

*Realizzato e promosso dall'associazione "Vivere Cimbergo"
e dall'Amministrazione Comunale*

Picini ma biù

- piccoli ma buoni -



Ól lònàre de Sembèrc 2017

zenèr

2017



Ol pröm de zenèr
ol sùl al léua àle 7,38
e al vòzo àle 16,49
al düra 9h e 11m



Segno zodiacale

01/01/17 al 20/01/17 Capricorno
21/01/17 al 31/01/17 Acquario



1	Dumìneca	Maria Madre di Dio	
2	Löndesdè	S. Basilio e Gregorio	2set
3	Martedì	S. Genoveffa	
4	Mercoldè	S. Ermete	
5	Gioedè*	S. Amelia	●
6	Uendarè	Epifania di N.S.	
7	Sàbat	S. Raimondo di P.	
8	Dumìneca	S. Luciano	
9	Löndesdè	S. Giuliano	3set
10	Martedì	S. Aldo	
11	Mercoldè	Battesimo di Gesù	
12	Gioedè*	S. Modesto	●
13	Uendarè	S. Ilario	
14	Sàbat	S. Felice	
15	Dumìneca	S. Mauro	
16	Löndesdè	S. Marcello	4set
17	Martedì	S. Antonio Abate	
18	Mercoldè	S. Liberata	
19	Gioedè*	S. Mario	
20	Uendarè	S. Sebastiano	●
21	Sàbat	S. Agnese	
22	Dumìneca	S. Vincenzo	
23	Löndesdè	S. Emerenziana	5set
24	Martedì	S. Francesco di Sales	
25	Mercoldè	Conver. S. Paolo	
26	Gioedè*	S. Tito e Timoteo	
27	Uendarè	S. Angela Merici	
28	Sàbat	S. Tomaso d'Aquino	○
29	Dumìneca	S. Valerio	
30	Löndesdè	S. Martina	6set
31	Martedì	S. Giovanni Bosco	

Introduzione

Prendere coscienza dei frutti che la terra in cui viviamo ci offre, assaporarne i gusti e pensare al passato, è stato il punto di partenza che ci ha guidati nella stesura del nuovo calendario che al proprio interno offre una panoramica, oltre ai frutti di bosco che tutti conosciamo, di alcune piante che producono bacche che si possono mangiare e che un tempo venivano usate dai nostri nonni.

Alcune di queste si trovano ancora nei nostri giardini, ma generalmente solo gli animali si cibano dei loro frutti. Ne ricordiamo alcune iniziando con quelle più conosciute, senza dimenticare le più strane, quelle con un nome un po' particolare, che non abbiamo mai sentito ma che, magari senza accorgerci, abbiamo visto numerose volte nei boschi. Sono questi i frutti spesso dimenticati o troppo trascurati, che non trovano il posto che meriterebbero nei nostri frutteti, orti o giardini, e sicuramente molti di noi non li hanno mai assaggiati.

Consci che i frutti antichi siano espressione di un valore che può racchiudersi in un concetto, quello che la necessità ha guidato i nostri nonni ad attingere a piene mani a ciò che la natura offriva loro, vorremmo proporne alcuni con l'intento di mantenerli nei nostri ricordi e, perché no, magari anche nei nostri giardini.



FRÓLA (fragola)

Anche se ora si possono tranquillamente coltivare accanto alle "sorelle" più grosse e il termine indica tutte le varietà, le **fróle** erano le fragoline di bosco che crescevano spontaneamente (ed era possibile trovarle ovunque) lungo un sentiero o a ridosso di un muro; il frutto è più piccolo e morbido rispetto a quella coltivata, il profumo molto intenso e il gusto dolcissimo. Sono tanto apprezzate in cucina e possiedono alcune virtù: sono ricche di vitamina "C", calcio e fosforo, oltre che di fibre.



* giovedì si dice anche **zòbbia** ma ora è meno usato;

à, è, ... la vocale si pronuncia con suono aperto;

ó, é, ... la vocale si pronuncia con suono chiuso;

la **s** si legge aspirata;

la **ö** si legge come la **œ** francese;

la **z** si legge come la **s** di casa;

la **ü** si legge come la **u** francese.

