

Al prestinèe

Al vècc prestinèe, al preparava di buntà particulàar,
tocc i tipi de paa ch' èl pudiva realisà, per la delisia
de tocc i palati, al cumenciava de bunura, a versà
sach de farina, nèla impastatriss, un po de acqua de rubinet,
e olter ingredient, e via, quand l' impast l'era prunt,
la lavurasion la vegniva fada, sulament cunt
tanta fantasia nèla preparasion dei vari furma.
Michètt, rusètt, trecen, e tanti olter bucuncen,
delisiavan la butega del prestinèe, al banconn.....
una delisa de tocc i donn matinier, per una culasion
colda e crucanta....al faseva anca i famuss
rodi de paa gialt, pagnota particular de fà supa per la sira,
cunt ste longa pala, dent e fora de sto fornu,
cascia dent la legna per no sbasà al calur, altrimenti
la cutura l' è menga buna.....sti pagnot bej crucant,
partivan anca per una cunsegna a domicili, un bicicleton
piè de michètt cunt delisi del negosi.....al ghera anca temp,
per praparà tanti torti e olter delisisius sauur per la buca,
al vècc prestinèe, l' era semper indàfarà per la belèsa
del so mistèe, sempèr prunt a l' eveniensa, per fa gustà
aj so client, al prugrama farinuss del de a dree.....
Prest de nocc, per impiende tot i cest del sò negosi,
e anca la visual del bancon, cunt la pasticeria,
preparada fresca fresca, mancavan gnanca i grisen,
per la gent fretulsa, sfilatini e baghèt, sciavatt de farina,
pagnutela casarecia, una tataruga integral, e a mò michett.
Poor prestinèe, adèss è tot cambià, senza fadiga, senza tribuasion....
Ma la diferensa la sà sent....che bej prufomm....
Ghè tot partì cunt tocc i tradision del vècc prestinèe.

17-10-2017