SCAMPOLI DI STORIA CUASIN-A
Segue da pag.1

1746 - Per riparazioni fatte attorno i casotti delle Alpi di Celleri, Balma, e Rivo Cevrero pagato a mastro Gioseppe Bottala (di Giaveno) £ire 8. 15.
In quell'anno il locatario delle tre Alpi nella valle di Forno era Giacomo Rege Garida per la somma di £ire 206.
Tre anni dopo, ossia nel 1749, le Alpi erano state deliberate a Michele fu Anselmo Giordana di Entraque per £ire 243.
1775 – Viene riparato il ponte sul Rio Cevrero che serve agli affittuari delle tre Alpi della Comunità nella valle di Forno.
1777 – Locatario delle tre Alpi della Comunità in quell'anno era il pecoraio Giovanni Grosso.
1793 - Ordinato per la riparazione dei tuguri delle Alpi di Selerì e Balma affittati al margaro Antonio Pipino.
L'alpeggio del Ricciavrè quell'anno era affittato ai pecorai Giovanni Eynard e Domenico Ciattalino probabilmente originari di Roure in Val Chisone.

Le prime notizie certe sugli alpeggi si traggono dai libri mastri della Comunità relativi ai secoli XV e XVI.
Gli alpeggi del *Sellery,* unitamente ad un altro detto di Runchinereni (che stando alle coordinate citate nel documento risulta essere l'Alpe di Rio Cevrero) e a quello di Goreto al Pian Gorai, vengono nominati per la prima volta in un documento del 1491 a firma del Notaio Arcangelo de Herba di Rivalta in cui si stabiliscono i confini per il pascolo.
La Comunità di Coazze nel secolo XVI, ma probabilmente già da prima, forniva abitualmente i Duchi di Savoia e i Signori della Camera, nonché l'Abate della Sacra di San Michele e alcuni notabili, di squisite seraze, i seiràs ossia ricotte dei nostri alpeggi.

Alpeggio Sellery Superiore

Nel 1562 Andrea Chauci veniva ricompensato con tre fiorini per avere portato alcuni *seiràs* a Carignano, e nel 1567 a Stefano Giovaloto *per de seraze portate a Sua Altezza fiorini 20.*
Lo stesso anno si registra: per uno giorno a lo Alpe per comprar le seraze fiorini 1.
Nel 1569 : per uno giorno al Celerit per avere seraze per li Ill.mi Signori fiorini 1.
Sempre nel 1569 vengono ricompensati con ben 57 fiorini e 9 grossi, Tommaso e Giovanni Luciana (Lussiana) per avere fornito e portato a Torino agli Ill.mi Signori tra cui il Conte Stroppiana ben 11 *seiràs*; la spesa comprendeva sia le ricotte che il trasporto a Torino.
Se si considera che il costo di un *seiràs* era di 4 fiorini e il salario per una giornata di lavoro era di uno solo, si deduce che le ricotte venivano pagate profumatamente.
Pochi mesi prima della sua morte avvenuta nel 1580, il Duca Emanuele Filiberto di Savoia, il celebre *Tésta 'd Fèr,* venne in visita per qualche giorno a Coazze e nella circostanza gli furono servite delle *seraze* delle quali era assai ghiotto.
Altri documenti dell'epoca segnalano che, nel 1598 alcune persone del Villaretto in Val Chisone, pur non essendo autorizzate, conducevano gli animali al pascolo sul nostro territorio, per cui il Consiglio comunale emise un'ordinanza di proibizione.
Il primo alpeggio che viene segnalato in una carta militare del 1693 è quello del Sellery superiore che nella mappa viene detto *Alpe di Siilery.*
In una mappa successiva risalente al 1772, lo stesso viene chiamato *Sebellem sovrano* e più a valle è già rappresentato quello inferiore; la stessa mappa riporta anche quello del Pian Gorai.
Seppure già esistenti a quel tempo non si osservano quelli della Balma e del Ricciavrè in quanto esterni alla mappa del 1772, ma presenti in quella successiva del 1802.
Si arriva così al 1804 quando vengono stabilite alcune regole da osservarsi dagli affittuari delle tre Alpi della valle di Forno.
Ad esempio: dovevano riparare le strade (sentieri) e i vari casotti a proprie spese, ed entro la metà di agosto provvedere a pagare il prezzo stabilito.
Il pecoraio Gio Battista Gautier di Roure affittuario dell'alpe di *Ricciavrero* nel 1806, intendeva disdire il contratto con il Comune in quanto non gli era stata costruita una piccola "crotta" a fianco del tugurio come gli era stato promesso.

