	Cinta
Žintòn	Scapolone
Živræta	Recipiente in legno da cantina
Živrát	Bottaio
Zizania	Zizzania
Žocla	Zoccolo

<b>Zôcru</b>	Zucchero
<b>Žôf</b>	Fronte del viso
<b>Žófru</b>	Zolfo
<b>Žòp</b>	Zoppo
<b>Žóra</b>	Sopra
<b>Žót</b>	Sotto
<b>Žuclat</b>	Zoccolaio
<b>Žuclòn</b>	Zoccolone
<b>Žücrera</b>	Zuccheriera
<b>Zuiè</b>	Ingioiellare
<b>Žunca</b>	Vecchio tronco cavo
<b>Župè</b>	Zoppicare, azzoppare

## **PAROLE ALTERATE DI USO LIMITATO**

Si tratta per lo più di parole usate per sminuire una persona con un linguaggio spiritoso ricorrendo a termini costruiti arbitrariamente oppure mutuati da altri significati:

<b>Fabioch</b>	Fatuo
<b>Gepú</b>	Pagliaccio
<b>Lifroc</b>	Sciocco
<b>Móf</b>	Rammollito
<b>Tulépa</b>	Poco furbo

# MODI DI DIRE ED ESPRESSIONI TIPICHE DIALETTALI

La parlata bogognese era ricca di modi di dire molto incisivi e coloriti. Purtroppo parecchie di queste espressioni si sono perse e con esse si è persa la possibilità di cogliere la freschezza e la bellezza del nostro dialetto. Tuttavia siamo riusciti a recuperare alcuni esempi consegnatici dalla memoria dei più anziani, oppure rimasti ancora nell'uso corrente. Ve li proponiamo:

**Mæta ch'al piova**

**Bôta ch'al piova**

*Fa finta che piova*

Espressione usata quando non si voleva andare a lavorare

**Giurén giuræta, péza candela, mora stasera**

*Giuramento di scongiuro tipico dei bambini*

Se giuri il falso muori prima di sera come la fiamma di una candela

**'Na tæpa da Sgiôf**

*Un bell'imbusto che ha fatto "la vita" in Francia*

Il riferimento è alla malavita parigina

**Cü e camiša**

*Culo e camicia*

Strettamente uniti nel volere e nell'agire

**Mei 'nsí che pésc**

*Meglio così che peggio*

**Cúntè la rava e la fava**

*Perdersi in chicchiere*

**D'un val a na curbèla**

*Da un vaglio ad un cesto*

Di palo in frasca

**Déc e fac**

*Detto e fatto*

**‘Mbutunà da dré**

*Abbottonato di dietro*

Tontolone

**Gambi ‘d sèlar**

*Gambi di sedano*

Gambe secche e lunghe

**Agru ‘mè ‘n šiaró**

*Aspro come una botticella d’aceto*

Un tipo caustico

**Gram ‘me ‘l tôsgu**

*Cattivo come il tossico*

Detto di cosa sgradevole o di persona cattiva

**Püsè che véc as po meia gni**

*Più che vecchi non si può diventare*

**Magru ‘mè ‘n péch**

*Esile come un piccone*

Soggetto molto magro

**Tra lüs e scür**

*Tra chiaro e scuro*

**Largh da bóca e strenc da mæn**

*Largo di bocca e stretto di mano*

Millantatore ed avaro

**Furtunà cumè ‘n chæn in gésa**

*Fortunato come un cane in chiesa*

**Par un diri**

*Per modo di dire*

**L’è l’asu dal Cumôn**

*È l’asino del Comune*

Chi lavora per tutti

**Guà balè cumè i suna**

*Bisogna ballare come suonano*  
Bisogna adeguarsi alle circostanze

**Braf cumè ‘n toch ad pæn**

*Buono come un pezzo di pane*  
Buono come il pane

**‘Na scarpa e ‘na sciavata**

*Una scarpa e una ciabatta*  
Due cose contrastanti

**La sé liòn, la matén cuiòn**

*La sera leoni, al mattino coglioni*  
Quando alla sera si fanno bagordi, il giorno dopo la si paga

**Fè ‘l pas püsè lunch d’la gamba**

*Fare il passo più lungo della gamba*  
Andare oltre le proprie possibilità

**Diau manzúna, diau cumpára**

*Parla del diavolo e spuntan le corna*

**Biôt ‘me ‘n vermu**

*Nudo come un verme*  
Detto di gente squattrinata

**Tæn tarlandæn al malaviu ‘l porta ‘l sæn**

*L’ammalato porta il sano*  
Scaricare i propri problemi su chi ne ha già tanti

**Dèch dré d’ baia**

*Schernire, burlare*

**Mangè la foia**

*Mangiare la foglia*  
Intuire

**Sant’Antoniü uarda sgiü e fam truè col ca sum pardü**

*Sant’Antonio guarda giù e fammi trovare quello che ho perso*  
Invocazione di chi cerca una cosa perduta

**Tægn da cünt l'ùgià e bütè veia al gamisé**  
*Tener da conto la gugiata e sciupare il gomitolto*  
Risparmiare nel poco e sperperare nel molto

**Carghè aqua cum al trént**  
*Caricare acqua col tridente*  
Lavorare inutilmente

**'Ndèch dré cum al sciüchén d'la mèl**  
*Andargli dietro con il barattolo del miele*  
Assecondarlo con le buone

**A ghè 'l Signor di cióch**  
*C'è il Signore degli ubriachi*

**Gni ca dal di**  
*Ritornare alla luce del giorno*  
Riacquistare senno

**Par chignès vôn a guà mangè la sa 'nsæma**  
*Per conoscere uno bisogna mangiare insieme il sale*  
Una persona la si conosce frequentandola

**Vunsc la barba**  
*Ungere la barba*  
Mangiar bene

**Slavazè la barba**  
*Sciacquare la barba*  
Mangiar brodaglia

**Giuanén d'la vegna, un crèt al piangia e un crèt al ghégna**  
*Giovannino della vigna, un momento piange e un momento ride*  
Volubile d'umore

**Cumè 'n spiziè a fè cóp**  
*Come un farmacista a fare tegole*  
Fare un lavoro non proprio

**Cumè na barca 'n dal bòsc-ch**  
*Come una barca nel bosco*  
Situazione di grande difficoltà

**Gasgia cum gasgia, merlu cum merlu, turlulù cum turlulù**

*Gasza con gasza, merlo con merlo, sciocco con sciocco*

Ciascuno coi suoi simili

**Sgiù d'aria**

*Giù d'aria*

Disorientato

**'Ndè al pra büšgnach**

*Andar al cimitero*

Morire

**T'è ndà 'n Barquèi**

*Sei andato a Barquedo*

Sei sfasato

**Spo meia canté e purté la crós**

*Non si può cantare e portare la croce*

Non si possono fare due cose contemporaneamente

**Mangè 'l bægn ad sèt gési**

*Mangiare i beni di sette chiese*

Dilapidare un patrimonio

**'L püsé braf di rós l'è bütä sô pa 'n dal póz**

*Il più bravo di quelli che hanno i capelli rossi ha buttato suo padre nel pozzo*

Capelli rossi segno di brutto carattere

**Mei 'n'asu vif che 'n dutor môrt**

*Meglio un asino vivo che un dottore morto*

**Al chæn al mena meia la còua par nót**

*Il cane non scodinzola per niente*

Non si fanno piaceri senza compenso

**Al pès grôs al mangia cól pìsg-nén**

*Il pesce grosso mangia quello piccolo*

Vince sempre il più potente

**Chæn ch'al baia al morda nót**

*Can che abbaia non morde*

Chi grida non fa del male



**Na ligriada la val dü di menu d'usc-pidal**

*Una sana allegria vale due giorni in meno d'ospedale*  
L'allegria è tutta salute

**Solt e micézia i rumpa al corni d'la giustézia**

*Soldi ed amicizie condizionano la giustizia*

**Se un sciór al pesa 'n dal léc, i disa ch'l'è sc-trasuá**

*Se un ricco fa la pipì a letto dicono che è sudato*  
Al ricco è concesso quello che non è concesso al povero

**A ga nè scausc nè sciôma**

*Non ha nè capo nè coda*

**Drec cumè 'n füs**

*Dritto come un fuso*

**Drumì cumè 'n ghiru**

*Dormire come un ghiro*

**Faus cumè Giôda**

*Falso come Giuda*

**Ga la canæta 'd vedru 'n d'la schena**

*Ha la canna di vetro nella schiena*  
Scansa fatiche

**Al bóca cumè 'n pæs**

*Abocca come un pesce*  
Credulone

**Car cumè 'l fôu**

*Caro come il fuoco*

**Ves cumè 'l diau e l'aqua santa**

*Essere come il diavolo e l'acqua santa*  
Essere in disaccordo

**Véch na sèi da frè**

*Avere una sete da fabbro*  
Avere molta sete

**Brôt cumè la noc**

*Brutto come la notte*

**La cora cumè 'na zæla**

*Corre come una gazzella*

**Laurè d'un Aimaréia a l'auta**

*Lavorare da un'Ave Maria all'altra*

Faticare tutto il giorno

**Vunc cumè na baga**

*Unto come un grembiule sporco*

Molto sporco

**Ca séia 'n lüf, ca séia 'n chæn, mi i solt a ghiò 'n mæn**

*Che sia un lupo, che sia un cane, io i soldi li ho in mano*

Quando si ha a che fare con uno sconosciuto,  
farsi dare una caparra per non essere ingannati

**Fè San Martén**

*Fare San Martino*

Traslocare, con particolare riferimento al trasloco dei salariati agricoli

**T'è cumè 'l mól dal murnè**

*Sei come il mulo del mugnaio (che faceva sempre la stessa strada)*

Fare lavori ripetitivi

# PROVERBI DELLA SAGGEZZA POPOLARE

Nella cultura popolare bogognese erano presenti molti elementi di saggezza contadina condensati in proverbi che davano un tono particolare di arguzie al discorso. Siamo riusciti a recuperarne alcuni che qui trascriviamo.

**L'invernu l'ha mai mangià la gata**

*L'inverno non l'ha mai mangiato la gatta*

Presto o tardi l'inverno arriva

**Taia la tórta 'ndal tô bosc-ch**

*Taglia il legaccio della fascina nel tuo bosco*

Non attingere alla proprietà altrui

**'L pæn d'i-auc a ga sèt crosc-ti**

*Il pane degli altri ha sette croste*

È duro guadagnare da vivere

**Tôti agli asci a ghæn al sô co**

*Tutte le matasse hanno il loro inizio*

Ogni cosa ha un principio

**Di meia mina fin che l'è meia 'n d'al sach**

*Non dire che possiedi il raccolto fino a quando non l'hai nel sacco*

Non rallegrarti fino quando non hai conclusa l'opera

**La galina gòrda ac crapa 'l gos**

*Alla gallina vorace scoppia il gozzo*

L'ingordo si procura guai

**L'è mei un pasarén 'n mæn che 'na gasgia vulè**

*È meglio un passero in mano che una gazza che vola*

È meglio tenersi il sicuro che cercare l'incerto

**Dü gal ‘n d’un pulè i póla meia sc-tè**

*Due galli in un pollaio non possono convivere*

Due prepotenti non possono coesistere nello stesso posto

**Paghé e murì gh’è sempru temp**

*Per pagare e per morire c’è sempre tempo*

Non pagare prima di verificare ciò che si acquista

**Sa sôbia l’urègia drecia, l’è roba maldecia**

*Se fischia l’orecchio destro è cosa maldetta*

Se ti fischia l’orecchio destro parlano male di te

**Quand l’om al fa téra, la dona as fa béla**

*Quando l’uomo è sotto terra, la donna si fa bella*

Quando il marito muore la vedova si fa bella

**Trèi doni ‘n d’una ca, l’è al diau piantà**

*Tre donne in una casa è come la presenza del diavolo*

Tre donne insieme fan solo confusione

**Denc rar furtüna sc-pésa**

*Denti rari portano fortuna*

**Ca séia Pascua quant a ga voia, ghé gnanca na frasc-ca senza na foia**

*In qualsiasi tempo venga la Pasqua, non ci sono rami senza foglie*

**A la Candelora, s’al fa vént e ora, a d’l’invernu sóma fora;**

**s’al fa nè ora nè vént, ‘n d’l’invernu sóma dent**

*Alla festa della Candelora se fa vento e sole siamo fuori dall’inverno;*

*se non fa nè vento nè sole, siamo ancora in pieno inverno*

**Boti e pæn i fæn gni grant i cris-sciæn**

*Botte e pane fanno crescere i bambini*

**Cavai ca süda ien faus cumè Giüda**

*I cavalli che sudano sono falsi come Giuda*

Il Cavallo che suda inganna perché può ammalarsi

**Par Santa Catarina peia al vachi tacà la casina**

*Per Santa Caterina lega le mucca alla cascina*

Per Santa Caterina è finita la stagione del pascolo

**Al sa püsè 'n mat a ca sòua che 'n sæn ca d'iauc**  
*Sa più un matto a casa sua che un sano a casa d'altri*

**Fen ca gh'nè viva 'l re, quant a gh'nè pü crapa l'asu e chi gh'è sü**  
*Finchè ce n'è viva il re, quando non ce n'è più peggio per tutti*  
Nel periodo di benessere si sperpera, poi sono dolori

**A San Lurenz al niscioli i 'mmenza a pénc**  
*A San Lorenzo le nocciole cominciano a prendere colore*

**Quant al nivli i vægna d'la muntagna, ciapa la gaia e va 'n campagna;**  
**quant i vægna d'in sgiü, ciapa scagn e sit-tu sgiü**  
*Quando le nuvole vengono dalla montagna prendi la zappa e và in campagna;*  
*quando vengono dalla pianura prendi uno sgabello e siediti*  
Quando le nuvole vengono dalla montagna non piove;  
quando vengono dalla pianura piove

**A Santa Cròs, spèrga 'l nòs**  
*A Santa Croce abbacchia le noci*

**Cum na bèla dota a sa spòsa anca na zopa**  
*Con una bella dote si sposa anche una zoppa*

**S'al fa bel par Santa Bibiana al fa bel un mes e na sg-mana**  
*Se fa bello per Santa Bibiana fa bello un mese ed una settimana*

**A San Martèn al mósc-t al diventa ven**  
*Per San Martino il mosto si fa vino*

**Quant al so al uarda 'ndré, al fa bel anca 'l di dré**  
*Quando il sole ricompare dopo il temporale fa bello anche il giorno dopo*

**Tôt al vègn a tai, anca gli ungi a plè l'ai**  
*Tutto diventa utile, anche le unghie per pulire l'aglio*

**Spalé fioca e mazé sgent, l'é 'n lauré inütilment**  
*Spalare neve quando nevica e ammazzare gente sono lavori da non farsi*

**Doni ch'i sòbia e galini ch'i canta da gal, gh'è da fè poch capital**  
*Donne che fischiano e galline che cantano da gallo fanno poco capitale*  
Donne sfaticate e galline che non fanno uova rendono poco

**Prôma da mangé la galina d'i-auc, visa pla la tòua**

*Prima di mangiare la gallina d'altri prepara spennata la tua*  
Se ricevi un favore lo devi ricambiare

**Natal pas d'un gal, sant'Isc-tèf pas d'un prèf, Epifanía pas d'una sc-tréia**

*A Natale le giornate si sono già allungate un pochino, all'Epifania ancora di più*  
Dopo Natale le giornate si allungano

**Quant la mèrda munta scagn o la sc-pôza o la fa dagn**

*Quando l'incapace emerge o è presuntuoso o crea danni*

**Sant'Ana l'aqua trapanà**

*A Sant'Anna l'acqua è dannosa*  
Dopo Sant'Anna non è salutare andare a fare il bagno

**Al punc as misüra a boci fèrmi**

*Il punto si misura a bocce ferme*

**Tampural d'la matén a ga nè co ne fén**

*Il temporale di mattina non ha né capo né coda*  
Il temporale di mattina ha durata imprevedibile

**Veia 'l gat i bala i rat**

*Via il gatto i topi ballano*

**Chi ga 'l sò campanén, ag manca nè pæn nè vén**

*Chi ha il suo campanile non manca né di pane né di vino*  
Chi ha un parente prete sta bene

**Pæn e nós, mangé da spós**

*Pane e noci mangiare da sposi*

**Quant ch'al piova la rimuliva, al piova sèt 'mmenghi da fila**

*Quando piove alla domenica delle palme, piove per sette domeniche*

**Uarné par dumæn, uarnè par al chæn**

*Risparmiare per il domani vuol dire risparmiare inutilmente*  
Vivi alla giornata e non curarti del domani

**Un'ora dopu la fam, al pæn diventa salam**

*Un'ora dopo la fame il pane diventa salame*  
Quando uno ha fame va bene anche solo il pane



**Tôti agli unzi i fæn 'ndè la pesa**  
*Ogni oncia fa muovere la pesa*  
Ogni risparmio anche piccolo è utile

**Ogni ôs a ga 'l sô stambôs**  
*Ogni uscio ha la sua spinta*  
Ogni uscio per essere aperto ha bisogno di una spinta particolare

**Pæn e pagn, bugn cumpagn**  
*Pane e vestiti sono buoni compagni*  
Chi ha da mangiare e da vestirsi sta bene

**Tanci parent, tanci turment**  
*Tanti parenti, tanti vincoli*

**Quant al cü al vægn frôsc-t, al Signor al vægn giôsc-t**  
*Con l'età cessano le passioni*

**Trèi boti bòn al fa cuiòn**  
*Chi è troppo buono passa per fesso*

**Al mantèl al quercia al brôt e 'l bél**  
*Il mantello copre tutto, brutto e bello*  
È difficile capire cosa c'è dietro le apparenze

**Al pæn di pouri l'é sempru dÛr**  
*Il pane dei poveri è sempre duro*  
Il povero non riesce mai ad avere cose buone

**Trôp cunfidenza la fa pert la riverenza**  
*Troppo confidenza porta a mancanza di rispetto*

**Chi ga püsè tort, al vósa püsè fort**  
*Chi ha più torto grida di più*

**Roba truà l'é meza rubà**  
*Roba trovata è mezza rubata*  
Restituire ciò che si trova

**Robi fac par forza i vala gnanca na scorza**  
*Le cose fatte per forza non hanno valore*

**Roba fa roba e piôc fa piôc**

*La roba fa roba e i pidocchi fan pidocchi*

La ricchezza porta ricchezza, i malanni portan malanni

**Quant al pæn l'è sc-cars, i vègna buni 'l crósc-ti**

*Quando il pane è scarso vengon buone le croste*

Quando c'è miseria, vanno bene anche gli avanzi

**Amor da fradé, amor da curté**

*Amor di fratello, amor di coltello*

**La roba buna la resc-ta meia 'n buteia**

*Le cose buone non restano in negozio*

Quando una cosa è buona viene subito venduta

**I piscét i væn dré la pit**

*I pulcini seguono la chioccia*

**'Ndòua ghè doni e ochi, 'l paroli in mai pochi**

*Dove ci sono donne e oche le parole non son mai poche*

Donne e oche fan confusione

**As po meia béf e sübiè**

*Non si può bere e zufolare*

Non si possono fare due cose contemporaneamente

**As po meia fè na frità senza rump agli ovi**

*Non si può fare una frittata senza rompere la uova*

Ogni conquista ha il suo prezzo

**La lengua ga meia l'ôs, ma la fa dagn grôs**

*La lingua non ha osso ma può far danno grosso*

Il parlar male può arrecare grave danno

**Al ris al nasa 'ndl'aqua, e'l mora 'ndal vén**

*Il riso nasce nell'acqua e muore nel vino*

Mangiando riso bisogna bere buon vino

**Ogni erba ch'la uarda 'n sü, a ga la sô virtù**

*Ogni erba che cresce ha le sue proprietà*

Da ogni erba si può ricavare qualcosa di utile

**Va meia ‘nca da lü sa t’è meia parent da lé**

*Non andar a casa di lui se non sei parente di lei*

In genere il marito accetta i parenti della sposa più dei propri

**Sant Bartulamé al porta veia la marenda ‘nsul capé**

*San Bartolomeo si porta via la merenda sul cappello*

Per San Bartolomeo all’ora di merenda è già sera

**Séia che sant si séia, ora pronobis**

*Sia che santo sia, prega per noi*

Qualunque santo ricorra preghi per noi

**Galina ca canta, l’è fai l’ôf**

*Gallina che canta ha fatto l’uovo*

**Al mati bèli ch’i trôua meia al muros par carnuè**

**a lü trôua pü fén l’an dré**

*Le belle ragazze che non trovano il fidanzato per carnevale,*

*non lo trovano più fino all’anno dopo*

**Chi vo la nisciola, basa la rama;**

**chi vo la fiola caræza la mama**

*Chi vuol prender una nocciola abbassa il ramo;*

*chi vuol prender la figlia fa i complimenti alla mamma*

**Carnuè al duvrés vés, almenu almenu træi boti al més**

*Carnevale dovrebbe capitare almeno tre volte al mese*

**Chi lasa la roba ‘nagn ch’al mora, a guà mazèl cum la mazola**

*Chi lascia l’eredità prima di morire dovrebbe essere ammazzato*

È imprudente lasciare l’eredità prima di morire

**L’epifaneia, tôti ‘l fèsc-ti porta véia**

*L’Epifania chiude il periodo delle feste natalizie*

# FILASTOCHE, RITORNELLI E PREGHIERE BIZZARRE

L'uso del dialetto, come peraltro succede in ogni lingua parlata, non comportava soltanto il frasario standard, più o meno ricco e colorito, proprio delle relazioni interpersonali nell'ambito del lavoro, della famiglia, della scuola e della società in genere, ma si arricchiva di tutta una serie di repertori, anche fiabeschi e poetici, che trovavano il loro momento d'impiego in particolari circostanze ed in occasione di particolari rapporti. Ci riferiamo all'uso di filastrocche, ritornelli, nenie, preghiere bizzarre ecc. che nella loro semplicità esprimevano moti dell'animo, momenti di allegria, tenerezze fanciullesche, parodie, richiami alla miseria ecc.. Purtroppo di tutto questo patrimonio, che doveva essere piuttosto ricco, siamo riusciti a recuperare ben poco e quel poco che abbiamo recuperato talvolta è rappresentato semplicemente da brevi spezzoni.

Trascriviamo comunque quello che ci è pervenuto elencando sommariamente i vari testi:

## FILASTROCCHHE

*Tranta, quaranta,  
la leura la canta,  
la canta sul santé  
e la ciama sô fradé.*

*Oca, oca tampurèla  
tinivlén e tinivèla  
tinivlén e tinivlôsc  
cüntiu püra  
ch'ién sèdas giòsct.*

*Ta ghè fam,  
mangia stram,*

*stram l'é d'ür,  
mangia 'l müir,  
al 'mür l'é fat,  
mangia 'l rat,  
al rat al cora,  
mangia la mora,  
la mora l'é šerba,  
mangia la merda,  
la merda la sc-pôža  
mangiala tôta.*

*Foma la pulenta,  
gh'è méia d' farina,  
'ndoma a rubèla,  
as fa picà,  
se mi seva grant cumè ti,  
stora chi seva sgià 'nda.*

*Trota, trota cavalòn,  
va a Nuara a tó un bumbòn,  
va a Nuara a tó 'na béia,  
trota, trota cavalaréia.*

*Piova, piuvina,  
la gata fa farina,  
al gat al fa furmént,  
piova, piova têt al témp.*

*Ma, am fa mal la panscia,  
alora va 'n Francia,  
prôma ca ta tornu a ca,  
al mal at pasarà.*

## **RITORNELLI DI CANTI POPOLARI**

*La Mariana,  
la va 'n campagna  
fin che 'l sol tramonterà, tramonterà,  
chi sa quant, chi sa quant,  
la turnarà.*

*La dis, la dis, la dis che l'è malada  
per non, per non, per non mangiar polenta,  
bisogna, bisogna, bisogna aver pazienza,  
lasala, lasala, lasala maritar.*

*'N siil paión de la caserma  
requiematerna cuśì séia,  
va ramengo ti, to pari, to mari, to zéia  
e la naia in cumpagnéia.*

*Carnuè sù l'è rivà  
e cum ligréa e cum ligréa,  
carnuè sù l'è rivà  
e cum ligréa al pasarà.*

*Stamatén par culaziòn,  
davanti al medico davanti al medico,  
a mustrè i cuiòn,  
i cuiòn a 'i ó mustrà,  
m'an fatto abile a fè 'l suldà.*

## **PREGHIERE BIZZARRE E INVOCAZIONI**

*Santa Clara  
'mprastém la vosc-ta scala  
par nè 'n Paradis  
a truè i me amis.  
I me amis in môrt,  
a ghè 'nzôn da dech al côr;  
al Signor ch'al predicava,  
i angel ch'i cantava,  
la Madona in ginugiòn,  
ch'la dzeva l'uraziòn;  
costa l'è na bèla uraziòn,  
chi la sa e chi la dis,  
al uadagna al paradis;  
chi la sa meia  
e scerca meia da cumprend,  
al dî dal giüidéziu  
as truarà malcuntent.*

*Ave Maréia grazia plena,  
fa ca suna meia la sirena,  
lasa mea gni al riuplæn  
e fam durmì fen a dumæn.*

*Patar nôsct  
par San Simòn  
ca m'arguarda  
d'la saiæta e dal trón.*

*Stabat Mater dolorósa  
sanza pæn la vægn noiosa,  
pén ad debti fén ai ôc  
e la camisa pina 'd piôc.*

*Patar nôsct in Virginèl,  
cusì bél, cusì cumpièl,  
'n d'un pra gheva na bèla gesa,  
gheva là al Signor nôsct  
ch'al ligeva, ch'al scriveva.  
Pasa da là Virginèl,  
Virginèl 'ndoua ch'in dè.  
Vach Tišén par Tišén,  
acua forta, tèra diura,  
mal dal lamp, dal tròn, dal carbòn.*

N.B. Quest'ultima preghiera, recitata spesso dalla moglie del "Moscone" (Sacco Giuseppe), ci è stata segnalata dal nipote Don Gianni che da bambino gliela sentiva recitare. Probabilmente è incompleta e poteva rappresentare la preghiera di un contadino che invocava la protezione divina contro le intemperie ed il carbonchio, malattia quest'ultima che infettava sia le bestie che gli uomini.

# STORIA DI UN PAESE

La storia di Bogogno è già stata ampiamente trattata dallo storico Alberto Temporelli in una sua opera intitolata “Bogogno e il suo territorio”, Edizioni E.O.S., 1997. Pertanto, in questa sede, ci limiteremo a riportare un breve testo appositamente preparato dallo stesso Autore per questo lavoro.

## LE ORIGINI DI BOGOGNO

Le prime testimonianze di presenza umana nel territorio di Bogogno risalgono all'era romana. Durante il IX secolo è stato infatti trovato in Bogogno in località *Minerva*, presso la chiesa di Santa Maria della Valle, un cippo votivo della famiglia Cassia dedicato a Diana. Questo cippo in granito rossiccio con base e capitello tricuspide delle dimensioni di m. 0,87x0,52x0,37, riportava la seguente iscrizione: DIANAE. V. S. / C. CASSIUS / AETERNALIS / LLM.

La tradizione vuole che in questa località sorgesse in passato un tempio pagano dedicato a Minerva. Nel muro sud-est della chiesa sono ancor oggi murate due are in granito nelle quali purtroppo non è visibile alcuna scritta incisa nella pietra. Intorno alla chiesa emersero in passato materiali da costruzione: cocci e mattoni, reperti archeologici risalenti presumibilmente al I secolo d.C., inoltre un'*applique* a testa di gorgone in bronzo e un'ansa di ferro, oggi conservati nel Museo Archeologico di Varallo Pombia, che fanno supporre l'esistenza in questa zona di un insediamento umano in epoca romana.

## DAL MEDIOEVO ALL'ETÀ MODERNA

Alcuni documenti pergamenacei attestano che Bogogno ed Arborea nei secoli IX- X erano dei villaggi rurali. Conosciamo il nome di due personag-

gi abitanti nei *vici* di Bogogno e di Arbora: un certo **Almonigillius quondam Achoni de Bogoniade** testimone nel testamento datato 29 dicembre 829, in cui il Vescovo novarese Attone, concedeva a **Werentone** e a **Bonani** alcuni fondi dietro pagamento di 20 soldi, inoltre in un atto rogato nel 981 viene segnalato un certo **Leo de Albola**.

Con diploma imperiale del 29 luglio 962 l'imperatore Ottone I donò ai canonici di San Giulio le corti di **Agradate** (Agrate) e **Barazzola** (Baraggio-la) che comprendevano le terre di Bogogno, Veruno, Cressa e Suno. Queste terre rimasero possedi canonicali fino al XIII secolo, come risulta da una consegna datata 8 febbraio 1248. In questo atto, rogato dal notaio Giacomo da Paruzzaro, si rileva che a *Bogogno ubi dicitur Castelletum* (quindi nel piccolo castello di Bogogno) *Valentus de Veruno, Gualterius del fu Martini de Bernardo de Bugogno*, servi del Comune di Novara, giurarono di consegnare al signor *Magister Petrus* proposito dell'Isola di San Giulio e al nobile *Onricus de Gateco* canonico dell'Isola, tutte quelle terre che si dicevano dell'Isola di San Giulio giacenti nei territori di Bogogno e Arbora.

La presenza a Bogogno di un **castrum novum** è segnalata il 17 maggio 1202 nei patti imposti a Zottico dal comune di Novara ai Conti di Biandrate. Questo castrum venne poi segnalato nella consegna del 1248 e negli Statuti Novaresi del 1277 che riferiscono dell'esistenza di un "*Castrum Novum Quod Buonium Vocatur*". Quando la famiglia ghibellina dei Tornielli si impadronì di Novara, scacciò il partito avverso dei guelfi rappresentato dalle famiglie Brusati e Cavallazzi; i loro partigiani si rifugiarono nei castelli di Bogogno, Gattico Maggiate Superiore ed Inferiore, Revislate, Pombia e Ghemme, che vennero assediati, espugnati e distrutti dopo il 1311 da Enrico Tornielli. Come ci viene trasmesso dalle "*Cronache*" dell'Azario, fra il 1161 e 1363, Bugonium insieme a Verunium (Veruno), Agrate, Carisia (Cressa), Cavalium, Quirengium, Fontanetum, Cavaletum inabithatum, Caltignaga, Solomum, Morgengum, Alezate, Agnelengu ed altri villaggi, furono inseriti nella nuova circoscrizione amministrativa dell'Agogna il cui capoluogo era Borgomanero. Nel Quattrocento e nei due secoli seguenti, prima i Visconti e poi gli Sforza, rifedaulizzarono il Novarese assegnando molte terre ai loro vassalli membri di illustri famiglie novaresi, ma soprattutto di famiglie lombarde dalle quali avevano ricevuto aiuti finanziari o militari. All'inizio del XV secolo Bogogno, insieme ai comuni di Gattico, Suno, Divignano, Agrate, Conturbia, Veruno, Revislate e Comignago "*erano stati separati dalla giurisdizione del podestà di Novara ed il 7 maggio 1413 erano stati attribuiti... dal Duca Filippo Maria Visconti (1402-1447) ai consanguinei Hermes e Lancilotto*". In seguito ad una nuova ristrutturazione feudale, con diploma del 1 agosto 1447, Filippo Maria Visconti concesse in feudo al suo vassallo conte Vitagliano Borromeo i comuni di Bogogno, Divignano, Veruno, Suno, Agrate, Revislate, Comignago, Gatti-

co, che la famiglia Borromeo mantenne fino al 1797. Da un documento del 26 febbraio 1450 emerge che a Bogogno c'era un *fortilicium*, e che il paese era abitato da sessanta famiglie che dovevano versare annualmente al feudatario Filippo Borromeo 5 libbre di pane, vino, carne e 100 botti di vino. La maggioranza della popolazione di Bogogno viveva infatti di agricoltura e di allevamento del bestiame.

## DAL SEICENTO AL NOVECENTO

Tra la fine del Cinquecento e l'ultimo quarto del XVIII secolo la compagnia di Gesù ebbe a Bogogno vasti possedimenti, frutto di donazioni e successivi acquisti. La presenza in Bogogno dei padri Gesuiti può ricondursi alla grande figura di San Carlo Borromeo il quale nel 1573 donò ai gesuiti 470 pertiche di terra nei comuni di Bogogno e Agrate. A questi possedimenti si aggiunsero altri beni nel territorio di Bogogno ed alcune case, una delle quali venne trasformata in convento.

Oltre ai Gesuiti è documentata a Bogogno la presenza dei Padri Carmelitani il cui convento, con annesso un cascinale, si trovava nell'attuale Bonora in aperta campagna ai confini con Suno.

Fra gli anni 1615-1618 Bogogno subì il passaggio di truppe mercenarie dirette verso lo scenario di guerra del Monferrato, le quali imposero taglie e servizi agli abitanti del paese. Dai documenti dell'archivio parrocchiale risulta che la famosa peste Manzoniana del 1630-31 mietè tante vittime anche a Bogogno.

Nei secoli seguenti Bogogno crebbe sia sul piano demografico che economico. Il comune rurale era retto dagli esponenti dei principali consortili che formavano la struttura di base della società bogognese: gli Agazzone, i Bertona, i Carbonati, i Castelletta, i Cravini, i Curti, i Ferrari, i Guglielmetti, i Prandina, i Sacco; cognomi questi ampiamente rappresentati ancora oggi in paese. L'attività economica principale restava l'agricoltura e l'allevamento del bestiame; non mancavano tuttavia numerosi artigiani che si dedicavano a diversi mestieri al servizio della comunità. Il 20 giugno 1844 venne istituita a Bogogno la condotta medica che serviva anche i paesi di Veruno e Revislate ed il primo medico fu Giuseppe Perio. Nel 1863 venne aperta la prima farmacia che serviva anche i comuni limitrofi e primo farmacista fu il dottor Valentino Prandina.

Il secolo XIX vide un decisivo incremento della popolazione bogognese che da circa un migliaio di abitanti nel 1808, salì a 1896 abitanti nel 1891. Il notevole aumento della popolazione costrinse molti Bogognesi ad emigrare nei Paesi d'Oltralpe e nelle Americhe. Gran parte delle terre, un tempo

proprietà degli ordini religiosi o dei Borromeo, vennero acquistate da ricche famiglie emergenti quali i Bono, i Marchesi Terzi e i Conti De Visart; questi ultimi erano proprietari di un palazzo che successivamente venne adibito a sede del municipio e delle scuole elementari.

Un prestigioso edificio civile che domina il paese e la valle ubicato di fianco alla chiesa parrocchiale di Sant'Agnese, sulla sommità del colle ove un tempo sorgeva l'antico castro, risale al XVII secolo e fu anche proprietà prima della illustre famiglia Bellini e successivamente della famiglia Bono.

Tra i bogognesi che a cavallo fra Ottocento e Novecento diedero lustro al paese ricordiamo il pittore Giuseppe Guglielmetti (1875-1935) ed il poeta Giuseppe Rigotti (1899-1997).

# UNA CIVILTÀ CONTADINA: TRA CRONACA E STORIA

In margine alle notizie storiche di Bogogno proponiamo una serie di informazioni, cronaca più che storia, dalle quali emerge in maniera significativa uno spaccato di vita e di società bogognese quali realmente erano nei secoli scorsi.

Parleremo dello scorrere del tempo, dei luoghi, della vita nei campi, delle abitazioni e loro pertinenze, dell'abbigliamento, della vita sociale e religiosa, di particolari usi e costumi. Sono informazioni che in parte ancora permangono nella memoria dei più anziani e rimandano ad una stagione del nostro paese che, anche se connotata da dura miseria, era ricca di umanità.

## LE ORE, I GIORNI, I TEMPI E LE FESTE

### LE ORE DELLA GIORNATA

#### ORE INTERE

<b>Mišdí</b>	<i>Mezzogiorno</i>
<b>Un bot</b>	<i>L'una</i>
<b>Dú bot</b>	<i>Le due</i>
<b>Træi ori</b>	<i>Le tre</i>
.....	.....
<b>Mezanoc</b>	<i>Mezzanotte</i>
<b>Un bot dal noc</b>	<i>L'una di notte</i>
<b>Dú bot dal noc</b>	<i>Le due di notte</i>
.....	.....
<b>Cinch ori d'la matén</b>	<i>Le cinque di mattino</i>

#### MEZZE ORE

Ora intera + MÈŽ o MÈZA	
<b>'N bot e méž</b>	<i>L'una e mezza</i>

<b>Dü bot e méz</b>	<i>Le due e mezza</i>
<b>Quatr'e mèza</b>	<i>Le quattro e mezza</i>
<b>Cinch'e mèza</b>	<i>Le cinque e mezza</i>
<b>La mèza</b>	<i>Mezza notte e mezza</i>

### I QUARTI

Per un quarto in più: l'ora + 'N QUART

Per un quarto in meno: l'ora - 'N QUART

**Sét e 'n quart** *Le sette e un quarto*

**Sèt menu 'n quart** *Le sette meno un quarto*

### **I GIORNI DELLA SETTIMANA**

<b>Lunž</b>	<i>Lunedì</i>
<b>Martidì</b>	<i>Martedì</i>
<b>Mèrclu</b>	<i>Mercoledì</i>
<b>Sgiobia</b>	<i>Giovedì</i>
<b>Vèndru</b>	<i>Venerdì</i>
<b>Sap</b>	<i>Sabato</i>
<b>'Nmenga</b>	<i>Domenica</i>

### **I GIORNI PASSATI E FUTURI**

<b>L'autera</b>	<i>Ieri l'altro</i>
<b>Iera</b>	<i>Ieri</i>
<b>'Ncô</b>	<i>Oggi</i>
<b>Dumæn bunora</b>	<i>Domani mattina presto</i>
<b>Dumæn matén</b>	<i>Domani mattina</i>
<b>Damatén</b>	<i>Domani</i>
<b>Pusmæn</b>	<i>Dopodomani</i>

### **I MESI DELL'ANNO**

<b>Gianar</b>	<i>Gennaio</i>
<b>Fabrar</b>	<i>Febbraio</i>
<b>Marž</b>	<i>Marzo</i>
<b>Avrìl</b>	<i>Aprile</i>
<b>Masc</b>	<i>Maggio</i>
<b>Giôgn</b>	<i>Giugno</i>
<b>Lôi</b>	<i>Luglio</i>
<b>Agosc-t</b>	<i>Agosto</i>
<b>Sitembru</b>	<i>Settembre</i>

**Utóbru**  
**Nuembru**  
**Dicembru**

*Ottobre*  
*Novembre*  
*Dicembre*

**LE STAGIONI**

**Primavera**  
**'Sc-ta**  
**Autôm**  
**'Nvernu**

*Primavera*  
*Estate*  
*Autunno*  
*Inverno*

**CHE TEMPO FA**

**Piova**  
**Steža**  
**Truna**  
**Gh'è 'l só**  
**Scalmana**  
**Fa bel**  
**L'è nivlu**  
**Al tampèsc-ta**  
**Gh'è 'l vent**  
**Sgèla**  
**L'è sglà**  
**Gh'è la pruína**  
**Al fioca**  
**Al brôma**  
**Piuvisg-na**  
**Plôsc-ca**

*Piove*  
*Gocciola*  
*Tuona*  
*C'è il sole*  
*C'è il fulmine*  
*È bello*  
*È nuvolo*  
*Grandina*  
*C'è il vento*  
*Gela*  
*È ghiacciato*  
*C'è la brina*  
*Nevica*  
*Piovigina*  
*Gocciola*  
*Nevischia*

**FESTIVITÀ RELIGIOSE**

**Prôm di d'l'an**  
**Pifanía**  
**Santa Agnesa**  
**San Valantén**  
**San Guadenziu**  
**Sant Ilaru**  
**La Madona Sciriola**  
**Al scændri**  
**Santa Mareia**  
**Al Quarant'óri**

*Primo dell'Anno*  
*Epifania*  
*Sant'Agnese*  
*San Valentino*  
*San Gaudenzio*  
*Sant'Ilario*  
*La Candelora*  
*Le Ceneri*  
*Santa Maria*  
*Le Quarant'ore*

<b>La Rimulíva</b>	<i>Domenica delle Palme</i>
<b>Pascua</b>	<i>Pasqua</i>
<b>Pasquèta e Mareia bambina</b>	<i>Lunedì dell'Angelo</i>
<b>La Scænsiòn</b>	<i>L'Ascensione</i>
<b>Corpus Domini</b>	<i>Corpus Domini</i>
<b>San Roch</b>	<i>San Rocco</i>
<b>San Ruchén</b>	<i>San Rocchino</i>
<b>San Iagmu</b>	<i>San Giacomo</i>
<b>La Madona d'l'Anvèla</b>	<i>La Madonna della Novella</i>
<b>La Madona dal Rusariu</b>	<i>La Madonna del Rosario</i>
<b>I Sant</b>	<i>I Santi</i>
<b>I Môrt</b>	<i>I Morti</i>
<b>La Madona Imacolata</b>	<i>La Madonna Immacolata</i>
<b>Natal</b>	<i>Natale</i>
<b>Sant-isc-Tèf</b>	<i>Santo Stefano</i>

## **TERRITORIO E AMBIENTE**

Il territorio di Bogogno, poco più di ottocento ettari, si estende lungo le ultime ondulazioni collinari che dalla regione dei laghi si proiettano verso la pianura, in un'area compresa fra il torrente Terdoppio ad est ed il torrente Agogna ad ovest. Privo di importanti elementi di richiamo, questo territorio in passato non ha goduto di alcuna notorietà e, chiuso fra le due vie di comunicazione maggiori che da Novara risalgono verso nord, quella del Lago Maggiore e quella del lago d'Orta, anche con la modernità si è trovato tagliato fuori da ogni tipo di insediamento produttivo e di stimolo al progresso, rimanendo isola silenziosa cara soltanto ai bogognesi ed a coloro che ancora amano la bellezza agreste e la sua tranquillità.