Favvrèr 2017



Ol pröm de Favvrèr
ol sùl al léua àle 7,23
e al vòzo àle 17,24
al diura 10h e 1m



Segno zodiacale

01/02/17 al 20/02/17 Acquario
21/02/17 al 28/02/17 Pesci



1	Mercoldè	S. Verdiana	
2	Gioedè*	Presentazione del Signore	
3	Uendarè	S. Biagio	
4	Sàbat	S. Gilberto	☾
5	Dumìneca	S. Agata	
6	Löndesdè	S. Paolo Miki	7set
7	Martedè	S. Eugenia	
8	Mercoldè	S. Onorato	
9	Gioedè*	S. Apollonia	
10	Uendarè	S. Scolastica	
11	Sàbat	N.S. di Lourdes	●
12	Dumìneca	S. Pamela	
13	Löndesdè	S. Maura	8set
14	Martedè	S. Valentino	
15	Mercoldè	Ss. Faustino e Giovita	
16	Gioedè*	S. Samuele	
17	Uendarè	S. Donato	
18	Sàbat	S. Simeone	☾
19	Dumìneca	S. Mansueto	
20	Löndesdè	S. Silvano	9set
21	Martedè	S. Eleonora	
22	Mercoldè	S. Margherita	
23	Gioedè*	S. Renzo	
24	Uendarè	S. Edilberto	
25	Sàbat	S. Cesario	
26	Dumìneca	S. Romeo	○
27	Löndesdè	S. Leandro	10set
28	Martedè	S. Romano Abate	

ÖUA MERECÀNA (uva americana)

Detta anche uva fragola perchè il profumo sembra essere simile a quello della fragola, l'uva americana è la più antica vite americana introdotta in Europa, tanto che le prime notizie risalgono alla Francia del 1800, ed è particolarmente diffusa nella regione alpina in quanto pianta resistente a molti agenti patogeni e soprattutto al gelo. Anche se esiste una varietà bianca, da noi c'era solo quella nera, con acini dalla buccia piuttosto dura: gli esemplari erano pochissimi, usati come pergolato o rampicanti lungo la facciata, e riusciva a maturare solo negli anni in cui il freddo arrivava tardi. Era possibile allora gustarla sul posto o raccogliere i grappoli e conservarli in cantina, appesi a una pertica agganciata al soffitto.



ÖUA MARÌNA (ribes)

L'**öua marina**, questo il nome dato dai Cimberghesi al ribes rosso, è un arbusto vigoroso che si è ben adattato anche ai nostri terreni tanto da essere presente nella maggior parte degli orti del paese; unica accortezza la sua esposizione che deve essere soleggiata o a mezz'ombra, ma comunque molto luminosa e al riparo dal vento.



La maturazione avviene tra giugno e settembre, quando i piccoli frutti tondeggianti diventano di un bel rosso. Il loro consumo era quasi sempre immediato perchè le bacche, delicate, tendevano a decadere rapidamente; raramente venivano utilizzati per preparare marmellate.

Sebbene i frutti siano un poco aspri e ancor di più se non ben maturi, pur di assaporarli i nostri nonni non sempre attendevano che giungessero a maturazione completa. Talvolta per mitigarne il sapore asprigno venivano mangiati con altri frutti, come ad esempio fragole o ciliegie.

Il Ribes rosso gode di azione diuretica, rinfrescante ed è blandamente lassativo. Secondo la tradizione popolare fa bene a chi soffre di reumatismo, artrite, gotta, dispepsia e insufficienza epatica. È particolarmente indicato anche in caso di inappetenza e/o convalescenza a seguito di malattie febbrili e infettive.



* giovedì si dice anche **zòbbia** ma ora è meno usato;
à, è, ... la vocale si pronuncia con suono aperto;
ó, é, ... la vocale si pronuncia con suono chiuso;
la **s** si legge aspirata;
la **ö** si legge come la **œ** francese;
la **z** si legge come la **s** di casa;
la **ü** si legge come la **u** francese.

Màrs 2017



Ol pröm de Màrs
ol sùl al léua àle 6,45
e al vòzo àle 18,01
al diura 11h e 16 m.

Equinozio di primavera: 20 marzo 2017
ol sùl al léua àle 6,18
e al vòzo àle 18,18
al diura 12 h. e 00 m.