"La Balma" - Rifugio del CAI Coazze

Lo stesso anno nel mese di aprile il Comune intendeva costruire un'ala nel piano dell'Alpe superiore di Sellery; il sublocatore era Giovanni Battista Alotto e l'autore Pietro Lussiana.
Sempre nel 1806 l'Alpe della Balma era stato affittato a Carlo Feyditi dei Signori di Coazze per 260 franchi, ma essendo egli debitore di questa somma verso il Comune per non averla potuta saldare, il Comune intendeva rivalersi sulla moglie Susanna Costanza, proprietaria di beni per un valore di oltre ottomila franchi.
Purtroppo col trascorrere del tempo questi alpeggi e relativi casotti sono stati sempre meno utilizzati, fino ad arrivare ai giorni nostri dove viene usato in modo tradizionale solo quello dell'Alpe Sellery Inferiore. Il Superiore viene usato in parte come rifugio turistico e in parte come stalla per vacche da carne.
L'alpeggio Ricciavrè è inutilizzato da decenni, felicemente trasformato in rifugio invece quello della Balma ad opera del Cai di Coazze.
Scomparsi o distrutti i casotti del Pian Gorai che sorgevano all'incirca nei pressi del pilone votivo.
C'erano poi altri fabbricati (grange) di proprietà privata sparsi sui monti, i quali svolgevano anch'essi seppur in forma ridotta, la funzione di alpeggio; purtroppo molti di questi oramai sono caduti in disuso.
Un'ultima annotazione a dir poco curiosa risalente al 1772: *per la riparazione attorno l'Alpe de Doreli dagli affittavoli della partita di fitto da essi dovuta alla Comunità Lire 6 soldi 10.* Un alpeggio purtroppo scomparso, di cui oggi non si conosce più l'ubicazione.

Dun-tràì pruverbi:

- Béstia gràma, staci còrta
Bestia cattiva, cavezza corta
I bovini particolarmente agitati devono essere legati con una catena corta, affinché non abbiano modo di prendere slancio e divellere la greppia.

- Fèii chi bër∫élat, i pèrdat lu bucùn-
La pecora che bela, perde il boccone
Chi si perde in chiacchiere, perde l'occasione.

- La céura à la métà, 'd lacc i na fàit pa
La capra con due padroni non produce latte
La comproprietà di qualche cosa presuppone un disinteresse per la medesima.

Hanno collaborato:
Alfio Usseglio, Bruno Tessa,
Elio Ruffino, Guido Ostorero
Giuliano Ostorero,
Guido Lussiana,
Ornella Guglielmino,
Lauretta Guglielmino,
Candido Bergeretti
Tiziana Bertolero