Il fascino che emana dall'ambiente naturale proprio di questo territorio è un fascino bucolico, ricco di suggestivi colori e di colpi d'occhio che spaziano in un susseguirsi di morbide linee e geometriche figure rispondenti all'alternarsi di aree coltivate, prati, vigneti, aree boscate, ed al susseguirsi dei piccoli appezzamenti esiti di quella frantumazione della proprietà che è tipica di una agricoltura da sempre fonte di sopravvivenza familiare piuttosto che di espansione aziendale. Questa frammentazione è ben visibile anche nelle tavole bogognesi dell'antica Mappa Teresiana del 1723 relative al territorio di Bogogno. Un'ambiente naturale espressione di un'agricoltura povera e non molto diversificata, dove il ritmo dei lavori agricoli si è perpetuato immutato per secoli e dove il rapporto agricoltura-ambiente è sempre stato orientato verso la conservazione di tutto ciò che

è utile, affinché nulla di quello che poteva servire andasse perduto. Un ambiente rurale conformato dunque da esigenze sociali che imponevano colture sussistenziali, senza la minima presenza di aree incolte e nella totale assenza di ogni forma di organizzazione aziendale e di relativo commercio organizzato. Ognuno coltivava per sé ciò che era necessario alla economia familiare e quel poco che eventualmente eccedeva questa necessità, veniva venduto dai contadini direttamente oppure con l'intervento di mediatori locali. Assente anche ogni forma di razionalizzazione della produzione; la consuetudine regnava sovrana e da essa non ci si scostava mai, per non correre il rischio di insuccessi.

Le aree destinate a coltivo sono state da sempre localizzate nelle zone collinari asciutte. In esse si praticava prevalentemente una cerealicoltura (frumento, mais, avena, orzo, ecc.) orientata verso l'alimentazione umana e l'allevamento del bestiame di uso domestico; solo in alcune zone, particolarmente vocate, venivano coltivate anche le patate che sul nostro territorio davano ottimi risultati.

La vite, anticamente molto estesa in territorio bogognese, trovava la sua collocazione un po' ovunque, con predilezione, ove possibile, per le aree collinari argillose. Si è sempre trattato di vigneti con promiscuità di vitigni il cui impianto e la cui conduzione avvenivano in funzione della quantità, senza mai badare alla vocazione del terreno, alla sua esposizione o alla qualità del prodotto finale. Si otteneva così un vino di bassa gradazione alcolica e di qualità piuttosto scadente. Quello che importava infatti non era la produzione di una gradevole bevanda, ma la produzione di un alimento in grado di fornire al contadino calorie per l'espletamento del suo duro lavoro.

I prati occupavano la parte irrigua del territorio situata lungo tutta l'asse del torrente Meja e la rete di fossi ad esso affluenti. Qui il foraggio trovava il suo habitat più naturale e favorevole, crescendo rigoglioso. Una particolarità singolare delle acque del torrente Meja e dei fossi che lo alimentavano era la presenza di un'ottima qualità di gamberi di acqua dolce, tanto che l'area segnata dal corso del torrente era nota con il nome di **“valle dei gamberi”**.

Le aree boscate sono sempre state sparpagiate sul territorio a chiazze ed erano in prevalenza ubicate verso nord-est, sud-est e ad ovest. Il bosco in passato ha sempre goduto di una particolare attenzione da parte del contadino che da esso ricavava due elementi indispensabili all'economia familiare: la legna da ardere e da utilizzare per i vari manufatti necessari e lo strame indispensabile per la gestione della stalla. Questi boschi, così ben tenuti, erano uno spettacolo e, dal punto di vista ecologico, rappresentavano un ecosistema in perfetto equilibrio.

Una fitta rete di sentieri, strade campestri, vicinali ed interpoderali ster-

rate attraversava tutto il territorio e consentiva di raggiungere ogni zona a piedi, con animali e con carri agricoli.

Nel corso di questo paragrafo abbiamo citato la Mappa Teresiana del catasto agricolo; riteniamo utile pertanto riferire qualche dato sommario su questo strumento catastale. Con il termine di catasto ci si riferisce alla lista dei beni immobili redatta dallo Stato per accertare le diverse proprietà. Catasti storici si ricordano già presso gli Egizi e i Romani sotto forme di estimi; ma solo nel settecento i catasti acquisirono una accurata descrizione dei fondi sulla base di rilevazioni geometriche. Tra i primi catasti così elaborati si ricordano quello del Piemonte (1699-1731) e quello Teresiano avviato a Milano nel 1718. (Cfr. “Dizionario di storia” - *Catasto Teresiano*, [www.pbmstoria.it](http://www.pbmstoria.it))

Poiché il nostro territorio era all’epoca sotto il dominio di Milano e di Maria Teresa d’Austria, nel settecento queste zone vennero descritte nel catasto milanese di Maria Teresa d’Austria. In questo strumento, il territorio di Bogogno venne descritto in quindici fogli numerati da uno a quindici e tutti questi fogli, presenti nell’archivio della Società di Cultura Bogognese, li abbiamo inseriti tra i documenti pubblicati alla fine del libro. Ma del Catasto Teresiano parleremo diffusamente in un apposito capitolo.

## LE REGIONI AGRICOLE

Bogogno è sempre stato un paese eminentemente agricolo ed il suo territorio era suddiviso in regioni che nel gergo popolare venivano indicate con una denominazione ben precisa, talvolta molto colorita, ma che non sempre stavano ad indicare aree di una certa estensione; infatti poteva succedere che un nome indicasse non una regione vera e propria, ma un unico campo privato.

Diamo un elenco delle regioni agricole più significative, elencandole con riferimento ai punti cardinali, raccomandando di rifarsi, per una loro precisa individuazione, alla carta dei sentieri a suo tempo pubblicata dall’Amministrazione Comunale e distribuita gratuitamente a tutta la popolazione:

### AREE SITUATE A NORD

Pra funtana	San Iagmu
Roclu	Varsüri
Camp d’Amlén	Giroli
Pray magri	Crüşèta
Camp Prasc-tén	Funtani dal solch

Custascia	Campésc
Nuarèn	Quara
Cažota	Pülascén e Pülàscia
Mutén	Curuna
Ras	Marcaudén
Casc-tlæn	Pray d'la Moia
Camp dal Türch	

**AREE SITUATE AD EST**

Spuà	Santa Mareia
Pré	Casasci
Tensa	Gnach
Vargaiana	Vachèri
Inoca	Sabiunèra
Mnèrva	Salvagia
Cosc-ta bèla	Ræula
Crôs	

**AREE SITUATE A OVEST**

Camp al vèl	Munscinôi
Iurdana	Barasgiòli
Runch	Timunina
Sara	Munc
Muntriôi	Maiša
Paula	Ræulina
Franscina	Ciós
Môt cudrè	Urià
Barasgi	Gianèli
Val scüra	Sèlva
Reža	

**REGIONI SITUATE A SUD**

Runchén	Môt d'la crava
Scarlina	Püla
Mediciüra	Lavunc
Mulén	Camplunch
Prà sæch	Nusòn
Prà grant	Cusc-tén
Casinòn	Môt
Rusgiòn	San Quirch
Muntà	Pilòn
Prà lunch	Scirisè

Ca nova	Brusà
Splèi	Barasgiòn
Žetra	Almén
Caužina	Pusiòn
Flina	Muntèc
Môt rós	Mutaiô
Pusiòn	Pra nôf
Valèta	Munsgén
Prasciòn	Crota
Nibiola	Campasc
Carmasc	Bunora
Vèrt	Cirinaica
Lanina	Casina dal cunt

## LA VITA DEL CONTADINO

Anticamente la porzione di territorio coltivata aveva una dimensione piuttosto ristretta ed era suddivisa in piccole particelle, in genere di poche pertiche. Il resto erano prati e boschi. Qui, lontani dalla ricca agricoltura della bassa, la piccola proprietà ha sempre vissuto a stento, tramandata da padre in figlio e difesa all'interno della famiglia anche con matrimoni tra consanguinei.

Il contadino locale non era certo un agricoltore emancipato; in linea di massima non esistevano qui le grandi cascine ed i facoltosi proprietari terrieri, che sono stati presenti sul nostro territorio solo per un certo periodo storico, hanno lasciato la loro proprietà frazionata in piccole particelle vendute ai sottoposti.

La terra non dappertutto era buona, e la gran parte della gente viveva di stenti, facendo fatica a pagare “**LA TAIA**” (le tasse) ed a mantenere una famiglia che doveva essere necessariamente numerosa per poter avere a disposizione più braccia da lavoro.

Non sono molto lontani i tempi in cui la carne la si mangiava poche volte all'anno e si mangiava il “**PÆN MALGÒN**”, cotto una volta alla settimana, mentre il frumento veniva venduto per recuperare un po' di soldi. I figli collaboravano ai lavori dei campi fin da giovani; le donne faticavano tra lavori domestici e lavori agricoli; ci si vestiva con un abbigliamento molto modesto e sommario e si andava scalzi per gran parte dell'anno, riservando gli zoccoloni (**ŽUCLUGN**) alle cerimonie religiose e alla scuola. Gli zoccoloni, quando in punta si consumavano e si schiodavano, si aprivano ed in questo caso venivano chiamati **ŽUCLUGN BAC**.



*La mietitrebbia*



*Vendemmia*

La monda e la raccolta del riso nella bassa novarese integravano il modesto bilancio familiare; il maiale forniva il lardo ed i salumi della “**DÓIA**”; i piccoli animali da cortile davano le uova (galline e oche) o le pelli (conigli) recuperate per lo “**STRASCÈ**” (straccivendolo) ed una parte di tali animali veniva pure venduta al mercato; la bestia della stalla (raramente due) svolgeva funzioni da traino e da latte, un latte che in gran parte veniva venduto al lattaiolo per avere in cambio alcuni spiccioli, il burro ed il gorgonzola. La mucca forniva anche il vitello, preziosa risorsa economica di famiglia; i gelsi sparpagliati lungo i fossi ed i sentieri dei prati e dei campi, davano le foglie necessarie per l’allevamento dei bachi da seta.

Per quanto riguarda le colture tipiche del posto, non si possono segnalare particolari risorse. L’area boscata era abbastanza estesa e da essa il contadino ricavava la legna necessaria per il riscaldamento e la costruzione dei piccoli accessori in legno tipici dei lavori agricoli; le granaglie coltivate nei campi erano prevalentemente rappresentate dal granoturco e dal frumento, più rara la coltivazione di segale e avena; dal campo si ricavano anche le patate che erano parte essenziale della alimentazione umana e rientravano anche abbondantemente nell’alimentazione degli animali da cortile; i prati, estesi lungo tutta la parte irrigua della Meja, fornivano i foraggi per le mucche; le viti, che anticamente aveva una discreta estensione, forniva il vino che all’epoca, più che una bevanda, era un alimento adatto ad assicurare la maggior parte delle calorie necessarie per poter condurre il duro lavoro dei campi. Frutteti veri e propri a Bogogno non ne esistevano; le piante da frutto si trovavano sparpagliate nelle vigne (pesche e fichi), negli orti (mele, pere e prugne) e nei cortili (noci). Le specie orticole potevano essere coltivate sia negli orti prossimi alle abitazioni (**CIÓS**), che in piccoli appezzamenti nei campi. Il riso lo si guadagnava in risaia, partecipando alle operazioni di monda e raccolta.

Tutti questi prodotti agricoli erano il frutto di un duro lavoro finalizzato, più che al guadagno (solo il frumento e una parte di patate e di vino venivano venduti), alla sopravvivenza; lavori davvero duri quelli che il contadino eseguiva nei campi, lavori che erano ritmati dallo scorrere delle stagioni.

Vogliamo qui ricordare una data particolare della vita del contadino, rappresentata dalla ricorrenza di San Martino. Infatti questa data era molto importante perché prevedeva la scadenza o l’eventuale rinnovo dei contratti di locazione agricola, il pagamento degli affitti ed il saldo delle varie pendenze.

Descriviamo sommariamente i lavori che il contadino eseguiva nei campi.

## **LA FIENAGIONE NEI PRATI**

La raccolta del fieno destinato agli animali della stalla era attività di grande importanza e grande impegno. L'erba era falciata usando la falce da fieno (**RANZA**), la quale veniva periodicamente battuta (**MARTLÁ**) con un martello (**MARTÉ**) di ferro su di un grosso chiodo che faceva da incudine ed era chiamato **TIÒLA**. Nel corso del lavoro, la falce veniva invece affilata con una pietra dura (**COTE**) che il contadino teneva in un corno di mucca (**QUÈ**) contenente acqua per mantenere umida la pietra e un po' di paglia per tenerla ferma; questo corno si portava appeso posteriormente alla cintura dei pantaloni con un gancio di ferro.

L'erba falciata e disposta in filari (**ANDANI**) veniva lasciata essiccare al sole durante il giorno e raccolta alla sera formando filiere dette **CAVAL**, che poi venivano frazionate in cumuli (**CAPLINI**) per cercare di limitare i danni dell'umidità notturna; il giorno seguente l'erba era ridistesa all'alba e rivoltata più volte durante il giorno per più giorni, fino a quando, ben essiccata, veniva arrotolata in ammassi (**VULPUGN**) e sistemata sul carro, ove era mantenuta ferma da pali di legno (**STAULÉT** o **STAULERI**); il carro, così caricato, veniva trainato dalle mucche al fienile (**CAS**).

A seconda della stagione, il fieno prendeva nomi diversi: **MASCENG**, taglio di maggio; **ARGORDA**, secondo taglio di giugno; **TARZÔ**, terzo taglio di agosto; **QUARTAROLA**, quarto taglio di settembre. L'erba che ancora cresceva in autunno, veniva fatta pascolare dalle mucche; mentre, nel corso dell'inverno, il prato era concesso in uso ai pastori che scendevano dalla montagna per il pascolo delle greggi. Infatti la transumanza, cioè la migrazione stagionale delle greggi dalle regioni di montagna alla pianura e viceversa, nelle nostre zone è sempre stata presente. Essa era praticata da pastori che guidavano il gregge con l'aiuto di cani addestrati allo scopo; questi pastori, per tutto il periodo della transumanza, passavano le notti all'aperto protetti da robusti sacchi a pelo e mangiavano pure all'aperto, cucinandosi la polenta in paioli che si portavano appresso caricati sul dorso di qualche asino che seguiva il gregge carico di tutto ciò che poteva servire ai pastori.

Il lavoro della fienagione era un lavoro particolarmente pesante ed andava iniziato all'alba per evitar di dover lavorare sotto il sole nelle ore più calde; questa fatica era supportata da una alimentazione che, nella sua semplicità, era molto calorica: pane e gorgonzola, pane e salamino della d'òia, vino e "**RÛSÛMÀ**", specie di zabaione fatto con uova, latte, zucchero e vino.

Un tipo di pianta erbacea di particolare pregio era il trifoglio (**TRIFÔ**) ad alto contenuto di foglie, fiori e germogli. Veniva raccolto con un unico taglio e, una volta tagliato, lo si faceva seccare durante il giorno sulle strade o nelle piazzette in modo che il calpestio facesse uscire la semenza da utilizzare l'anno successivo. A sera il trifoglio sparpagliato su stra-



*Mondine nelle risaie*

da veniva raccolto in mucchi che al mattino erano ridistesi; così fino ad essiccazione completa. Questi mucchi di trifoglio, che alla sera venivano accostati ad un muro, erano lo spasso dei bambini del rione, i quali ci giocavano fino a sera inoltrata.

## L'ARATURA DEI CAMPI

La preparazione del campo per la semina era un lavoro autunnale particolarmente importante e complesso, da farsi con molta cura, affinché la semina potesse produrre la massima resa.

La prima operazione era l'aratura che consisteva nel dissodare il terreno con l'aratro (**SCILORIA**) il quale affondava nella terra il suo vomero (**URÆGIA**), dotato di una lama (**MAŽA**) asportabile per consentirne la sostituzione; il vomero era preceduto da un rostro rompi zolla (**CÓTRU**). In sostanza l'aratro portava in superficie il terreno buono ed interrava le erbe e le radici infestanti, rendendo così il campo pronto per la successiva semina. Nei secoli scorsi l'aratro veniva trainato da mucche (una o due); il cavallo nelle nostre zone era infatti pressoché sconosciuto come animale da lavoro nei campi ed i pochi esemplari presenti in paese venivano utilizzati esclusivamente per il traino di carri.

Terminata l'aratura, il terreno veniva sistemato con l'erpice (**ERPU**), attrezzo trainato dalla mucca e ricco di spuntoni che rifinivano la superficie del campo, spezzettando le zolle e ripulendola dalle erbacce che non erano state sepolte nel terreno durante l'aratura. Un tipo particolare di erpice era snodato (**TIGRA**) e veniva usato prevalentemente nel prato per frantumare (**TIGRÈ**) il letame sparso per la concimazione.

## LA SEMINA DELLA GRANAGLIE E LA LORO COLTIVAZIONE

Anche la semina era un lavoro autunnale; di buonora il contadino si recava nel campo con la semente (**SG-MENŽA**) posta in un cesto particolare (**SUMNÓRA**) portato su un braccio e, andando su e giù per il campo, spargeva il seme con ampi gesti del braccio in modo che la superficie fosse tutta interessata dall'operazione. Come già detto in precedenza, modesta era la semina di orzo, avena, segale; infatti i due cereali di più largo consumo erano il mais ed il frumento.

**Il Mais (MALGÒN)** era il cereale di uso comune per la preparazione del pane. Dopo la semina, una volta germogliato, il granoturco richiedeva una zappatura (**MUNDÈ**) ed una operazione di rincalzatura (**ARŠALÌ**), operazioni che venivano eseguite con una particolare zappa (**SAPÉN**). Prima del raccolto, le cime dello stelo del mais venivano mozzate ottenendone un foraggio per le mucche; questa operazione era detta **FÈ SCIÒMI**. La successiva raccolta delle pannocchie mature avveniva a mano, con esposizione poi delle pannocchie al sole appese alle ringhiere dei ballatoi. Le pannocchie essiccate venivano ritirate nei granai e, in un secondo tempo, si sgranavano utilizzando il manico di una cesta (**CAVAGNA**). Un tipo particolare di granoturco, detto **SFALÀ**, veniva seminato tardivamente molto fitto in modo da non dare frutto e lo si utilizzava per il foraggio delle muc-

che.

**Il Frumento (FURMENT)** era l'altro cereale di uso comune ed era coltivato, non tanto per un utilizzo domestico, quanto per la vendita. La sua raccolta veniva fatta in giugno utilizzando una particolare falce (**MÈULA**) e, una volta falciato, veniva fatto essiccare in covoni (**CÔUI**) che venivano legati con mazzetti (**LIGAM**) di un'erba filamentosa dal nome scientifico di *Agrostis Spicaventis* e detta in dialetto **LIPINZA**; tali covoni erano poi raccolti e portati nel granaio in attesa dell'arrivo della trebbiatrice (**MACHINA DA BAT**). L'arrivo della trebbiatrice era un momento di festa per tutti: il contadino gioiva nel vedere i frutti di un duro lavoro ed i bambini esprimevano una chiassosa allegria intorno agli operatori della trebbiatrice. L'operazione di trebbiatura del grano si svolgeva in zone diverse del paese ed i contadini accedevano alla trebbiatrice a turno, secondo una prenotazione prestabilita. Una volta trebbiato, il grano veniva raccolto in sacchi di iuta, caricato sul carro e portato nel granaio (**MAGAZÉN**).

## LA COLTIVAZIONE DELLE PATATE

La coltivazione delle patate (**TARTÈFLI**) nella povera economia rurale rappresentava un momento di grande importanza. Infatti questo tubero, oltre ad essere un elemento importantissimo della dieta abituale, era anche alimento di primaria importanza per l'allevamento di alcuni animali, primo fra tutti il maiale. Il lavoro relativo alla coltivazione delle patate era abbastanza impegnativo; infatti, dopo il loro impianto, quando le piantine erano emerse dal terreno, iniziava una serie di lavori di assestamento del terreno stesso intorno alle piantine (**ARSALÌ**), e di concimazione ove richiesta. A maturazione avvenuta, i tuberi venivano dissotterrati e portati in cantine adatte alla loro conservazione, al buio e con il giusto grado di umidità. Segnaliamo che le patate di Bogogno, per la loro bontà, godevano di grande fama anche in zone molto lontane come la riviera ligure.

## IL LAVORO NELLA VIGNA ED IL VINO

La vigna rappresentava il luogo più suggestivo della vita del contadino e il prodotto finale del lavoro che essa comportava, il vino, era certamente motivo di grande orgoglio: "*al me ven l'è 'l püsè bòn*", si sentiva spesso dire dal contadino, quando nelle lunghe sere d'inverno gustava con piacere un bicchiere di vino davanti al camino. E lo poteva davvero dire a buon diritto, perché quello era il frutto del duro lavoro di un anno. Per arrivare al vino infatti si parte da lontano, dai lavori che nel vigneto iniziano nell'inverno, si protraggono per più stagioni e vengono condotti tutti a mano: dissodare il terreno (**RUNCHÈ**), piantare le barbatelle, potare (**PUÈ**), siste-



*I carrettieri*

mare i tralci (**FÈ COI**), prevenire i danni da parassiti (**BAGNÈ VEGNA**); seguire la lunga stagione della maturazione dell'uva e poi la vendemmia (**VANDÈMIA**), la pigiatura (**PASC-TÈ ÜA**), la fermentazione del mosto, la torchiatura (**TURCÈ**), la sistemazione del vino in botti seguita con attenta vigilanza; ultima tappa la raccolta delle vinacce (**VINASCI**) da vendere al miglior offerente, il quale poi le trasmetteva ai produttori di grappa. Arrivava così l'ora del vino nuovo da assaporare prima dell'imbottigliamento o della sistemazione definitiva in botti (**BUNZA** e **VASÉ**).

### **LA COLTIVAZIONE DELLA CANAPA**

La canapa (**CANVU**) si coltivava in una porzione di campo molto ben concimata per favorirne la crescita (**AL CANVAL**). Alla raccolta i fusti di canapa venivano messi a macerare in una buca colma d'acqua e, una volta ben macerati, si sfilavano dal fusto le fibre che, riunite in mazzi, venivano portate a Borgomanero dal cordaio (**CURDAT**), il quale provvedeva a fabbricare corde secondo le necessità del committente; in genere si trattava di corde usate nei vari lavori dei campi (**SOUI**) oppure di corde annesse ai finimenti degli animali da stalla (**SUET**).

### **LA COLTIVAZIONE DEGLI ORTAGGI**

Una vera e propria coltivazione di ortaggi a Bogogno non è mai existi-

ta; ciascuna famiglia produceva quel poco che bastava alla economia familiare. La sede della coltivazione di ortaggi era l'orto (**ÔRT**), situato in genere in prossimità dell'abitazione (**CIÓS**) e spesso recintato da una palizzata fatta con fusti secchi di granoturco (**MALGASCI**). Le speci di ortaggi più in uso erano: i vari tipi di insalata (**'NSALATA**), il sedano (**SËL**), i pomodori (**PUMATI**), qualche erba aromatica, i fagioli (**FAŠÔI**), i fagiolini (**CURNËTI**).

Altri tipi di ortaggi venivano invece coltivati in aperta campagna, in piccole porzioni di campo opportunamente preparate per lo scopo. Era il caso delle rape (**BURDUGN**, **RAVESCI**) e delle verze (**VÈRZI**), queste ultime ammassate tra di loro nel così detto verziere (**VARZÈ**).

## **IL BOSCO**

L'importanza del bosco nell'economia agricola locale era notevole. Da esso si ricavava innanzi tutto il combustibile per il riscaldamento e la cottura delle vivande. La legna raccolta per questi usi veniva tagliata in pezzi non eccessivamente grossi (**TAPI**) che venivano ammassati sotto un portico (**PORGU**) per esser successivamente utilizzati nel camino (**CAMÉN**) oppure nella stufa (**STÛVIA**), ove essa esisteva.

Un secondo utilizzo della legna del bosco era quello della preparazione di assi o pali destinati ad usi agricoli diversi; talvolta si ricavavano dalle piante anche tavole utilizzate per la costruzione di arredi domestici, come per esempio panche (**PANCHI**), tavoli (**TAULI**), sgabelli (**SCAGN**), ecc.

Un'importante risorsa ricavata dal bosco erano le foglie (**FOI**) e l'erica (**STRAM PAR FÈ ROBA DA TEND**) utilizzate per preparare il letto alle mucche (**VACHI**) nella stalla. Tale materiale formava con lo sterco delle mucche il letame (**LAM**) che veniva raccolto in un apposito angolo del cortile (**MÔC DAL LAM**), per finire poi nei campi come fertilizzante. Per tutte queste risorse il bosco era un sito particolarmente curato, tenuto sempre in perfetto ordine con vie di accesso e sentieri agevolmente percorribili.

## **IN RISAIA**

Un'entrata di grande rilevanza economica era il frutto del lavoro prestato in risaia nella fase estiva di monda (**MUNDA**) e nella fase autunnale di raccolta (**RICOLT**); il riso infatti è sempre stato un alimento fondamentale presso l'antica comunità bogognese.

Le mondine (**MUNDINI**), le donne che erano utilizzate per i lavori in risaia, venivano arruolate nei vari paesi da parte di locali rappresentanti dei padroni di risaie ubicate in genere nel basso Novarese o nel Verellese.

A queste figure di ingaggiatori veniva assegnata la qualifica di capi ed in genere si trattava di donne (**LA CAPA**).

Le mondine partivano per la risaia verso la metà di maggio e rientravano a metà luglio. Il giorno della partenza si recavano alla stazione di Cresca a piedi nudi e, una volta salite sul treno, calzavano le zoccole di legno (**ŽOCLI**). Il loro bagaglio era molto povero ed era rappresentato da una borsa di stoffa contenente in genere una maglietta, una paio di camicette a mezze maniche, un paio di mutandoni di tela a mezza gamba (**CAUŽUNÉT**), qualche gonna. Completava il bagaglio una cassetta di legno, chiusa a chiave, contenente pochi alimenti: qualche fico secco, qualche salamino, mezza dozzina di uova, un pezzetto di cioccolato e poco altro. Giunte alla stazione, la più vicina alla cascina, un carro trainato da cavalli e dotato di panche di legno portava le mondine a destinazione. E qui avevano inizio la dura fatica ed i disagi della risaia: chinate verso lo specchio dell'acqua, immerse a piedi nudi nel fango, assalite da moscerini e zanzare, le mondine incominciavano la loro giornata all'alba e si trascinarono sotto il sole cocente fino al tramonto.

Il lavoro era diverso a seconda della stagione: al principio dell'estate, all'inizio della monda, esso consisteva nel trapianto delle piantine di riso e nella eliminazione delle erbe infestanti; in autunno, al raccolto, si tagliavano le spighe di riso con la falce messoria, si legavano le spighe in mazzi e si ammassavano i mazzi di spighe in covoni sul campo, in modo che gli addetti potessero trasportarli sull'aia della cascina. Finita la stagione arrivava il modesto compenso: poche centinaia di lire ed alcuni chili di riso, merce comunque preziosa per rimediare alla miseria dei tempi, anche se tributo troppo modesto per un lavoro quasi disumano e condotto al limite della sopportazione.

## **ARTI E MESTIERI**

In questo capitolo le persone più anziane potranno riconoscere situazioni e figure che le riporteranno alla loro giovinezza, quando la vita del paese si esauriva nell'ambito ristretto della comunità locale e gli artigiani ed i commercianti erano parte caratteristica del microcosmo paesano, talvolta dotati di tratti pittoreschi, quasi da macchietta.

Non tutti i mestieri erano esercitati da elementi locali, alcuni erano appannaggio di forestieri che comparivano in paese con una certa periodicità ed andavano a coprire particolari necessità delle famiglie, dando anche alla loro comparsa quasi il carattere di una festa. Ne parliamo brevemente.

## **BUMBUNAT**

Era un venditore ambulante di dolci che nei giorni festivi faceva il giro del paese soffermandosi specialmente nelle osterie. Nei giorni di festa importante offriva la sua merce anche posando un piccolo tavolo su cui distendeva le cose offerte. In altre occasioni i dolci (caramelle, croccanti, ossa da mordere, biscotti, ecc.) erano posti in una cassetta con un manico di legno e due coperchi di vetro, attraverso i quali si intravedevano le leccornie. Talvolta, invece della cassetta, veniva utilizzata una gerla, soprattutto quando il “bumbunat” veniva da fuori. Una caratteristica di questi venditori ambulanti era quella di cedere la merce attraverso una specie di roulette detta **BIRULÒ**, il che comportava il pagamento di una posta per ogni giro e la vincita era ricompensata con dolci. Qualcuno invece del “birulò” usava un sacchetto di tela contenente dischetti in legno con incisi numeri da uno a novanta; in questo caso si puntavano i “numeri bassi” oppure i “numeri alti”, cioè i numeri che vengono prima e dopo il numero quarantacinque.

## **CADRIGAT**

Con il nome di cadrigat si indicava il riparatore e l’impagliatore di sedie (**CADRÈGA**). Per l’impagliatura comune veniva usata un’erba lunga e molto resistente chiamata **LISCA**, mentre per i lavori più raffinati o, a richiesta, venivano usate paglie di colori diversi come il giallo, il verde, il rosso. Questi lavoratori erano ambulanti e, dopo aver girato il paese alla ricerca di sedie da riparare, si sistemavano in qualche angolo di strada ad eseguire il loro lavoro chiacchierando con chi si fermava.

## **CARITÈ**

Il caritè era il carrettiere che trasportava merci varie su carri trainati da cavalli; di notte i “caritè” segnalavano la loro presenza su strada ponendo una lanterna accesa appesa all’assale del carro. Si trattava in genere di gente del posto che per lo più trasportava vino, patate o altri prodotti della terra; erano invece forestieri quei conducenti che trasportavano mattoni dalle fornaci ai cantieri edili; questi, attraversando il paese, amavano farsi notare facendo schioccare la frusta con grandissima abilità. Questo spettacolo era particolarmente seguito dai bambini, i quali per strada facevano un codazzo per imparare a maneggiare allo stesso modo la frusta.

## **FOTOGRAFO**

Questo personaggio appariva in paese molto raramente, in quelle occa-

sioni particolari che meritavano di essere immortalate con una foto di gruppo, per esempio importanti cerimonie religiose (come **AL MISSIUNI**) o scolastiche (foto di fine anno). In genere il fotografo veniva da Borgomanero ed arrivava portando la necessaria attrezzatura in bicicletta.

## MAGNÆN

Si tratta dello stagnino che, comparando in paese con una certa periodicità, raccoglieva casa per casa padelle (**PÈLI**), pentole (**PIGNATI**), mestoli (**CAZI**), ecc. da riparare. Per accudire al suo lavoro si sistemava in qualche piazzetta, dove attivava un fuoco con una piccola ventola a manovella, in modo da mantenere surriscaldato il ferro che scioglieva lo stagno necessario per saldare. Nel gergo popolare il nome di magnæn era anche sinonimo di furbacchione.

## FRÈ

Il fabbro ferraio svolgeva due mestieri. Era il maniscalco che ferrava mucche e cavalli ed era anche fabbro che lavorava il ferro per la riparazione di attrezzi agricoli o parti in ferro dell'abitazione. La sua bottega, nei giorni di pioggia durante i quali non si poteva lavorare nei campi, era luogo di ritrovo intorno alla forgia mantenuta sempre accesa dal mantice (**MÁN-TAS**).

Negli intervalli, fra un lavoro e l'altro, era d'obbligo un salto nella vicina osteria per un buon bicchiere di vino gustato insieme ad amici o clienti.

## MULITA

Anche l'arrotino era un ambulante che ogni tanto faceva la sua comparsa in paese. Affilava forbici (**FULŠÉT**), coltelli (**CURTEI**), roncole (**PUARÔ**), falci e lame di ogni tipo, svolgendo il suo lavoro all'aperto ed utilizzando un carrettino attrezzato con una ruota collegata alla mola e azionata a pedali. Una lattina di acqua posta sopra la mola lasciava cadere gocce di acqua attraverso un foro onde tenere raffreddato l'attrezzo che si affilava. Una variante del mulita era una caratteristica figura del posto chiamata **PACÉN**, il quale affilava i denti delle seghe da legna (**RÈŠGA**) utilizzando come tavolo da lavoro una cassetta alla quale era applicata una piccola morsa che teneva ferma la sega.

## MURNÈ

Il mugnaio gestiva il mulino della Cucchetta, la cui ruota di ferro, dotata di pale, era azionata dall'acqua che proveniva da una diramazione del torrente Meia. Girava per il paese con un carro trainato da un mulo e sul carro caricava i sacchi di granaglie che ciascuno gli affidava per la macina; a questi sacchi era associato un sacchetto per la crusca, chiamato **AL SACHÈT DAL BRÆN**. Una parte della farina ottenuta con la macina del grano veniva trattenuta del mugnaio come compenso: questo compenso

era detto la **MOTÜRA**.

### **SARTÓ**

Il sarto era un artigiano del posto che confezionava abiti su misura e di solito lavorava in un locale delle sua abitazione adibito a sartoria. In questo locale era presente un busto sul quale modellava i capi in fattura ed alle pareti erano appese immagini a colori in carta patinata che esemplificavano vari tipi di abiti già confezionati e che servivano da esempi per i clienti, sia per la scelta del tessuto che per il modello di abito.

### **SCIAVATÉN**

Il calzolaio era un artigiano che, più che confezionare scarpe nuove su misura, rattoppava e risuolava scarpe usate. In genere si prestava anche per altre mansioni, come per esempio quella di riparare sveglie, svolgendo così anche le funzioni di orologiaio (**ARLUGÈ**). La bottega del calzolaio alla sera diventava ritrovo per amici e conoscenti che trascorrevano la serata con lui chiacchierando e fumando, rallegrati in genere da qualche burlesco sempre disponibile per scherzi e battute.

### **SC-PAZACAMÉN**

Il mestiere dello spazzacamino era esercitato in genere da gente della montagna e quasi sempre il lavoro era svolto da due persone: il padrone ed un ragazzino, entrambi anneriti negli abiti e nella pelle dalla fuliggine (**CALÉSC**). Il corredo necessario per il lavoro di pulitura dei camini (corde, spazzole, bacchette di ferro), veniva portato a tracolla ed al ragazzino era affidata la parte più faticosa dell'opera: arrampicarsi all'interno della canna fumaria e sbucare dal tetto a lavoro ultimato.

Gli spazzacamini in genere erano originari della Val Vigizzo e attorno al loro umile e faticoso lavoro è fiorita una copiosa letteratura, anche sulla spinta emotiva indotta dalla pena che facevano questi poveri bambini inviati in giro per il mondo alla ricerca di un'entrata economica per la loro famiglia.

### **UMBRALÁT**

L'ombrellaio, artigiano ambulante, arrivava in paese portando a tracolla una cassetta di legno contenente ombrelli nuovi (**UMBRÆLI**) e gli attrezzi del mestiere. Si sedeva in una piazzetta ed eseguiva il suo lavoro di riparazione sotto gli occhi dei passanti coi quali amabilmente conversava. Capi-

tava che qualcuno di loro si fermasse in paese più giorni per completare il lavoro che gli veniva assegnato ed in tal caso era ospitato da qualche contadino nella stalla; così faceva ad esempio il **DAMU**, un ombrellaio ancora molto ricordato in paese.

### **CAVAGNÁT**

Il cestaio era un mestiere tenuto in grande considerazione perché il cesto (**CAVAGNA**), era il mezzo più usato per spostare piccole cose. Serviva infatti per andare a lavare il bucato, per andare a desinare in campagna, per spostare prodotti agricoli, per portare piccoli animali al mercato, ecc. È ancora nel ricordo di tutti la figura dell'ultimo cavnát, Sacco Edoardo, uomo spassosissimo, il quale mentre intrecciava abilmente vimini nell'esecuzione dei cesti, si burlava delle clienti più credulone raccontando loro storie impossibili. Anche di noi ragazzini si prendeva gioco, mandandoci in giro per i boschi a cercare fantomatici nidi d'asino.

### **SATARÓ**

Il becchino era anche custode del cimitero. Preparava le fosse per accogliere i defunti in terra, e dopo il funerale, sistemava la terra dandole la forma di un tumulo (**LA BOSA**) sul quale i parenti depositavano un mazzo di fiori di campo o di cortile. Egli provvedeva anche alle estumulazioni, raccogliendo poi le ossa per collocarle nell'ossario.



*Osteria del Tinaia in Via Martiri*

### **SACRESC-TA**

Il sacrestano era parte integrante delle cerimonie religiose: campanaro, cerimoniere, addetto ai vari servizi della chiesa. Con qualsiasi tempo si vedeva passare per il paese tre volte al giorno e salire verso la chiesa per suonare i richiami quotidiani: di primo mattino il suono dell'Ave Maria, alle dodici il richiamo di mezzogiorno ed alle cinque della sera l'Ave Maria

serale. Alla domenica ed alle altre feste comandate, ai richiami abituali si univano i richiami delle varie messe e dei vespri.

### **CAMPÈ**

Il campiere era il custode, specialmente notturno, delle coltivazioni giunte a maturazione ed in prossimità della raccolta. La sua presenza era particolarmente importante nella vigna, prima della vendemmia, dove si aggirava tra i filari con in mano un bastone e segnalava la sua presenza con una scopa rovesciata verso l'alto e fissata ad un palo.

### **SANSAL**

I mediatori in affari erano particolarmente ricercati per la compravendita delle mucche, anche se intervenivano nella mediazione per l'acquisto o per la vendita di qualsiasi prodotto agricolo. Erano personaggi molto loquaci, che sapevano esprimersi con un linguaggio colorito ben adatto a stabilire un contatto proficuo fra le parti, nel tentativo di concludere rapidamente un affare che anche a lui avrebbe portato un guadagno.

### **LACÈ**

Nelle frazioni Novella, Castello ed Arbora il lattaio, che raccoglieva il latte, anticamente veniva da un altro paese, arrivando con un calesse sul quale erano fissati i contenitori del latte. I litri consegnati ai lattai venivano indicati su di un ramo di salice spaccato in due (**TESERA**) mediante una incisione (**LA TACA**); una metà di questo ramo restava al contadino, l'altra metà al lattaio e ogni dieci segni si cambiava il bastoncino. In paese invece esisteva un lattaio del posto al quale la gente consegnava il latte trasportandolo con secchielli di lamiera e registrando il prodotto consegnato anche qui mediante un rametto di salice spaccato in due e, solo più tardi, mediante annotazioni su di un libretto; il latte veniva pagato al contadino a fine mese, parte in denaro e parte in burro e gorgonzola. Il 24 aprile 1937 venne firmato un contratto stipulato tra il lattaio Agazzone Antonio ed un "Consorzio Produttori Latte di Bogogno" rappresentato dal neo presidente Guglielmetti Camillo. Tale contratto prevedeva la vendita al lattaio di tutto il latte prodotto dal bestiame bovino di proprietà degli aderenti al Consorzio, escluso quello destinato ad uso domestico ed all'allevamento del vitello. Condizioni economiche, obblighi bilaterali e dettagli contrattuali vari erano fissati in dieci articoli, l'ultimo dei quali faceva obbligo al lattaio di non acquistare latte da produttori non iscritti al consorzio ed ai produttori imponeva di non vendere ad altri il

latte prodotto dalle loro mucche.

