

Carleun e Guita hanno iniziato  
Proprio una bella passeggiata  
Che ci farà imparare  
Una parte di cultura che abbiamo  
La cultura dei nostri prodotti  
Di ciò che in Valle d'Aosta possiamo trovare  
Dunque pronti che iniziamo  
Carleun e Guita seguiamo:

1 2 3 sulla **carbonada** saltiamo  
Con la carne il vino bianco aggiungiamo  
4 5 6 la **verdura** nei vasetti va conservata  
Per un inverno più tranquillo passare

7 8 9 troviamo la **Toma di Gressoney**  
Ma che “de chésch” viene chiamata  
Perché li il patois non sanno  
Ma hanno il titch nel sangue

10 11 12 la strada è ancora lunga  
Dunque fermiamoci a mangiare un boccone  
Una buona **Seupa à la Vapelenentse** assaggiamo  
Ma a Valpelline il cavolo solo nel brodo troviamo

13 14 15 ma cos'è?  
Quel bel panetto là?  
Il **burro d'alpeggio**  
Che con lo zucchero e il pane ci dà proprio coraggio

16 17 18 quante **erbe spontanee** nei prati  
Quante torte con esse prepariamo  
Le cuociamo nei forni dei villaggi  
E ci accendono un grande sorriso sul viso

19 20 21 del **pane nero** è il turno  
A novembre lo si cuoceva nei forni  
Per essere sempre buono e sano  
Bisogna conservarlo sulla rastrelliera per tutto l'anno

22 23 24 il **miele** delle api  
Che fa bene per qualsiasi cosa  
Come medicina lo utilizziamo  
E anche l'ematoma sulla testa guariamo

25 26 27 il **prié** noi piantiamo  
Per mangiare all'ombra in estate  
Sotto una pergola ci nascondiamo  
E i bambini ne mangiano una bella manciata

28 29 30 dall'uva il vino facciamo  
Ma con la vinaccia qualcos'altro prepariamo  
In tutte le case c'è  
Perché non può mancare alla gente un bicchierino

31 32 33 la **castagna** che gran tesoro  
Adesso costa come l'oro  
Anche una volta era molto importante  
Che potevi ereditare non il prato ma solo la pianta

34 35 36 anche la **noce** non è da meno  
Ma sai per cosa si utilizza l'olio?  
Per condire l'insalata, ma in passato cosa ne facevano ?  
Le nostre belle case illuminavano

37 38 39 la **micooula** ma cos'è?  
Il pane dolce che a Hône preparano  
In Bassa Valle nel pane nero troviamo  
Fichi, noci, uvetta e che mangiate ci facciamo

40 41 42 i **boudeun** ma cosa sono?  
Salame di patate in bassa valle vien chiamato  
Mischiano patate col sangue  
Piante aromatiche e lardo, tutto insieme va

43 44 45 le **patate** che rivoluzione sono state  
Quando in Valle d'Aosta sono arrivate  
Per la salamoia venivano usate  
Per capire quanto sale si doveva aggiungere

# CARLEUN É GUITA PATOIS DE TSAENSOÙ



46 47 48 la **polenta** è proprio il meglio  
Quando fuori al freddo i lavori fai  
Arrivare a casa e mangiare un bel piatto caldo  
Diceva il nonno “proprio ci va”

49 50... la passeggiata è quasi finita  
Adesso sappiamo quali sono i nostri prodotti  
Ognuno ha il suo perché  
Le sue storie da raccontare e le sue tradizioni