www.ostorerografica.com

LA STORIA 'D TITÒT, DU LÙ E DA VORP

Për lài a sëncalùra ant'ìna grëngi du Ciargiù a vistàvat in cèrtu Titòt; u ai diè vàce, dun tre céure, dun tre fèie e për gavèse da vive u travaiàu lu lac: u fai lu böru, lu brus, ma sa specialità a iert 'l tumè, u'l tinìì bèn- sarà an 't in ciaòt ch'u aìì mëch in fnèstròt.
Arënda a vistau co in- lù e ina vorp, sémpe mort 'd fam, ch'i gheitàunt cuntinuamènt Titòt për fèi la fërta.
Ina matìn- Titòt u càriat sun- fiurèi për alè fè d'erba e la vorp i vai sübi a ciamè lu lù.
"Veni, mèiru cum sën- rüvën pasè dau fnéstròt e fèse ina béla mingiàda!"
Parèi i fënt; rüvà an- din- a ti smit 'd sungè: pien- 'd tumè, frés-ce, arsétà, carcünè che scaisi i marciaun- da sule...
I pèrdun- pa 'd tens, i tàcunt a mingè: lu lù u vaus pa testa, la vorp anvece ogni tën- i vait a mësurèse an't u fnéstròt per vese sgüra 'd rüvè incù a saiì.
In bè mumënt...
"Titòt u tornat, scapùma, lestu!" i braiat la vorp mentre ch'i sautat dau fnéstròt.
Lu lù u ti vait apré, ma cun- la bëdra ch'a i'ét 'mnüi a forsi 'd lapanè, u restat ancastrà. Titòt a vére in disàstru simil u piëntat tënte 'd sël barutà au lù da lasèlu bela mort : poi u lu ciàpat për 'l pióte e u lu tàpat fòra.
Lu giòrn apré lu pòru lù u rüvat a rabastèse an tu bosch e u tròvat la vorp stà sùta ina piënta: "Ah ti 't sö rüvà a scapè -u ti dit- ma mi u é cundàme masè!
La vorp che, mentre ch'i scapàvat i aìit incù rafà ina tumë fres-ci, is la bütat sü la testa e i piàgnat: "Oh, mi u é piantàme in crëp sü la testa ch'i est incù mòla ür: tùcia!
Lu lù, (che, a vai dilu, u ier pa di pi digurdì) u tùciat. "Pòra vorp,'t sö giamài piasà pes che mi! Munta an carabuléta, che n'alén sërchè carcòsa da mingè."
Is'ancaminùnt e la vorp mìnca tën i dit: "Piën piën lu malàdu u port lu sën!"
"Ddisti, vorp?"
"I diù lu bèn- che stamatìn- i ièi pa dìlu"
Rüvà arënda a la Giuvalìri i vèiunt an't in'èiri in gialët bel gras. La vorp i sàutat bas e i còrat a ciapèlu. Lu lù us tàpat pér têra, béla futü a spetè sa part . Chënte la vorp i tòrnat u ciàmat "Tta pa purtàme rën-?"
"Ben-, 'l piümè!!" E is na vàit 'd cùrsa.

D'àuti i disiùnt che lu lù a ina mira u l'arì capì coch i tarducàvat la vorp e, rüvà anriva 'd Sangùn- , chënt'u ët vüla spécià an't l'éva ch'i ghignàvat, u ë dunài l'ëndi!
Sperùma che sa storia isì, a ina mòda o a l'àuta is piasüu, o, arménu, ch'is pa fàvu amnì LU LAC AI GUMA!

I CHI AMUN

Supplemento al periodico "I chi amun" della Sezione di Coazze del Club Alpino Italiano - N. 3 - Ottobre 2015