### **BARBÉ**

La presenza in paese del barbiere e parrucchiere per uomo è molto antica. In alcuni periodi ve ne sono stati anche due ed uno di loro faceva un doppio lavoro: sarto e barbiere. Le loro barberie erano particolarmente frequentate alla vigilia delle feste importanti, più per un taglio di capelli che per una rasatura ed il loro locale, in queste occasioni, fungeva anche da punto di incontro per uno scambio di idee e di considerazioni sull'andamento dei lavori agricoli.

### **ZUCLAT**

Le calzature abituali per tutti, uomini, donne e bambini, erano le zoccole aperte (**ZOCLI**) e gli zoccoli chiusi (**ZUCLUGN**). La loro preparazione era affidata allo zoccolaio, il quale partiva da un tozzo di legno, lo squadrava e lo modellava con una taglierina (**CURTÈLA**), completando l'opera con l'applicazione delle tomaie in pelle.

### **LIGNAMÈ**

Falegnami a Bogogno ce ne sono sempre stati diversi. A loro era affidata l'esecuzione dei lavori in legno di uso domestico e agricolo; particolare importanza aveva per l'economia locale la costruzione del carretto, opera di alta falegnameria, dove i falegnami locali sapevano esprimere tutta la loro bravura producendo pezzi di grande qualità. Il falegname interveniva anche nella costruzione di serramenti, assiti vari e talvolta anche di qualche mobiletto per l'uso di cucina.

### **PULARÔ**

Il pollivendolo era il protagonista del piccolo traffico domestico che vedeva impegnate le donne di casa nella vendita delle uova e nella compra-vendita della polleria, in particolare dei pulcini da allevare. Arrivava in paese su di un carretto leggero (**LA CARITÈLA**) seduto su di una panca e con il piano di carico occupato dalle stie degli animali e dalle ceste in cui deponeva le uova acquistate. In un certo periodo di tempo una pollivendola risiedeva in paese: era la Regina del **PIDRÁSC**, la quale acquistava uova e polleria per poi andare a venderli al mercato di Borgomanero. Il contatto con il pularô era occasione di un vivace conversare tra donne ed esprimeva tutto il folklore locale.

### **SG-MANŽAT**

Il semenzaio portava in paese le sementi per l'orto e si annunciava con un richiamo cantilenante che indicava la sua attività. La sua presenza era esclusivamente stagionale, in quanto trafficava soltanto in sementi e si presentava talvolta in bicicletta, talaltra attrezzato con un piccolo carrettino ove erano posti tutti i semi in bustine suddivise per gruppi.

### **PURSC-LÁT**

Il venditore di maialini arrivava in paese con un carretto sul quale erano collocate le gabbie con i lattonzoli; la sua era una visita molto attesa, perché ogni famiglia vedeva nell'allevamento del maiale una risorsa carica di aspettative: la carne, il lardo, i salamini della doia. Per questo, quando arrivava il "pursc-lát", i vari acquirenti si presentavano con occhio molto attento, cercando di scoprire quel lattonzolo che all'aspetto poteva far prevedere un buon risultato.

### **TULÁT**

Riparava ed allestiva oggetti in lamiera, come per esempio canali di gronda, pluviali, coperture per stabuli, ecc. All'occorrenza riparava anche qualche vecchio pentolone o qualche grossa latta (**TULÒN**) di quelle che si usavano nella vigna per trasportare il verde rame e che spesso si buccavano per corrosione.

A questo proposito ricordiamo che particolarmente ricercati per la loro resistenza erano quei contenitori in latta che possedeva il panettiere per la conservazione dei lieviti.

### **MAGLIÉRA**

In ogni famiglia si provvedeva a lavorare a maglia, sia per preparare maglioni, che per fare calze o biancheria intima ed allo scopo veniva utilizzata la lana di pecora filata in proprio. Solo in alcuni casi si ricorreva alla magliaia per l'esecuzione di capi in lana di un certo pregio.

## **CICLESC-TA**

La bicicletta era l'unico mezzo di locomozione dopo il carretto ed era già un lusso; solitamente ciascuno provvedeva per proprio conto alle piccole manutenzioni e alle semplici riparazioni, come ad esempio le forature. E solo in caso di rotture di particolare rilievo si doveva ricorrere necessariamente all'intervento del ciclista.

## **FURNÈ O PRASC-TINÈ**

Il panettiere produceva pane di frumento per ben poche persone, la maggior parte delle famiglie utilizzava pane di granoturco (**PÆNMALGÒN**) cotto presso un forno di uso comune, preparato nelle proprie case nella **MARNA** e fatto lievitare con fermenti (**CARSENT**) che si tenevano sempre pronti per l'occasione in apposita ciotola di legno. Il forno più utilizzato era il **FURNÒN**, situato ai piedi dalla **CARÀ**; esisteva però un forno di uso comune anche ad Arbora ed al Montecchio.

## **SC-PIZIÈ**

La farmacia è presente in Bogogno fin dal 1863, anno in cui venne aperta la prima farmacia che serviva anche i paesi vicini. Il farmacista che la gestiva lavorava prevalentemente su prescrizioni mediche galeniche che doveva preparare egli stesso nel retro della bottega. Rarissime nei secoli scorsi erano le specialità confezionate. Ma alla farmacia non si ricorreva solo per le medicine; presso di essa infatti si trovavano parecchie sostanze che rientravano nell'uso domestico, come ad esempio il salicilato di sodio utilizzato nella preparazione di conserve alimentari. Inoltre il farmacista era punto di riferimento anche per i disturbi che riguardavano le bestie o le infestazioni che minacciavano i raccolti.

## **DUTOR**

Anche il medico a Bogogno è sempre stato presente fin dal 1844, anno in cui venne istituita la condotta medica affidata ad un medico condotto deputato alla cura di tutta la popolazione, all'assistenza gratuita dei poveri, alle funzioni di igiene pubblica e di controllo sanitario del territorio. Il medico veniva consultato molto raramente, come se un senso di pudore impedisse al contadino di riconoscersi ammalato.

## **LEVATRICE**

Era la preziosa collaboratrice del medico condotto, addetta all'assisten-

za al parto ed alla cura delle puerpere. Il suo rapporto con le pazienti era improntato alla massima fiducia, tanto da essere consultata anche per la cura del lattante e per i problemi ginecologici indipendenti dal parto.

## VITÜRINARIU

La figura del veterinario compare in paese più tardi rispetto a medico e farmacista. Infatti il ruolo del veterinario era ricoperto in paese da praticoni capaci di risolvere i problemi delle bestie da stalla, le quali, nel panorama economico locale del tempo, erano le uniche bestie meritevoli di assistenza veterinaria. Questi praticoni erano particolarmente brillanti nel risolvere le emergenze che si presentavano in caso di parto difficile.

## ZIVRAT

Era l'artigiano addetto alle costruzione di botticelle, contenitori in legno per lo spostamento di vino e vinacce (**ZÈVRU, ZIVRÈTA**), mastelle per bucato, secchi in legno per l'uso domestico (**SÈGIA**). Un lavoratore di questo tipo non esisteva in paese, per cui arrivava da altri luoghi, si fermava in paese fino alla esecuzione dei lavori che gli venivano richiesti e nei giorni che restava a Bogogno dormiva dal cliente in sistemazioni di fortuna.

## OSC-T

L'oste era tra i personaggi più importanti nella vita comunitaria, proprio perché l'osteria (**USC-TARÉIA**), era l'unico luogo dove alla domenica ci si potesse trovare per una chiacchierata con gli amici di fronte ad un buon bicchiere di vino. Le osterie a Bogogno sono sempre state numerose; già molto anticamente era presente un'osteria in Via Umberto I (oggi Via Martiri) gestita da un certo "Mariu"; un'osteria "Centrale" del **Tinaia** con alloggio e stallo ebbe sede dove si trova oggi l'ufficio postale; sempre in Via Umberto I, si trovava anche un "Circolo dei Popolari" ed un altro circolino rimase aperto per un certo tempo in Via Della Carà (oggi Via De Giuli); un'altra osteria con spaccio di liquori fù presente in Via Umberto I e nella stessa via esisteva pure sede l' "**Osteria del Pinoia**"; mentre nell'attuale Via Roma rimasero aperte in tempi successivi, l' "**Usc-tareia dal Puèta**" l' "**Usc-tareia dal Pandulén**"; e, in tempi più moderni, la "**Trattoria del Fiore**" e "**La Casa del Popolo**".

## BICHÈ

Nonostante il consumo di carne bovina a Bogogno fosse limitato, la pre-

senza del macellaio risale già all'ottocento. Una macelleria, forse la prima, rimase aperta molto tempo in Via Martiri, gestita da un Borgomanerese trasferitosi a Bogogno, la cui moglie svolgeva il lavoro di pollivendola (**LA REGINA**). A metà novecento una nuova macelleria venne aperta in Via Martiri, dove è tutt'ora presente. Anche una macelleria di cavalli esisteva a Bogogno ed era situata in Via Roma, essa ebbe una certa fortuna. È del dopoguerra l'apertura in Via Roma di un'altra macelleria, tutt'ora aperta presso il supermercato.

## TABACHÉN

La presenza del tabaccaio a Bogogno è sicuramente molto antica e rappresentava un punto essenziale nell'economia del paese, basti pensare alla vendita del sale (**LA SA**) ed alla distribuzione del Chinino di Stato (**CHINÉN**), rimedio allora insostituibile contro la malaria e usato comunemente anche per il controllo della febbre. Ovviamente era importante anche lo spaccio dei tabacchi, specialmente il sigaro (**SCIGALA**), di uso molto diffuso tra gli anziani. Le persone più vecchie ricordano uno spaccio di sali e tabacchi anche presso un negozietto di alimentari in frazione Novella.

## VARDURÈ

Tra gli ambulanti che si presentavano in paese con la merce da vendere va anche ricordato il fruttivendolo verduriere che settimanalmente si presentava carico di quei frutti e di quelle verdure che non venivano coltivate nell'orto. La sua presenza risale al primo novecento, quando nelle varie famiglie si incominciò ad utilizzare anche prodotti non coltivati in proprio.

## STRASCÈ

Lo straccivendolo arrivava in paese su di un carretto e si annunciava con un suono di trombetta. Acquistava rottami di ferro, stracci, pelli di coniglio e ossa spolpate di grosso taglio. In un certo tempo questa figura era rappresentata da una donna, la **STRASCÈRA**, la quale, oltre ad acquistare le merci sopra menzionate, vendeva anche mercerie varie, filati, aghi che teneva in una cassettera collocata sul carro.

## MARCANT

Un ricordo particolare meritano in questa rassegna i mercanti di abbigliamento e di tessuti che in un primo tempo comparvero come ambulanti e successivamente si sistemarono in locali da loro affittati allo scopo e tenuti aperti una volta alla settimana. Se ne ricordano uno di Cressa e uno di Suno. Quelli che invece mantennero sempre una attività da ambulanti, e sono questi i più antichi, arrivavano in bicicletta o con piccoli mezzi di trasporto e, coi loro carichi di merci, privilegiavano come clienti le giovani spose che si accingevano a preparare il corredo per le nozze. Tra questi ricordiamo: **l'om d'la aqua d'la buà** che vendeva prodotti per il bucato; **l'om d'liu** che vendeva oli vari; **la muntagnina cum la stropa** che vendeva passamaneria e filati; **l'umen d'la naftalina** che vendeva filati e prodotti anticamola; **la patòn da Burbané** che vendeva acciughe e sarde; **al**

**Varasén** che vendeva tessuti e biancheria; **al Rüsca** che vendeva scampoli.



*Stabuli per galline e maiali*

## **BUTIGAR**

Erano i commercianti che tenevano aperti esercizi commerciali stabili in paese, sia per alimentari che per merci di altro tipo. I negozi di alimentari smerciavano pane, salumi, acciughe e saracche tenute in barile e vendute sciolte, stoccafisso e baccalà, olio, lardo, burro, strutto, scatolame vario ed altri alimenti di più largo consumo. Ve ne erano diversi e, nel primo novecento, un piccolo negozio di alimentari venne aperto anche in frazione Novella. Oltre agli alimentari, si trovavano in paese un paio di mercerie presso le quali si potevano acquistare non solo biancheria, passamanerie, filati, bottoni, ecc. ma anche i più comuni oggetti di cartoleria e cancelleria, necessari ai bambini delle elementari. Era pure presente un negozio di ferramenta e chincaglieria aperto dalla prima metà del novecento.

## **GLI EMIGRANTI**

*Osteria della rosa bianca  
c'è una figlia da maritar,  
mamma mia dammi cento lire  
che in Merica voglio andar.  
Cento lire io te le do  
ma in Merica no e poi no,*

*il fratello dalla finestra  
mamma mia lascialo andar.  
Quando furono in mezzo al mare  
la barchetta si sprofondò,  
pescatore che peschi i pesci  
la mia figlia vai tu a pescar.  
La tua figlia l'è andata a fondo  
mai più al mondo ritornerà.*

Così recitava una canzone popolare dell'ottocento che, da un lato, celebrava l'emigrazione come un viaggio della speranza e, dall'altro, metteva in risalto la tragedia del distacco, forse definitivo, dalla propria famiglia, nonché i rischi di un viaggio verso l'ignoto. E questa fu in effetti l'emigrazione: una tragedia dettata dalla necessità, un viaggio alla ricerca di un pò di fortuna per poter risolvere un mare di problemi che affliggevano la vita quotidiana, un tentativo di superare la miseria di una dura vita contadina che in patria sembrava imm modificabile. Una valigia di cartone legata con lo spago, un carico di speranza e nostalgie, un viaggio verso un paese sconosciuto e talvolta pagato con debiti, una lingua totalmente ignorata. E poi, all'arrivo, una dura realtà che appariva in tutta la sua crudezza come triste risveglio: sistemazione in alloggi fatiscenti, diffidenza se non ostilità da parte del paese ospitante, difficoltà ad inserirsi nel mondo nuovo pur adattandosi ai lavori più umili. C'erano i più fortunati che partivano chiamati da amici o parenti che li avevano preceduti in terra straniera, e questi, in genere, al loro arrivo trovavano già un lavoro. Ma c'era anche chi partiva spinto dalla sola disperazione ed al suo arrivo trovava ancor più miseria, difficoltà di adattamento, una dura battaglia da combattere giorno per giorno per non soccombere; e qualcuno soccombeva, finendo per vivere di espedienti se non addirittura scivolando ai margini della legalità o preda della malavita.

Per la mancanza di prospettive locali di sviluppo e per lo stagnare della miseria nelle nostre zone, il problema dell'emigrazione ha toccato anche Bogogno, sia nella forma della emigrazione stagionale, sia nella forma duratura nel tempo e magari addirittura definitiva. In questo secondo caso, la Francia fù la meta preferita, più rara l'emigrazione oltre oceano, forse in considerazione dei grandi disagi che il viaggio via mare comportava, forse per il costo del viaggio o forse solo perché nella cultura locale mancavano richiami verso le Americhe. Nel caso dell'emigrazione stagionale, il fenomeno era localmente orientato quasi esclusivamente verso la Svizzera, pochi casi verso Francia o verso la Germania. Si trattava di contratti stipulati con clausole ben precise, dove nulla o ben poco era lasciato al caso ed all'avventura, tanto che, chi sceglieva questa solu-

zione dei suoi problemi economici, in genere riusciva ad ottenere buoni risultati e taluni arrivavano anche a trasformare il loro lavoro stagionale in una sistemazione definitiva, facendo ben fruttare la loro professionalità. Per quanto riguarda la tipologia del nostro emigrante, dobbiamo subito precisare che non si trattava di un'emigrazione di massa, ma piuttosto di singole persone che, per sfuggire alle difficoltà economiche vissute in loco o semplicemente per aprirsi ad orizzonti migliori, consapevoli delle proprie qualificate capacità di lavoro, decidevano di andare ad offrire il proprio lavoro là dove questo era più remunerato; infatti, per le stesse prestazioni d'opera, in Francia si guadagnava molto di più che in Italia. Al di là dei casi di emmigrazione per cause economiche, raramente si verificava il caso di chi partiva all'avventura senza nemmeno la conoscenza sommaria di qualche mestiere.

Ad onor del vero, a Bogogno l'emigrazione non ha mai conosciuto l'entità che il fenomeno presentava in altre zone della provincia di Novara, dove i paesi risultavano spopolati della presenza maschile per una vera fuga di risorse umane che in un certo momento ha davvero impoverito il territorio. Tuttavia, anche presso di noi, il fenomeno emigratorio ha avuto la sua importanza, come testimoniano le numerose famiglie di bogognesi sparse per il mondo: Francia, Germania, Emirati Arabi, Stati Uniti d'America, Canada, Guatemala, Argentina, ecc. Ed una testimonianza indiretta dell'importanza dell'emigrazione la troviamo anche sfogliando un sussidiario in uso presso le nostre scuole elementari nel primo novecento, ove si può leggere quanto segue: *“Tra le nazioni di Europa, l'Italia è il paese dal quale si emigra di più. La tendenza ad uscire dai confini del paese per portare in terra straniera il proprio lavoro fu sempre connessa all'esuberante natura del nostro popolo, ma, mentre nei secoli passati l'emigrazione era di ristretti gruppi di artigiani famosi per la loro abilità in certi mestieri o di uomini d'affari o di artisti, oggi l'emigrazione è di grandi masse lavoratrici, contadini ed operai che in patria non riescono a trovare abbastanza lavoro. Prima della guerra emigravano quasi un milione di Italiani all'anno, la maggior parte dei quali andavano al di là dell'oceano, nelle Americhe (emigrazione trans-oceanica); dopo la guerra invece il numero degli emigranti non tocca il mezzo milione ed è limitato a certi paesi dell'Europa, in Francia specialmente (emigrazione continentale). Ciò è dovuto al fatto che gli Stati Uniti d'America, prima della guerra assorbivano la manodopera italiana senza restrizioni; oggi limitano, con una legge severa, a poche migliaia di persone il nostro numero di emigranti, e nell'America del Sud se non esistono restrizioni per legge, non è più così facile come una volta trovare lavoro a buone condizioni in terre salubri. [...]*

*Lo Stato Italiano ha creato speciali organi e speciali leggi per tutelare l'emigrante, per rendergli meno penoso il viaggio, più sicuro il lavoro in*

*terra straniera. Esiste a Roma il Commissariato Generale dell'Emigrazione che è come il Ministero degli Emigranti. Esso ha in ogni città italiana un suo ufficio, presso il quale chi vuole emigrare può avere tutte le informazioni e le notizie necessarie; e nei porti, nelle stazioni ferroviarie di confine l'emigrante trova chi lo istruisce chi lo accompagna, chi lo protegge. Chi vuole emigrare deve nel suo interesse rivolgersi a questi uffici per sapere dove troverà lavoro e a quali condizioni; guardarsi bene dal partire alla cieca, su indicazioni vaghe di gente qualunque senza avere il passaporto in regola.”* (da Ambrosini - Prosperi: “Almanacco Piemontese”, testo adottato dal maestro Giuseppe Messina presso le scuole elementari di Bogogno negli anni 1925-26).

Come si può ben dedurre da quanto sopra riportato, i rischi correlati all'emigrazione erano ben percepiti dalle autorità nazionali che a tale proposito si facevano carico di istruire la popolazione partendo già dalla scolarità elementare. Infatti l'Italia è sempre stata un paese di emigranti, o per scelta forzata dovuta alla miseria, o anche solo per il desiderio di cercare miglior fortuna in luoghi ove appariva più facile mettere a buon frutto l'abilità artigianale, commerciale o imprenditoriale che molto spesso è dote peculiare degli italiani. Così, tra la fine dell'ottocento ed i primi del novecento, circa cinque milioni di italiani emigrarono all'estero, specialmente in Argentina e negli Stati Uniti, dove alcuni hanno fatto anche grandi fortune e molti si sono costruiti posizioni più che dignitose (Cfr. Nuto Revelli: “Il mondo dei vinti” - Editore Einaudi - Torino, 1997).

## **MENDICANTI, GIROVAGHI E SUONATORI AMBULANTI**

Mendicanti e girovaghi erano i cosiddetti caminanti, personaggi caratteristici nel loro modo di essere, i quali comparivano in paese con una certa periodicità e si fermavano anche più giorni, fornendo occasionali prestazioni ai contadini in cambio di un piatto di minestra e di un po' di ospitalità nella stalla, sotto un portico o nel fienile; quando non fornivano prestazioni in cambio di accoglienza, si limitavano a chiedere qualche spicciolo per carità.

Ve ne erano alcuni dalla frequentazione abituale e magari anche prolungata; costoro erano ormai entrati in confidenza con la popolazione che li chiamava amichevolmente per nome.

Fra i mendicanti sono ancora presenti nella memoria dei più anziani alcuni personaggi caratteristici che qui vogliamo ricordare:

- **“AL IUPA” (il Iupa)**, mendicante scansafatiche che vagava per i boschi e per i campi, rubando quel che trovava da mangiare e facendo poi una

capatina in paese per vedere di completare il pasto, magari succhiando con un gambo di foglia di zucca il latte che le donne incautamente posavano su qualche finestra accessibile dall'esterno;

- **“AL DURÉN DI CAGN” (Dorino dei cani)**, il quale, circondato sempre da diversi cani, vagava trainando un carrettino sul quale aveva depositato tutto ciò che possedeva;
- **“AL PEDAR D’LA LUCARINA” (Pietro dell’ocarina)**, che arrivava in paese suonando maldestramente un’ocarina e richiamava con le sue canzonette strampalate l’attenzione della gente, nel tentativo di raccogliere qualche spicciolo.

Diverso era il caso dei girovaghi, veri caminanti, i quali rappresentavano una porzione del folklore della bassa e della collina Novarese e che sempre offrivano il loro lavoro. Anche fra di essi ve ne erano alcuni particolarmente memorabili, tanto che di loro ancora permane il ricordo. Citiamo:

- **“AL FARIÔ” (l’uomo di Feriolo)**, si presentava in paese fermandosi alcuni giorni ospite di qualche famiglia di buon cuore che, oltre ad un piatto di minestra, gli metteva anche a disposizione d’inverno un angolo della stalla o d’estate un posticino sotto al portico;
- **“L’ARMENU” (l’uomo di Armeno)**, che durante il suo passaggio a Bogogno veniva ospitato sempre dalla stessa famiglia che abitava in Via Roma nei pressi della chiesetta di San Rocco;
- **“AL CUNT” (il conte)**, così chiamato perché affermava di essere un nobile decaduto. Proveniva da Belgirate e quando arrivava a Bogogno si fermava sempre diversi giorni;
- **“AL MACILAR” (il macellaio)**, così chiamato perché sosteneva di esser stato proprietario di una macelleria che poi aveva dovuto vendere perché, a causa di difficoltà economiche, era caduto preda di usurai; era persona molto educata e tutte le mattine, prima di aiutare i datori di lavoro che lo ospitavano, si lavava le mani e la faccia sotto un rubinetto da cortile e si asciugava con un asciugamano che portava sempre con sé.

Particolare ricordo meritano i suonatori ambulanti. Questi si esibivano lungo le vie del paese con le loro musiche e raccoglievano intorno a loro sempre un certo pubblico che, ad esibizione ultimata, offriva qualche spicciolo. Forniamo due esempi caratteristici di suonatori ambulanti:

- **“I’OIMI D’LA PIVA (ciaramellari)**, scendevano dalla montagna, generalmente in coppia in prossimità del natale e, suonando ciaramelle e cornamuse, diffondevano per il paese il loro programma di nenie natalizie. Non sempre erano ben visti dalla popolazione, perché si diceva che

- portassero carestia;
- **“I SUNADOR CUM AL PAPAGAL”** (i suonatori con il pappagallo), giravano per il paese con un pappagallo in gabbia e, suonando un organetto a mano, per qualche soldo facevano pescare dal pappagallo un “pianeta della fortuna” in una gabbietta. Questi pianeti della fortuna erano vivaci foglietti multicolori di carta velina che recavano stampate previsioni astrologiche e fornivano contemporaneamente tre numeri da giocare al lotto; si può dire a buon diritto che questi furono i precursori degli oroscopi oggi diffusi da radio e televisione.

## L'ABITAZIONE E LE SUE PERTINENZE

L'abitazione era la sede di ogni attività domestica. Essa, con le sue pertinenze, raccoglieva in sé tutti gli spazi necessari per le varie funzioni familiari e per la collocazione e la gestione di tutto quanto era attinente al lavoro del contadino. In genere si sviluppava su due o tre piani, si affacciava sulla **“CORT”** (cortile) e fronteggiava gli spazi e le strutture destinate alla attività agricola. Molto spesso l'abitazione era parte di un fabbricato che ospitava altri membri collaterali della famiglia o anche parenti più o meno stretti, con ballatoi in legno (**PUNTÌ**) e servizio di scala in comune; conseguenza questa di una suddivisione ereditaria non sempre razionale. Solitamente il corpo di casa destinato ad abitazione vera e propria comprendeva diverse parti:

- **LA CA** (l'abitazione vera e propria), era rappresentata da un vano dove praticamente si svolgeva tutta la vita diurna della famiglia. Qui si preparavano e si consumavano i pasti, si lavavano i piatti e si riassetta ogni cosa dopo i pasti, si passavano le serate accanto al camino e le donne vi svolgevano le loro mansioni, compresa la filatura della lana. L'arredo di questo locale era molto sobrio: vi era presente quasi sempre un camino, talvolta molto grande, con panche laterali utilizzate per scaldarsi presso il fuoco; un grosso tavolo, posto al centro del locale, era dotato di un cassetto (**TIRABÔT**) dove si conservava il pane e il coltello per tagliarlo (**CURTELINA**); un armadio, in genere a muro e con antone in vetro (**CARDENZA**), custodiva le stoviglie e nei suoi cassetti venivano collocate le posate e le tovaglie; la **MADIA**, utilizzata per impastare il pane; poche sedie impagliate e qualche sgabello; un secchiello (**SIDÉL**) con il mestolo per l'acqua; una rastrelliera in lamiera smaltata (**LICARDA**) dove si tenevano appesi utensili da cucina. L'illuminazione, nei tempi più antichi a candela o a petrolio, verso la fine dell'ottocento iniziò ad essere elettrica, con lampadine a basse intensità luminosa per poter risparmiare. Davanti all'ingresso di questo locale, per poter tenere la porta aperta

d'estate e non farvi entrare gli animali da cortile, era in genere collocato un cancelletto fatto con spadarelle di legno.

- **AL SULÉ (il solaio)**, con questo termine veniva indicata la camera da letto, situata al primo piano dell'edificio; quasi sempre unica, raramente due. L'arredo della camera da letto era così composto: il letto matrimoniale in legno o in ferro con materassi che inizialmente erano pagliericci di foglie di granoturco, in un secondo tempo erano materassi di crine e di piume di gallina e, solo in ultimo, nonché solo per le spose, erano imbottiti di piume d'oca; il materasso imbottito di lana è un ritrovato del Novecento. Un paio di sedie, un lavabo con la brocca dell'acqua, un attaccapanni a muro per appendere i vestiti quando ci si spogliava, un armadio per i vestiti, un comò per la biancheria, una cassapanca che era il "**CASÓN**" della sposa, cioè il contenitore del corredo nuziale, completavano l'arredamento della camera insieme ad un comodino che conteneva il pitale.
- **I MAGAZÉT (i magazzini)**, al piano superiore rispetto alla camera da letto si trovavano i magazzini, cioè i locali dove venivano conservate la granaglie in attesa di essere utilizzate o vendute. In questi locali non vi era arredo particolare; il granoturco veniva ammassato negli angoli fuori dai sacchi, mentre il frumento in genere lo si teneva insaccato in quanto gran parte della produzione, se non la totalità, era destinata alla vendita.
- **SC-PAŽACÁ (locale di sgombero)**, talvolta, ma non sempre, al di sopra dei solai, nel sotto tetto, erano ricavati locali di sgombero dove venivano collocati attrezzi di uso non comune o comunque tutti quegli oggetti che non potevano trovare collocazione in altri posti, e che, se lasciati in giro, avrebbero creato disordine; da qui il termine di scpažacá "casa pulita".

Come già detto, oltre ai locali di abitazione e di disimpegno, la casa del contadino era dotata di pertinenze necessarie per lo svolgimento del lavoro agricolo. Queste pertinenze, quando la proprietà non era affacciata su una **CORT** (corte), si potevano trovare in posizione laterale alla casa; quando invece l'abitazione si affacciava su di una "cort", le pertinenze erano sempre collocate di fronte. Esse comprendevano:

- **AL CAS (il cassero)**, si tratta del fienile, cioè del locale dove veniva ammassato il foraggio per le mucche. Talvolta il cassero era situato proprio al di sopra della stalla ed era collegato ad essa con un foro nel pavimento che permetteva di gettare il fieno per le mucche direttamente nella stalla.
- **LA STALA (la stalla)**, era il locale dove stazionavano le bestie. L'animale tipico utilizzato per i lavori agricoli era rappresentato dalla mucca; erano infatti molto rari i contadini che possedevano un bue o un cavallo. In qualche caso le mucche erano due, più raramente tre. Esse veni-

vano tenute legate alla mangiatoia nella quale il contadino, agli orari dovuti, metteva il fieno che dal cassero veniva lanciato direttamente nella stalla in un angolo chiuso denominato ‘**VNÓ**’.

- **LA CANTINA (la cantina)**, era un’altra pertinenza che però non sempre era collocata di fronte all’abitazione. Talvolta era contigua alla casa, in altri casi lontano dalla casa. Nella cantina si trovavano tutti gli strumenti necessari per la preparazione e la conservazione del vino: la bigoncia (**BÆNA**) per la spremitura dell’uva raccolta, la quale veniva pestata coi piedi; contenitori vari (**ŽEVRU**, **ŽIVRÆTA** e **BRENTA**) per muovere l’uva pestata e portarla ai tini (**LA TINA**) di fermentazione; la “brenta” era anche una unità di misura, il cui equivalente era rappresentato da cinquantaquattro litri. Sempre in cantina si trovavano: il torchio (**TORC**) utilizzato per la torchiatura dell’uva (**TORCIATÛRA**); le botti (**VASEI**) nelle quali veniva conservato il vino a maturare; completavano l’arredo della cantina alcune damigiane poste in terra ed un certo numero di bottiglie destinate all’imbottigliamento del vino collocate su mensole appese al muro. Un particolare da segnalare, parlando di cantina, riguarda la frazione Arbora ove l’uva vendemmiata non veniva pestata nella “bæna” ma nel **TINÉ**, piccolo tino di forma ovale per poter essere trasportato agevolmente sul carro. Sembra che questa usanza di Arbora derivasse da Santa Cristina.

Completavano le pertinenze dell'abitazione tutta una serie di piccole strutture utilizzate per la vita domestica o per i lavori di campagna:

- **AL POŻ (il pozzo)**, il pozzo, situato al centro o su di un lato della "cort", era di uso comune e tutti gli abitanti del cortile vi accedevano per l'approvvigionamento di acqua destinata sia all'uso domestico che all'abbeveraggio delle bestie.
- **I SC-TABIIÉT (gli stabuli)**, erano una serie di piccoli vani, talvolta costruiti in legno, altre volte in muratura, dove venivano allevati i conigli e altri piccoli animali.
- **SC-TABIIÉT DAL PURSCÉ (stabulo del maiale)**, lo stabulo dei maiali era sempre singolo, in quanto il contadino, allevando un solo maiale, non aveva bisogno di una vera e propria porcillaia.
- **AL PULÈ (il pollaio)**, era in genere di forma molto variabile, solitamente in muratura, collocato sopra lo stabulo del maiale e veniva raggiunto dalle galline attraverso una scaletta di legno appoggiata allo sportello del vano. Questo sportello, in prossimità dell'appoggio, aveva una piccola apertura che a sera, quando le galline si ritiravano a dormire, veniva chiuso per metterle al sicuro da eventuali rapaci (la faina o la volpe).
- **AL MÔC DAL LAM (la concimaia)**, si trattava di uno spazio che poteva trovarsi nella "cort" oppure appena fuori; qui veniva ammassato il letame prima di essere portato nei campi, dove lo si accumulava coperto di terra formando un tumulo (**MUTÈRA**) dal quale veniva prelevato all'occorrenza.
- **LA LATRINA o CAGADÓ (il gabinetto)**, l'abitazione del contadino non era fornita di servizi igienici come noi li intendiamo oggi; ciascuno per i propri bisogni accedeva ad un piccolo vano costruito in legno o in muratura, annesso alla corte, al cui interno si trovava un foro rotondo, attraverso il quale gli escrementi finivano in un buco prossimo al retro del servizio.
- **AL CIÓS**, era uno spazio prossimo all'abitazione. In tempi più antichi, veniva recintato con una palizzata di fusti di granoturchi secchi; più avanti nel tempo, si presentava delimitato da recinzione in spadarelle di legno. Nel ciós si ricavava l'orto o il verziere.

Come già accennato, la casa del contadino poteva essere autonoma o far parte di una corte. Questa cort era il cortile di un fabbricato piuttosto esteso, dove abitavano diverse famiglie quasi sempre legate da vincoli di parentela e dove erano prospicienti tutte le pertinenze di ogni famiglia. La cort ha un significato storico di notevole rilevanza, tant'è vero che ancora oggi alcuni cortili portano la denominazione delle antiche famiglie che li abitavano, indicate o con il cognome o con un appellativo che le qualificava in un altro modo, preceduto dal termine **cort** oppure **ca**; per esempio:

**Cort di Canziler** (cortile dei cancellieri, così definiti probabilmente perché qui abitavano persone di fiducia di antichi feudatari); la **Cort di Gabiét** (dove abitavano famiglie indicate con questo appellativo); **Ca dal Bianc** (vasto cortile abitato da numerose famiglie cui era attribuito questo nomignolo); **Ca di Paulét; Ca di Šèp; Ca di Sturnét; Ca di Rušina; Cort di Tuchét; Ca di Frèi; Ca d’March; Cort di Strascèi; Cort di Pidrot; Ca d’la Brava; Cort di Žacúgn; Cort di Frèi; Ca d’ Bias; Ca dal Nor; Ca dal Pevru; Cort di Baièta; Cort di Canatét; Cort di Martlina; Ca dal Gat; Ca dal Giæn; Cort di Cürghét; Cort di Martóc; Cort dal Tinaia; Cort di Ghirét.**

## **VITA DI FAMIGLIA E FACCENDE DOMESTICHE**

La vita familiare scorreva giorno dopo giorno secondo una cadenza ripetitiva che portava uomini e donne a svolgere con regolarità il loro quotidiano lavoro. Solo occasioni speciali interrompevano questa cadenza, che variava unicamente col variare delle stagioni. La stagione invernale, povera di lavori agricoli, dava un po’ più di respiro agli uomini e consentiva alla sera un momento di vita comunitaria rilassata.

Per avere un’idea precisa delle mansioni che caratterizzavano la vita familiare quotidiana di uomini e donne, descriviamo sommariamente le faccende che a loro competevano.



*Abbigliamento maschile e femminile*

**ALLE DONNE** competevano i lavori di casa: preparare i pasti (**fè da mangè**), rammendare la biancheria (**cüsí**), mantenere pulita la casa (**sc-pazè la ca**), fare i letti (**fè sü i léc**), lavare e stirare (**lavè e sc-tirè**). Esisteva inoltre tutta una serie di lavori domestici, non proprio legati al vivere quotidiano, ma che competevano comunque alle donne; ne elenchiamo alcuni:

- **Badare agli animali domestici**: dar da mangiare ai conigli (**cunét**) erba e granaglie; preparare per le galline (**galini**) il loro pasto (**pasc-tòn**) formato da crusca impastata con acqua e pezzetti di insalata; badare all'alimentazione del maiale (**culobia**) ottenuta con avanzi di cucina mescolati a patate bollite e tozzi di pane secco. Compito delle donne era anche la mungitura delle mucche (**munc al vachi**) per il recupero del latte da portare al lattaio e da consumare in famiglia.
- **Fare il bucato (la buá)**: era un impegno di non poco conto. Si iniziava mettendo una grossa caldaia (**cu déra**) sul fuoco del camino, si aggiungeva all'acqua una buona dose di cenere (**scændra**) della stufa o del camino, si portava l'acqua ad ebollizione e si versava quindi l'acqua e cenere bollente in un mastello (**zévrü**) dove era stata posta la biancheria da lavare. Si lasciava la biancheria a bagno (**môî**) per un certo tempo e quindi la si portava alla Meja con una cariola (**caræta**) o con un cesto (**cavagna**) e qui la si risciacquava per bene. Risciacquata la biancheria lavata, si rientrava a casa per stenderla sul balcone (**puntì**) ad asciugare. Lungo il torrente Meja vi erano due o tre punti in cui le donne si recavano per questa operazione: uno di questi posti, situato presso il ponte della strada che porta ad Agrate, era attrezzato con gradini in sasso



*Coppia di sposi*

che servivano appunto allo scopo. Un'altra postazione era situata in regione Vargaiana, lungo un affluente del torrente Meja; qui il sito era addirittura allestito a forma di vasca per rendere più agevole il lavoro delle donne.

- Filare la lana: golfini, maglioni di lana, calze di lana, erano tutti indumenti fatti in casa ai ferri, utilizzando lana di pecora (**pèura**), filata in casa al filarino (**filarén**) dalle nonne durante le lunghe serate invernali.



*Gruppo di famiglia*

**AGLI UOMINI** spettava l'esecuzione di quei lavori che non erano domestici, ma erano riconducibili alla coltivazione dei campi: riparare gli attrezzi, preparare pali appuntiti (**uizè scarugn**) per le varie necessità, spaccare legna (**sc-ciapé tapi**) ecc. Inoltre, altri importanti lavori erano sempre competenza degli uomini:

- **Accudire le bestie della stalla:** era un lavoro piuttosto impegnativo che comprendeva: la somministrazione del foraggio agli animali, il loro abbeveraggio presso una vasca di solito collocata nel cortile, la rimozione del letame (**lam**), il rifacimento del letto delle mucche (**lec dal vachi**) fatto di foglie e stamaglie di bosco (**roba da tend**). A questi lavori bisogna aggiungere il controllo del vitello durante l'allattamento.
- **Preparare l'orto (fè l'ôrt):** i lavori di preparazione dell'orto consistevano nel dissodare (**runchè**) il terreno, rivoltare le zolle (**tæpi**), livellarle, disegnare le aiuole (**prôsi**) e poi seminare (**sumnè**) ciò che si intendeva utilizzare per la preparazione dei pasti: zucche (**sciôchi**), cipolle (**scigoli**), porri (**pôr**), pomodori (**pumati**), peperoni (**pivrugn**), insalate di vario tipo (**sala-ta**), aglio (**ai**), sedano (**sèl**), prezzemolo (**pramsèm**), ecc. La raccolta delle verdure veniva invece fatta dalle donne secondo le necessità di cucina.
- Per curiosità riteniamo interessante citare qui un curioso lavoro praticato da alcuni uomini: la caccia alle talpe (**tapüsciugn**), che veniva



*Scampagnata*



*La Casa del Popolo, 1924*

eseguita posando piccole tagliole in prossimità dei buchi scavati dalle talpe nei prati e davanti ai mucchietti di terra (**mutarét**) sollevati durante la costruzione delle gallerie che le stesse talpe scavavano alla ricerca di lombrichi, loro cibo preferito. Le pelli delle talpe venivano poi poste ad essiccare al sole, inchiodate su assicelle e, una volta ben essiccate, si portavano agli acquirenti che le utilizzavano per lavori di pelletteria e pellicceria.