CLUB ALPINO ITALIANO - SEZIONE DI COAZZE

EFFEPI - Associazione di studi e ricerche francoprovenzali

CEVRIN E NON SOLO

Fino a qualche anno fa a Coazze le ricorrenze più sentite erano , oltre a Natale e Pasqua, la **Madòna d'Ost**, la **Pusiùn- d'Viën-a** e, a seconda delle borgate, **La Madòna d'Ciasté**, **San- Giuàn** o **San Roch**. Oggi in autunno l'appuntamento della **Festa Rurale del Cevrin** si aggiunge a tutte queste feste. È vero che la Festa del Cevrin è anche rivolta a chi viene da fuori ma è ormai entrata nei cuori e nelle aspettative dei residenti. Venne organizzata per la prima volta nel 2000 con lo scopo di valorizzare i prodotti locali e si chiamava semplicemente Festa Rurale. Nel giro di un paio d'anni ha cambiato nome ed e' diventata **Festa Rurale del Cevrin di Coazze**. Questo anche perché proprio in quegli anni il Cevrin ha cominciato ad avere una sua seconda vita. Da formaggio adatto solo ai palati forti, che veniva consumato quasi esclusivamente da nostalgici dei vecchi sapori, grazie alla perseveranza dei produttori locali è diventato il **Cevrin di Coazze** ed ha ottenuto il prestigioso riconoscimento di Presidio Slow Food. Il Cevrin è prodotto con latte misto di capra e vacca cui si aggiunge caglio liquido di vitello. Le capre indispensabili per la produzione del Cevrin sono di razza camosciata delle Alpi. Di taglia medio-piccola, agile e snella, con mantello rossastro e con grandi corna rivolte all'indietro. Dal volantino di Slow Food si legge: *il Cevrin stagionato ha profumi molto intensi e persistenti, che vanno dal vellosfalcio di prato. In bocca è al lo animale al legno secco, allo a sciogliersi e lascia avvertire note punto giusto quando comincia sensazione piccante.* Oggi il Cevrin di nocciola, burro e anche qualche rinomati ristoranti italiani e esteri e di Coazze si può gustare nei più merita sicuramente di essere il cuore di una manifestazione come quella della Festa Rurale del Cevrin di Coazze. Il gruppo che sta svolgendo da tre anni presso la sede del CAI di Coazze un'attività di ricerca e recupero di parole e modi di dire del patuà di Coazze nonché di tradizioni e lavori legati alla vita agricola ha pensato di dedicare questo numero di **I chi Amùn-** proprio al formaggio: al modo tradizionale di ottenerlo, agli alpeggi dove si produce, e a qualche detto e favola che lo riguardano.

SCAMPOLI DI STORIA CUASIN-A

In occasione della festa del Cevrin, il nostro celebre formaggio locale, si è sviluppata una ricerca storica sull'origine degli alpeggi di proprietà del Comune di Coazze.
Queste alpi o alpeggi, erano essenzialmente quattro; tre nella valle di Forno ed il quarto in quella dell'Indiritto, ora scomparso.
Vi è poi un altro alpeggio diviso in due parti detto l'Alpe di Goreto di proprietà della Comunità di Giaveno situato nell'alta valle dell'Indiritto poco al di sotto del Colle del Vento. Quest'ultimo seppure ubicato in territorio e montagna di Coazze, in epoca medievale fu assegnato dall'Abate della Sacra di San Michele feudatario di Giaveno, alla Comunità di quel luogo.
Questa assegnazione fu motivo per secoli di liti tra le due Comunità, liti che si protrassero fino al 30 agosto 1429 quando venne firmata una bozza di accordo presenti le due delle tre parti degli uomini delle due Comunità; malgrado ciò i litigi proseguirono ben oltre quella data, perché il Comune di Giaveno intendeva aggregare al suo territorio anche quello dell'Alpe di Goreto.
Veniamo però a narrare espressamente degli alpeggi di proprietà del nostro Comune, sorti tutti in antichità per condurre gli animali al pascolo durante i mesi estivi.
Il Comune ne traeva profitto perché li affittava a margari e pecorai di Coazze.
Il 20 marzo 1552 all'uscita dalla "messa grande" e alla presenza dei nobili del luogo Giovanni Ludovico Feyditi e Giovanni Francesco di Montjovet alias Feyditi e di due delle tre parti dei capi famiglia del paese, vengono emanate alcune ordinanze per la proibizione di portare al pascolo in terreni comunali le bestie forestiere.
Evidentemente c'era qualcuno che ne traeva vantaggio e le spacciava per sue conducendole agli alpeggi della Comunità, per cui venivano stabilite alcune regole e delle pene pecuniarie ai trasgressori.
In seguito le norme cambiarono e gli alpeggi vennero assegnati per incanto a margari e pecorai non solo della nostra valle, ma provenienti anche da zone limitrofe.
Generalmente questi alpeggi venivano affittati per uno o più anni, e i vari tuguri, ossia i casotti per il ricovero degli animali e delle persone, saltuariamente dovevano essere riparati a causa delle ingiurie del tempo.
A questo proposito si citano come esempio delle note spesa del Comune per riparazioni agli alpeggi e alcuni nomi dei locatari:
1729 – pagato a mastro Giuseppe Bottala per 14 giorni per riparare le Alpi della Comunità £. 14.

Segue a pag.4

IN QUESTO NUMERO

- Cevrin e non solo
- Scampoli di storia cuasin-a
- Lavorazione del latte
- Travaiè lu lac
- Proverbi
- La storia 'd Titot

Se vuoi fare una chiacchierata in patuà e collaborare a questo giornale puoi trovarci l'ultimo giovedì di ogni mese alle 21,00 presso la sede del CAI Coazze in piazza Cordero di Pamparato 5 a Coazze.
Puoi anche mandare tue idee o suggerimenti all'indirizzo e-mail coazze@cai.it.

LA LAVORAZIONE DEL LATTE

LU LAC: (il latte) assieme alla meliga e alle castagne è stato nei tempi passati sicuramente l'alimento principale per i nostri antenati, sia allo stato liquido che "lavorato" ricavandone burro e formaggio.
Nella zona di Coazze e nelle frazioni Cervelli, Indiritto e Forno i derivati più tradizionali ***du lac dël vace*** (delle mucche) sono sempre stati la ***tumä du lac büì e du lac brühch, lu brus e lu böru*** (la toma di latte bollito e crudo, il bruss e il burro).
Mentre ***du lu lac del cevre*** (con il latte delle capre) si producono ***tumè 'd cevra*** e, unito in percentuale variabile ***au lac 'd vaci, il cevrìn-***.

LU BÖRU: pägnä musü lu lac u_vinat culà du la fioci an_ti basin- o giavie d'aram ahtagninà (appena munto il latte viene filtrato con una pezza dentro a bacinelle di rame stagnato). Dopo 2 o 3 giorni ***cän-te la fiùr*** (quando la panna) è un po' spessa ***lu lac u_vinat d'-sfiurà*** (la panna viene raccolta) e la ***fiùr*** viene versata nella ***fiuréra*** (recipiente specifico per la panna).

Lu Büräi

La stragrande maggioranza della popolazione era formata da piccoli proprietari con al massimo 4 o 5 ***vace an-ta buà*** (nella stalla) quindi ***lu böru*** si faceva una volta alla settimana. Due erano ***i_àisi*** (attrezzi, recipienti) che si usavano per ***fè lu böru***, ambedue di legno: ***lu büräi*** (zangola) e ***la büréra***.

LU BÜRÄI: è un recipiente di forma cilindrica o tronco-conica con un coperchio concavo forato al centro, la ***cupä*** (coppella). Nel foro passa ***lu mängiu*** (il manico) della ***batòira*** (battitrice). La ***batòira*** è formata da un disco di legno di diametro leggermente inferiore al recipiente, con alcuni buchi, attaccato all' estremità inferiore di un'asta (***lu mängiu***) che viene impugnata nella parte superiore dall' operatore il quale esercitando un movimento su e giù sbatte la ***fiùr***.

La Büréra

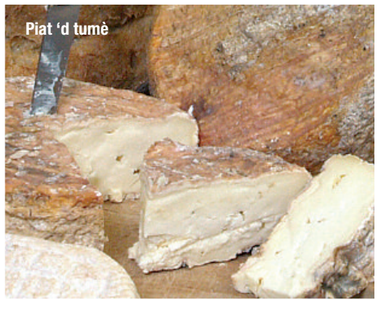
LA BÜRERA: nella nostra zona ha una forma a "botte", mentre in altre vallate vi sono versioni con forme diverse, anziché circolari se ne trovano fatte a triangolo o anche con più lati. Di norma è provvista di 2 fori con tappi in legno, uno del diametro di 5/6 centimetri serve per togliere il ***leiböru*** (siero del burro), l'altro di circa 15 centimetri per posizionare ***'l paltè*** (assicelle di legno bucate che incastrate tra loro formano una specie di elica) e per estrarre ***lu böru***. L'azione di sbattitura avviene attraverso un movimento circola-re imposto manualmente attraverso la ***savignòla*** (manovella) appoggiata sul ***cavalät*** (cavalletto). La conversione in burro richiede circa 2 ore di continua e faticosa sbattitura. Il burro una volta prodotto veniva ***ampagnunà 'd pagnùn-*** (confezionato in panetti) di vario peso.