**A UOMINI E DONNE** competevano indifferentemente certi lavori, taluni riservati alle donne nella parte più facile e semplice, altri eseguiti insieme. Tra questi lavori ricordiamo:

- **Allevare bachi da seta (bigát)**: questo lavoro competeva alle donne solo nella fase che si svolgeva in casa, la quale non comportava grandi fatiche fisiche; la raccolta delle foglie invece, che era particolarmente pesante, spettava agli uomini. Il baco da seta era una risorsa economica tra le più interessanti al di fuori delle normali attività agricole e l'allevamento iniziava di prima estate, con i bachi posti su dei graticci (**gardesci**) ricoperti di cartone (**cartugn**). Questi graticci venivano collocati in un locale della casa e, assai spesso, nello stesso locale di abitazione. Qui il baco da seta compiva tutto il percorso della sua crescita, allevato con foglie di piante di gelso (**murugn**). Si partiva dalle larve le quali, prima di esser poste sui graticci, venivano tenute in una scatola di cartone per un certo periodo di tempo; solo quando le larve venivano poste sul graticcio per compiere la loro evoluzione, si collocavano sui graticci stessi dei rami di colza essiccati sui quali il baco, a fine maturazione, si arrampicava per andare a chiudersi nel bozzolo (**galæta**). Il bozzolo era formato da una secrezione filamentosa che usciva dalla bocca del baco e questo filamento era il punto di partenza per la preparazione del filo di seta. A ciclo ultimato, i bozzoli venivano staccati dai rami e venivano portati ad un centro di raccolta per la riscossione del compenso. Ciò avveniva nel periodo della festa di San Pietro e Paolo.
- **Andare al mercato (fè marcà)**: i due mercati frequentati dalla popolazione bogognese erano quello di Oleggio e quello di Borgomanero. Al mercato di Oleggio andavano esclusivamente gli uomini ed era praticamente frequentato solo per la compravendita di animali da macello. Il vero mercato di riferimento era quello di Borgomanero, dove gli uomini andavano per le compravendite di animali da lavoro e le donne lo frequentavano invece per la vendita di polleria, conigli, uova, oche, ecc. e per i piccoli acquisti domestici. La popolazione di Arborea, quando andava al mercato a vendere tacchini ed oche, li faceva camminare su strada guidando il branco con una bacchetta. Il mercato di Borgomanero era molto frequentato nel periodo natalizio quando le donne,



*La vecchia sede municipale di Via Martiri*

dopo aver venduto tacchini e capponi, giravano le bancarelle del mercato facendo le loro compere. Con l'occasione del mercato, spesso e volentieri gli uomini si recavano all'**osteria "della Marietta"**, dove consumavano un piccolo pasto (**la pécula**) oppure facevano colazione con un brodo di carne caldo.

- La raccolta e conservazione del ghiaccio in ghiacciaia (la giascèra): un lavoro particolare, svolto nel pieno della stagione invernale ed al quale

attendevano sia gli uomini che le donne, era quello di raccogliere lastre di ghiaccio che venivano poi portate nella ghiacciaia del lattaio ed utilizzate successivamente per tenere a bassa temperatura i formaggi prodotti in latteria. Di questo ghiaccio si servivano anche i compaesani in caso di particolari necessità fisiche che richiedevano l'applicazione del freddo, come per esempio in caso infezioni o di febbre, ecc.. La ghiacciaia consisteva in un tunnel scavato nel terreno ai piedi della collina dei "Munc" ed il ghiaccio necessario per le sue funzioni lo si prelevava dal torrente Meia, tagliandolo con una grossa sega (**rišgòn**); lavoro questo che ovviamente era riservato agli uomini.

Una descrizione della vita familiare che si svolgeva anticamente nel paese, sia pure sommaria come la nostra, non sarebbe sufficientemente panoramica se non si parlasse anche dei pochi momenti di svago (concessi solo nella stagione invernale, quando non si lavorava nei campi) che la famiglia del contadino si concedeva, nonché dei momenti legati ad eventi familiari festosi e dei momenti di dolore legati a lutti che coinvolgevano la famiglia. Ne facciamo una sintesi esemplificativa:

- Serate passate presso amici (**'ndè fè sera**): nelle lunghe serate invernali ci si recava talvolta presso amici o parenti per trascorrere qualche ora in loro compagnia; era un modo piacevole per mantenere vivi i rapporti con persone che si ritenevano vicine.
- Le serate nella stalla: con le stesse motivazioni di cui sopra, nelle serate invernali i membri della famiglia ed i vicini di casa si riunivano nella stalla per trascorrere insieme alcune ore; le donne lavoravano a maglia, le giovani ragazze lavoravano al loro corredo, gli uomini rievocavano episodi di guerra, i bambini giocavano con quelle povere cose alle quali, per necessità, attribuivano la dignità di giocattoli. Questa consuetudine era dettata anche dalla necessità di risparmiare legna, scaldandosi nella stalla al calore emesso dagli animali.
- Il fidanzamento: stabilire un rapporto con una ragazza coetanea non era certo una cosa semplice. La si aspettava quando a sera andava a portare il latte dal lattaio e si incominciava a scambiare quattro chiacchiere. Se la cosa era di reciproco gradimento e c'era l'avvallo della mamma della ragazza, i due giovani potevano iniziare a vedersi davanti alla casa di lei per "parlare". Solo dopo un certo tempo che "si parlavano", il giovane era ammesso in famiglia ed il fidanzamento diventava così ufficiale. Il fidanzamento poteva durare più mesi e quando il matrimonio si faceva vicino, alla presenza di testimoni, veniva steso il contratto (**cuntrat**) per la dote (**schèrpa**). Otto giorni prima del matrimonio, gli sposi, accompagnati dai testimoni di nozze e da amici, andavano dal Parroco per farsi interrogare sulla Dottrina Cristiana e firma-

vano il documento di consenso alle nozze (**cunsens**). Ottenuto il consenso, parenti ed amici si riunivano a casa della sposa per una cenetta in famiglia. Qualche giorno prima del matrimonio si portavano a casa dello sposo i pochi mobili acquistati e il corredo della sposa (**casòn**); questo trasloco avveniva su di un carro trainato da mucche, addobbato con fiori di carta colorata, dato che, per non creare intralcio ai lavori agricoli, i matrimoni si celebravano sempre d'inverno, quando non c'erano fiori freschi.

- **Le nozze (spušai)**: il giorno delle nozze la sposa, accompagnata dal padre, seguita dallo sposo e da tutti gli invitati, saliva a piedi lungo la Carà fino alla chiesa per la cerimonia nuziale. Terminata la funzione religiosa, il corteo, con in testa gli sposi, ridiscendeva dalla Carà e, mentre gli sposi distribuivano piccoli confetti argentati (**i binis**) alle frotte di ragazzini che li aspettavano al varco, il gruppo degli invitati si avviava verso casa. Infatti, fino alla metà del secolo scorso, per lo stato di indigenza della popolazione locale, il pranzo di nozze si svolgeva in famiglia: un risotto, una portata di secondo che quasi sempre era merluzzo (molto raramente carne), qualche bicchiere di vino; ancor più modesta, la cena della sera. Fra il pranzo e la cena si faceva musica con la fisarmonica suonata da qualche conoscente. Solo più tardi, intorno agli anni trenta, il pranzo degli sposi veniva servito all'osteria e, nell'intervallo tra il pranzo e la cena, il corteo nuziale faceva il giro di tutte le osterie del paese per un brindisi offerto dagli sposi. A proposito di nozze, trascriviamo una segnalazione di Don Stoppa relativa ad una antichissima usanza matrimoniale bogognese che egli, a sua volta, cita da Massara: *“A Bogogno vige pure ancora una costumanza che forse tra qualche anno non sarà più che un ricordo. Ed è quando le usanze si perdono che si sente il bisogno di scriverne. L'abbigliamento della sposa è quivi dei più curiosi: essa porta un bel busto di panno nero e turchino, una gonnella di frustagno nero a pieghe fitte o minute, calze rosse di lana, zoccoli ai piedi. Intorno al collo ha sette od otto file di coralli falsi allacciate da nastri di vario colore, che le scendono giù per le spalle. In testa reca uno scialle di lana a fiori, appuntato ai capelli con grossi spilloni di stagno. Le mani tiene raccolte in un fazzoletto di lana all'uscita del corteo nuziale dalla Chiesa, viene salutato dallo sparo di pistoloni, la sposa torna alla sua casa donde a mezzogiorno all'ora di pranzo essa viene condotta con un fazzoletto calato sugli occhi alla porta della casa dello sposo. Agli inviti ripetuti di entrare, essa non risponde per qualche tempo, finchè la **arsgiura** o padrona di casa non le dice: ma venite dentro dunque, che venite in casa vostra. Allora la sposa entra a sedersi alla tavola comune, ma non tocca cibo, il quale era però*

*per lo più composto una volta di castagne bianche, polentina di fave, merluzzo. La sposa, nonostante gli inviti, se ne sta zitta e non mangia, ed alla fine quando il pranzo è finito essa va in cucina a far nette le stoviglie*". (da Don Angelo Stoppa: "Civiltà del vino" - Edizione Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Novara - 1979).

- **Il funerale (al finaral)**: i funerali anticamente erano cerimonie che, pur nella loro semplicità e povertà, avevano un tono molto dignitoso, ed eran officiati, se possibile, da tre preti: uno locale e due che i familiari del defunto facevano venire dai paesi vicini. Il feretro veniva portato a spalla fino alla chiesa per il rito funebre e poi, sempre a spalla, dalla chiesa al cimitero, in corteo lungo le strade sterrate di allora, polverose o infangate o innestate a seconda della stagione. Molto raramente, se il defunto era benestante, veniva chiamato il carro funebre trainato da cavalli (**carucìon**).

In margine a questa carrellata di vita familiare è il caso di accennare ad un fenomeno anticamente molto diffuso in Italia e che interessava anche le famiglie bogognesi. Ci riferiamo agli "**ESPOSTI**", cioè a quei bambini abbandonati appena nati dai genitori e ricoverati negli ospedali in attesa di adozione; adozione che comportava la concessione di un sussidio elargito dallo Stato alla famiglia che li accoglieva. A Bogogno si sono avuti circa venti casi di adozione di "esposti"; infatti, con l'adozione, veniva assicurata alla famiglia un'entrata immediata nonché una speranza di nuove braccia per il lavoro nei campi. Queste adozioni giustificano la presenza nell'anagrafe comunale di cognomi completamente estranei alla popolazione bogognese.

## L'ALIMENTAZIONE

L'alimentazione presso l'antica popolazione bogognese era qualcosa di molto povero; non possiamo quindi parlare di piatti tipici.

Le calorie necessarie per il duro lavoro dei campi erano recuperate essenzialmente dal lardo, dal burro, dal gorgonzola, dalle uova e, soprattutto, dal vino. All'epoca, dunque, niente cucina tipica, al massimo qualche piatto riservato a particolari feste o alle grandi occasioni familiari.

Unico momento in cui il pasto diventava davvero qualcosa di diverso, una sorta di festa gastronomica, era il giorno in cui si uccideva il maiale; allora finalmente si mangiava la carne, che per il suo costo era quasi inaccessibile ai più.

Cucina povera dunque perché poveri erano gli ingredienti che si usavano, ricorrendo per reperirli non tanto ai negozi, quanto all'orto ed al campo. Riso, patate, verze, rape, orzo, fave e pochi altri ingredienti erano la base dei pochi piatti quotidiani che venivano in genere insaporiti con un soffritto di lardo o burro. Rientravano nella preparazione dei piatti anche alcune erbe di campo per esempio: **casèli**, **patasciôî**, **varzét**, **lavartiši**, che venivano utilizzate in vario modo. Il pollaio forniva le uova; i piccoli animali da cortile (galline, conigli, oche), davano ogni tanto un po' di carne; il maiale era una vera e propria miniera di risorse: lardo, carne, salami della doja; la stalla dava il latte che, in parte veniva consumato e, in parte, veniva portato al lattaiolo, per ottenere in cambio un po' di denaro, un po' di burro e un po' di gorgonzola. Il pane era sempre di granoturco, cotto una volta alla settimana presso il forno comune.

Esemplifichiamo qui di seguito uno schema dei possibili pasti di una giornata:

- Colazione del mattino (**culaziòn**): pane e latte con l'aggiunta o meno di vino rosso; qualcuno, anziché al latte, ricorreva ad una zuppa calda di lardo pestato (**šôpa ad lart**).
- Pranzo di mezzogiorno (**disg-nè**): il piatto più comune per il pasto di mezzogiorno era a base di riso e poteva assumere l'aspetto di riso con verdure miste e salamino (**panéscia**), oppure, più semplicemente, minestra di riso con verze. Raramente si usava la pasta; quando la si usava, generalmente, dopo cotta, la si passava in un soffritto di lardo e pomodoro. Molto diffuso l'uso delle patate, in genere fatte a "**stivà**", cioè cotte in un pestato di lardo con l'aggiunta di conserva di pomodoro. Talvolta si ricorreva alla polenta consumata con il latte, con le saracche o con merluzzo e cipolle. Altro piatto di uso comune era il **favòn**, piatto a base di patate e fagioli lessati e poi rosolati insieme con lardo. Altro piatto riservato al mezzogiorno era la **masarada** fatta con verze e patate, prima cotte separatamente e poi dorate insieme in padella con un battuto di

lardo. Al favòn e alla masarada, nei momenti più fortunati, veniva aggiunta una fetta di merluzzo fritto a parte con olio di colza. Altro piatto da ricordare era la “**pót**”, una specie di polenta fatta con farina bianca di granoturco cotta in acqua salata e latte con l’aggiunta di una noce di burro. Da non dimenticare la minestra di orzo bollito e la minestra di ortiche, anche se questi due piatti non venivano fatti con molta frequenza. Dopo questi piatti, che possiamo considerare come primi, talvolta compariva in tavola un assaggio di salamino della doia o di gorgonzola.

- La merenda del pomeriggio: raramente gli adulti facevano uno spuntino a metà giornata; quando lo facevano, erano di uso comune il salamino o l’insalata di verze accompagnata ad un bicchiere di vino. La merenda era, più che altro, un pasto per bambini, i quali però spesso si dovevano accontentare di un pezzo di pane. Una leccornia riservata ai ragazzini per la merenda nella stagione delle fragole era la “**squagiarota**”, che consisteva in fragole di bosco, latte, vino e zucchero sbattuti insieme. Nei momenti di duro lavoro, specialmente durante la fienagione e la mietitura del grano, gli adulti usavano ricorrere, nell’ora della merenda, alla “**rusumà**”, pozione ricca di calorie ottenuta sbattendo un uovo nel vino con aggiunta di zucchero.
- La cena della sera: la cena si esauriva in una sorta di minestrone di verdure, cui si poteva aggiungere o meno, riso o pane. Raramente il minestrone era sostituito da altri piatti quali “**i friciòi**” (frittelle di farina di frumento dolci, prevalentemente gustate a San Giuseppe) oppure “**la frità ad lavartiši**” o “**la panada**” (pane e latte).

A questo schema di alimentazione si applicava qualche variante in circostanze particolari che permettevano di preparare piatti un po’ più elaborati sul tipo di quelli che qui elenchiamo:

- **SC-TIVÀ** (stufato di carne): carne di manzo o di asino marinata nel vino e cotta a fuoco lento con cipolle, carote, sedano, foglie di alloro, rosmarino.
- **BÜŠÈCA** (trippa): fagiolo dello stomaco di mucca cotto a minestra con verdure oppure in umido con carote, sedano e cipolle.
- **CAŽOLA**: piatto di carne, costine, cotenne di maiale cotte con abbondanti verze innaffiate con vino rosso e insaporite con un battuto di lardo.
- **BUI**: piatto di carni miste e salamini bolliti in acqua con verdure miste.
- **RUSC-TÌDA** (frittura): carni miste rosolate in casseruola con burro, cipolle tritate e salsa di pomodoro.
- **SÔPA MUNTUNÀ** (zuppa mitunà): zuppa di brodo di manzo, pane tostato strofinato con aglio, listelle di formaggio, prezzemolo, il tutto cotto insieme.

I dolci nell’alimentazione abituale locale non esistevano; unica eccezione era il **bišarô**, panino preparato il giorno della fornata con l’impasto

del pane di granoturco e con l'aggiunta di un po' di zucchero. Si faceva cuocere subito appena pulito il forno, prima della fornata del pane e lo si dava ai bambini che lo inzuppavano nel latte crudo appena munto.

Le bevande che si consumavano abitualmente erano rappresentate dall'acqua di fonte e dal vino. Il caffè era sostituito da una bevanda ottenuta dalla tostatura di vinaccioli (**vinasciôî**), semi di zucca (**armi 'd sciôca**), orzo, avena, ecc.

A completamento di quanto sopra esposto, diamo qualche notizia circa l'alimentazione del lattante e del bambino piccolo. Fino all'anno e mezzo di età i bambini venivano allattati al seno materno, per passare poi al latte di mucca allungato con acqua. In un secondo tempo, al latte diluito, si aggiungeva pane di granoturco raffermo grattugiato, sottoponendolo a lunga bollitura. Quando spuntavano i primi denti si davano ai piccoli della croste di pane da rosicchiare e dopo i due anni, li si alimentava con il cibo degli adulti.

## L'ABBIGLIAMENTO DELL'EPOCA

Povera l'alimentazione, come abbiamo detto, ma povero anche il vestiario. Ogni capo veniva goduto il più possibile; da ogni ritaglio di stoffa si ricavava qualche abitino ed i vestiti dismessi trovavano sempre una successiva utilizzazione. Nella nostra zona non esistevano costumi caratteristici; vi era soltanto una certa uniformità nel modo di vestire, sia per quanto riguarda le donne, sia per quanto riguarda uomini e bambini. Vediamo qualche esempio:

- **la donna anziana**, vestiva sempre di nero, con ampia gonna lunga fino ai piedi (**SOCA o BIAUDA**), grembiulone, calze di lana nere (**CAUZÆ-TI**) e fazzoletto nero (**PANÆT**) in testa. Ai piedi rigorosamente le zoccole. Colori non troppo vivaci erano tollerati per le donne di mezza età, tuttavia anche esse molto sobrie nel vestire: abito dimesso, fazzoletto in testa di colore non troppo sgargiante, zoccole o ciabatte (**SCIAVATI**) ai piedi;
- **gli uomini**, vestivano anche loro di scuro: pantaloni (**CAUZUGN**) e giacca (**S-GIACHÈ**) di velluto o di fustagno; gilè scuro; camicia (**CAMI-ŠA**) di flanella a quadri nei giorni di lavoro, di tela bianca alla festa, con fazzoletto nero al collo, fascia di tela nera per sostenere i pantaloni; cappello di feltro (**CAPÉ**) o coppola (**CACIÔ**) in testa e zoccoloni (**ZUCLUGN**) ai piedi;
- **i bambini piccoli**, fino al primo anno di vita, vivevano adagiati su cusci-

ni di piuma e fasciati dalle spalle ai piedi per tenerli al caldo. I più grandicelli indossavano calze di lana lunghe sostenute da elastici collegati alla maglia; camiciole (**CAMISÆTA**) che quasi sempre venivano ricavate da altri abiti dimessi; pantaloni lunghi fino al ginocchio, assai spesso rattoppati, d'inverno qualche maglione (**MAIÒN**) o golfino (**GULFÉN**) di lana fatti in casa; ai piedi zoccoloni d' inverno e piedi nudi d'estate, solo in epoca più recente scarpe nei giorni di festa. Le bambine d'estate indossavano grembiolini (**SCUSALÉN**) o vestitini molto semplici, d'inverno sotto a questi vestiti portavano una sottoveste di lana; ai piedi, le zoccole d'inverno e nulla d'estate. Tutti i bambini d'inverno portavano un cappellino di lana (**BURIOLA**).

## **LA VITA SOCIALE**

La vita sociale del paese era intrisa di tradizioni, usi e costumi ampiamente condivisi e che traevano la loro origine da usanze dei secoli precedenti. Vi era uno stile di vita molto semplice, ma ricco di rispetto e solidarietà, di valori comuni che esprimevano l'animo fondamentalmente buono della popolazione bogognese.

Attrazioni particolari e diversivi in paese non ve ne erano; alla domenica, dopo i vespri, ci si poteva fermare nel cortile della casa parrocchiale e chiacchierare fra amici, gustando magari un bicchiere di vino offerto dai generosi parroci, De Giuli prima e Picena poi, oppure si poteva passare qualche ora del pomeriggio e della sera all'osteria.

Nei giorni feriali ci si concedeva qualche ora di svago nelle sere d'estate sedendosi con amici su di una trave o per terra in qualche angolo del paese, fumando un toscano (**SCIGÁLA**) e conversando tranquillamente, sicchè, come diceva '**Ngiol Tugnéla**, "*i vecchioni del Senato stavan seduti con le chiappe sul selciato*".

In questo contesto trovavano spazio gli scherzi fatti da giovani buontemponi, come per esempio scambiare le ruote di due carri durante la notte, oppure scardinare un portoncino e andare a collocarlo da un'altra parte. D'estate, alla domenica, ci si poteva concedere qualche scampagnata fra amici in aperta campagna, con spaghetтата al sacco ed al pomeriggio quattro salti al suono di una fisarmonica.

Per le donne non esistevano neppure queste poche occasioni di svago; per loro c'era solo la casa, il lavoro e qualche chiacchieratina al lavatoio della Meia, al "**fornone**" in attesa di cuocere il pane, oppure mentre si portava il latte dal lattaio.

A tarda sera, dopo cena d'inverno, per tutti c'era la serata nella stalla con amici e parenti, seduti su sgabelli in un angolo tenuto pulito per la circostanza e chiamato **FILOT** dal lavoro di filatura che le donne più anziane vi praticavano.

L'associazionismo in paese era pressoché inesistente: le confraternite religiose avevano esclusivamente funzioni rituali, il corpo musicale di Santa Cecilia veniva utilizzato solitamente per solennizzare le feste religiose e civili e, solo raramente, alcuni membri si prestavano abusivamente per qualche suonatina in casa di amici (**FANFARA**). L'associazione "Ex Combattenti", sorta dopo la prima guerra mondiale, era solo un modo di ricordare i caduti in guerra, senza svolgere particolari ruoli nella vita del paese; "la Casa del Popolo" svolgeva funzioni di spaccio alimentare e di osteria aperta a tutti.

Un ufficio postale era aperto in paese già dall'ottocento. Serviva contemporaneamente i paesi di Agrate e Veruno; la sua gestione era affidata ad un ufficiale postale con un incarico che si tramandava automaticamente di padre in figlio. La corrispondenza arrivava e partiva dalla stazione di Cressa, ove era raccolta e recapitata da un procaccia (**PARITU**) che operava al servizio dell'ufficiale postale. Alla stazione di Cressa ci si doveva rivolgere anche per il servizio telegrafico.

I collegamenti con Borgomanero erano tenuti da un autobus di linea (**CURIERA**) messo in funzione nel primo novecento, epoca in cui in paese sorse anche un servizio di autonoleggio a disposizione di chi doveva spostarsi per urgenze ed aveva qualche possibilità economica. Gli uffici comunali consentivano di poter espletare in paese le certificazioni varie e, nell'ambito dei servizi offerti dalla Pubblica Amministrazione, si deve ricordare l'istituzione di un elenco dei poveri ai quali veniva concesso un magro sussidio. Il personale comunale d'ufficio era rappresentato soltanto dal Segretario Comunale e da un Messo Scrivano che fungeva da tuttotfare, con competenze anche di tutore dell'ordine pubblico.

Un momento particolarmente significativo ed oneroso, che portava i cittadini a frequentare gli uffici comunali, era il giorno di arrivo dell'esattore delle imposte, la cui presenza, come già detto, veniva segnalata alla popolazione da un particolare tocco di campane. Al suono convenuto, la gente si recava al palazzo comunale, si metteva disciplinatamente in fila sotto il portico che immetteva allo scalone che saliva agli uffici comunali, e ad uno ad uno, ci si presentava al funzionario di banca per il pagamento di quanto dovuto (la **TAIA**).

Un altro balzello i contadini dovevano ancora pagare: si trattava della **DECIMA**, una percentuale sui raccolti che andava al Parroco, retaggio di un antichissimo privilegio clericale che stava alla base dell'economia parrocchiale e che andava ad integrare le rendite dei terreni di proprietà della Chiesa.

Da segnalare, come cosa molto degna, lo spiccato senso di solidarietà che animava i bogognesi. Ne sono testimonianza le diverse circostanze in cui si esprimeva: quando per esempio succedeva un incendio, suonavano le campane a martello, un uomo dal muraglione della chiesa segnalava ad alta voce la posizione dell'incendio e tutte le persone efficienti correvano a dare una mano; altro tipico caso di solidarietà si verificava in caso di morte improvvisa di qualche mucca, quando, per alleviare il danno al proprietario, si chiamava un macellaio per squartare la bestia e tutti andavano a comperarne qualche parte in modo da concorrere alla parziale riparazione del danno subito dal proprietario della bestia morta; frequente era anche lo scambio di manodopera fra contadini per lavori impegnativi

come la vendemmia.

Questo spiccato senso di solidarietà aveva favorito l'aggregazione in sodalizi per la gestione comune di beni e servizi. Presso l'archivio della Società di Cultura esistono documenti che attestano la presenza in Bogogno di tre associazioni di questo tipo:

- **UNIONE RURALE BOGOGNESE**, società cooperativa sorta nei primi anni del novecento per tutelare gli interessi degli aderenti in caso di difficoltà di ordine economico.

- **SOCIETÀ ANONIMA COOPERATIVA DI CONSUMO**, fondata come **Casa del Popolo** nel 1921 con atto notarile a firma del Dott. Serafino Viola di Suno. Scopo dichiarato di questa società, come recita il suo Statuto al titolo I, era quello di *“giovare all’economia dei consumatori acquistando all’ingrosso per somministrare al minuto generi di consumo alle migliori condizioni possibili”*, potendo estendere la vendita anche ai cittadini non aderenti. L’adesione alla cooperativa avveniva attraverso l’acquisto di azioni, che ovviamente, con l’andare del tempo, sono cresciute di valore nominale. Le vicissitudini degli anni successivi alla fondazione portarono al cambio di denominazione sociale, prima in **Società Anonima Cooperativa “Umberto di Savoia”** e poi, nell’immediato secondo dopo guerra, in **Società Cooperativa “La Bogognese”** e tale rimase fino al suo scioglimento.
- **CASSA MUTUA COMUNALE**, per i ricoveri ospedalieri sorta nel 1945 e rimasta operativa fino al 1957, anno in cui confluì nella Cassa Mutua Nazionale per i coltivatori diretti.

Questa, per sommi capi la vita, sociale del paese descritta nei suoi tratti più significativi; una vita, come si è visto, davvero povera, fatta di piccole cose, ma molto serena, priva di malavita ed anzi ricca dei grandi valori che contano.

## **COSCRIZIONE E SERVIZIO MILITARE**

Un momento particolare nella vita pubblica dei giovani del paese era rappresentato dalla coscrizione obbligatoria. Al compimento del diciottesimo anno d’età, in previsione della loro chiamata alle armi, i giovani italiani venivano sottoposti a visita presso una commissione medica distrettuale che certificava la loro idoneità a prestare servizio militare. Questo evento per i giovani del paese era un momento di grande festa, un’occasione irripetibile di trasgressione benevolmente tollerata dai genitori. La festa durava tre giorni ed i giovani, attrezzati di coccarda e fazzoletto tricolore con impresso l’anno di leva, organizzavano baldorie e incontri gastronomici con abbondanti libagioni e visite ai bordelli provinciali. Alla visita ciascuno di loro poteva essere giudicato abile al servizio militare, rivedibile, vale a dire rinviato a nuova visita all’anno successivo per qualche motivo di salute non particolarmente importante, oppure riformato per patologie ritenute invalidanti agli effetti del servizio militare. La condizione di riformato era vissuta quasi come un disonore e circolava a tale proposito una battuta molto significativa: “chi

non è buono per il re, non è buono neppure per la regina”, cosa questa evidentemente che rappresentava quasi una etichetta di menomazione fisica, tale da far rasentare la frustrazione.

Alla visita di leva, dopo circa un anno, seguiva la chiamata alle armi che per i giovani del paese, anziché essere un fatto penalizzante, diventava per i più occasione irripetibile di poter visitare città e regioni che altrimenti non avrebbero mai avuto occasione di conoscere. I chiamati alle armi, dopo un mese di addestramento in un centro adibito allo scopo, venivano inviati alla destinazione definitiva presso un corpo dell'esercito ed iniziava così il vero periodo di ferma per servizio militare obbligatorio.

Diversa era la condizione dei richiamati alle armi in caso di guerra. Questo evento davvero era percepito come disgrazia, poiché l'invio sul fronte di guerra, carico di rischi e di pericoli, poteva anche non essere seguito dal ritorno. Per questo la partenza per il fronte era vissuta dai familiari quasi come una tragedia ed il militare in partenza veniva salutato quasi come un inviato verso l'ignoto, un individuo che, lasciato il lavoro e gli affetti più cari, partiva senza avere certezze se non quelle di andare incontro ai rischi più gravi. E di morti o dispersi nel corso delle varie guerre Bogogno ne ha avuti parecchi, oggi ricordati in due lapidi collocate all'ingresso del cimitero.

La partecipazione dei bogognesi alle varie guerre è stata caratterizzata anche da episodi particolarmente significativi e da riconoscimenti di alto valore militare. Presso l'archivio della “Società di Cultura Bogognese e di Storia Locale” sono raccolti documenti che certificano queste situazioni, per esempio:

- Partecipazione di un nostro concittadino (Sergente Sacco Giacomo) alle guerre del 1859 e del 1860-61 per l'indipendenza e l'unità d'Italia, con assegnazione di una medaglia commemorativa e diritto di fregiarsene in pubblico.
- Partecipazione di un bogognese (Guglielmetti Giovanni) alla guerra italo-turca del 1912 con concessione di medaglia commemorativa e diritto di fregiarsene in pubblico.
- Partecipazione di altro concittadino (Sacco Aurelio) alla spedizione del Carnaro ed alla occupazione di Fiume con Gabriele D'Annunzio.
- Presenza di un bogognese a Cefalonia con le truppe di occupazione italiane e tedesche, miracolosamente scampato, con pochissimi commilitoni, all'eccidio perpetrato dai tedeschi nei confronti dei militari italiani che, con l'armistizio del 8 settembre 1943, rifiutarono di continuare la guerra a fianco dei tedeschi.
- Concessione di medaglia d'argento al valor militare da parte del Ministero della Difesa all'artigliere alpino bogognese Donetti Guido per eroico comportamento sul fronte russo con la seguente motivazione: “Arti-



*Via Martiri. Splendido esempio di antica casa rurale (Ca da Spi)*

gliere di batteria alpina, nel corso di aspro e sanguinoso combattimento, a stretto contatto con il nemico, chiedeva di partecipare, con un nucleo di fucilieri all'assalto di una postazione anticarro che fortemente contrastava il passaggio. Con ammirevole calma, nonostante la rabbiosa reazione avversaria, riusciva a raggiungere ed a sorprendere la postazione ed a volgere, con lanci di bombe a mano, il nemico in fuga. Ferito gravemente ad una gamba da scheggia di granata (che lo portava in seguito all'amputazione dell'arto) continuava a combattere accanitamente, preoccupandosi della propria condizione soltanto al termine della vittoriosa azione, Nikolajewka (fronte russo), 26 gennaio 1943". Presso l'archivio della Società di Cultura Bogognese è conservata la medaglia d'argento ed il documento ufficiale di concessione.

Diamo a questo punto notizia di un evento nazionale che non è propriamente legato alla vita militare, ma si collega ai venti di guerra che già dal 1935 spiravano nel paese: ci riferiamo alla campagna di sensibilizzazione popolare promossa dal governo fascista nel 1935 per la raccolta e la consegna di oro alla patria; nel clima di consenso proprio dell'epoca, la mobilitazione ebbe grande successo ed anche la povera popolazione di Bogogno rispose all'appello offrendo quel poco oro che possedeva, vale a dire collanine ricordo e fedeli nuziali. All'atto dell'offerta veniva rilasciato un attestato di cui abbiamo copia nell'archivio societario.

Sempre nell'archivio della Società di Cultura si ha pure documentazione di un compaesano (Righini Rocco) deceduto sul fronte di Albania ed ivi sepolto, fino quando le sue spoglie non vennero traslate al Sacrario dei Caduti d'oltremare costruito a Bari. Da segnalare anche l'esistenza di alcuni compaesani dispersi in mare per affondamento della nave che trasportava truppe verso il fronte libico.

Notevole la partecipazione dei bogognesi anche alla guerra partigiana, cioè a quel moto popolare di liberazione che si era concretizzato in una lotta contro i fascisti e gli oppressori tedeschi. Per il nord Italia fù un periodo difficile ed estremamente pericoloso, perché ricco di azioni operate dai partigiani, cui seguivano regolarmente le repressioni nazi-fasciste. Anche Bogogno ha avuto le sue vittime in questa fase di guerra partigiana, come per esempio il giovane Lagno Luciano fucilato a Castelletto Ticino dai fascisti (1/11/1944).

A Bogogno i partigiani erano accampati nei boschi del Montecchio e della Maisa e di qui partivano per le loro azioni militari condotte autonomamente o in appoggio alle brigate partigiane della Valsesia, dalle quali militarmente e politicamente dipendevano.

Un gravissimo episodio di repressione nazi-fascista, avvenuto in territorio di Bogogno, fù l'uccisione dell'industriale Giuseppe Saini e di altri tre giovani da parte della milizia fascista (la **Squadraccia**) agli ordini del prefetto Vezzalini di Novara. Fù questo l'episodio più tragico di quel periodo per il nostro paese, un episodio ricordato con una cappelletta e dei cippi nei presso del luogo in cui avvenne, lungo la strada per Cressa (Chi desiderasse ulteriori informazioni in merito, confronti presso il settore di storia locale della Biblioteca Comunale di Bogogno: "Corte delle Assisi di Novara, *Processo Vezzalini*" - a cura del servizio stampa della Provincia di Novara - 1945).

La presenza di soldati bogognesi sui vari fronti di guerra è ben documentata già a partire dalle guerre d'Indipendenza; ovviamente i contingenti più numerosi si ebbero durante le due grandi Guerre Mondiali, conflitti che comportarono il sacrificio di numerosissime vite umane. Ci pare giusto quindi concludere questi ricordi trascrivendo l'elenco dei bogognesi caduti e dispersi in guerra, così come segnalato nelle lapidi poste all'ingresso del cimitero comunale:

### **Guerre Coloniali**

Sold. Castelletta Domenico, *Africa* 01/03/1896

Sold. Sacco Rocco, *Libia* 22/05/1913

### **Prima Guerra Mondiale**

Sold. Poletti Enrico 14/06/15

Sold. Sacco Paolo 02/12/15  
Sold. Bolchini Attilio 10/01/16  
Sold. Gavinelli Ambrogio 28/03/16  
Sold. Sacco Giuseppe Antonio 23/05/16  
Sold. Guglielmetti Luigi 17/06/16  
Sold. Sacco Rocco 02/07/16  
Sold. Sacco Roberto 18/08/16  
Sold. Guglielmetti Rocco 05/10/16  
Sold. Guidetti Luigi Leonardo 13/10/16  
Sold. Grossini Mauro 14/10/16  
Sold. Nicolazzi Giuseppe 03/06/17  
Sold. Sacco Pietro Davide 01/07/17  
Sold. Rosa Rocco 11/07/17  
Sold. Guglielmetti Giovanni 19/08/17  
Sold. Sacco Giuseppe 24/08/17  
Serg. Ferrari Pietro 27/08/17  
Cap. Sacco Attilio 01/09/17  
Sold. Righini Domenico 07/09/17  
Sold. Sacco Angelo 18/09/17  
Sold. Righini Antonio 03/10/17  
Sold. Sacco Domenico 24/10/17  
Sold. Agazzone Angelo Rocco 22/11/17  
Sold. Sacco Giovanni 16/12/17  
Serg. Magg. Sacco Ercole 03/01/18  
Sold. Sacco Alfonso 28/01/18  
Tromb. Sacco Pietro 18/02/18  
Sold. Bertona Luigi 17/03/18  
Sold. Mileria Luigi 13/06/18  
Sold. Sacco Alessandro 17/06/18  
Sold. Sacco Rocco 20/06/18  
Sold. Sacco Giovanni 04/07/18  
Sold. Guglielmetti Valentino 16/07/18  
Sold. Sacco Angelo 30/08/18  
Sold. Agazzoni Angelo 03/10/18  
Cap. Magg. Sacco Alfredo 05/10/18  
Sold. Sacco Luigi 27/11/18  
Sold. Sacco Luigi Agostino 18/18/19  
Sold. Funghi Pietro .....

Serg. Nicolazzi Giuseppe *disperso*  
Sold. Sacco Giuseppe Ettore *disperso*  
Sold. Ferreri Fiorino *disperso*  
Sold. Sacco Davide *disperso*



Via Don Bosco, Casa Moretto



Vicolo Prati

Sold. Noveglio Giovanni *disperso*

### **Seconda Guerra Mondiale**

Sold. Righini Rocco 20/07/41

Sold. Pastore Natale 1941

Sold. Poletti Andrea 04/08/42

Sold. Sacco Pierino 02/12/42

Civ. Sacco Ettore Guido 19/08/44

1° Av.re Carbonati Giuseppe 19/06/45

Ser. M. Bertona Pierino in Russia

Sold. Donetti Attilio in Russia

Cap.le Cravini Mario in Russia

Cap.le Ferrari Maggiorino in mare

Cap.le Sacco Celso in mare

Cap.le Sacco Lino in mare

### **Guerra di liberazione**

Partig. Lagno Luciano, *fucilato dai fascisti della X Mas* 01/11/1944

Par. Bertona Mario 28/03/45

## **I GIOCHI DEI BAMBINI**

Descrivendo i giochi storici che i bambini ed i ragazzi di un tempo mettevano in atto per divertirsi, vediamo scorrere davanti ai nostri occhi, velati di malinconia, tutti i compagni della nostra giovinezza intenti a divertirsi con quelle poche cose che la povertà metteva a nostra disposizione.

Povere cose, ma cariche di potenzialità ricreative inimmaginabili, tanto che nessuno di noi si rodeva l'animo per il desiderio di quei giocattoli che non si potevano avere.

Paghi di quel poco che avevamo, comunque contenti e felici, godevamo i nostri modesti passatempi molto lontani dalla frenesia dei giovani di oggi, eternamente a caccia di esperienze nuove e sempre scontenti. Vediamo un po' come ci si divertiva anticamente.

### **LA SG-MANA (LA SETTIMANA)**

Era un gioco che si giocava in quattro o cinque bambini. Si disegnavano a terra sette caselle quadrate contigue su due file, espressione dei giorni della settimana: tre a sinistra, tre a destra ed una ad arco in testa. Il gioco consisteva nel tirare un sasso piatto nelle varie caselle in successione, iniziando dal lunedì per terminare alla domenica, senza far cadere il sasso a toccare le linee perimetrali perché, se questo succedeva, il giocatore perdeva e passava in coda alla fila. Tirato a dovere il sasso, si saltellava, con un piede solo, nella casella dove si trovava il sasso e lo si raccoglieva: poi, sempre saltellando, si percorrevano tutte le altre caselle cercando di non calpestare mai le linee di confine e via così per ogni casella cercando di completare il percorso della settimana senza errori. Quando il sasso cadeva su una riga o il piede calpestava una riga, il gioco passava ad un altro giocatore; vinceva chi riusciva a fare l'intero percorso senza errori e nel più breve tempo.

### **IL GIROTONDO**

Era il gioco più caratteristico delle bambine che frequentavano l'asilo e la scuola elementare.

Si giocava in un numero variabile di soggetti che si disponevano in cerchio tenendosi per mano, mentre una bambina si poneva da sola al centro del cerchio. Le bambine che si tenevano per mano iniziavano a ruotare saltellando al canto della filastrocca sotto trascritta, al termine della quale la bambina rimasta al centro del cerchio dava un bacio ad una delle amichette del cerchio e questa le lasciava il posto, andando a collocarsi al centro del cerchio. Ed il gioco così riprendeva.

Questa la filastrocca:

*La bella lavandaia  
lava i fazzoletti / per i poveretti,  
fa un salto, / fanne un altro,  
fa la riverenza, / fa la penitenza,  
or sù, or giù, / dà un bacio a chi vuoi tu.*

### **LA LÉPA**

Si giocava in due, un battitore ed un lanciatore, utilizzando un bastone di legno lungo 15-20 cm (**LÉPA**) ed un bastone di 50-60 cm (**MANGU**). Sul terreno di gioco si disegnava un quadrato, di circa un metro e mezzo di lato, definito la casa (**LA CA**) e davanti ad esso, distante un passo, si tracciava una linea retta. All'interno della casa si piazzava il battitore che cercava di lanciare il più lontano possibile la "LÉPA" appoggiata ad un sasso colpendola con il "MANGU"; compito del lanciatore era quello di afferrare al volo la "LÉPA" senza farle toccare terra e, se ci si riusciva, sfrattava dalla casa il battitore che aveva sbagliato, prendendone il posto; se invece la "LÉPA" toccava terra, il lanciatore la prendeva e la lanciava verso la casa, facendo in modo che il battitore non riuscisse ad intercettarla; e se la "LÉPA" cadeva a terra nel quadrato della casa, il lanciatore andava ad occupare il posto del battitore.