Salatura "dël tumè"

'L TUMÈ (le tome): quasi sempre ***'l tumè*** venivano fatte con ***lu lac d'sfiurà*** (latte scremato) sia ***du lac büì*** che ***du lac brühch*** (sia con il latte bollito che con quello acido). Nel caso venissero prodotte con il latte intero, venivano dette ***tumè du lac bun-*** (tome con latte non scremato). Tra quelle ***du lac büì*** rientravano anche quelle dove ***lu lac*** non veniva in realtà bollito ma solo riscaldato. Quando ***lu lac u_erat tebi*** (era tiepido) veniva ***an-caiä du la pesurä*** (cagliato con il caglio) che era ricavata quasi del tutto dai ***cai di bitu*** (dall'abomaso dei capretti) ; poi la cagliata veniva sbattuta con la ***scümoira*** (la schiumarola) e messa nelle ***feiséle*** (fuscelle). Le stesse, erano ricoperte con una ***fiòci*** e quindi sistemate una accanto all'altra sulla ***a_hcialtä*** (scaletta) e riempite con la cagliata. Lo scopo della ***fiòci*** era rendere più agevole la prima girata dopo la scolatura. Quando le tome avevano preso forma c'era un ultimo passaggio di scolatura della ***leità*** (siero) e salatura da entrambi i lati e pertanto venivano appoggiate sulla ***salìri***. La salìri era una ***poht in poch a la valà*** (asse leggermente inclinato) con una scanalatura tutt' intorno che permetteva la raccolta della ***leità***. La stessa poteva essere costruita anche in pietra.
Quando ***'l tumè*** erano un po' asciutte erano posizionate sulla paglia, solitamente vicino a ***in_afnehta du li balahtrùn-*** (una finestra a pioli). Per ***'l tumè du lac brühch*** la procedura era pressochè uguale ad eccezione della cagliatura che non avveniva perché si usava ***lu lac caiäi*** in modo naturale.

LU CEVRÌN-: da sempre la sua produzione è stata inferiore a quella delle ***tumè***, perché per produrlo occorre una parte di ***lac 'd cévra*** (di capra). Parecchi avevano qualche ***vàci an_ta buà***, ma pochi possedevano delle capre perché più difficili da gestire, ad esempio non era possibile pascolarle nei terreni boscati senza incorrere in multe salate. Gli unici che potevano tenere le capre con meno problemi erano i ***marghè*** (margari) che frequentavano ***i _arp*** (gli alpeggi) più in alto.
Per produrre ***lu cevrin*** il procedimento è lo stesso che si segue per ***'l tumè***; oggi esiste un Consorzio di produttori locali che segue un disciplinare, mentre un tempo le famiglie produttrici fornivano un prodotto che rispecchiava il metodo di produzione seguito da ciascuna per ottenere questo formaggio. Le forme erano leggermente più grandi del ***tumè***, potevano pesare sino a 1,2 -1,5 kg, la pasta poteva essere più ***còtia*** (morbida) se prodotti con ***lu lac büì*** oppure più ***brisuläntä*** (friabile) se fatti con ***lu lac brühch***, in questo caso il centro della forma, il cuore, si presentava di colore bianco e intorno di colore paglierino. Sicuramente oggi risulta difficile recuperare "quel sapore" che derivava da un prodotto ottenuto in particolare con ***lu lac brühch*** e da una stagionatura in un ***crutìn-*** (cantina o grotta) adatto.

LU BRUS: la produzione di questo formaggio nella nostra valle merita sicuramente un discorso di riguardo in quanto il metodo con il quale veniva prodotto è purtroppo scomparso. Esso era prodotto ***du lu leiböru*** (con il siero del burro) , messo a scaldare ***an_tu ciaminà*** (nel focolare) dove erano stati ammucchiati sotto il pëirö (paioulo) tutti i ***bürdìs*** raccolti ***an_tu cantun- du bo*** (nell' angolo delle ramaglie). Questi ***bürdìs*** non dovevano incendiarsi più di tanto, ma provocare calore e soprattutto fumo fino a far cagliare il ***leiböru***. La cagliata che in questo caso si chiamava ***büràda*** veniva poi rotta come per ***'l tumè***, versata in una ***fiòci*** e appesa ai sulìm (travi di sottotetto) a scolare. Quando era scolata si versava in un ***basìn-*** unendo sale e pepe e con le mani si impastava il tutto rendendo la pasta ben morbida, quindi si facevano ***'l malòte*** (bocce) e si mettevano ad asciugare sulla paglia. Dopo circa 10/15 giorni di stagionatura la superficie delle ***malòte*** si presentava di un bel colore giallo/blu ed erano pronte per il consumo, mantenendo quel leggero profumo e sapore di "affumicato" acquisito durante il processo di cagliatura. Un altro modo di stagionare il brus era porlo dentro ***l'ùla*** (olla di terracotta). Un'abitudine consolidata era di mettere ***nell'ùla*** una delle ultime ***büràde*** prodotte alle ***pré[e*** (baite estive), avvolgere il recipiente in sacchi di carta o ***serpièra*** (juta) affinché non gelasse in inverno e lasciare in loco il prodotto, per poi consumarlo in primavera durante i primi lavori agricoli.
Il ***cevrìn-*** e il ***brus*** erano prodotti principalmente a Forno tant'è che i ***mercandin-*** di questa frazione che frequentavano il mercato di Giaveno venivano chiamati un po' sarcasticamente ***pàhcia-brus***.


Piat 'd tumè

TRAVAIÈ LU LAC

Lu lac
Al vàce, al fèie, al céure chënti fënt, ai vénat lu lac antu pec. Lu prim lac alé lu bët. Ai véilët, ai brin- e ai bìitu (ceuròt) apré chi sun- na antë féli beve ò püpè in po 'd bët; lu bët cu vën-sat us dùnat a béve al vace si l'arfüdunt pa, ò dasnù us bütat sü lu fö për fèlu trancèi e u servat për fè 'd tumè ò us mingiat salà. Al tumè du bët i ënt in güst inpò ichì a ina manera.
Lu lac u venat mu[ü ampügnënt al püpè e spërgnëndle për fèlu pisèi fora.
Dvën 'd mu[e antë arménè lu lac për fèlu tapè bas e ala fin- biucèi përchè a réstisat papì rën- 'd lac antu pec. Li prim més apré che 'l vace i ën- fac, is mu unt trai vir lu giòrn, apré mëch pì düi. Aiët 'd vace ch'i tinunt lu lac fin-a a la véltà d'apré e d'aute chi süvunt chënt i sunt përgnè da sèis més an pöi.
Si mingiunt 'd tèndru, vërt ò sëch, 'd lac i n'ënt 'd pì, si mingiunt mëch 'd séirun- i ën vöia 'd süè.
Lu lac us dunat béve al béstiëtte s'is bütunt pà püpè, se anvéce us travaiat për fè 'd böru ò 'd tumè, us colat d'antu sigilin- c'us dovrat a mu[e, ant'ël giàvie, filtrà da ina fioci.

Impasto del "brus"