### **QUATAR CANTUGN (QUATTRO ANGOLI)**

Si giocava in cinque giocatori su di uno spazio quadrato; quattro giocatori occupavano gli angoli del quadrato ed un giocatore stava al centro (**STAVA SOT**). Facendo parecchie finte per confondere il giocatore al centro del quadrato, i giocatori dei quattro angoli dovevano cercare di scambiarsi rapidamente di posto. Chi "stava sotto", doveva cercare di inserirsi in un angolo nel breve tempo che questo restava libero. Se ci riusciva, "andava sotto" il giocatore che aveva perso l'angolo e così via.

### **SAC (TOCCATO)**

Un gruppo di giocatori iniziava la conta per vedere chi "stava sotto"; individuato chi stava sotto, questo si voltava di schiena permettendo agli altri di allontanarsi e, ad un cenno di questi, si rigirava rincorrendoli nel tentativo di riuscire a toccarne uno; chi veniva toccato "andava sotto". Vigeva la regola che ogni giocatore poteva interrompere il gioco per motivi importanti pronunciando la parola "**CIÛS**".



*Asilo*

### **ROBA PANÈT (RUBA FAZZOLETTO)**

Si giocava fra due squadre contrapposte, poste ad uguale distanza da un giocatore che teneva in mano un fazzoletto con il braccio proteso in avanti. Ciascuna squadra era formata da un numero uguale di giocatori, ed ogni giocatore di ciascuna squadra era indicato con lo stesso numero. Quando il portatore del fazzoletto chiamava un certo numero, i due giocatori delle squadre contrapposte contrassegnati da quel numero dovevano correre verso il fazzoletto cercando di afferrarlo per portarlo alla sede della propria squadra senza farsi toccare; chi ci riusciva, vinceva la frazione di gioco. Se invece l'avversario riusciva a toccare chi aveva preso il fazzoletto, vinceva lui la frazione. Vinceva chi riusciva a realizzare più frazioni di gioco. Il gioco apparentemente può sembrare semplice; in realtà, trovandosi in genere i due contendenti faccia a faccia davanti al fazzoletto, dovevano tergiversare molto con delle finte in modo da riuscire ad afferrare il fazzoletto in un momento di distrazione dell'avversario; solo così si riusciva a prendere il fazzoletto senza farsi toccare e scappare via.

### **LA BÔRLA (IL CERCHIO DI BICICLETTA)**

Un vecchio cerchio di bicicletta (**SCIRSCIÒN**) e un bastoncino di legno ben levigato erano gli strumenti di gioco. Il bastoncino, infilato nella conca del cerchio, serviva per imprimere spinta al cerchio stesso ed il gioco consisteva nel percorrere insieme un certo tratto di strada esibendosi in mano-



*Scuola elementare, antica classe del 1915 (?)*

vre spericolate e curve da campioni. In questo gioco non c'erano vincitori, ma solo emulazione ed esibizionismo; talvolta si percorrevano (**'NDÈ 'N BÒRLA**) anche diversi chilometri e si arrivava persino alla stazione di Cressa per veder passare il treno.

### **SCAVALINA**

Era un gioco di squadra. Un componente della prima squadra si appoggiava di spalle ad un muro tenendo fra le mani la testa di un compagno postosi in posizione chinata davanti a lui; un altro giocatore si sistemava nella stessa posizione dietro di lui tenendosi stretto alle sue gambe e così di seguito fino a quattro o cinque giocatori. I componenti della seconda squadra saltavano ad uno ad uno sulla schiena dei giocatori della prima squadra chinati, portandosi il più avanti possibile nella fila dei giocatori chinati. Quando tutti i giocatori della seconda squadra erano in groppa a quelli della prima squadra, il caposquadra contava fino a trentuno, dopo di che si invertivano le posizioni. Vinceva la squadra che resisteva di più, avvicinandosi il più possibile al termine della conta.

## **GIROLAMO**

Era una variante del gioco del “SAC”. Si tracciava presso un angolo di muri uno spazio triangolare delimitato da una linea che era la base del triangolo; questa era la casa dove Girolamo “stava sotto”. Postosi Girolamo nella sua casa, gli altri si allontanavano il più possibile. Girolamo usciva quindi dalla sua casa al grido di “Girolamo parte” e saltellando doveva cercare di toccare uno dei giocatori liberi. Toccato il giocatore, entrambi dovevano tornare alla casa di Girolamo e chi arrivava secondo doveva “rimanere sotto” e fare Girolamo.

## **LIBERO (GUARDIE E LADRI)**

Anche questo è un gioco a due squadre: una squadra di guardie ed una di ladri; ogni squadra con quattro o cinque giocatori o anche di più. La squadra delle guardie tracciava a terra un perimetro quadrato che rappresentava la prigione dove essi si collocavano. All’inizio del gioco le guardie rincorrevano i ladri cercando di toccarli; chi veniva toccato era catturato e veniva trascinato a forza in prigione tenuto ben saldo; se però durante il percorso il ladro, divincolandosi, riusciva a fuggire, riacquistava la libertà gridando “libero”. Anche i ladri già condotti in prigione potevano ridiventare liberi se toccati da un compagno. Il gioco finiva quando tutti i ladri erano in prigione.

## **LA SGHINGA E ALTRI GIOCHI INVERNALI**

La sgHINGa era un gioco invernale che consisteva nell’andare a scivolare sulla superficie ghiacciata di qualche fosso.

Un altro gioco invernale, che si praticava con la neve, consisteva nel pressare e far ghiacciare la neve nella cunetta situata nel centro della Carà; quando la neve ben pressata si era trasformata in ghiaccio, si prendeva una tavola e in due o tre si scendeva precipitosamente con la tavola lungo tutto il percorso della Carà. Per sicurezza, in fondo alla Carà si predisponneva un mucchio di neve contro il quale si andava a sbattere evitando così di sfraccellarsi contro il muro del “fornone”.

## **AL BALÒN (LA PALLA)**

Era una specie di gioco del calcio, giocato con una palla fatta ammassando stracci. Lo si giocava in genere alla “gabina” (attuale Piazza Guglielmetti) oppure alle “Casc-tægni Marenì” (attuale Piazza Palumbo). Il campo di gioco non era delimitato, si utilizzava tutto lo spazio disponibile; venivano semplicemente indicate le porte con dei piccoli cumuli di sassi o addirittura con una giacca buttata a terra. Le regole del gioco ricalcavano appros-

simativamente quelle del calcio.

### **I SOLT (I SOLDI)**

Era un gioco nel quale si utilizzavano delle monetine. Di fronte ad un muro si tracciava una linea retta alla distanza di circa due metri. A turno si facevano rimbalzare le monetine contro un sasso piatto individuato prima nel muro e si faceva in modo che le monetine, rimbalzandovi contro, cadesero il più vicino possibile alla linea tracciata. In base alla posizione raggiunta dalle monetine rispetto alla linea, si faceva una graduatoria e, partendo da chi aveva piazzato la monetina più vicina alla linea, si “facevano ballare i soldi”. Chi faceva ballare i soldi tratteneva tutte le monetine cadute al recto ed i successivi giocatori “facevano ballare” le monetine cadute al verso, continuando così finché c'erano monetine disponibili.

### **MAZÈT (MAZZETTO)**

Era un altro gioco a soldi e si giocava con le carte. Si preparavano dei mazzetti di carte sui quali si poneva la puntata al buio; si giravano poi i mazzetti e vinceva chi aveva puntato sulla carta più alta.

### **I CARTÉT (LE FIGURINE)**

Le figurine, poste in una piega del palmo della mano leggermente flesso, venivano lanciate in direzione di un muro e si faceva poi la graduatoria delle posizioni raggiunte rispetto al muro. Chi capeggiava la graduatoria “faceva ballare” per primo le figurine e teneva per sé tutte quelle che cadevano al recto; chi lo seguiva “faceva ballare” successivamente le figurine cadute al verso e si precedeva così fino ad esaurire le figurine di partenza.

### **AL BÉII (LE BIGLIE)**

Si tracciava un cerchio all'interno del quale si ponevano le biglie messe in palio da ciascun giocatore. Il gioco consisteva nel lanciare a turno una biglia partendo dalla stessa posizione e cercando di toccare quelle situate nel cerchio; ogni biglia toccata veniva vinta dal giocatore che aveva lanciato la biglia.

Un altro gioco, sempre con le biglie, era quello che si giocava in un circuito scavato nella terra; i giocatori, che muovevano a turno la biglia, dovevano cercare di superarsi senza uscire dal circuito. Vinceva chi per primo completava il percorso.

### **CITA-TULÈN (ACETILENE E LATTINA)**

Si trattava di un gioco piuttosto pericoloso: si prendeva una lattina vuota, si praticava un foro sul fondo, si scavava una buca nel terreno che si riem-

piva di acqua, si versava del carburo nell'acqua e subito si copriva il tutto con la lattina all'interno della quale si sviluppava del gas che non veniva lasciato disperdere in quanto si copriva con un dito il foro praticato sul fondo della lattina. A questo punto si zeppava il contorno della lattina con della terra, si toglieva il dito che ostruiva il foro della lattina e si dava fuoco al gas che attraverso il foro usciva dall'interno della lattina. La lattina schizzava in aria come un proiettile e si faceva a gara per vedere chi riusciva a far saltare la lattina più in alto.

Oltre a questi giochi di gruppo, abitualmente praticati dai bambini del paese, si devono ricordare anche alcune forme di passatempo che potevano essere praticate sia in solitudine che in compagnia:

- **Le bambine** giocavano anche con piccole bambole di pezza oppure simulavano attività domestiche: preparare i pasti, cucire e stirare, fare le comperie presso negozi alimentari; in questo ultimo caso si allestiva una specie di negozio utilizzando scatolame abbandonato vuoto ed altre cianfrusaglie.
- **I bambini** avevano invece a disposizione per i loro divertimenti anche due oggetti particolarmente ambiti: **LA SFRUNZA** (la fionda), che consisteva in una corda alla cui estremità veniva collocato, in una tasca, un sasso da lanciarsi con una serie di movimenti rotatori simili a quelli in uso nella pratica sportiva del lancio del martello; **AL PECA SASS** (archetto lancia sassi) che consisteva in una forchetta di legno a due bracci, alla cui estremità era fissato un elastico che portava al centro un quadratino in pelle ove si collocava il sasso da lanciare. Tenendo con una mano l'impugnatura dell'archetto, si tendeva l'elastico al massimo lasciandolo quindi andare in maniera repentina, in modo da lanciare il sasso con viva forza. Questi due giochi erano molto ambiti, ma erano anche estremamente pericolosi e chi vi si dedicava molto spesso, raggiungeva notevoli livelli di bravura riuscendo anche a colpire oggetti in movimento o uccelli a distanza considerevole.

## IL CENTRO STORICO, I CANTONI E LE FRAZIONI

Il nucleo originario del centro storico di Bogogno, ammassato ai piedi della collina, è di origine medievale, come dimostrano i diversi esempi di muri a lisca di pesce. L'area contigua al centro storico, sviluppatasi invece nei secoli successivi, è meno affollata di abitazioni e, nelle zone più periferiche, si diluisce in case sparse alternate ad ampi spazi verdi. In tutto il centro storico si possono apprezzare angoli di grande interesse, sia per le tipologie di architettura rurale presenti (**CA DA SPI, CANTÒN DI SAI, VICO-**

**LO DEI PRATI**, ecc.), sia per l'interesse storico dei reperti, come per esempio le tracce della presenza in Bogogno degli Sforza, dei Visconti e dei Borromeo, oppure la presenza di strutture con funzioni conventuali utilizzate dai Gesuiti fatti venire a Bogogno dai Borremeo.

L'insieme abitativo del paese è diviso in cantoni (**CANTUGN**), tipici quartieri più o meno definiti da vie e da viuzze che rappresentano la viabilità interna dell'abitato. Tra i cantoni ricordiamo:

- **CANTÒN SAN ROCH** prossimo all'oratorio di San Rocco;
- **LA SC-CIAVENZA** che era la sede degli sc-ciavandei, cioè la manovalanza agricola;
- **CANTÒN BALÉN** case di Via Don Bosco comprese tra Vicolo Valle e la Strada dei Munc;
- **CANTÒN PIANÆZA** corrispondente all'attuale Via Padre Rocca;
- **CANTÒN CASC-TÆGNA** l'attuale incrocio di Via IV Novembre con Via Don Bosco;
- **CANTÒN DI SAI** corrispondente all'attuale Vicolo del Portico;
- **CANTÒN D'LA VAL** corrispondente a Via e Vicolo Valle;
- **CASTÆGNI MARENI** corrispondente all'attuale Piazza del Municipio;
- **CANTÒN FUNTANA** corrispondente all'inizio di Via Martiri.

Al di là del centro abitato e lontano da esso si è formata una serie di frazioni, alcune delle quali nei secoli scorsi avevano raggiunto dimensioni e popolazione molto consistenti. Le ricordiamo:

- **CASC-TÉ (Castello)** sede della secentesca chiesa parrocchiale e del Palazzo Bono, entrambi costruiti sull'area che presumibilmente era sede dell'antico Castrum (**Castrum novum quod Buognum vocatur**, come si legge negli Statuti Novaresi del 1277);
- **'NVELA (Novella)** è la prima frazione che si incontra andando verso Nord, abbastanza estesa, dotata di una chiesetta dedicata alla Madonna della Neve;
- **ARBLA (Arbora)** è la frazione più a Nord del paese sulla strada che porta a Borgomanero; è anche la frazione più antica, dotata di una sua storia autonoma rispetto al paese. Nella sua parte più antica (**Varal vec**) sono ancora presenti le tracce di un antico castello;
- **CAI NOVI (Case Nuove)** situata lungo la strada che porta ad Agrate, è la frazione di origine più recente, come conferma il suo stesso nome;
- **CASINÒN (Cascina Cristofina)** la frazione più piccola del paese ed anticamente formata da un unico gruppo di case disposte intorno ad un cortile centrale, configurando così la tipologia propria della "corte", come appare chiaramente nella mappa della Carta Teresiana;
- **MUNTÆC (Montecchio)** si tratta di una frazione di origine medievale, antica proprietà dei canonici di San Giulio, che qui mantennero la

loro comunità a ridosso dell'oratorio di San Quirico, situato su di un colle prossimo alla frazione e del quale oggi esistono ormai solo i ruderi dell'abside.

Oltre a queste frazioni vere e proprie, vi erano e vi sono semplici cascinali sparsi sul territorio come per esempio:

- **AL MULÉN D'LA CUCHÈTA (il mulino della Cucchetta)**; si tratta di un mulino ad acqua che serviva tutto il paese per la macina delle granaglie e che annessa aveva l'abitazione del mugnaio. Questa antica struttura compare già nel foglio numero otto della Mappa Teresiana del 1723 ed oggi è proprietà privata ristrutturata ad uso residenziale, nel giusto rispetto della splendida architettura rurale originaria;
- **LA BUNORA (la Bonora)** antichissimo cascinale, che per un certo tempo fu convento di frati cappuccini; oggi è inglobata all'interno della proprietà del Circolo Golf Bogogno;
- **LA SCAMPINA** cascina bi-familiare formata da due corpi di case con relativi rustici situata lungo la strada per Cressa;
- **LA CA NOVA** anch'essa situata lungo la strada per Cressa ed anch'essa oggi inclusa nel perimetro del Circolo Golf Bogogno; attualmente è sede di azienda viti-vinicola;
- **CASINA DAL CUNT (cascina del conte)** anch'essa oggi inglobata all'interno del circolo golf Bogogno ed anticamente rustico di un'azienda agricola di proprietà dei signori Bono;
- **LA MAIŠA** cascinale situato in prossimità dei boschi che si sviluppano ad ovest del paese, anticamente sede di una fornace presso la quale vennero cotti i mattoni utilizzati per l'ultimo ampliamento della Chiesa Parrocchiale di Sant'Agnese.

La viabilità del centro storico anticamente era in acciottolato (**strà 'ncarità**), mentre tutte le strade periferiche erano sterrate e di modesta larghezza, in quanto il traffico locale era rappresentato esclusivamente da carri agricoli. Anche le strade che collegavano le frazioni al paese erano sterrate e talvolta ridotte a semplici carreggiate; la viabilità che collegava Bogogno ai paesi vicini, sempre sterrata, era di dimensioni leggermente più ampie.

## ANDAR PER BOGOGNO

Completiamo quanto descritto in merito al centro storico ed ai cantoni segnalando un'iniziativa assunta dall'Amministrazione Comunale su suggerimento dell'Associazione Culturale: la posa di pannelli illustrati negli

angoli più caratteristici del paese a ricordo di come quegli stessi angoli si presentavano nei secoli scorsi. Ne è nata una sorta di percorso che è stato chiamato “Andar per Bogogno” e che noi qui ricordiamo trascrivendo esclusivamente i testi scritti sui pannelli:

### LA VIA MARTIRI

Lungo la Via Martiri, all’altezza dell’attuale Palazzo Comunale, sorgeva un antico palazzo gentilizio sede, per tutto il novecento, del Municipio di Bogogno. Questo palazzo appartenne ai conti Devisart, esponenti di una ricca nobiltà terriera che in Bogogno avevano diversi possedimenti. A livello del palazzo iniziava l’attuale Via Martiri che, con Via Roma, rappresentavano il centro dell’attività commerciale del paese. Circa a metà di Via Martiri sorgeva un’osteria con alloggio e stallazzo, la quale, nei giorni di festa, era frequentata da numerosi avventori che vi trascorrevano le ore fino a tarda notte.

### LA CORT DI CANZILER

La casa ubicata in Via Martiri in corrispondenza dell’accesso al cortile denominato “Cort di Canziler”, presumibilmente era una casa-forte con funzioni di posto di guardia. Uno stemma con i simboli dei Visconti e degli Sforza, ancora oggi visibile sul muro che dà sulla pubblica via, dice chiaramente che Bogogno fu anche feudo dei Visconti e degli Sforza ed il toponimo “Cort di Canziler”, dato al cortile di questa casa, fa pensare che in epoca viscontea e sforzesca questa fosse la residenza di funzionari governativi (canziler = cancellieri). All’interno della corte era in funzione un antichissimo pozzo comune tutt’ora esistente.

### LA VIA DE GIULI

Le case, che ancora oggi fiancheggiano il lato sinistro dell’alta Via De Giuli, anticamente erano proprietà dei padri Gesuiti inseritisi a Bogogno nel 1500 e parte di questi immobili, compresi tra Via De Giuli e Via Valle, pare svolgessero funzioni conventuali. Sul voltone del portone sito al numero civico 19 è impressa la data 1672 ed al suo interno sono ancora apprezzabili angoli e strutture architettoniche che rimandano al Medioevo.

### LA CARÀ

La salita Carrà, con sedime in acciottolato di pregevole fattura, collega il centro paese alla chiesa parrocchiale di Sant’Agnese, ed è delimitata sulla sinistra da antichissimi bastioni che sostengono i terrazzamenti del giardino annesso al palazzo Bono. Molto interessante l’antico affresco del crocifisso ancora parzialmente visibile sul muro della prima casa a destra. La

pittrice torinese Silombra ha riprodotto la salita Carrà in un delizioso acquerello del primo novecento.

### IL PALAZZO BONO

Sulla sommità del colle detto “Castello”, sorge un signorile palazzo di origine secentesca, trasformato verso la fine del diciannovesimo secolo. L'impostazione di gusto neo classico è impreziosita da un accurato rivestimento a finto bugnato e da frontoni a coronamento delle finestre. Dal XVII al XIX secolo fu proprietà dei Bellini, famiglia di notai, pretori, ecclesiastici; successivamente, nel 1831, venne acquistato dalla famiglia Bono che lo ristrutturò e lo ampliò nelle forme attuali. L'interno è tutto decorato da interessanti dipinti riferibili al gusto eclettico della seconda metà del secolo XIX.

### IL VICOLO VALLE

Atti di compravendita e di donazione attestano la presenza dei Gesuiti a Bogogno dal tardo '500 a tutto il '700. Di questa loro presenza si trovano ancora tracce evidenti presso diverse abitazioni del centro storico; per esempio, la casa situata in Vicolo Valle al numero 4, era di proprietà dei Gesuiti e presumibilmente svolgeva funzioni di luogo di culto, come dimostra una nicchia adibita alla conservazioni di ampolle per olii santi, ancora ben visibile su di una parete. Pregevoli volte in mattoni a vista sono ancora ottimamente conservate presso la stessa casa.

## IL CANTÒN DI SAI E LA CÀ DAL PORGU

La Cà dal porgu rappresenta un pittoresco scenario ancora sufficientemente integro ed abbastanza vicino, almeno nel suo ingresso, all'architettura rurale spontanea che caratterizza il nostro centro storico. Si tratta infatti di uno spazio che con i suoi elementi strutturali testimonia tradizioni totalmente scomparse ed evoca antiche immagini di usi e costumi irripetibili. Caratteristico è l'abbinamento di strutture abitative al piano superiore con sottostante portico di larghezza sufficiente per consentire il passaggio dei carri. È pregevole l'icona della Madonna del Carmine qui conservata e oggetto di consolidata devozione da parte degli abitanti di questo cantone, il quale viene chiamato dei Sai probabilmente perché, vista la vicinanza dei prati della valle della Meja, durante l'estate è infestato da cavallette che, nel vecchio dialetto, erano chiamate "sai".

## LA VIA VALLE

All'inizio di Via Valle, l'abitazione contrassegnata dal numero civico 2 anticamente fu sede del municipio e delle scuole elementari; di fronte ad essa, sorgeva un forno a legna a disposizione della comunità chiamato "al furnòn". Proseguendo oltre la sede del fornone, i muri che a sinistra fiancheggiano la strada indicano l'inequivocabile origine medievale dell'immobile.

## IL COLMO DELLA MADONNA

Rappresenta il punto di convergenza di tre vie del centro storico; Via Martiri, Via Roma e Via Don Bosco. Anticamente, ai margini di questo crocevia, i vecchi del paese amavano trascorrere il loro tempo libero discutendo tra di loro seduti su travi accostate ai muri. Una icona della Madonna, collocata in una nicchia a muro, era tappa obbligata durante le processioni ed ancora oggi ci parla della profonda fede religiosa che animava i Bogognesi.

## LA VIA DON BOSCO

Strutture molto ben conservate in Via Don Bosco testimoniano ancora una volta la chiara matrice medievale del centro storico di Bogogno e ci parlano del suo passato rurale. Un tipico esempio si ha nel muro che delimita a sinistra il primo tratto di Via Don Bosco e di particolare freschezza illustrativa sono anche alcuni cortili interni, ove si possono ammirare esempi molto ben conservati di arredi e di elementi architettonici che evocano il passato eminentemente agricolo del nostro borgo.

## LA SC-CIAVENZA

Il termine Schiavenza, usato per indicare questo antico cantone del

centro storico, è da ricondursi a quel complesso rustico, oggi ristrutturato e trasformato in bar-ristorante, che anticamente ospitava diverse stalle ove operavano stallieri e mungitori denominati sc-ciavandei. Proprio da questa denominazione, che purtroppo stava ad indicare un rapporto di totale sudditanza dei lavoratori al proprietario, deriva il toponimo attribuito all'intero quartiere.

### IL VICOLO PRATI

Qui ci troviamo in uno degli angoli più suggestivi del centro storico. La povertà dei materiali usati a scopo edilizio, i manufatti accessori, la tipologia delle strutture abitative ci riportano ad un'antica civiltà contadina fatta di duro lavoro e di essenzialità, un civiltà abituata al rigore, alla parsimonia ed all'utilizzo razionale di ogni spazio, senza nulla concedere all'inutile ed al superfluo. Una bella lezione in tempi di sfrenato consumismo e di trionfo dell'inutile.

### LA VIA ROMA

La Via Roma, arteria centrale del paese, è forse la via che nel corso dei secoli ha subito maggiori cambiamenti. Da un iniziale assetto estremamente rustico e povero, è andata gradatamente evolvendo fino a raggiungere la dignitosa configurazione attuale. Le costruzioni si sono progressivamente ingentilite, il fosso che costeggiava la via sul lato destro è stato coperto, le aree laterali ancora coltivate hanno lasciato il posto a nuove costruzioni, come per esempio la sede della farmacia, esercizio che a Bogogno è sempre stata una presenza costante fin dal primo ottocento.

## AL PRÀ BALOC

L'area attualmente destinata a pubblica piazza, dedicata al pittore bogognese Giuseppe Guglielmetti, anticamente era parte di una zona denominata "Prà Baloc" che, dal 1825 al 1910, fu sede del cimitero del paese. Nel 1910, trasferito il cimitero nell'attuale sede, l'area venne acquisita dal comune che l'adibì ad area pubblica utilizzabile per lavori agricoli collettivi, come per esempio la trebbiatura del grano, e per manifestazioni varie che coinvolgevano l'intera popolazione.

## **L'ASILO E LA SCUOLA ELEMENTARE**

L'asilo infantile parrocchiale, fermamente voluto dal Prevosto De Giuli e dal suo Coadiutore Picena, iniziò la sua attività in Bogogno, sotto la protezione di Maria Bambina, il 16 giugno 1937 ed il 6 giugno 1938 la sua conduzione venne affidata alle Suore della congregazione "Immacolata Regina Pacis", giunte a Bogogno accompagnate dal fondatore della congregazione stessa, il Venerabile Padre Francesco Pianzolla. La ultra sessantennale attività delle Suore Pianzoline in Bogogno, ricca di caritatevole dedizione e di slanci generosi, si è espressa con ricchezza di risultati non solo nella cura e nella formazione dei bambini in età prescolare, ma anche nella guida delle giovani ragazze del paese le quali, frequentando l'oratorio annesso all'asilo parrocchiale, hanno arricchito il fiore della loro giovinezza. Purtroppo l'età avanzata delle ultime Suore e la carenza di vocazioni non hanno permesso la sopravvivenza di questa emerita istituzione la cui chiusura, fatalmente inevitabile, lascia un vuoto ed un rimpianto notevoli.

La presenza della scuola elementare in Bogogno è di antichissima data in quanto la popolazione scolastica locale nei secoli scorsi è sempre stata numerosa. Trenta o quaranta bambini per classe erano la media, per cui le aule si presentavano necessariamente molto ampie. Le classi erano miste ed i bambini sedevano in banchi di legno a due posti; questi banchi portavano sul lato destro un foro per il calamaio dell'inchiostro ed in testa presentavano una scanalatura adatta a contenere la cannuccia con il pennino. La lavagna, collocata a lato della cattedra, era girevole in modo da consentire la scrittura sulle due facce; la cattedra era rappresentata da un tavolino ricoperto da tela cerata nera e collocato sopra una predella, in modo che il maestro potesse controllare meglio i bambini seduti; il riscaldamento veniva erogato da una stufetta a legna che al mattino presto veniva accesa dalla bidella e durante il giorno era alimentata da uno scolaro indicato allo scopo dalla maestra. Le bambine indossavano un grembiulino nero con colletto bianco ed i maschi una camicetta nera con fiocco. La cartella, per chi la

possedeva, era di cartone rigido o di fibra e chi non possedeva cartella portava a scuola il materiale necessario raccolto in un sacchetto di tela nera cucito dalla mamma. Il corredo scolastico era rappresentato dal sussidario, dal libro di lettura, da un quaderno a righe e uno a quadretti, dalla penna con il pennino, da una matita nera, da una gomma per cancellare e, per chi poteva, dalle matite colorate. I più fortunati possedevano un astuccio in legno con coperchio scorrevole ove si conservavano penna, pennino, matita nera e gomma. L'arredo dell'aula era essenziale: oltre alla cattedra, alla lavagna, ed alla stufetta già descritte, esisteva un armadio a muro dove la maestra racchiudeva il suo materiale didattico. Sulla parete corrispondente alla cattedra era posto il Crocifisso, mentre su una delle pareti laterali era appesa una carta geografica piuttosto grande; uno o due quadretti molto semplici completavano l'arredo. L'orario di scuola era spezzato: dalle 9 alle 12 e dalle 14 alle 16; al sabato mezza giornata ed al giovedì vacanza. A metà mattina si interrompevano le lezioni per una breve ricreazione in cortile e, sempre in cortile, un paio di volte alla settimana si tenevano le lezioni di educazione fisica. Un momento piacevole nel corso della giornata scolastica era la lezione di canto, quando l'insegnante insegnava qualche allegra canzoncina o qualche solenne inno civile o religioso. I bambini venivano a scuola tutti a piedi, anche quelli che provenivano dalle frazioni più lontane; questi arrivavano allegramente in gruppo ed il percorso per loro non era una fatica, ma un momento di allegra spensieratezza. Il tragitto che separava le abitazioni dei bambini dalla scuola veniva compiuto a piedi anche nei giorni di pioggia, quando, alla bene e meglio, ci si copriva con qualche ombrello sgualcito. L'edificio scolastico non fu sempre lo stesso nel corso dei tempi; si ricorda una presenza scolastica sul colmo della Madonna, una ai piedi della salita Carrà e, dal primo novecento, il suo trasferimento nello stabile occupato attualmente dal palazzo comunale. Molti sono gli insegnanti, prevalentemente donne, che si sono succeduti in paese; di alcuni si è conservato un duraturo ricordo o per la loro bravura ed umanità, o per la loro severità. In merito a questi ultimi, si è tramandato il ricordo di un certo maestro **Tæpa**, così chiamato per il suo burbero rigore. Un momento di particolare emotività nella vita scolastica era rappresentato dalla visita del direttore didattico in funzione di ispettore. La sua figura incuteva una soggezione che rasentava il panico e quando si rivolgeva ai singoli scolari per verificare il loro livello di preparazione, un angoscioso stato d'animo assaliva l'interrogato il quale, nella migliore delle ipotesi, riusciva a balbettare qualcosa. Infatti questi bambini, abituati ai piccoli orizzonti del paese, intelligenti e scaltri nel loro ambiente, risultavano bravissimi e disinvolti nelle loro scorribande per i campi in cerca di nidi o nei loro giochi su strada, mentre erano terribilmente impacciati di fronte ad un estraneo (**furesc-t**), cioè al cospetto di chi non appar-



*Foto ricordo di Padri predicatori delle Missioni con il Prevosto De Giuli*

teneva al “mondo piccolo” del paese.

Parlando di scolarità elementare bogognese nei secoli scorsi, ci piace riportare alcuni brani tratti da un testo di Ambrosini e Prosperi denominato “Almanacco Piemontese”, adottato negli anni 1925-26 presso le scuole elementari di Bogogno dal maestro Guiseppe Messina. Da questi brani appare chiaro che già a scuola si andava formando una cultura di tipo agricolo, ricca di informazioni che miravano a preparare gli alunni alla vita dei campi che li attendeva. Sono brani che si riferiscono ai mesi dell’anno particolarmente ricchi di lavori agricoli che vengono descritti sommariamente mese per mese, preceduti da alcuni

versetti che celebrano il mese stesso. Questi i brani prescelti:

## **APRILE**

“Ride Aprile tra le aiuole  
per le vie liete di sole;  
bimbi e bimbe in gaia schiera  
vanno incontro a primavera.”

*“Nei campi si procede alla semina del granturco, delle patate, ...dei fagioli..., ecc.; si praticano ancora, se necessario, concimazioni azotate in copertura ai frumenti ed alle segale. Nell’ultima decade del mese possono già essere necessarie le sarchiature per le patate, per i granturchi seminati precocemente... se necessario si eseguisce la scerbatura del frumento...”*

*Nei prati si inizia la falciatura degli erbai, specie il trifoglio incarnato...*

*Nel vigneto si ultima il lavoro di zappatura e di legatura; nell’ultima decade del mese, per le viti situate in buone posizioni, può già rendersi necessaria una prima zolfatura con zolfo ramato. Si eseguono i piantamenti delle talee preparate in Marzo e verso la fine del mese si possono già eseguire i piantamenti delle barbatelle...*

*Nel frutteto si ultima la potatura e la rimondatura delle piante tardive, come ad esempio del melo, e si praticano ancora trattamenti anticrittoga-*

*mici, si ultimano pure i piantamenti e la zappatura intorno alle piante.  
Nell'orto si fanno le semine... dei cavoli, dei fagioli, ...delle insalate...*

## **MAGGIO**

*“Maggio fienaiolo  
i prati sono tutti un verde lenzuolo  
lenzuolo verde a fiorami rossi  
che copre fin anche le prode dei fossi;  
lenzuolo verde a fiorami gialli  
che copre i monti, i piani, le valli.”*

*“Nei campi continuano la sarchiatura delle patate, granoturco ecc., si seminano erbai estivi (trifogli incarnato, ecc.), nell'ultima decade del mese si iniziano le rincalzature alla coltivazioni sopra detto...”*

*Nei prati si inizia la falciatura delle erbe mediche e dei magenghi... se si falcia troppo presto si ricava poco foraggio, perché ancora le erbe non hanno consistenza ma sono solo pregne di acqua, che sotto l'azione del sole verrà eliminata; se si falcia troppo tardi, i materiali nutritivi migliori si saranno concentrati nel seme e questo cade per terra e resta solo un foraggio scadente poco nutriente e difficile da digerirsi per il bestiame. La fienagione va fatta con criterio per far in modo di non far abbruciare il foraggio dal sole che non vuole nemmeno essere ritirato troppo fresco. La rugiada della notte, oltre al favorire la caduta delle foglie dagli steli, e questi rappresentano la parte migliore dei foraggi, toglie aroma al foraggio stesso, occorre quindi alla sera raccogliere in cumuli l'erba da essiccare.*

*Nel vigneto si procede alla vangatura e zappatura ed occorre stare pronti per prevenire lo sviluppo della peronospora. Questa si sviluppa quando vi è umidità o 16-18 gradi centigradi di calore; quindi quando si teme il verificarsi di queste condizioni sfavorevoli non si deve tardare ad irorare le parti verdi della vite con poltiglia bordolese all'1% o con Pasta Caffaro; le irorazioni non vanno fatte ad epoca fissa, ma secondo l'andar del tempo e secondo ancora lo sviluppo vegetativo della vite non si deve mai dimenticare che contro la peronospora si hanno solo rimedi preventivi e non curativi...*

*Nel frutteto, prima che i fiori fioriscano sarà opportuno di fare un trattamento con poltiglia bordolese all'1% per impedire la malattia della ticchiolatura; e così pure prima che fioriscano i meli sarà opportuno un trattamento con sapone, petrolio ed acqua contro il pidocchio sanguigno. Si fanno gli innesti ad anello o ad occhio con le marze raccolte in Febbraio.*

*Nell'orto si seminano ... i cavoli verza in semenzaio per poi trapiantarli ai primi di Luglio. Si continuano le semine delle insalate ... dei fagiolo, dei*

*piselli, ... si trapiantano i pomodori, i peperoni, le cipolle bianche...*

*In cantina si solforano le botti vuote si fa pulizia generale, si brucia zolfo e si colmano le botti vuote...*

*Nel pollaio si fa una buona pulizia asportando gli escrementi dei polli, disinfettando con latte di calce e solfuro di ferro le pareti ed il soffitto, chiudendo ermeticamente tutte le aperture e bruciando zolfo.*

*In casa si prepara la incubatrice per il seme bachi e verso la metà del mese a seconda dello stato di vegetazione dei gelsi la si mette in funzione. Si fa attenzione alla temperatura ricordando che per la buona chiusura dei bachi è più dannoso un alzamento della temperatura che un abbassamento. Ai bacolini appena nati non si somministri subito il cibo, ma prima di procedere alla somministrazione della foglia, si aspetti la chiusura quasi generale di tutto il seme ed allora i bachi dell'allevamento risulteranno tutti della stessa età e l'allevamento procederà meglio.*

*Si faccia attenzione al fienile ove si è riposto il fieno nuovo che non abbia a riscaldarsi soverchiamente, ed in caso di timore di combustione spontanea si comprima il più possibile tutta la massa del foraggio.”*

## GIUGNO

“Giugno matura il grano  
Giugno la natura fiorisce  
la terra si spacca man mano  
che la primavera finisce.”

*“Nei campi si ultimano le incalzature si inizia la mietitura della segala e dell’orzo e verso la fine del mese anche del frumento. Si continuano le semine degli erbai estivi. Alle patate si pratica una prima irorazione con poltiglia bordolese all’1% per prevenire lo sviluppo della peronospora ed è opportuno anche per avere un aumento di prodotto, di praticare l’asportazione dei fiori. Sui terreni lasciati liberi dalla segala e frumento si procede alla semina del granoturco...”*

*Nei prati si procede alla falciatura dei magenghi e ... eseguita la falciatura è buona norma praticare un passaggio con erpice snodato e rivedere i canali di irrigazione e di scolo per sistemarli, si preparano i terricciati.*

*Nel vigneto, ultimata la zappatura e la vangatura si inizia la scacchiatura e la cimatura, nell’epoca della fioritura si praticherà una seconda solforazione con zolfo ramato e questa operazione, oltre a difenderci dalla peronospora, favorirà anche la fecondazione dei fiori.*

*Nel frutteto si visitano gli innesti per liberarli dalle legature e dai getti selvatici... Nell’orto si ultima la raccolta dei piselli dell’aglio e si procede alla raccolta delle cipolle e dei fagiolini.*

*In cantina si solforano le botti vuote si brucia zolfo e si colmano le botti sceme...*

*Nella bacheria si governano con cura i banchi mantenendo una regolare ventilazione dell’aria, dando loro una buona foglia, non umida, non fermentata, cambiandoli di letto almeno una volta per ogni muta meglio ancora se ogni due giorni. Verso la fine del mese, quelli che nacquero alla metà circa del mese di maggio saliranno al bosco, ed anche ciò vuole essere fatto con materiale disinfettato, se si vogliono evitare cause nemiche ad una forte produzione di bozzoli. [...]*

*Da alcuni si procede alla trebbiatura, ma è consigliabile di non precipitarla, meglio lasciare i covoni abbicati per un po’ di tempo prima di trebbiare. Mietere presto, trebbiare tardi: è un vecchio adagio che ha la sua ragione d’essere.”*

## LUGLIO

“Luglio, subbuglio,  
picchia il sole, la terra si spacca,  
vola la pula, il grano si insacca,

brucian le stoppe, cuoce il pan novo,  
scricchiola il carro,  
schizza sul rovo  
il verde ramarro.  
Luglio, subbuglio,  
la vita è in rigoglio.  
Luglio, mese trebbiatore.  
Quanta grazia del Signore!”

*“Nei campi si ultima la mietitura della segale e del frumento e si inizia quella dell’avena ... in questo mese si devono praticare arature possibilmente profonde nei campi liberi dalle coltivazioni ... si falciano le stoppie si sarchiano i granturchi quarantini ed alla fine del mese si possono già rincalzare quelli più rigogliosi. ... si può procedere all’irrigazione dei campi coltivati a granoturco e patate; ma non bisogna esagerare: meglio che le coltivazioni soffrano un po’ l’asciutto piuttosto che portare troppa acqua la quale ritarda sempre la maturazione e rende il prodotto meno buono e serbevole. Alle patate si opera il secondo ed ultimo trattamento antiperonosporico con poltiglia bordolese all’1%.*

*Nei prati si eseguisce il secondo taglio...*

*Nel vigneto si prosegue con l’irrigazione con poltiglia bordolese all’1%, si prosegue nelle operazioni di scacchiatura e di cimatura...*

*Nell’orto si piantano i cavoli verze...*

*In cantina si solforano le botti vuote... e verso la fine del mese si procede al terzo travaso del vino...*

*Nella bacheria i bachi sono saliti al bosco e si procede alla raccolta dei bozzoli per venderli al miglior offerente.”*

## **AGOSTO**

“Agosto, il mese della gran calura,  
giù nei campi la canapa matura;  
più scotta il sol più canta la cicala  
e l’ape ronza, trasparente l’ala.”

*“Nei campi si prosegue la mietitura dell’avena si raccoglie il trifoglio da seme ... continuano le arature estive e si possono seminare gli erbai da foraggio ... continua la raccolta delle patate ... si incomincia pure la raccolta del granoturco; qualcuno, venti o trenta giorni prima della raccolta, pratica la sfogliatura e la cimatura del granoturco ed è questa una pratica da condannarsi nel modo più assoluto: per quel poco di foraggio che si può ottenere si pregiudica il raccolto in granella ...*

*Nei prati si prosegue alla falciatura dell'agostano ... si seguita pure nella preparazione dei terricciati.*

*Nel vigneto ... quando l'uva comincia a maturare si procede alla solforazione generale. Si zappa intorno alle viti ... da qualcuno si pratica la sfogliatura. In questa operazione occorre andare cauti perché ... le foglie asportate riducono il potere di produzione di materia zuccherina della vite e quindi, se ne asportassimo molte si avrebbe uva meno dolce.*

*Nell'orto si continua la raccolta dei pomodori, delle zucchette, dei peperoni, delle melanzane, delle cipolle...*

*In cantina ... si colmano le botti sceme e verso la fine del mese si può incominciare a preparare la cantina per la vendemmia.*

*In casa si incomincia lo scartocciamiento del granoturco raccolto e la sgranatura...*

*Questo mese è quello più indicato per mettere le uova in conserva."*

## **SETTEMBRE**

*“Settembre fruttuoso,  
il contadino non ha riposo,  
aggiusta le zappe e le pale,  
ogni giorno ha qualche cosa da fare.  
Finisce la grande calura,  
sui tralci l'uva matura,  
maturano i fichi e le pere,  
gli alveari son pieni di miele.”*

*“... si prosegue nelle arature, continua la raccolta delle patate e del granoturco ...*

*Nei prati si esegue il terzo taglio e si seguita nella preparazione dei terricciati ...*

*Nel vigneto si inizia la vendemmia ...*

*In cantina si ammosta l'uva e si fa il vino ...*

*In casa si ritira l'uva che si vuole conservare ... e si preparano i semi per le prossime seminagioni.”*

## **OTTOBRE**

*“Ottobre, vendemmiatore,  
la vigna d'uva si spoglia,  
gli alberi perdon la foglia,  
per tutta la casa è un odore,  
di mosto e di mela cotogna.”*

*“Nei campi si prosegue nei lavori di semina ... si ultima la raccolta del granoturco primaverile ed agostano e si inizia quella del granoturco quarantino ...*

*Nei prati si continua la falciatura del terzo taglio e si inizia il pascolo ...*

*In cantina si prosegue nelle operazioni di ammostamento dell’uva e si comincia la svinatura con relativa torchiatura delle vinacce.”*

Abbiamo voluto riportare queste notizie desunte da un antico testo scolastico per ricordare come tutta la vita locale, compresa la formazione scolastica, fosse espressione vera di una civiltà contadina; e lo abbiamo fatto volentieri anche per riportare alla memoria delle persone più anziane la figura del “**Carletu d’March**” il quale, quando alla domenica andava all’osteria a bere qualche bicchiere di vino, si metteva poi a recitare queste filastrocche dei lavori agricoli contemplate nei vari mesi dell’anno e mimava la sua recitazione con grande entusiasmo e con una gestualità tutta particolare.

## **IL LINGUAGGIO DELLE CAMPANE**

Il suono delle campane nella vita del paese era un vero e proprio linguaggio; infatti la giornata era regolata, più che dallo scandire delle ore, dai messaggi delle campane le quali, già al mattino presto, seguendo il ritmo delle stagioni, aprivano la giornata con il suono “dell’Avemaria”. Un suono che, con le sue varie tipologie, non solo dava inizio alla giornata, ma indicava ciò che avrebbe caratterizzato la giornata stessa: il normale rintocco poteva infatti essere seguito da uno scampanio a distesa, da una melodia eseguita a tastiera, oppure da rintocchi gravi, a seconda che si volesse annunciare una giornata di particolare festa, di festa normale o di lutto per un funerale. E la solennità della funzione religiosa o del funerale era indicata dalla durata del concerto e dal numero delle campane coinvolte nel suono.

Nei giorni di festa, poco dopo l’Avemaria, le campane davano il segno delle prime funzioni religiose del mattino, indicando anche il grado di solennità della funzione stessa, vale a dire messa semplice, messa con ufficio, messa con benedizione eucaristica. Anche i momenti più significativi delle funzioni religiose erano segnalati da suoni particolari di campane (il Sanctus, le Benedizioni, le varie forme di Esequie) che allo stesso tempo indicavano il susseguirsi delle varie fasi di una funzione.

Il suono dell’agonia (**I BOI**), fatto di rintocchi lenti e gravi, annunciava un decesso e questi rintocchi variavano di numero a seconda che si trattasse del decesso di un uomo o di una donna. Inoltre, dalla durata dei rintoc-

chi, si poteva intuire quanto importante e solenne sarebbe stato il funerale. Ed il decesso veniva ricordato dalle campane fino al giorno del funerale, con un tocco al suono di mezzo giorno e un tocco al suono dell'Avemaria serale.

Al suono delle campane provvedeva il sacrestano, il quale svolgeva anche funzioni di campanaro; egli prestava la sua opera alle dipendenze del parroco, ma vi erano alcuni momenti in cui il suono delle campane era a carico dell'amministrazione comunale, per esempio: il suono delle ore nel corso della giornata, il suono che richiamava gli scolari alle lezioni, il suono che indicava alla popolazione l'arrivo del esattore delle tasse. A carico dell'amministrazione comunale era anche la manutenzione dell'orologio del campanile; anzi, a proposito di questi rapporti fra parrocchia e comune per il suono delle campane, citiamo un contenzioso sorto fra Parroco e Sindaco avvenuto subito dopo la seconda guerra mondiale: a seguito di disaccordo sull'entità del contributo dovuto dal comune, il sindaco dell'epoca rinunciò al suono delle campane che annunciavano il mezzo giorno e fece installare una sirena (**côrnu**). L'esperimento durò poco, ma interessò anche la stampa provinciale che con sarcasmo titolò: "A Bogogno non ci sono fabbriche ma hanno la sirena".

Per maggior chiarezza e per fornire un quadro completo delle comunicazioni di massa attraverso le campane, forniamo qui di seguito uno schema esemplificativo:

- **Suoni di morte (boi - agunéia)**: suoni che annunciavano la morte di un compaesano ed erano diversi a seconda che si trattasse di un uomo, di una donna, o di un bambino;
- **Suoni di funerali (finaral)**: erano diversi a seconda della solennità del funerale, con un suono particolare riservato al funerale dei neonati;
- **Suono per uffici funebri (uféziu)**: era un suono caratteristico ed articolato in maniera diversa a seconda che si trattasse di un ufficio di settimana, di trigesima, o di un anniversario di un decesso;
- **Suono delle ore della giornata (campani dagli ori)**: indicavano le ore intere e le mezze ore ed erano importantissime per i contadini dislocati in campagna, in quanto nessuno portava orologio;
- **Richiami civici**: oltre al suono delle ore della giornata, parecchie situazioni del vivere civile erano indicate dal suono delle campane; ricordiamo qui di seguito:
  - **campani d'la scola**: invitavano gli scolari a scuola mezz'ora prima dell'inizio delle lezioni,
  - **campana d'lesator**: chiamava i cittadini in municipio per il pagamento delle tasse all'esattore arrivato dalla banca (**la taia**),
  - **campani dal fôu**: con un suono a martello si chiamavano volontari in caso d'incendio,

- **campani dal temp**: segnalavano l'arrivo di perturbazioni e una benedizione particolare del Parroco con la preghiera di quanti erano presenti;
- **Suoni devozionali**: erano questi i suoni più importanti e articolati e segnalavano:
  - **l'Avemaria** all'alba e al tramonto;
  - **le varie funzioni religiose** ed i loro momenti più significativi (messa, vesperi, benedizione eucaristica, sanctus ecc.);
  - **le varie processioni** nel corso di messe solenni (Maria Bambina, il Corpus Domini, la Madonna del Rosario, San Rocco);
  - **le lezioni di catechismo**;
  - **le rogazioni**;
  - **l'arrivo in paese o il passaggio del Vescovo**;
  - **l'ingresso di un nuovo parroco**;
  - **l'inizio della quaresima** suonato alla mezzanotte di carnevale;
  - **il concerto della Resurrezione** a mezzogiorno del sabato Santo.

Concludiamo aggiungendo che ogni suono di campana veniva sospeso nella giornata del Venerdì Santo (**campani ligai**) fino al mezzogiorno dal Sabato Santo ed in tale circostanza, in sostituzione della campana, il mezzogiorno veniva indicato con un attrezzo di legno che emetteva un suono da raganella (la **tinèbra** o **ghira-ghéra** ed il **tinibròn**).

## IL CORPO MUSICALE DI SANTA CECILIA

Il corpo musicale di Santa Cecilia è una benemerita istituzione sorta nel 1908 con il nome di “**Società Filarmonica Bogognese**”. Esso, nel tempo, raggiunse una discreta consistenza numerica conseguendo anche buona notorietà e concreti successi. Sorto nell'ambito della Parrocchia, porta il nome di Santa Cecilia protettrice delle arti musicali e, scopo primario e dichiarato al momento della sua fondazione, fù quello di concorrere alla solennizzazione delle più importanti manifestazioni religiose. Oggi esso viene invitato molto spesso da Comuni anche lontani per esibizioni nel corso di eventi di particolare rilevanza civica e religiosa.

Il regolamento dell'associazione, datato marzo 1908, depositato presso l'ufficio del registro di Oleggio, all'articolo 2 afferma che “lo scopo è quello di servire al decoro delle funzioni religiose ed ecclesiastiche che si tengono a tenore dei decreti delle competenti autorità ed anche a feste non religiose purché non siano contrarie alle pubbliche istituzioni o alla religione Cattolica dello Stato”.

Da quel lontano 1908, di cammino ne è stato fatto molto. Ben sedici

maestri si sono susseguiti nella direzione del complesso, dal primo maestro M. P. Cappello all'attuale maestro in carica Ezio Sacco e nel corso degli anni si sono raggiunti prestigiosi successi. Nel 1988, in occasione dell'ottantesimo anniversario di fondazione, il corpo musicale è stato festeggiato con particolare solennità e con la pubblicazione di un opuscolo dal quale ricaviamo l'elenco dei maestri ed alcuni gustosi episodi relativi alla lunga vita di questo prestigioso corpo musicale.

## **I MAESTRI**

Non si hanno dati precisi in merito ai vari Maestri a alla loro successione nel tempo, pertanto ci limiteremo ad un sommario elenco:

M. P. CAPPELLO  
M. SACCO GIUSEPPE (Moscone)  
M. BERETTA  
M. SACCO CARLO (Sacrista)  
M. SACCO GIUSEPPE (Šipén)  
M. SACCO PIETRO  
M. SACCO ANGELO (Tugnèla)  
M. SACCO GINO (Mosconino)  
M. TRISCARI ANTONIO  
M. MAZZERI  
M. GUGLIELMETTI MARIO (Organista)  
M. BERTONA MARCO  
M. CRISTINA Dr. GIUSEPPE  
M. GUGLIELMETTI DORIANO  
M. FERRARI RENZO  
M. SACCO EZIO (Attualmente in carica)

## **I SALAMI NEL TROMBONE**

*“Non sempre, ma qualche volta sì, un piccolo compenso veniva dato ai musicanti per i servizi fuori paese, compenso che doveva servire per il pasto da consumare in trasferta. Parecchi però erano coloro che preferivano portarsi il pranzo da casa ed utilizzare la modesta quota di rimborso spese per altre necessità.*

*Anche a Varallo Pombia, dove la nostra banda doveva prestare servizio, i rappresentanti della ditta appaltatrice del dazio si davano da fare e non permettevano che nel territorio entrassero altri commestibili, come per esempio salami senza pagare il dazio dovuto. Così, prima di entrare in paese, allo scarico degli strumenti più ingombranti dalla “**caritèla**”, si pensò di*



*I Prevosti Picena e De Giuli*

*nascondere il pacchetto dei salami nello strumento più grosso: il basso; là nessuno li avrebbe trovati. Il suonatore fù subito d'accordo e la cosa si fece.*

*Il Maestro riunì i componenti della banda e li dispose in ordine per la sfilata di ingresso. Il suonatore di basso, con la tacita intesa dei compagni, si mise lo strumento a tracolla e, fingendo di suonare, sfilò fieramente con il gruppo anche davanti al daziere il quale, più che delle note, si preoccupava che in paese non entrasse merce*

*abusivamente.*

*La mancanza di note del basso non sfuggì al Maestro che, a marcia ultimata, ne chiese ragione al suonatore. Questi si giustificò dicendo di non aver suonato per non pagare dazio. Alle rimostranze del maestro, alcuni componenti della banda e complici del fatto, si fecero avanti dicendo che anche il suonatore silenzioso aveva suonato ... se non il basso ... il daziere e che di quella suonata molti avrebbero goduto e quella volta non ci fù multa.*

*Questo fatto veniva spesso raccontato da anziani musicanti come, per esempio il Virgilio (Sibiò) e l'Angelo Tugnola, i quali però pur facendo allusioni, non precisavano mai i nomi degli autori del fatto, quasi si temesse la reazione dei dazieri suonati."*

## **LA FANFARA**

*"La fanfara, intesa come gruppetto di allegri suonatori di strumenti a fiato, dilettanti e senza pretese, è antecedente alla costituzione della banda; essa però non si dette mai una vera regolamentazione e non ebbe mai un Maestro responsabile. Si mantenne sempre solo come spontanea manifestazione di allegria.*

*Elementi della banda si trovavano nella Fanfara e, con le loro fanfate, rallegravano matrimoni e feste varie, ottenendo magari un piccolo compenso, ma soprattutto una mangiata ed un abbondante bevuta.*

*Il partecipare alla fanfara era mal tollerato, in quanto vietato dal regola-*



*Padre Rocca*



*Padre Picco*

*mento della banda ed il suonatore non doveva usare strumenti del corpo musicale; ma ciò spesso avveniva di nascosto”.*

### **LA BANDA PERDE IL TAMBURO**

*“Don Giuseppe Bricco, coadiutore di Bogogno, viene nominato Parroco in Valle Antrona ed anche in quella occasione la banda è pronta a rendere più solenne l'ingresso del nuovo Parroco e si appresta a partire alla volta di Viganella. Scarseggiano ancora le macchine private, per cui si organizzano corriere del Minolino di Cressa con partenza da Piazza IV Novembre.*

*Su di esse prendono posto i musicanti e coloro che intendono partecipare alla festa. A Viganella la festa è grande: la banda riceve i complimenti di Monsignor Poletti (il futuro cardinale, allora delegato del Vescovo di Novara). Verso l'imbrunire, ci si prepara per il ritorno; le corriere non sono delle più moderne e montano un portapacchi sul tetto dove vengono sistemati alcuni strumenti musicali. L'autista si incarica di assicurarli con corde e brontola perché il tamburo non ha forma di valigia: sarebbe più facile sistemarlo, dice. Un ultimo saluto a Don Giuseppe e si parte. L'atmosfera in corriera è allegra, e con l'accompagnamento di qualche strumento, si tentano cori più o meno intonati. Finita la valle, la corriera imbocca a Villa D'Ossola la strada per Orta, strada non più tortuosa per cui l'autista Carlin aumenta la velocità. Ad un certo punto i viaggiatori dell'ultimo sedile notano che la corriera ha perso qualcosa, ma prima che l'autista, avvertito del fatto,*

*fermi la corriera, si percorrono ancora alcune centinaia di metri; un rapido esame e la corriera, che risulta ancora intatta, si rimette in moto. A questo punto qualcuno dice che la "cosa" persa potrebbe essere il tamburo. Nuova fermata, ispezione e il tamburo manca realmente. Si torna indietro a piedi, ma del tamburo nessuna traccia. Intanto passa una macchina di bogognesi al seguito e si pensa che il tamburo possa essere stato raccolto da questa, ma purtroppo non è così.*

*Da quel momento la banda è senza tamburo, il suo strumento più caratteristico; lo stesso verrà in seguito ritrovato, ma non più riutilizzabile. Per un breve periodo verrà preso in prestito quello della Filarmonica Veronese, in quel tempo non in attività.*

*Arrivò poi il nuovo tamburo e nel frattempo anche le vecchie corriere con malsicuri portapacchi sul tetto andavano in pensione, sostituite da più moderne, adatte al trasporto di ... tamburi."*

## **FUNZIONI RELIGIOSE, DEVOZIONI POPOLARI E SERVIZI PARROCCHIALI**

Le espressioni della fede nel mondo rurale bogognese hanno sempre evidenziato in passato una intensa spiritualità, una grande ricchezza di cerimonie, ed una vasta partecipazione di popolo ad ogni evento, come se un bisogno inalienabile di grazia divina e di sicurezza animasse la gente.

Erano molte le funzioni celebrate dal Parroco: si andava dalle devozioni che esorcizzavano gli interventi del maligno sulla salute degli uomini o degli animali e sulla sicurezza dei raccolti, fino alla celebrazione della liturgia domenicale ed a tutte quelle funzioni in chiesa che esaltavano la fede proponendo il messaggio evangelico in forma molto semplice ed immediata facilmente percepibile da tutti, come succedeva per esempio nel caso delle "Missioni".

Descriveremo qui di seguito alcune funzioni tra le più significative che, oltre alle messe quotidiane e festive, sollecitavano la devozione popolare, ricordando nel contempo i servizi che ad esse erano correlati.

## ÔLIU SANT (ESTREMA UNZIONE)

L'estrema unzione agli ammalati terminali veniva somministrata su richiesta dei familiari. Il Parroco percorreva a piedi il tratto di strada compreso fra la chiesa e il domicilio dell'ammalato e, lungo il tragitto, era accompagnato da un chierichetto che suonava un campanello per annunciare il passaggio del Viatico. La gente che si trovava per strada si fermava e, scoprendosi il capo, si faceva il segno della croce in segno di rispetto. Giunto al domicilio del moribondo, il Parroco, prima di portarsi al letto dell'ammalato, recitava cantilenando i salmi rituali accompagnato dai parenti che rispondevano alle invocazioni. Terminata questa breve cerimonia, si entrava nella stanza dell'ammalato e si procedeva nella somministrazione del Sacramento vero e proprio.

## I FINARAL (IL FUNERALE)

Il rito funebre si svolgeva in modo diverso a seconda della solennità che si voleva dare alla cerimonia. Esistevano diverse tipologie di funerali:

- **I funerali solennissimi**, celebrati da tre preti che indossavano paramenti neri e conducevano il rito accompagnati da cantori che eseguivano i canti a quattro voci, mentre ogni partecipante reggeva una candela accesa che era stata distribuita a tutti. Oltre ai cantori, partecipavano alla cerimonia pie donne ingaggiate dai familiari per dare voce ai pianti ed all'esaltazione delle doti del defunto. Queste donne venivano in genere da Santa Cristina.
- **I funerali solenni**, anch'essi celebrati da tre preti, con la presenza di cantori che si esprimevano in maniera più modesta e senza distribuzione di candele a tutti i partecipanti.
- **I funerali doppi**, erano celebrati da un unico sacerdote, sempre vestito con piviale nero, senza la presenza dei cantori.
- **I funerali semplici**, celebrati da un solo prete vestito di solo cotta e stola.
- **I funerali di carità**, riservati a chi non poteva permettersi di pagare il prete, per cui la cerimonia si svolgeva in maniera molto semplice e dimessa.

Per quanto riguarda le bare, esse venivano costruite su misura da un falegname del posto utilizzando legname fornito dai familiari del defunto. Il feretro veniva trasportato su di una portantina, sorretta a braccia da quattro persone che si alternavano lungo il percorso. Eccezionalmente veniva utilizzato un carro funebre (**Carucion**) trainato da cavalli. Precedevano il corteo funebre tre croci, una sorretta da una donna, una portata da un membro della confraternita e una da un chierichetto.



*Un saggio ginnico del maestro Castelletta*

### **AL PUSISIUNI (LE PROCESSIONI)**

Diverse erano le festività solennizzate da una processione che si svolgeva alla fine della messa lungo un percorso pressoché fisso: si partiva dalla Chiesa Parrocchiale, si scendeva lungo la “Carà”, si passava intorno all’oratorio di San Rocco e si tornava in Chiesa Parrocchiale; quest’ultimo tratto era pressoché ridotto a poche persone, perché gran parte dei fedeli, arrivati in paese, rientravano alle proprie case. Lungo tutto il percorso si recitavano le preghiere tipiche della ricorrenza, si intonavano canti e, ad intervalli, il locale corpo musicale “Santa Cecilia” interveniva per rendere più solenne l’evento. Tre erano le processioni di particolare rilievo:

- **La processione di Maria Bambina**, si eseguiva il lunedì di Pasqua con la culla contenente la statuetta di Maria Bambina collocata all’interno di un tronetto di legno portato a spalla dai fedeli. Lungo il percorso si eseguivano tre soste: una davanti alla casa parrocchiale, una al termine di Via De Giuli ed una sul colmo della Madonna. Durante le soste in questi luoghi, erano predisposti dei tavoli, ornati di tovaglie e fiori, sui quali veniva appoggiato il tronetto, mentre il celebrante recitava le preghiere ed esprimeva qualche pensiero.
- **La processione del Corpus Domini**, durante la quale si ostentava in processione il Santissimo Sacramento portato dal Parroco, vestito coi piviali della massima solennità, protetto da un baldacchino sostenuto da sei fedeli. Questo era un evento di particolare solennità, tanto che le



*La prestigiosa squadra di calcio del 1943*

varie case, prospicienti il percorso della processione, venivano addobbate dai fedeli con vasi di fiori e con l'esposizione di drappi e teli ricamati.

- **La processione della Madonna del Rosario**, godeva anch'essa di una certa solennità e lungo il percorso erano previste delle soste dove si trovavano predisposti dei tavoli addobbati che fungevano da supporto alla statua della Madonna mentre il Parroco recitava preghiere e le lodi del caso.

Una quarta processione, eseguita in primavera, contemplava una visita a tutte le icone murarie collocate in diverse zone del paese e delle frazioni; di fronte a ciascuna icona si faceva una sosta durante la quale il Parroco recitava preghiere e intonava canti che celebravano quanto raffigurato nell'icona. Sempre in tema di processioni, dobbiamo fare un breve cenno alla processione che si svolgeva in occasione della festa patronale di San Rocco; di questa processione parleremo a proposito della festa dei patroni.

### **AL MISIUNI (LE MISSIONI)**

Le Missioni erano una sorta di esercizi spirituali che duravano una settimana e si svolgevano periodicamente, non obbligatoriamente tutti gli anni. Venivano tenute da due padri missionari che predicavano tre volte al giorno, esibendosi in un dibattito nel corso del quale uno soste-

neva le tesi della fede e l'altro, quasi facendo la parte del diavolo, cercava di confutarle. Ne nasceva un vivace battibecco molto gradito alla popolazione, il quale ovviamente si concludeva con il trionfo della fede e delle pratiche di devozione. Ogni predica era molto seguita, specialmente quella serale, la quale vedeva la chiesa piena di fedeli. La conclusione di questi esercizi spirituali avveniva sempre di domenica con una festa solenne che prevedeva la benedizione di una croce di legno appositamente costruita per l'occasione ed arricchita di tutta la simbologia propria della passione di Gesù. Dopo la benedizione, la croce veniva portata in processione lungo le vie del paese e, a processione ultimata, veniva fissata sul sagrato della chiesa a ricordo della missione. Alla posa della croce seguiva la distribuzione a tutte le famiglie di un Crocifisso di legno, il quale poi trovava posto in ogni casa come ricordo, segno di fede e auspicio di protezione. Se durante l'anno si verificava un decesso in famiglia, la croce delle missioni veniva posta fra le mani del defunto in attesa della sepoltura.

### **AL RUGAZIUNI (LE ROGAZIONI)**

Erano riti annuali solenni che si svolgevano in primavera sotto forma di processioni campestri, indette per ottenere un buon esito dalla raccolta dei vari prodotti agricoli e che si svolgevano il mattino presto, annunciate da un festoso suono di campane a tastiera. In testa al corteo un chierichetto portava un palo sul quale era fissato un uccello-drago di metallo (**l'usc-lasc**), simbolo del maligno che si intendeva vincere con le preghiere. Una croce iniziava il corteo vero e proprio, il quale si snodava secondo un cerimoniale preciso fatto osservare da un cerimoniere, mentre il celebrante, che camminava reggendo una reliquia, era protetto da un ombrello-baldacchino molto sfarzoso sorretto da un chierichetto. Le soste in aperta campagna prevedevano preghiere, uffici, inni; ed alle varie invocazioni seguiva poi la benedizione dei campi con aspersione e acqua benedetta. La chiusura delle rogazioni avveniva in chiesa parrocchiale, alla fine di ogni percorso. Tali percorsi erano tre: una processione faceva capo alla chiesa di San Giacomo ed era destinata alla benedizione dei campi situati a nord del paese; un'altra si concludeva all'oratorio di Santa Maria in Valle ed era destinata ai campi situati ad est del paese; una terza processione aveva come traguardo la chiesetta del Carmine presso la cascina Bonora e portava alla benedizione dei campi situati a sud.

L'usanza delle rogazioni era antichissima; secondo il Cognasso le rogazioni in diocesi di Novara vennero infatti codificate nel X secolo.

### **BANADIZIUNI DAL VACHI E DA SC-TALI (BENEDIZIONE DELLE MUCCHE E DELLE STALLE)**

Il rito della benedizione degli animali da stalla si svolgeva lungo le vie del paese in zone prestabilite dove, a piccoli gruppi, i contadini riunivano le loro bestie. Gli abitanti di Arbora, della Novelle e del Castello conducevano i loro animali nei pressi della Chiesa Parrocchiale lungo l'attuale Via Mons. Nobile; quelli delle Case Nuove, della cascina Cristofina e della frazione Montecchio portavano il bestiame all'altezza del bivio per Agrate, dove all'epoca esisteva uno spazio libero al fianco della strada. La benedizione era impartita dal Parroco che, vestito di cotta e stola, impostava una breve cerimonia caratterizzata da una liturgia piuttosto semplice, fondata su invocazioni a quei santi che erano ritenuti particolarmente vocati alla protezione degli animali; alle invocazioni seguiva la benedizione vera e propria con aspersorio e acqua santa, dopo di che ognuno rientrava alla proprie abitazioni. La benedizione delle stalle non avveniva in questi frangenti, ma si faceva quando, in prossimità della Pasqua, il parroco passava a benedire le case e le famiglie di tutto il paese.

### **BANADIZIUNI DAL TEMP (BENEDIZIONI PER SCONGIURARE I DANNI DA MALTEMPO)**

Dal 25 aprile, festa di San Marco, fino al 28 ottobre, festa di San Simone, dopo il suono di mezzogiorno si suonavano le “**campani dal temp**” (campane del tempo), un tipico suono a distesa che aveva il significato di scongiurare i danni al raccolto per cattivo tempo. Anche durante una minaccia di temporale si suonavano le campane a distesa ed il Parroco, ritto sulla porta della chiesa, dava una benedizione rivolta verso il maltempo e poi si ritirava in chiesa con chi era corso al suono delle campane e recitava invocazioni e preghiere per scongiurare fulmini e grandine (**tampesc-ta**). Chi non poteva recarsi in chiesa al richiamo di queste campane del tempo, partecipava da casa alla funzione bruciando in mezzo al cortile un rametto dell'ulivo Pasquale e pregando insieme ai familiari. Anche le campane dei vari Oratori venivano suonate in caso di maltempo ed a questa funzione provvedevano delle persone incaricate allo scopo dal Parroco.

## **AL QUARANTORI (LE QUARANT'ORE)**

Con questo nome veiva indicata una pratica devozionale della durata di quaranta ore, con inizio alla domenica mattina e chiusura al martedì sera. Era essenzialmente una cerimonia di adorazione del Santissimo Sacramento, la quale preferibilmente veniva eseguita nella settimana prima di carnevale. Le quarant'ore iniziavano con una messa solenne la mattina, cui seguiva una processione attorno alla chiesa e quindi l'esposizione del Santissimo Sacramento. La chiusura della manifestazione avveniva al martedì sera con un'altra messa solenne, un'altra processione, ed il ritiro del Santissimo Sacramento nel tabernacolo in forma solenne. Erano giorni di visite in chiesa, preghiere, messe quotidiane, canti solenni da parte dei cantori che, per preparare il loro programma, iniziavano tre mesi prima la scuola di canto.

## **LA SG-MANA SANTA (CERIMONIE DELLA SETTIMANA SANTA)**

Le cerimonie della Settimana Santa iniziavano nel tardo pomeriggio del martedì con i vespri ed un ufficio. Al giovedì mattina veniva celebrata una messa durante la quale si leggevano brani di Sacre Scritture, si cantava il Gloria e si legavano le campane (**campani ligai**); al termine della messa, con una processione all'interno della chiesa, si portavano le ostie consacrate in una piccola urna che simboleggiava il Santo Sepolcro ed era posta di fronte all'altare di San Francesco. Da questo momento, fino alla Pasqua di Resurrezione, i fedeli facevano visite a questo sepolcro prostrandosi in adorazione. Alla sera del Giovedì Santo una croce coperta da un telo bianco (simbolo della tunica di Gesù che si avviava alla crocefissione) veniva portata in processione dalla chiesa parrocchiale all'oratorio di San Rocco; all'arrivo della croce presso l'oratorio, uno stuolo di ragazzini, riuniti sulla antistante collina "**dei Munc**", con la "**tinèbra**" e la "**ghira-ghéra**" facevano gran schiamazzo a significare le torme di giudei che reclamavano la condanna a morte di Gesù. Al Venerdì Santo si scopriva questa croce togliendo il drappo bianco e la si riportava in Chiesa Parrocchiale per esporla al bacio dei fedeli davanti all'urna del sepolcro. Al pomeriggio del Venerdì Santo poi si celebrava una Via Crucis sul piazzale della chiesa. Al sabato mattina si procedeva alla benedizione del fuoco e dell'acqua santa sul sagrato, si celebrava quindi la messa col canto del Gloria e si scioglievano le corde delle campane. Terminato questo rituale, le campane suonavano a festa per annunciare la Resurrezione. Chiusi i riti della Settimana Santa, il Parroco iniziava il giro del paese per la benedizione della cse e delle stalle, seguito da un chierichetto che raccoglieva in una cesta le uova e le piccole offerte che i fedeli offrivano al Parroco per esprimere la loro gratitudine per la benedizione ricevuta.

### **AL FESC-TI D' NATAL (CERIMONIE DEL SANTO NATALE)**

Le celebrazioni proprie del giorno di Natale erano precedute da una novena che per nove giorni si celebrava tutte le sere. Si trattava di incontri di preghiere e canti natalizi che disponevano l'animo alla celebrazione della Natività; canti che erano affidati non ai cantori ufficiali, ma alle voci bianche dei bambini delle scuole elementari. Il giorno di Natale poi, veniva celebrata una messa cantata con il massimo della solennità, con la lettura solenne delle scritture e con i canti particolarmente curati dai cantori del coro. Al pomeriggio, vesperi altrettanto solenni e successiva sosta degli uomini nel cortile della casa parrocchiale dove il Prevosto, in segno di augurio, offriva biscotti ed un bicchiere di vino.

### **AL FESC-TI D' SAN ROCH, SANT'AGNESA E SAN VALANTÉN (FESTE PATRONALI)**

Patrono di Bogogno è San Rocco e conpatroni sono Sant'Agnese e San Valentino. Particolarmente sentita la ricorrenza del Patrono (16 agosto), che ogni venticinque anni veniva e viene tutt'ora ricordato con particolare solennità religiosa e civile. Per San Rocco il paese veniva addobbato con fregi e fiori di carta (**franze**) e con una "**porta trionfale**" allestita nei pressi dell'oratorio a lui dedicato; tutti questi addobbi erano preparati a turno da una classe di coscritti divenuti maggiorenni, i quali, anno dopo anno, si disponevano a questo lavoro. Per il giorno di San Rocco la piazzetta antistante l'oratorio veniva coperta con teloni per proteggere i fedeli dal sole o da intemperie e sotto questi tendoni veniva montato il pulpito dal quale il predicatore pronunciava la sua omelia. Al mattino presto, prima delle cerimonie ufficiali, una processione con la reliquia del Santo partiva dalla chiesa parrocchiale e, accompagnata dal suono della banda musicale, portava la reliquia del Santo all'oratorio dove restava fino ai vesperi del giorno dopo, festa di San Rocchino. Dopo la processione, si cantava una Santa Messa solenne. Terminata la funzione religiosa, iniziava la festa in famiglia, che si risolveva in un pranzo particolare durante il quale venivano assaporati piatti che, sia per la qualità che per l'abbondanza, difficilmente si sarebbero ripetuti durante l'anno. Dopo i vesperi si procedeva alla cerimonia "dell'incanto" di torte e dolci che venivano preparate da donne del paese, dolci che appunto venivano messi all'asta da un "banditore" locale che conduceva l'asta con un frasario ed una gestualità molto colorita. Il ricavato ovviamente andava a beneficio della chiesa.

Anche i conpatroni Sant'Agnese e San Valentino venivano ricordati con una certa solennità, non paragonabile però alle festività in onore di San Rocco. In genere la loro commemorazione si esauriva in una Messa e vesperi solenni, cui la popolazione partecipava sempre numerosa fornendo anche con-

grue offerte. A proposito dei patroni locali, dobbiamo precisare che, secondo l'attuale Parroco, il vero patrono non sarebbe San Rocco, ma San Valentino in quanto questa qualifica deve essere riservata al santo rappresentato presso la locale chiesa dalla reliquia più importante; e presso la nostra chiesa la reliquia più importante non è quella di San Rocco ma quella di San Valentino.

### **I TRIDUI**

Oltre alle novene (particolarmente sentite quella dell'Immacolata e quella di Natale), vanno ricordati anche i tridui, cioè quelle liturgie che duravano tre giorni e venivano celebrate in chiesa in preparazione di particolari feste, per perorare la grazia di una guarigione per qualche fedele ammalato oppure anche solo per implorare un tempo più propizio alle colture, per esempio "una benefica pioggia". Due tridui erano particolarmente importanti: il triduo che precedeva la festa del Sacro Cuore, molto frequentato per la presenza di Padre Picco, il quale a Bogogno ha sempre riscosso molta simpatia; il triduo dedicato a Maria Bambina, che iniziava la sera del Sabato Santo, proseguiva la mattina di Pasqua e si concludeva la mattina del lunedì di Pasqua, giorno appunto dedicato a Maria Bambina.

### **I PELLEGRINAGGI A BOCA**

Un'usanza molto percepita dalla locale popolazione era rappresentata dal pellegrinaggio che veniva organizzato dal Parroco per far visita al Santuario di Boca. Il percorso che separa Bogogno dal Santuario è di circa sedici chilometri e veniva regolarmente compiuto a piedi. Giunti al Santuario, si celebrava una messa che veniva solennizzata dal canto dei cantori che partecipavano al pellegrinaggio, mentre un'omelia del Parroco celebrava l'evento. Terminata la messa, i partecipanti si riunivano nella pineta contigua al Santuario e ivi consumavano il pasto al sacco. Concluso il pranzo, prima del rientro a Bogogno compiuto sempre a piedi, era obbligatoria una sosta presso le bancarelle situate sotto ai portici laterali del santuario, ove si acquistavano ricordi vari, doni per i bambini rimasti a casa e soprattutto i "**bumbunét banadi**", piccoli confetti variopinti che venivano benedetti davanti al dipinto del Crocifisso.

### **LA VISITA PASTORALE DEL VESCOVO**

Con cadenza biennale o triennale il Vescovo faceva una visita pastorale alle Parrocchie della Diocesi. Era questo un evento anticamente solennizzato in maniera particolare: all'inizio dell'abitato veniva alzato una sorta

di arco trionfale ove si andava a ricevere il Vescovo con particolare solennità. Anche all'altezza della casa Parrocchiale venivano posti festoni ed addobbi particolarmente vistosi ed un pannello ove veniva annunciata ai fedeli la Visita Pastorale; all'altezza della porta centrale della chiesa veniva posto un altro pannello sul quale, in latino, erano espressi pensieri di benvenuto e di omaggio all'Eminente ospite. La funzione in chiesa era particolarmente solenne ed alla sua conclusione il Vescovo veniva accompagnato in processione fino alla casa parrocchiale ove pranzava con il Parroco e gli ospiti; dopo di che compiva gli atti burocratici connessi alla visita Pastorale. Il corpo musicale allietava la giornata.

### **LE CONFRATERNITE**

Le confraternite religiose rappresentavano una sorta di associazionismo di fedeli oggi pressoché scomparso, ma che nei secoli scorsi rivestì una notevole importanza. I primi dati relativi alla presenza di queste "SOCIETÀ" nel novarese risalgono alla fine dell'anno mille e sono tutte riconducibili alla devozione di un particolare Santo oppure a particolari uffici di misericordia. Tali società erano rette da un "Priore", coadiuvato a sua volta da un maestro dei servizi che addestrava i nuovi adepti agli scopi per i quali la società si era costituita: vivere in comunità le pratiche di fede, preparare le festività importanti della chiesa locale, raccogliere le offerte per l'assistenza ai poveri, soccorrere i pellegrini, ecc.

Nelle grandi sedi Parrocchiali, notevoli furono l'autorità e le possibilità economiche di questi sodalizi, i quali, in alcuni casi, arrivavano anche a possedere oratori e benefici vari. Nelle piccole Parrocchie di paese invece la loro funzione si esauriva nella partecipazione alle cerimonie solenni e nell'esercizio in comune delle pratiche religiose. Durante le celebrazioni solenni i membri delle confraternite indossavano un proprio abito ed esibivano lo stendardo dell'Associazione, il quale portava i simboli della dedizione confraternale.

A partire dal XVI secolo, due confraternite ebbero un notevole sviluppo in quasi tutte le Parrocchie: la confraternita del Santissimo Sacramento e quella del Santo Rosario, entrambe presenti anche a Bogogno. Piergiorgio Longo, studiando queste associazioni parrocchiali Novaresi fino al 1590, ha richiamato l'attenzione su tre denominazioni che ricorrono con maggior frequenza nelle documentazioni presentate: le *Confraternitas* del Santissimo Sacramento, le *Societas* del Santo Rosario e le *Scholae* dei Disciplinati, che erano scuole di catechesi. Ne parliamo brevemente:.

### **LA CONFRATERNITA DEL SANTISSIMO SACRAMENTO**

Nacque con lo scopo di diffondere il Sacramento dell'Eucarestia ed all'e-

poca del Vescovo Bescapè ebbe in diocesi di Novara una diffusione così capillare da essere presente in 225 parrocchie su 276. L'abito portato dai confratelli (**Aptu**) era in canapa di color azzurro, stretto in vita da una cintura rossa e, quando non si portava l'abito il contrassegno dei fratelli era rappresentato da un bracciale azzurro raffigurante un calice sormontato da un'ostia raggianti. Fra i compiti del confratello vi era quello di accompagnare il Viatico, di partecipare alle messe solenni reggendo i ceri durante le elevazioni e di intervenire alla solenne processione del Corpus Domini con abito e stendardo. Lo stendardo proprio della confraternita rappresentava un ostensorio circondato da angeli e nelle processioni con la partecipazione del Santissimo precedeva il baldacchino sotto il quale il Parroco reggeva l'ostensorio. Secondo quanto riportato nei tomi 65-98 degli *Acta Visitationum* del Cardinal Taverna (1616-1619), questa confraternita sarebbe sorta a Bogogno nel 1590.

### **LA SOCIETAS DEL SANTO ROSARIO**

Si fondava sulla devozione alla Madonna e sulla recita del Santo Rosario. Sostenuta dell'Ordine Domenicano, questa confraternita comparve in Diocesi di Novara intorno al 1535 e, alla fine dell'Episcopato del Bescapè, la sua diffusione in Diocesi di Novara riguardava 133 parrocchie. La presenza di una Societas del Santo Rosario a Bogogno, ci risulta dai ricordi dei più anziani intervistati.

### **UNA SCHOLA DI DOTTRINA CRISTIANA**

Assimilabile in un certo modo alle confraternite, fu anch'essa istituita a Bogogno durante l'episcopato del Bescapè.

Con la morte dei vecchi confratelli e col mutare dei costumi, le confraternite religiose, pur così diffuse nei secoli scorsi, si avviarono quasi ovunque verso un inesorabile declino che portò alla loro scomparsa. Oggi sono presenti solo in numero ridotto nei grandi centri e la loro attività è pressoché limitata agli aspetti coreografici del cerimoniale o a mansioni caritatevoli svolte in nome del Parroco.

(Notizie desunte da R. GARBASSO: "Confraternite, storie e misteri di un'antica fede"- Articolo comparso in "L'IRIDE AGRICOLTURA 2000, terra e cultura", dicembre 2004 e da "Stendardi e confraternite nel Novarese" pubblicato a cura dell'Assessorato alla Cultura della Provincia di Novara - Editrice E.O.S.- 1995).