Lu böru
Lu böru us fac cun- la fiùr du lac. La fiùr alé la part grasa du lac chi vénat sü lu lac cus fac arpu[è da du[e a vintécat ure antël giàvie, tinì au frehch antu storn. La fiùr is cöiat cun la sculüri ò cun la cüié e is fai culè da l'orlu da giavi anta fiuréla. Aië co ina machina, la scrématris, ch'alé ina centrifüga e is dovrat për séparè la fiùr dau lac. La fiùr is vèsat antu bürèi ò anta büréra; lu bürèi u ët la batòira chi servat a tüirèi lu böru, mentre la büréra i ët 'd paltè fisà dan- din- chi tüirunt la fiùr, s'is fàit virè sü in canalët cun ina sivignòla. Lu tëns ch'a vai türèi lu böru u dipèndat da la temperatüra da fiùr; arüvà a ina mira a's tacat a vère 'd cite balin-e 'd böru, i'ahprënsie, a col da fiùr. An türënt, ada[i ada[i la fiùr i ahprënsiat tutë e i'ahprënsie is tacunt anséma ant'in- bloch sul, lu böru béla fac. Tu lu böru u vinat sü lu laiböru ò laiduböru; us tirat fora cun al mën- e us bütat ant'in èi[i piën- d'éva fréda. Li dai i l'aslàrgunt e i l'ahciarpésunt antl'eva për fè saì tu lu laiböru. Apré d'avélu lavà an diè ò tré éve as fai 'd balòte cun al mën- che pöi is ampagnùnunt bütëndle antu mödi ò batëndle sü d'in piat e arangiëndle cun 'd paltè 'd bo.

Al tumè
Lu lac ch'a i'ë gavàii la fiùr u èst dasfiurà e u servat a fè al tumè du lac brühch. Us lèisat au ciaut (arënda au fö o au sulèi) për fèlu caièi da chië , sënsa duvrè gnun- tipu 'd cai; chënt u eht caièi us fac ahciaudè sü lu fö a ina temperatüra arënda a la nohta (35 / 40°). Apré d'avè runtü la caië is fai culè cun in patin- din da fèiséla; chënte la pahta i tinat anséma as salat bütëndli la sal süs e apré d'in poch is virat e is salat co da l'auta part. La tumë is portat pöi anta tumìri për fèla arsëtè; as po mingèila frehci, arsëtà, düra ò vèii apré d'avéla bütà antl'ula.
Ina tumë in po foravìa a l'è lu cëvrìn- chi lu fënt bütënt anséma 'd lac 'd céura e 'd lac 'd vaci e i lu fënt pì 'd tut a i'arp. Al'é ina tumë gro gühtu[a chi fièirat la tumë véii pì ch'iàute e che mëch sichì du Forn i sunt bun- a fèla, ma se tli ciame cum'i la fënt, it lu diunt pa.
As fai cò 'd tumè du lac bun-, pà dësfiurà, ch'us càiat duvrënt lu cài (ahpër[ürë, cài di céuròt e di brin-).
Al tumè du lac bun- i sunt duse, pì grose e chënt lu tëns ul fai pa arsüvè tën- amprésa is'a[largunt sü la paii e il ciamunt tumè da paii (it. paglierine).
Cun lu lac bun- as fai co li tumin-, lu pì 'd tut cun- lu lac 'd céura, arsércà da sichì ch'ai pià[at sun- güht 'd céura ò dai lapënch'i li mingiunt cündì an tënte manére.

Lu brus
Lu laiböru o laiduböru cu rèhtat antu bürèi apré ch'as gavat lu böru a la vista a miat propi 'd lac ma u ët in güht in po bruhch e ina fri[a amàr. Us bütat ant'in pèirö e as ahpétat cu trancìsat e cu caìsat e apré lu pèirö us bütat sü lu fö e as ahpétat che la caië i sisat pi ciauda 'd sachì ch'is fac ahciaudè për fè la tumë.
Apré as vèsat tut ant'ina tahci 'd téla ch'is pëndat a in chiò për fè culè bèn- la léità, as dvèsat la tahci e la pahta is vèsat ant'ina giavi ò ant'in grilët e pöi is pahciat cun al mën- ò cun ina farciùlin-a avöi 'd sal ò 'd péuru. Se lu brus a lu vò pì savürì as po giüntèse in po 'd fiùr du lac mèntre c'us pahciat.
Apré cu ët arpu[à in poch, as po' mingèilu avöi 'd pën-, parèi da tumë e parèi da tumë a po' bütèlu antl'ula për fèlu annì vèi. Drèi fac u èht grò bun- da mingèi avöi 'd trifule coce.