### **GLI ADDETTI AL CERIMONIALE RELIGIOSO ED AI SERVIZI PARROCCHIALI**

Tutte le cerimonie religiose qui descritte, richiedevano la partecipazione

di molte persone, le quali si assumevano l'onere delle varie incombenze. Infatti, oltre ai membri del coro, esisteva tutta una serie di addetti alle mansioni proprie delle varie celebrazioni di rito e delle varie esigenze parrocchiali, i quali erano quasi sempre membri di una confraternita. Tutti questi incarichi venivano assegnati dal parroco nel giorno dell'Epifania, durante la messa solenne della tarda mattinata, quando appunto il celebrante dava pubblica lettura dei nomi dei vari incaricati e delle mansioni a ciascuno assegnate. Ricordiamo alcune di queste figure di collaboratori e le loro mansioni:

- **gli Elemosinieri**, che raccoglievano le elemosine durante le varie funzioni;
- **i Silenzieri**, che, portando una mazza sormontata da un pomo con impressi i simboli della fede, imponevano il silenzio nelle processioni;
- **i Portatori del Baldacchino**, che sostenevano le aste del baldacchino durante le processioni solenni;
- **i Crociferi**, che portavano le croci durante le varie cerimonie, croci che talvolta erano anche molto pesanti, come per esempio “**al croçi da sc-pèc**”, cioè quelle croci che venivano esibite nelle cerimonie solenni e che erano particolarmente addobbate con fregi e specchi;
- **i Ceroferari o Cilostri**, che portavano in processione le torce accese;
- **i Raccoglitori delle decime**, che al momento dei raccolti provvedevano a recuperare quella parte del raccolto che la famiglia era tenuta a donare alla chiesa (**la decima**).

## I CANTORI DEL CORO

Erano un gruppo di anziani dalla buona voce che si prestavano per solennizzare con il canto le messe, i vespri ed i vari uffici. Non rappresentavano però una vera “schola cantorum” ed erano guidati da quello che tra loro possedeva maggiori nozioni musicali, cioè il cantore Sacco Giuseppe (“Moscone”). Non esisteva neppure una sede riservata alle prove; queste venivano eseguite alla buona nel salone della musica annesso alla casa parrocchiale. Al momento delle prestazioni canore, il Moscone dava il via e ciascuno seguiva la parte su di un grande antifonale posto su di un leggio collocato in alto al centro del coro. Le prestazioni di questo gruppo erano gratuite; solo in occasione di uffici funebri i familiari del defunto offrivano loro un modesto compenso. Fra le esibizioni dei cantori, le persone più anziane del paese ricordano ancora certi pezzi classici come per esempio: il Miserere al funerale, il Te Deum del Perosi, la messa De Angelis, il Credo del Magnano, l'antifona Alma Redentoris Mater del Magnano e tutte le antifone dell'Avvento che venivano cantate ai vespri. Fra i cantori del coro della Chiesa Parrocchiale di Sant'Agnese si ricordano ancora: Sacco Giuseppe (“Moscone”), Guglielmetti Virgilio (“Sibiô”), Iulita Paolo (“Tirino”), Carbonati Giuseppe (“Pipu”), Bertona

Giuseppe (“Sèp Grigoriu”), Chinelli Placido, Iulita Attilio, Guglielmetti Angelo (“Ngiulén d’la ‘Nvéla”), Guglielmetti Giuseppe (“Sèp d’la ‘Nvéla”), Sacco Vincenzo (“Vižent”), Sacco Emilio (“Milién”), Sacco Serafino (“Fén Bulchén”), Guglielmetti Natale (“Žuclat”).

### ICONE, AFFRESCHI E CAPPELLE VOTIVE

La religiosità e la devozione popolare bogognese, oltre che esprimersi con assidua partecipazione alle vari funzioni e celebrazioni, si è manifestata nei secoli scorsi anche attraverso numerose icone, affreschi e cappelle votive che, sparse lungo tutto l’abitato, celebravano soggetti, eventi e simboli religiosi. Alcune di queste immagini sono tutt’ora leggibili, altre si sono perse per incurie ed intemperie, ed è un peccato, perché, anche se qui non è il caso di parlare di arte, siamo comunque in presenza di manufatti di grande interesse storico locale e, talvolta, anche di pregevole fattura. Proponiamo un dettaglio di quanto è rimasto precisandone l’ubicazione:

- lungo il muro perimetrale del sagrato della Chiesa Parrocchiale, una serie di cappelle murarie illustrava scene della passione e morte di nostro Signore Gesù Cristo, proponendole in funzione di “**Via Crucis**” per la liturgia pasquale. Di questi affreschi non resta più nulla; permangono le cappellette all’interno delle quali, oggi ristrutturata, sono stati collocati pannelli in materiale inerte scolpito;
- sul colmo della strada che attraversa il Casale Arbora, sulla casa che si trova alla destra di chi va a Borgomanero, una cappelletta muraria ricorda la Sacra Famiglia, la cui figura è sormontata da due teste di angioletti. Questa cappelletta, oggi restaurata, è stata posta per la devozione dei signori Antonio, Giuseppe e Giulio Agazzone;
- sulla facciata dell’oratorio della Frazione Novella sono ancora ben leggibili due affreschi: uno posto alla sinistra della finestra centrale raffigura il Sacro Cuore di Gesù, l’altro sulla destra, raffigura San Luigi Gonzaga;
- sulla strada che porta alla Chiesa Parrocchiale, oggi Via Mons. Nobile, cinquanta metri dopo il suo distacco da Via Martiri, una graziosa cappella reca l’immagine della Madonna di Re affrescata dal pittore bogognese Giuseppe Guglielmetti. Questa pregevole icona è sempre stata particolarmente venerata dalla popolazione;
- al retro della Chiesa Parrocchiale erano poste due cappelle, una delle quali, antistante la piazzetta Padre Picco, non è più assolutamente leggibile; l’altra, prospiciente la piccola Carrà, per quanto è rimasto di leggibile sembra raffigurare una scena dell’arresto di Gesù nell’orto degli ulivi ed è sovrastata da una Madonna con Bambino e due putti;
- sempre in piazza Padre Picco, ma sul muro a sud della casa Parrocchia-

le, è raffigurata una Madonna in atteggiamento seduto recentemente restaurata, con sopra un ovale con la scritta “**Maria**”. A fianco del portone che immette nel cortile della casa parrocchiale esistevano due affreschi, oggi pressoché illeggibili; si distinguono semplicemente gli angioletti che sovrastano quelle che originariamente erano due figure;

- all’inizio della discesa Carrà, sul lato sinistro per chi scende, si trova una cappelletta fatta restaurare dal Prevosto Picena nell’anno della fede 1968. Sullo sfondo, nella parte alta dell’affresco, è appena tratteggiata la facciata della Basilica di San Pietro in Roma la quale sta ad indicare il magistero pontificio; subito sotto, la figura centrale di un San Pietro benedice con in mano le chiavi della Chiesa esalta e rafforza il concetto di magistero svolto dalle gerarchie ecclesiastiche; al fianco destro di San Pietro è riprodotta l’immagine di San Luigi mentre a sinistra è raffigurato un angelo in devoto atteggiamento;
- ai piedi della salita Carrà, sul muro della prima casa a destra, era affrescato un Crocifisso, oggi leggibile solo in parte, con ai lati due figure che non si riescono più a distinguere;
- in Via De Giuli, sulla parete della casa situata di fronte all’imbocco della salita Carrà, in corrispondenza del numero civico 5, un affresco ancora ben conservato raffigura la Sacra Famiglia sormontata da triangolo contenente l’immagine del Padre Eterno;
- all’inizio di Via De Giuli, sulla casa di destra che fa angolo con Via Martiri, è affrescata una Madonna con Bambino molto mal conservata e solo in parte leggibile;
- in fondo a vicolo del Portico per chi guarda da Via Martiri è affrescata una Madonna del Carmine di pregevole fattura, oggetto di grande venerazione da parte degli abitanti locali;
- sul colmo della Madonna una cappella votiva ancora ben conservata riproduce un’immagine della Madonna, da sempre oggetto di particolare devozione; qui, durante le processioni che dalla Chiesa Parrocchiale scendevano al paese, era sempre prevista una sosta con preghiere e canti devozionali;
- sull’angolo che la Via IV Novembre descrive al punto del suo incontro con Via Don Bosco, sulla casa posta a destra per chi va a Cressa, è raffigurata, ancora in buono stato di conservazione, una Madonna in trono che sorregge il Bambino davanti a due figure in adorazione;
- andando verso Cressa, subito dopo la Cascina Scampina, sulla sinistra si incontra una bella cappella votiva dedicata a Sant’Isidoro. Si tratta di un’immagine affrescata dal pittore Paolo Rossi che collaborò col pittore Giuseppe Guglielmetti nell’affrescare la Chiesa Parrocchiale di Sant’Agnese.

Parlando delle diverse espressioni della vita parrocchiale bogognese,



ci pare giusto evidenziare come sia ancora molto vivo in paese il ricordo dei Prevosti Don Luigi De Giuli e Don Pietro Picena. Colto ed affabile il primo, più modesto ma altrettanto caritatevole il secondo, entrambi furono davvero paterni pastori di un gregge che li amò e li apprezzò per le loro grandi doti di sapienza, di onestà e di carità cristiana messe al servizio di una popolazione che vedeva in loro un preciso e sicuro punto di riferimento per ogni problema ed ogni affanno.

Ed ancora è presente nella memoria popolare un feroce fatto delittuoso commesso in paese, a scopo di rapina, il 15 novembre 1814, che costò la vita al Parroco Don Giuseppe De Ambrosis, alle sue due persone di servizio Domenica Nobili e Maria Uglietti, nonché ad un certo Antonio Guglielmi capitato casualmente sulla scena del delitto. Autori di questa strage furono il disertore astigiano Alberto Corrado ed un certo Giulio Brusorio di Gattico, entrambi arrestati e condannati a morte con il supplizio della ruota dal Senato Regio il 26 maggio 1815. Questo episodio è dettagliatamente descritto nell'opera di Alberto Temporelli "Bogogno ed il suo territorio" e noi ne riportiamo tra i documenti il testo senatoriale integrale di condanna.

A completamento di quanto esposto in questo capitolo, non possiamo esimerci dal fornire dati particolareggiati anche su due grandi Sacerdoti che hanno prestato occasionalmente la loro opera in Bogogno e che a Bogogno hanno lasciato un duraturo e grato ricordo:

#### **PADRE ROCCA PIETRO**

Nato a Genova il 2 febbraio 1881, visse in questa città la sua formazione culturale laureandosi in lettere nel 1906. Nel 1907 entrò nella Compagnia di Gesù e compì il noviziato a Gozzano dove nel 1909 pronunciò i primi voti religiosi. Dopo brevi passaggi presso altre sedi (Torino, Cuneo), il 14 agosto 1915 venne ordinato Sacerdote a Chieri, rientrando quindi a Gozzano per dedicarsi all'insegnamento nel locale liceo. Nel 1917, essendo il Coadiutore di Bogogno richiamato alle armi, il Prevosto Don Luigi De Giuli richiese un aiuto ai Padri Gesuiti di Gozzano e fù così che il Padre Pietro Rocca venne assegnato alla Parrocchia di Bogogno. Qui si fece subito apprezzare per la sua bontà, per il suo zelo e per la totale dedizione al ministero pastorale. Nel 1918, quando a Bogogno scoppiò una violenta epidemia, il giovane Padre Rocca si prodigò nell'assistenza della popolazione colpita ed offrì eroicamente a Dio la sua vita per salvare le vittime di quel flagello. E Padre Rocca, colpito dal morbo, morì in Bogogno il 27 ottobre 1918, lasciando tra la popolazione un profondo cordoglio. Nel 1968 l'Amministrazione Comunale di Bogogno gli dedicò una via del paese ricordando il suo "olocausto di carità" (Cfr. P. Aldo Aluffi S.J.: "Lo spirito di

Padre Pietro Rocca” - Editrice Agli Amici - Torino - 1969).

### PADRE PICCO GIUSEPPE

Nacque a Nole (TO) il 4 luglio 1867 e nel 1881 entrò nel noviziato della Compagnia di Gesù a Chieri ove studiò teologia e filosofia, venendo ordinato Sacerdote a Torino nel 1901. Dopo brevi passaggi a Genova, Sanremo e Quarto, dal 1915 al 1918 svolse mansioni di Cappellano militare a Cuneo e nel 1919, a guerra finita, venne definitivamente assegnato all'Istituto di Gozzano ove morì il 31 agosto 1946. La sua missione sacerdotale a Gozzano si svolse nell'ambito dei "Riti Operai" e delle "Leghe di Perseveranza", attività questa che lo portò ad operare in un vasto circondario, compreso Bogogno. La sua opera di predicatore e di confessore lo portò a girare per paesi e contrade, sempre dimesso e parsimonioso, costantemente assorto in preghiere e meditazioni, riscuotendo così la venerazione e l'affettuosa simpatia di tutti. Particolarmente intensa fu la sua attività pastorale in Bogogno, dove lasciò un profondo ricordo e dove il Parroco volle ricordarlo con la dedicazione di una piazzetta nei pressi della Chiesa Parrocchiale. È in corso la causa per la sua beatificazione (Cfr. P. Pasquale Di Girolamo S.J.: "Vita illustrata del venerabile Padre Giuseppe Picco S.J." - Supplemento di "Amici Di Padre Picco" - n. 1/2004).

## **MAGIA, FEDE, SUPERSTIZIONE E MEDICINA POPOLARE**

Il concetto di "male" è sempre stato percepito a livello popolare come un qualcosa di misterioso, del quale era difficile individuare la causa e di conseguenza proporre il rimedio. E quanto più il male si scostava da ciò che era possibile individuare come malattia già nota, tanto più esso assumeva connotati oscuri e misteriosi, inducendo a ritenerlo opera del maligno (**al diau**) o di streghe (**strei**), oppure conseguenza di malocchio da esorcizzare. Erano certamente interpretazioni frutto di suggestione e non di episodi riconducibili al paranormale; tuttavia le strategie che si mettevano in atto per combattere quei mali oscuri, facevano riferimento più alla magia (**madigúgn**) che alla scienza, oppure inducevano a rifugiarsi nella fede, ricorrendo al parroco per un esorcismo (**banadizìon**). Terreno fertile questo anche per l'instaurarsi della superstizione, cioè di quel miscuglio di credenze e pratiche ammantate di religiosità e finalizzate al tentativo di far modificare la realtà a proprio piacimento. Frutto di questa mescolanza di fede, magia e superstizione, si possono considerare anche quei culti che ancora oggi sopravvivono come particolari devozioni verso alcuni Santi ritenuti dotati di poteri tauma-

turgici per certe situazioni, come per esempio Sant'Antonio Abate per le malattie degli animali, San Giorgio per le infezioni della pelle, San Biagio per il mal di gola, ecc.

Tuttavia, anche quando il male era chiaramente percepito come malattia nota, l'intervento della scienza e del medico era sempre considerata l'ultima spiaggia; prima si ricorreva ai rimedi ed alle credenze della tradizione popolare, un vasto patrimonio culturale tramandato da padre in figlio per generazioni, dove medicina empirica e magia si confondevano; una magia figlia di quella natura con la quale il contadino viveva in intimo contatto e dai cui prodotti aveva imparato a scoprire rimedi che talvolta potevano anche avere un fondamento di validità terapeutica, come la sperimentazione dei nostri tempi ha poi confermato. Una cultura contadina frutto dunque di esperienze ataviche che avevano insegnato a ricavare dalla natura rimedi galenici contro il male fisico: "**ogni erba ch'la uarda 'n sù, a ga la sò virtù**", così sentenziava infatti un detto popolare. Allo scopo di rendere più chiaro questo discorso, forniamo qui di seguito alcuni esempi di rimedi propri della medicina popolare di un tempo, dove il momento magico era inseparabilmente connesso con la farmacopea empirica:

- **foi 'd gnéula** (foglie di edera), usate per curare ragadi e ferite delle mani;
- **foi 'd sanguèsc** (foglie di sambuco), usate come impacco per flebiti ed erisipela;
- **aqua dal carbòn** (acqua nella quale venivano spenti tizzoni ardenti), che veniva sorseggiata per lenire il bruciore di stomaco;
- **calésc, scèndra e clèri** (fuliggine, cenere e ragnatele), impastate fra di loro venivano applicate su ferite infette e su piaghe;
- **òliu d'uliva e lart** (olio di oliva e lardo), si applicavano sulle scottature;
- **malva e lart** (foglie di malva e lardo), venivano applicati su ascessi e foruncoli;
- **malva e gramægna** (malva e gramigna), si faceva un decotto da bere in caso di coliche renali (**mal 'd 'la prèia**);
- **òliu d'uliva** (olio d'oliva), riscaldato ed instillato a gocce per il mal d'orecchio;
- **scéra cauda** (cera calda), colata su ragadi e screpolature;
- **fior 'd sanguèsc** (fiori di sambuco), venivano fatti bollire e poi usati come impacco in caso di orecchioni;
- **aqua e šæi** (acqua e aceto), usata per impacchi freddi nella febbre;
- **ai** (aglio), veniva fatta una corona di spicchi di aglio e messa al collo contro i vermi; l'aglio veniva usato anche strofinato sulle verruche;
- **aqua e sa** (acqua e sale), usata come impacco nelle suppurazioni (**quant ch'al fa co**);
- **lart e calésc** (lardo e fuliggine), venivano impastati ed usati nelle verru-







REGNO D'ITALIA  
AUTORIZZAZIONE ALL'ESERCIZIO  
DELLA FARMACIA

*Il Ministro dell'Interno*

Visti gli articoli 97 e 114. del Regolamento approvato con R. Decreto  
8 Giugno 1865 N. 2322.

Vista la proposta del Prefetto di *Novara*  
in data del *29 Gennaio 1869* N. *1072*.

**Autorizza**

*Il Sig. Pasolina Valentini*  
del Comune di *Bogogno* Provincia di *Novara*  
a tenere farmacia in *Bogogno* Provincia di *Novara*  
in qualità di titolare della medesima

*Il Prefetto di Novara* è incaricato dell'esecuzione del  
presente atto.

Dato a *Novara* li *5 Febbraio* 1869

*B. Il Ministro*

*Il Direttore Capo della 4<sup>a</sup> Divisione*

*A. Lubiano*

*V. 1869*

Autorizzazione all'apertura di farmacia in Bogogno, 5 febbraio 1869

1868  
R. Ufficio d'Ufficio

MONTECASSINO

  
**MEDAGLIA COMMEMORATIVA**  
 DELLE GUERRE CONDATTATE  
**PER L'INDIPENDENZA E L'UNITÀ D'ITALIA**  
 NEL 1848, 1849, 1859, 1860-61  
 istituita con R. Decreto in data 6 agosto 1866.

IL CONSIGLIO D'AMMINISTRAZIONE

del (1) 5° Reggimento Bersaglieri

Dichiara che il Soldato SACCO Giacomo

(2) 1859 di Montecassino della 1<sup>a</sup> Compagnia del

(3) 1860-61

per l'Indipendenza e l'Unità d'Italia

per cui ha diritto a fregiarsi della Medaglia suddetta accompagnata da (4) una

lauretta corrispondente all' 1<sup>a</sup> Compagnia cui prese parte.

Dato a Montecassino il 23 Agosto 1868

I MEMBRI DEL CONSIGLIO D'AMMINISTRAZIONE

Il Capitano Il Tenente Il Capitano Il Capitano

Il Capitano Il Capitano Il Capitano Il Capitano

(1) Come una villa in divisione.  
 (2) Grado, Classe e Nome dell'individuo cui si rilascia la Medaglia.  
 (3) Indicazione di Guerra e del luogo cui prese parte.  
 (4) Numero di copie in tutte le parti.  
 R. Ufficio d'Amministrazione.



Assegnazione di medaglia commemorativa al soldato Sacco Giacomo per aver partecipato alle guerre del 1859 e 1860-61 per l'Indipendenza e l'Unità d'Italia, 23 agosto 1868



Assegnazione di medaglia commemorativa al soldato Guglielmetti Giovanni per aver combattuto nella guerra Italo-Turca, 31 luglio 1913



# SENTENZA.

## IL SENATO di S. M. in Torino sedente

*Nella causa delegata al Giudice di Borgomanero*

CONTRO

Alberto Corrado fu Domenico, nativo d'Asi, disertore della Regia Truppa, e  
Giulio Brusario fu Carlo, nativo di Gattico, ed abitante in Barago:

Colpevoli nelle carceri di Novara, ed inquisiti

In crime.

Primo di gravissimi, con barbari omicidj, assassinio di semplicità con altre circostanze in sera del 10 gennaio 1814 nel luogo di Bogogno, e nello caso d'uccisione del Nastro, e gli Parroco di detto luogo Giuseppe Deambroda, con morte, feriti di anello, pistole, e stile, armati, ed a colpi di fucile e d'arma tagliante, e possessori, presidiati non solo il detto Parroco Deambroda, e le di lui nomi Domenico Nobili, e Maria Teresa Uglietti, quasi come Carcano Gaglianelli, ed anticonformemente sopravvissuto, come non riamarono, cioè il Parroco nelle fucile, le Nobili colpe, la vedova Uglietti, e l'Assistente Gaglianelli fu per sempre, in diverse parti del loro corpo, gravemente tutti manco insensibile dalle loro rispettive infermità morte, e con aver depredata e prelevato delle stesse Parroco su occhio d'oro, e 18 pezzi d'argento, due anelli d'oro, un diam. d'oro, un rosario da uomo, una signorina d'oro, un anello d'argento, un rosario da donna, e tre vestigia pure d'argento.

In particolare il Corrado

1. D'obbliga tollerare di due pinte di vino misuro, e di suo stile, incetti di pagari presso l'arte di Corrado Gio. Battista per prezzo di cinque lire la metà del suddetto vino di misuro.

In particolare il Brusario

2. D'obbliga tollerare di due pinte, per stile, di vino misuro, e di suo stile, riservatogli intanto al tempo di suo arrivo eguale in Borgomanero e due anelli d'argento.

Udata la relazione degli atti, ha pronunciato e pronunziò dovansi condannare, come condanna il suddetti ribellanti Alberto Corrado, e Giulio Brusario nella pena della morte col mezzo del supplizio della ruota, previa l'interrogatorio, ed ammonizione in ordine a compiersi a mente del Reale Editto delli 10 Giugno 1814, e, fatto il loro corpo calavoso, manda ridursi in quarti da affiggersi in luoghi, e modi soliti, nell'indennizzazione solidaria verso gli eredi del grassato, ed verso il Parroco Deambroda, e verso gli eredi dagli accesi Domenico Nobili, Maria Teresa Uglietti, ed Antonio Gaglianelli; ed inoltre il Brusario nella pena di anni 40 fuggi verso il Fiume, ed anni nella spesa solidaria per il capo primo Comune, ed in quella, che li riguardano per li capi loro particolari, mandando intanto restituirsi agli eredi Deambroda gli effetti depredati del detto Parroco, eccettati presso l'Ufficio.

Torino li 28 maggio 1815.

Per detto Eccellenza Reale

SENATO

Senza Segretario Criminale

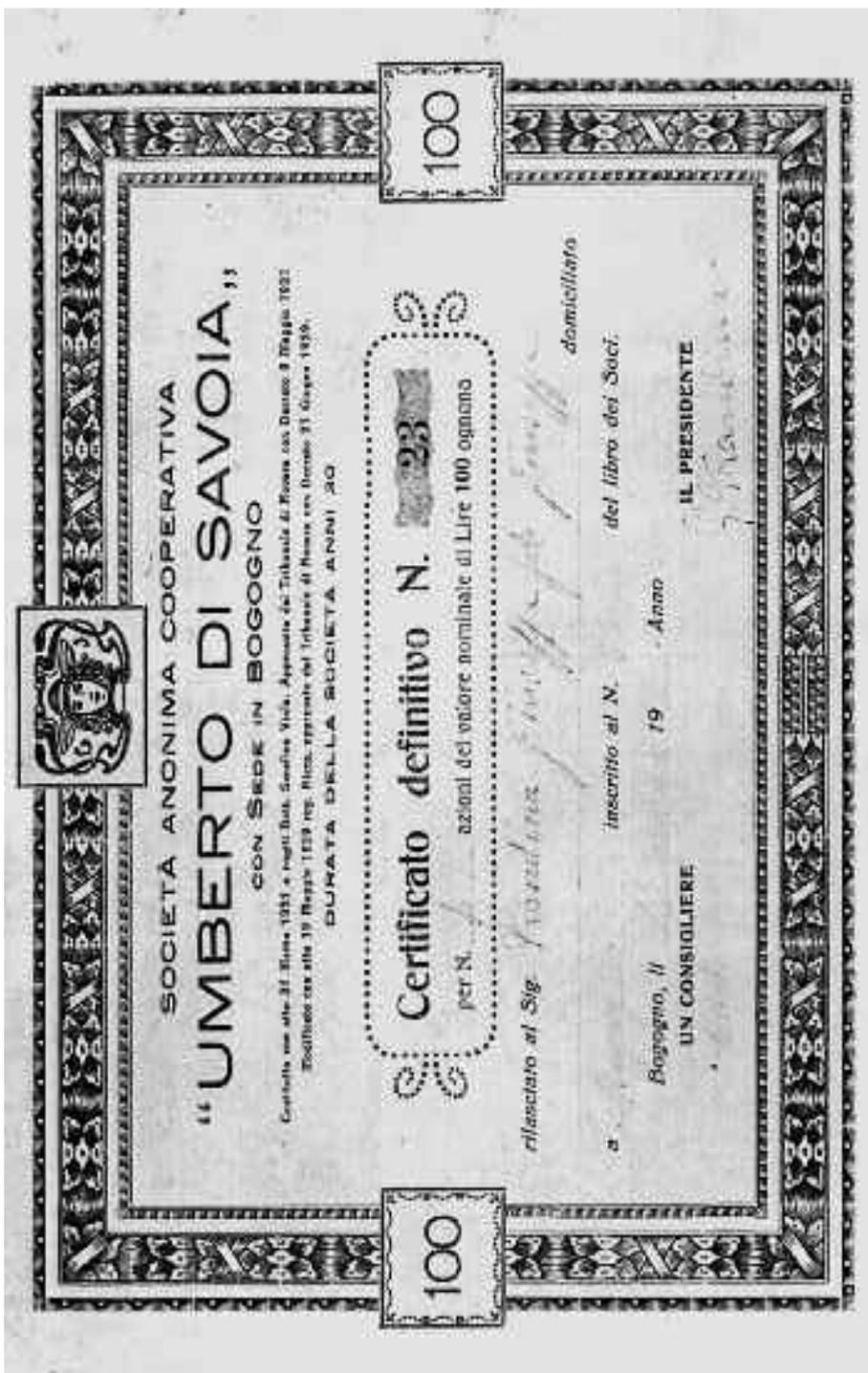
IN TORINO, NELLA STAMPERIA REALE.

Stampato in Torino, presso l'Ufficio di Stamperia Reale, nel No. 5. 1815.

*Dispositivo della sentenza di condanna degli assassini del Parroco di Bogogno Don Giuseppe De Ambrosis*



Certificato di adesione alla Cooperativa "Casa del Popolo" di Bogogno - 1921



Certificato di adesione alla Cooperativa “Umberto di Savoia” di Bogogno - 1929







P. N. F.

FEDERAZIONE DEI FASCI DI COMBATTIMENTO

NOVARA

N.

**OFFERTA ORO ALLA PATRIA**

ha donato oro alla Patria.

Novara, 18 Novembre 1935 - XIV.

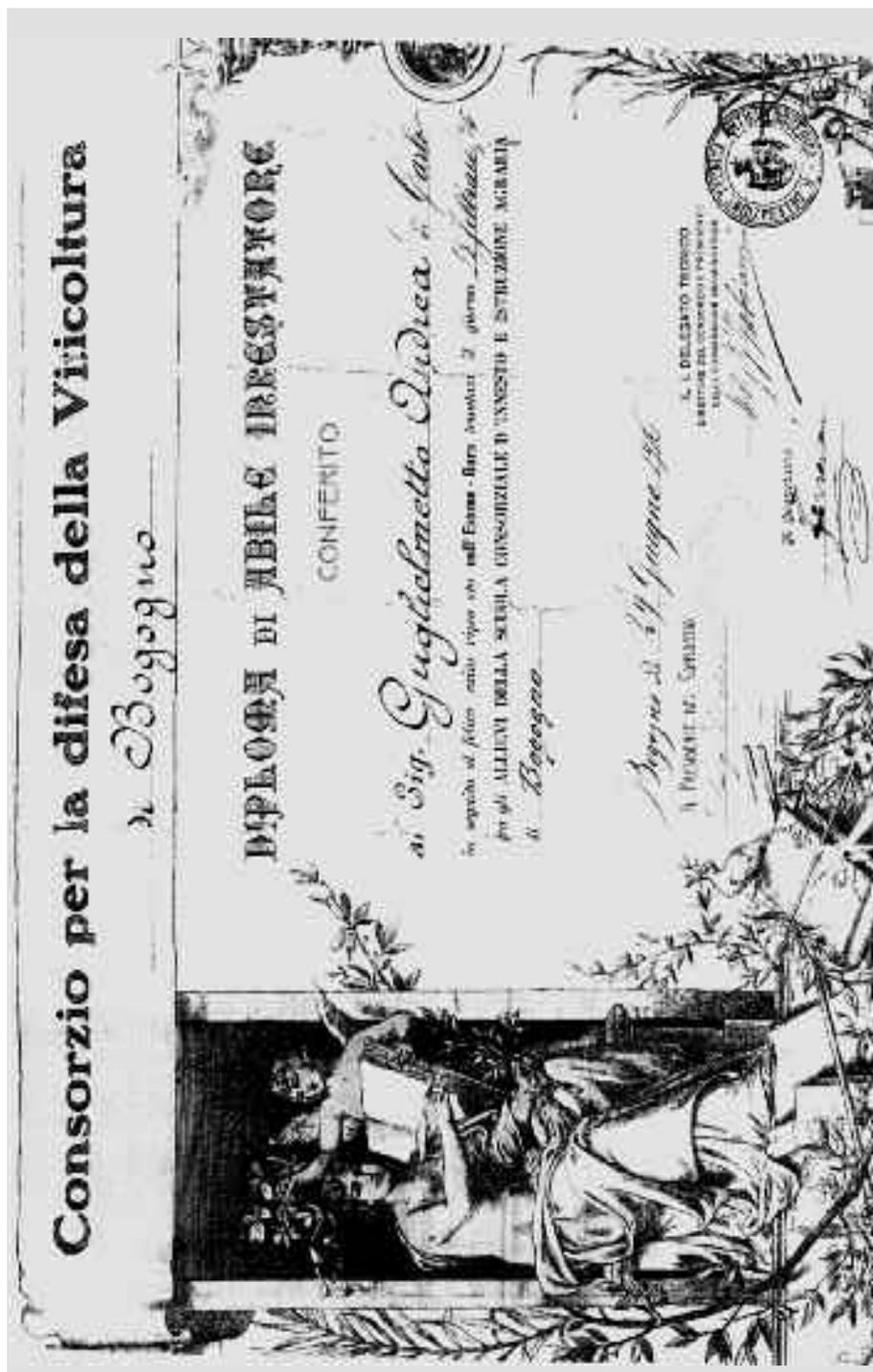


Noti tireremo diritto.  
MUSSOLINI

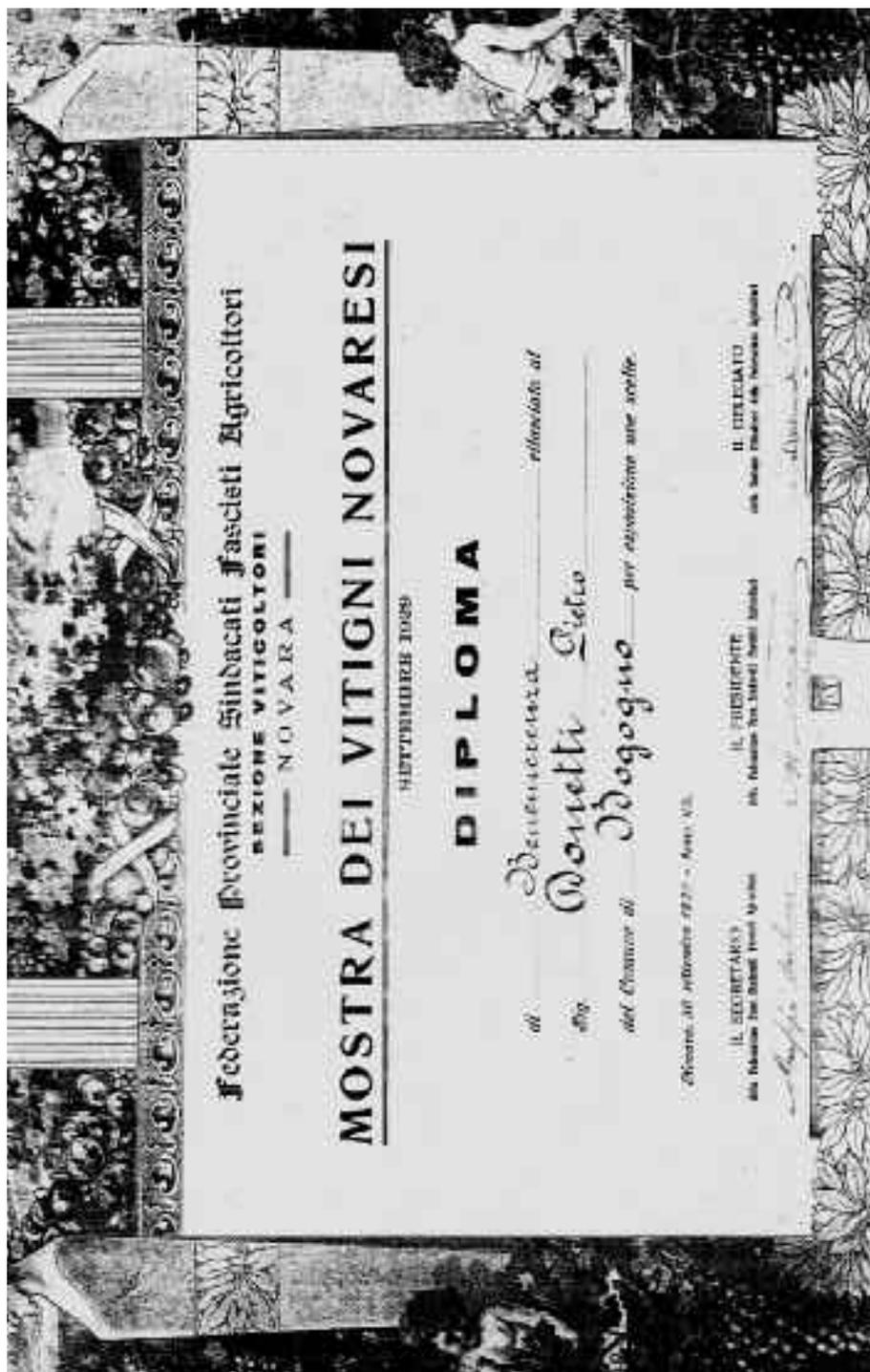
IL SEGRETARIO FEDERALE

*Indrago Sabatini*

Certificato di offerta di oro alla patria - 1935



Diploma di abile innestatore - 1916

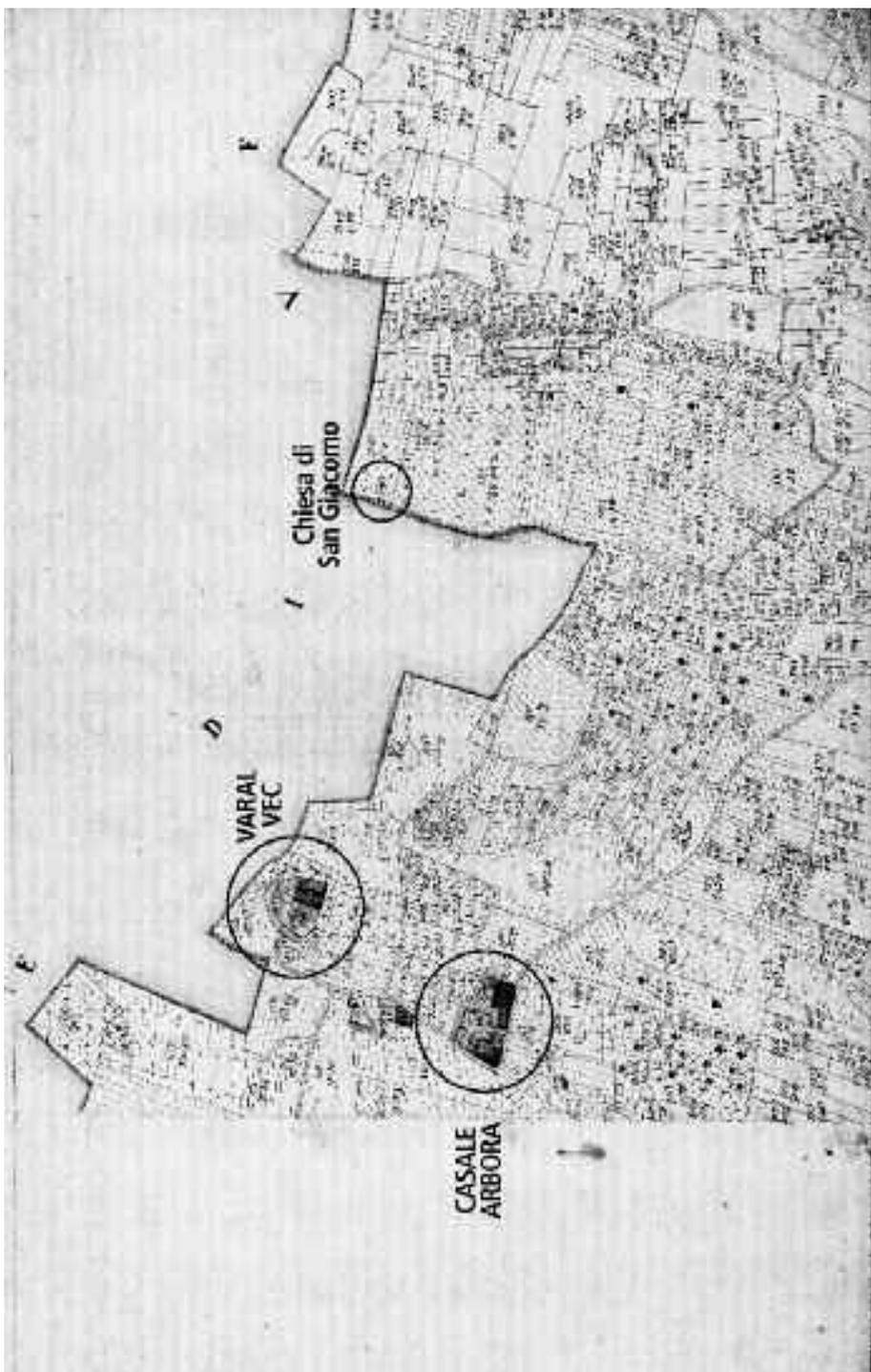


Diploma di partecipazione alla Mostra dei Vitigni novaresi - 1929

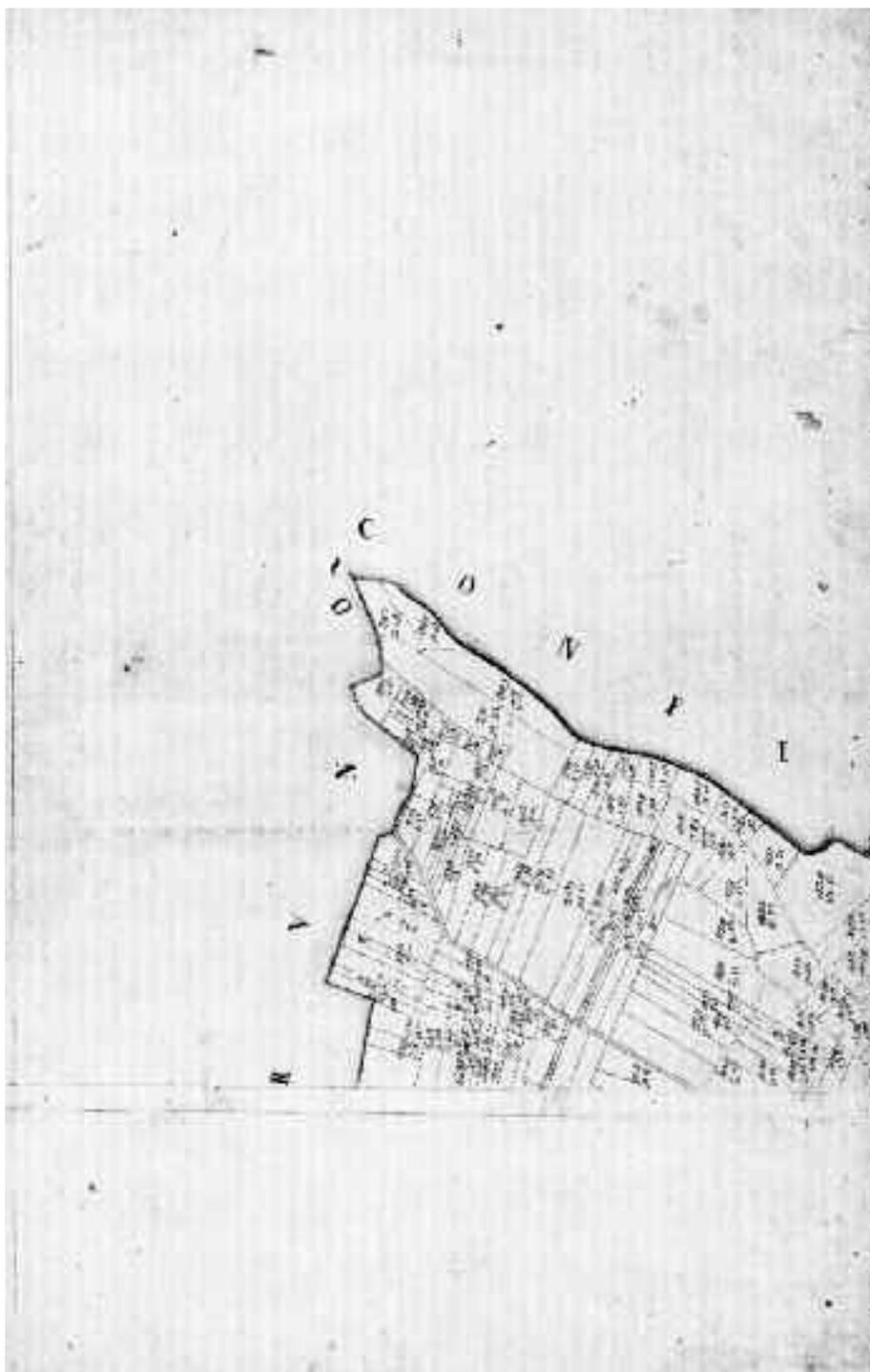


Diploma di partecipazione a Concorso per Coltivatori di Frumento - 1941

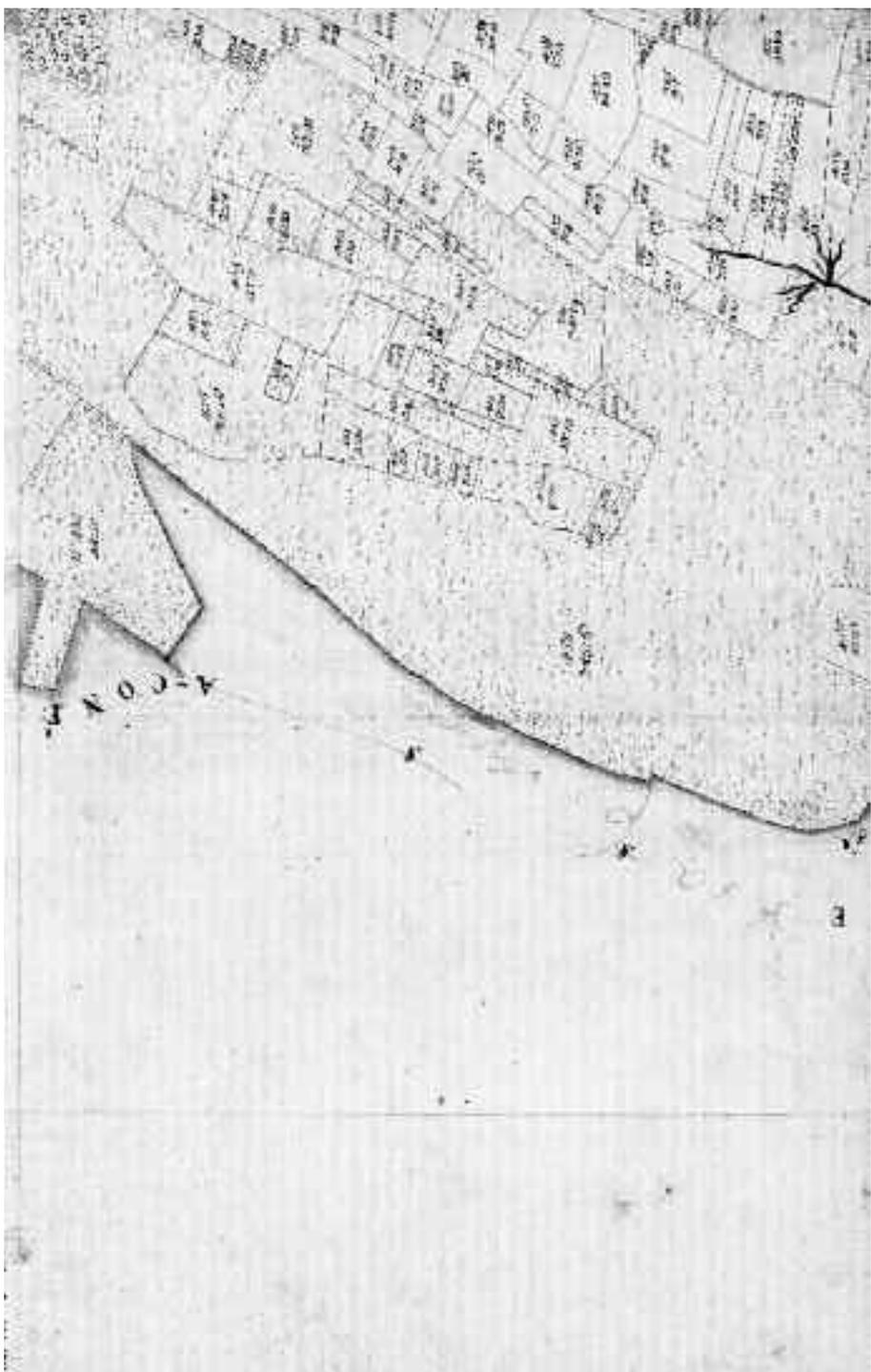




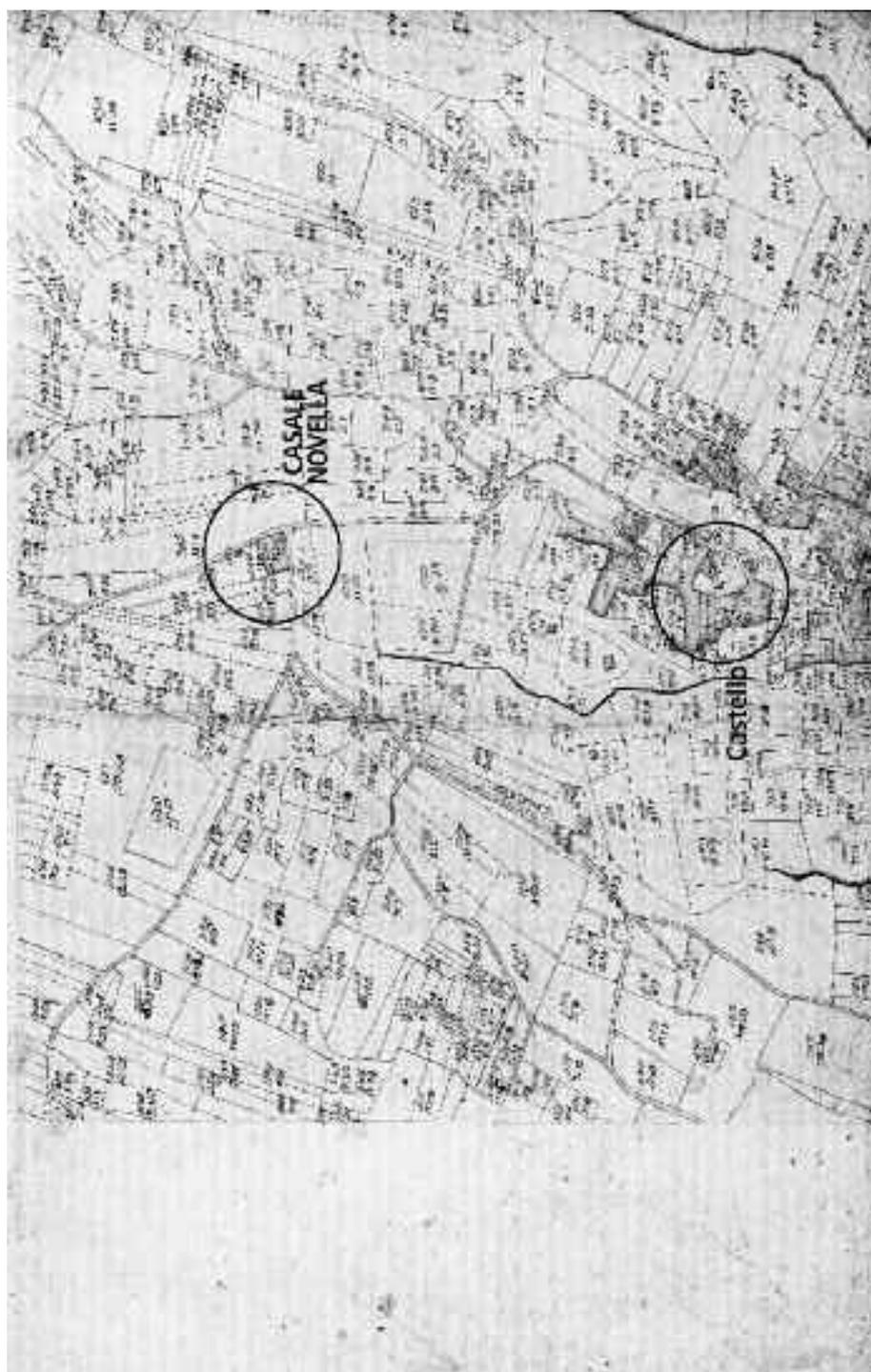
Mapa Teresiana. PF 139 - Foglio 2



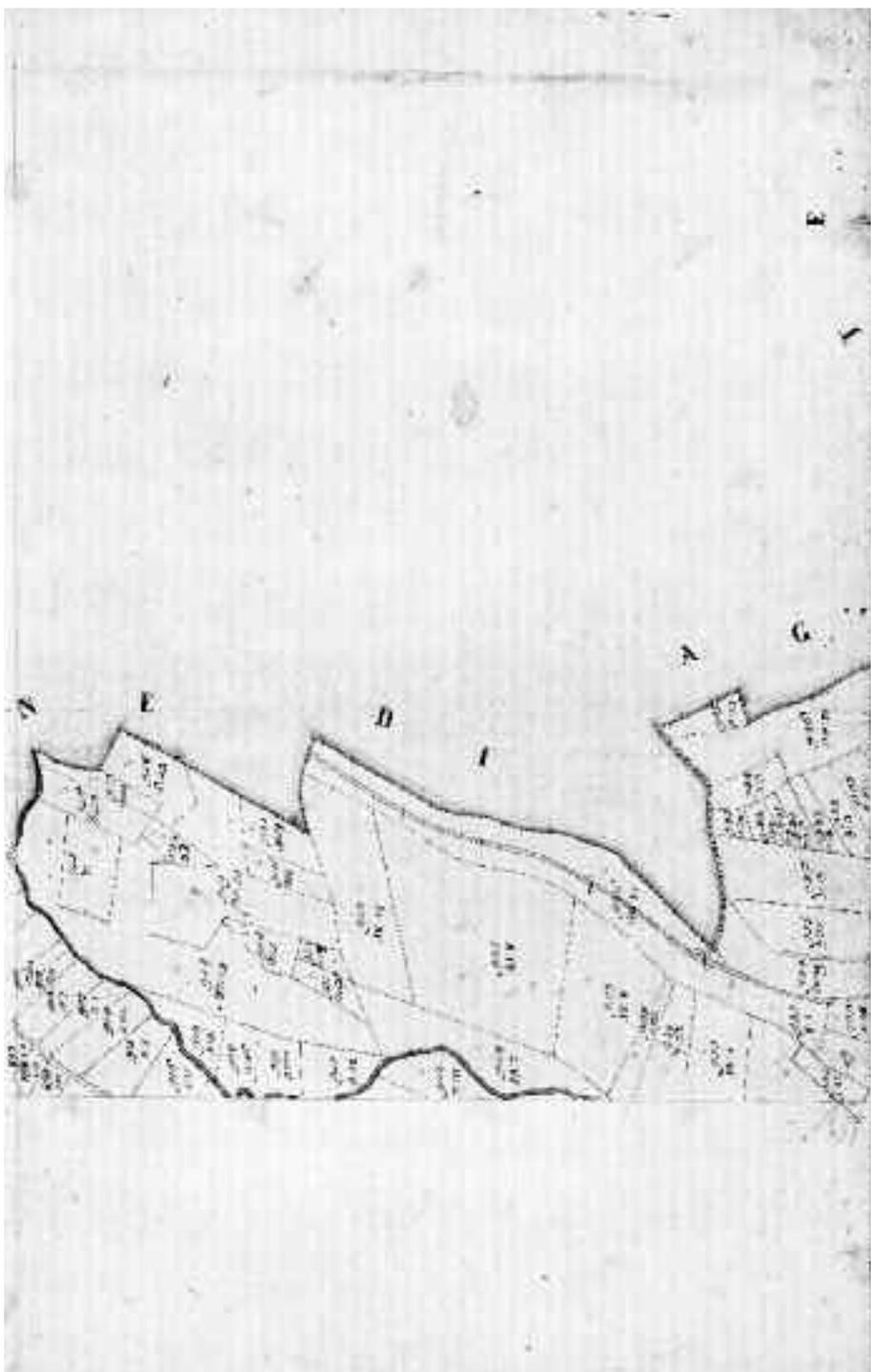
*Mappa Teresiana. PF 139 - Foglio 3*



*Mapa Teresiana. PF 139 - Foglio 4*



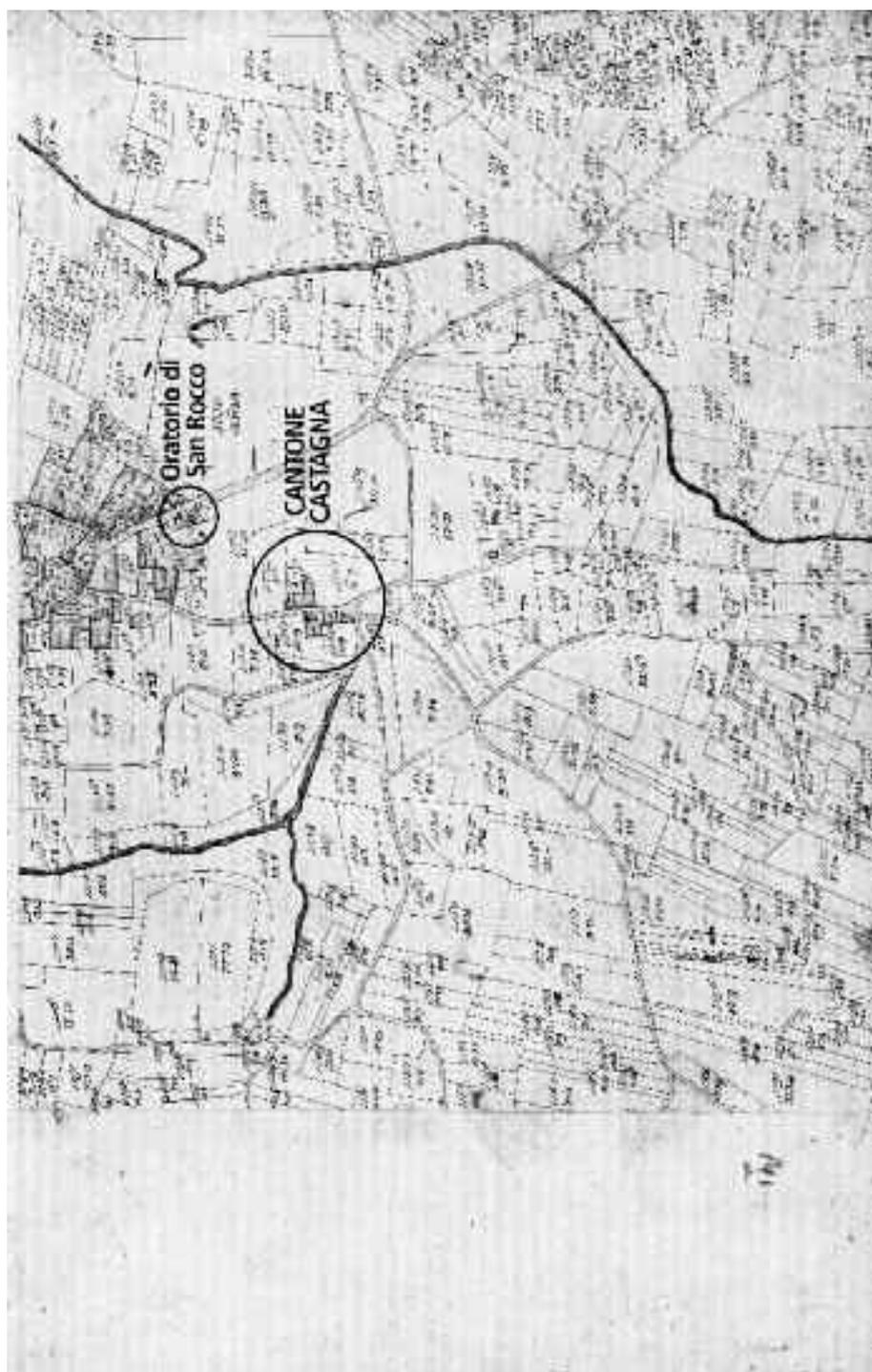
*Mappa Teresiana. PF 139 - Foglio 5*



*Mappa Teresiana. PF 139 - Foglio 6*



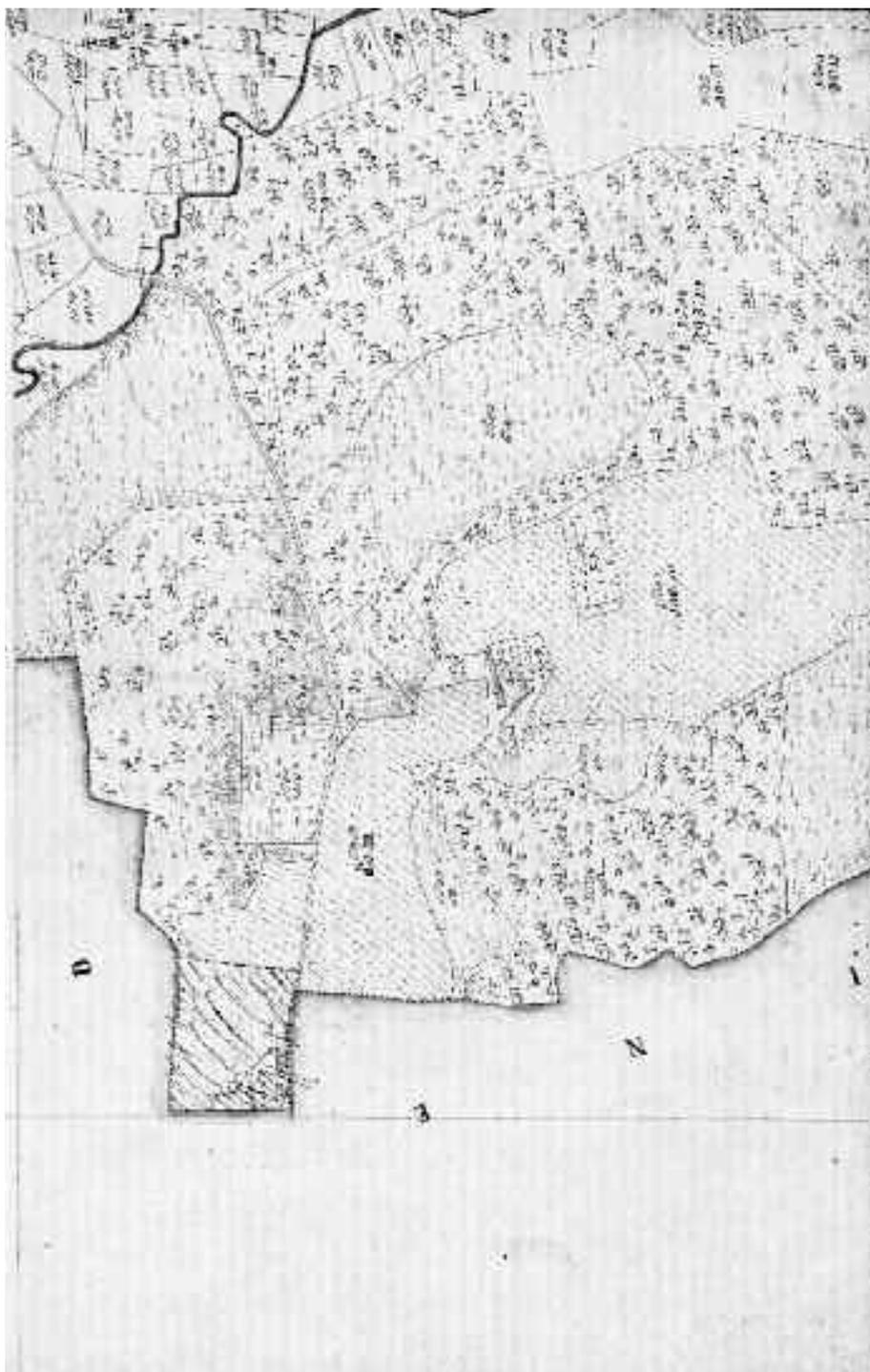
*Mapa Teresiana. PF 139 - Foglio 7*



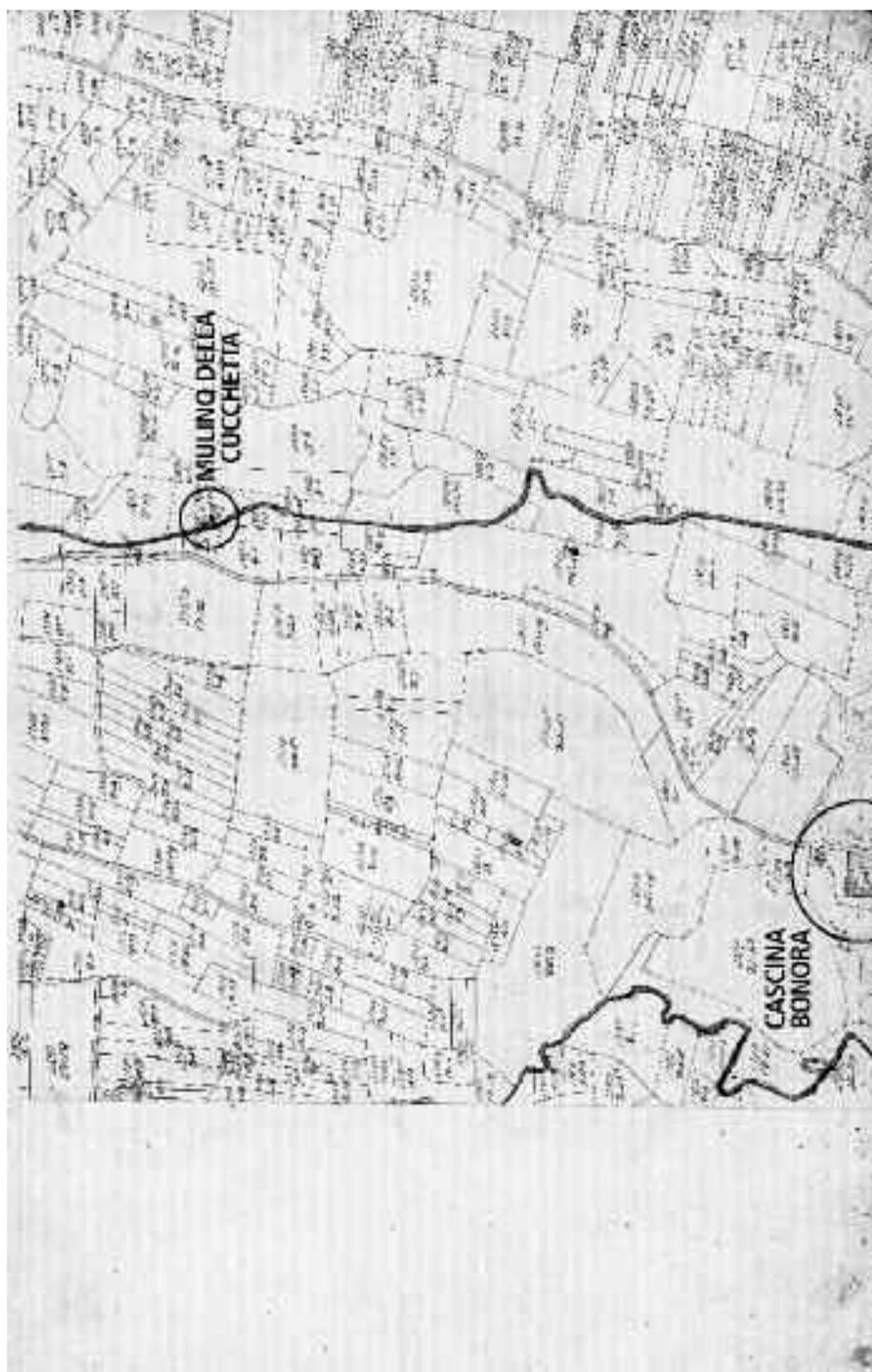
*Mappa Teresiana. PF 139 - Foglio 8*



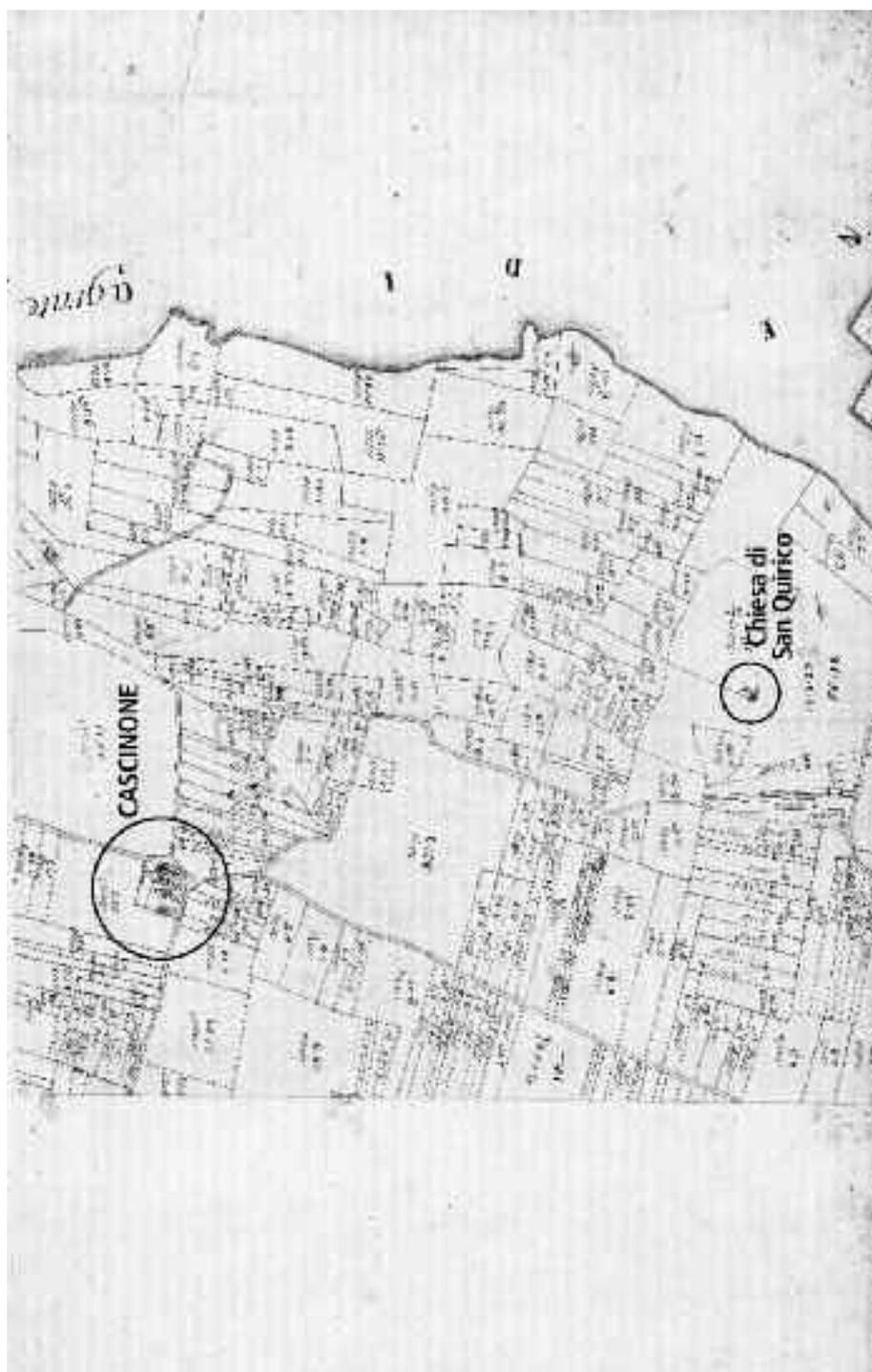
*Mappa Teresiana. PF 139 - Foglio 9*



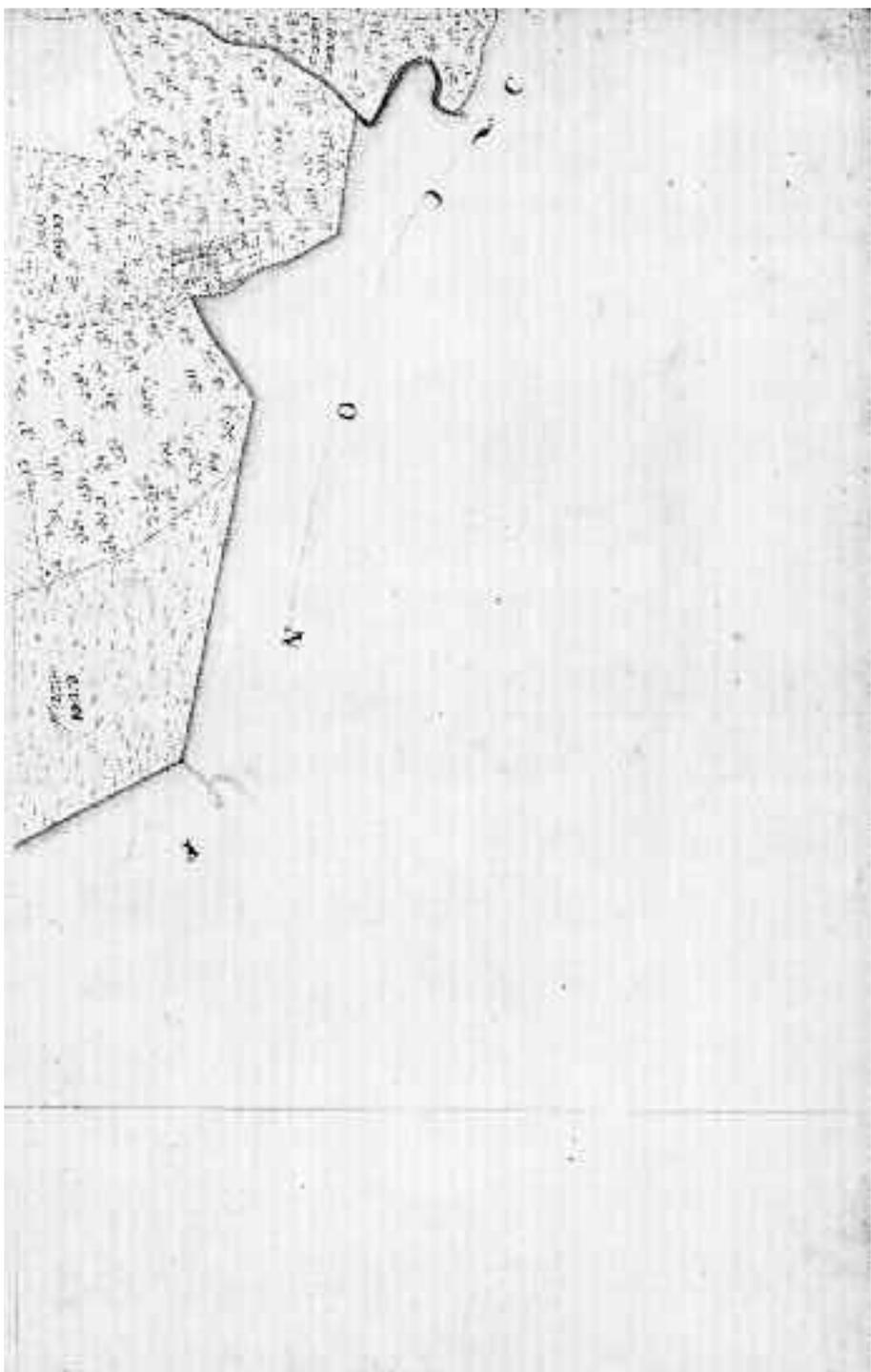
*Mapa Teresiana. PF 139 - Foglio 10*



*Mappa Teresiana. PF 139 - Foglio 11*



*Mappa Teresiana. PF 139 - Foglio 12*



*Mappa Teresiana. PF 139 - Foglio 13*



*Mappa Teresiana. PF 139 - Foglio 14*



*Mapa Teresiana. PF 139 - Foglio 15*

- che;
- **scigóla** (cipolla), veniva strofinata sulla pelle per lenire il prurito da punture d'insetti.

Questi sono solo alcuni esempi di una ricchissima farmacopea popolare rimasta in uso fino a non molti anni fa. Bisogna arrivare al secondo dopoguerra per vedere maturare una consapevolezza collettiva che il male fisico si combatte con armi scientifiche e che la salute del corpo è un bene da proteggere secondo i canoni della medicina ufficiale. Oggi questa consapevolezza è completamente raggiunta e ciascuno ha imparato a rivolgersi a chi di dovere per ottenere risposte sicure ai propri mali fisici. Tuttavia, alcuni dei rimedi popolari sopra citati, come gli impacchi freddi in caso di febbre, permangono ancora nell'uso comune e sono ancora oggi da ritenersi rimedi efficaci.

## LA PRATICA DELLO SPORT

L'idea di un'attività ginnico-sportiva vera e propria non è mai appartenuta alla mentalità dell'antica popolazione bogognese. Come abbiamo già visto, la vita semplice e povera che si conduceva in paese non prevedeva impianti o strutture adibite all'accoglienza dei giovani e ad un loro possibile avvio verso la pratica di discipline sportive. I giovani del paese si sono sempre organizzati spontaneamente fra di loro per i rari e semplici giochi che costituivano gli strumenti per il loro divertimento; tra questi, come già detto, se si eccettua un rudimentale gioco del calcio con palle di pezza, non comparivano mai vere pratiche sportive. Unico momento in cui si praticava lo sport sotto forma di ginnastica, era la preparazione e l'esecuzione dei saggi ginnici voluti dal regime fascista. In queste circostanze, maschi e femmine della scolarità elementare, preparati e guidati dal Maestro Castelletta (che ricorderemo più avanti), si riunivano per imparare esercizi di ginnastica di gruppo che poi ripetevano nella manifestazione del saggio ginnico finale che si teneva annualmente nella "Piazza della Cabina", oggi Piazza Guglielmetti. Soltanto verso la fine della seconda guerra mondiale, una vera pratica dello sport in forma organizzata ha trovato in Bogogno una sua espressione quando, ad opera di pochi volenterosi, è stato allestito in regione Spua, in piena campagna, un modesto campo di calcio e si è costituito il primo nucleo dell'Associazione Calcio Bogogno. Nei primi anni di attività, si era nel 1943, in piena guerra, i dirigenti della neonata associazione riuscirono ad organizzare un'ottima squadra recuperando famosi giocatori costretti dalla guerra all'inattività, i quali ben volentieri venivano a Bogogno per mantenersi allenati e per recuperare un po' di cibo che qui a Bogogno, anche in piena carestia di guerra, non è mai mancato. Cinque o sei paesi della zona, dove già era presente una tradizione calcistica di rilievo (Suno, Cressa, Cavaglio, Momo), organizzarono con Bogogno una sorta di campionato di calcio che entusiasmo tutti i tifosi, i quali avevano così la possibilità di veder giocare, un ottimo calcio da atleti, che a guerra ultimata ovviamente rientrarono alle rispettive società di appartenenza e continuarono la loro carriera nelle massime divisioni nazionali. Ancora oggi in paese i più anziani ricordano quei nomi: Favini, Ivaldi, Revere, Torreani, Zingraf, ecc., insieme ai quali giocavano anche elementi locali dotati di una buona capacità. Terminata la guerra, ripresa l'attività agonistica organizzata dal C.O.N.I. su scala nazionale, l'Associazione Calcio Bogogno nel 1960-61 riuscì ancora a far parlare di sé vincendo il campionato zonale di terza categoria ed aggiudicandosi, in una finale disputata a Torino, la Coppa della Regione Piemonte. Purtroppo a questa gloriosa epoca seguì un periodo di crisi che durò fino agli anni '70, quando riprese con vigore l'attività agonistica sportiva che portò la squadra del Bogogno a raggiun-

gere nuovi prestigiosi traguardi, arrivando a disputare un campionato anche in prima categoria. Oggi l'Associazione Calcio Bogogno ha a disposizione impianti moderni e regolamentari, sorti sul vecchio e glorioso campo delle origini ed inseriti in un parco sportivo di pregevole entità. Nel periodo pionieristico del calcio bogognese godette di buona fama il compaesano Ferrari Ambrogio, il quale svolse ruoli da giocatore, allenatore ed, in ultimo, "tutto-fare", prestandosi sempre con grande entusiasmo, passione e competenza.

Oltre alle glorie calcistiche dobbiamo anche ricordare che Bogogno ha espresso un discreto campione di ciclismo, il corridore Ugo Donetti, il quale nel 1934, militando nell'Unione Ciclistica Novarese, ha iniziato la sua carriera collezionando in un anno ben 15 vittorie. Passato alla Bianchi, nel 1938 partecipò alla selezione per l'individuazione della squadra che avrebbe dovuto partecipare ai mondiali di ciclismo su strada riservato ai dilettanti; purtroppo però la guerra interruppe la sua carriera che, in assenza di interruzioni, avrebbe potuto essere anche brillante.



# ESERCIZI DI SCRITTURA DIALETTALE

Avendo trattato del dialetto bogognese, sia pure sommariamente, non possiamo esimerci dal riportare qualche esercizio di scrittura dialettale. Lo facciamo ricorrendo a testi scritti da bogognesi che si sono cimentati, per diletto, in questa avventura. Non appartenendo essi alla categoria degli scrittori dialettali, hanno fatto queste prove solo per il piacere di riprodurre in qualche modo un dialetto che era stato il dialetto della loro giovinezza ed al quale essi si sono sempre mantenuti particolarmente affezionati. Ovviamente, trattandosi di esercizi di scrittura, li abbiamo lasciati nella grafia della stesura originale, che non sempre risponde agli accorgimenti grafici da noi adottati. E proprio questo è il bello di tali esempi: la fresca spontaneità e genuinità di chi ancora ama fare questi esercizi per puro piacere.

## UNA TESTIMONIANZA DIRETTA

### ROBI PANSÀ DAL NOCT

In d'la noct, quant ch'as droma meia, as pensa al pasà e nsi m'an gni 'n ment tri oimi ch'ien iütà Buögn tirè campà: al Nütu, al Santén e 'Ngiulen dal Casinen. Al Nütu, un gran braf om, al nieva d'la Maisa par i santei, al nava ca a misdì par discnè e pô al riturnava e al laurava fin noct. L'eva un frè ch'al saveva fè dal têt, dal canal al fer batü, da frè cavai e vachi a бүтè na broca s'la pignata la pardeva. I pouri jent i pagavaogna ses mes o ognan, ma gheva anca chi al pudeua meia paghè e gh'zeva: Nütu, a pôs meia paghè, a go la mata da mariè; lora lü agh riscpundeava: tègna da ment, e pena ta pôs ta mai dè.

Al Santén l'eva al sciavatén, al rangiava scarpi anca malandai, cum na sola, quatar cioi e na quai peza e 'nsi al mandava a ca l'om sudiscfà. 'Ngiulen l'eva al lignamè, lavor nôf an fava poch, ma gheva sempre da rangè quai cós: na finestra marscia, 'n ôs mangià di rat, 'n caræt ch'al pardeva al róui, e nsi al guadagnava la giurnà. I tri 'nsæma i rinünzia-

**va meia al mizén dopu discnà, e l'eva bél santì al sòui venturi.**