Segno zodiacale
01/03/17 al 20/03/17 Pesci
21/03/17 al 31/03/17 Ariete



1	Mercoldè	S. Albino / LE CENERI	
2	Gioedè*	S. Lucio	
3	Uendarè	S. Conegonda	
4	Sàbat	S. Casimiro	
5	Dumìneca	I di Quaresima S. Agata	●
6	Löndesdè	S. Giordano	11set
7	Martedè	S. Perpetua e Felicità	
8	Mercoldè	S. Giovanni di Dio	
9	Gioedè*	S. Francesca	
10	Uendarè	S. Simplicio Papa	
11	Sàbat	S. Costantino	
12	Dumìneca	II di Quaresima S. Massimiliano	●
13	Löndesdè	S. Arrigo	12set
14	Martedè	S. Matilde regina	
15	Mercoldè	S. Longino	
16	Gioedè*	S. Eriberto V.	
17	Uendarè	S. Patrizio	
18	Sàbat	S. Salvatore	
19	Dumìneca	III di Quaresima S. Giuseppe	
20	Löndesdè	S. Alessandro Martire	13set ●
21	Martedè	S. Benedetto da Norcia	
22	Mercoldè	S. Lea	
23	Gioedè*	S. Turibio di M.	
24	Uendarè	S. Romolo	
25	Sàbat	Annunciazione del Signore	
26	Dumìneca	IV di Quaresima S. Emanuele M.	
27	Löndesdè	S. Augusto	14set
28	Martedè	S. Siro III Papa	○
29	Mercoldè	S. Secondo M.	
30	Gioedè*	S. Amedeo	
31	Uendarè	S. Beniamino M.	

* giovedì si dice anche **zòbbia** ma ora è meno usato;
à, è, ... la vocale si pronuncia con suono aperto;
ó, é, ... la vocale si pronuncia con suono chiuso;
la **s** si legge aspirata;
la **ö** si legge come la **œ** francese;
la **z** si legge come la **s** di casa;
la **ü** si legge come la **u** francese.



SCREDOLÉR (uva spina)

L'uva spina viene considerata una varietà di ribes. È un arbusto spinoso che produce una bacca somigliante a un acino d'uva, coperto da una peluria spinosa di colore verde che tende poi al giallo o al rosso quando sta per maturare. La particolarità della buccia è data dal fatto che diventa semitrasparente e permette di vedere al suo interno la polpa e i semi quando i frutti sono maturi. Seppur difficile da reperire, la sua buona resistenza alle basse temperature invernali ha permesso ai nostri antenati di assaporarne il gusto; cresce spontanea in campagna e la si può trovare in luoghi cespugliosi e pietrosi ai margini dei boschi. Per quanti volessero osservarla basta sporgersi (con debita attenzione!) dal muretto perimetrale del sagrato della nostra Chiesa parrocchiale e appena sopra le arcate si può scorgere un cespuglio non molto grande che a maggio si riempie di piccoli fiori poco appariscenti, di colore rosastro e bianco, che ben presto lasciano il posto ai frutti: questi giungono a maturazione

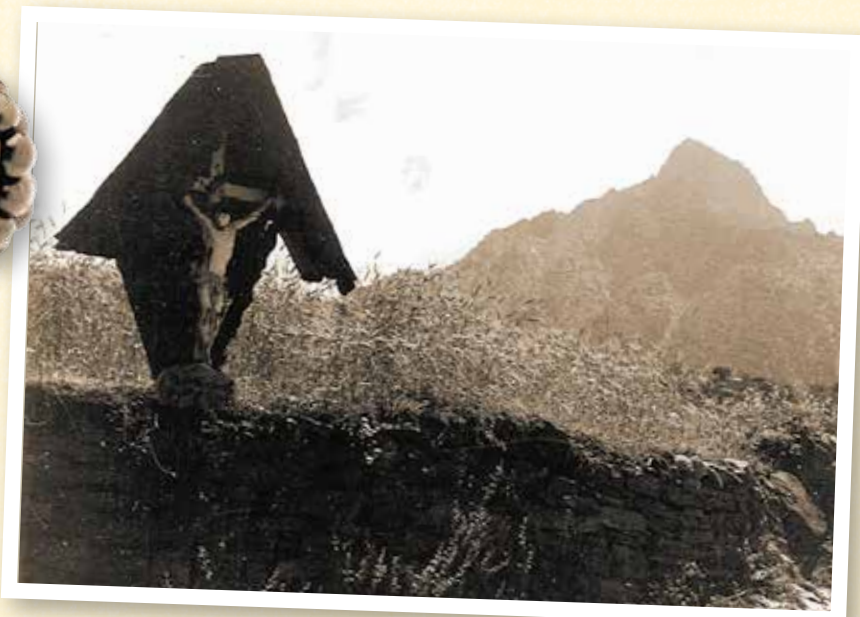
nei mesi caldi, da luglio fino a settembre. E' un vero peccato che questi arbusti stiano scomparendo stante la peculiarità delle loro bacche morbide e dolci, ricche di vitamina "C" e antiossidanti.



MÙRA E MÙRA CAUALÌNA (mora)

Le **mùre** (more) maturano in piena estate e si possono raccogliere nei boschi, in campagna e lungo i margini della strada; anche se ora ci sono in commercio varietà di more senza spine, le classiche e più gustose (almeno nei ricordi!) sono quelle presenti sui rovi, da mangiare ben mature per evitare il gusto acidulo. Le more aiutano a mantenere pulite le arterie e sono dunque valide alleate della prevenzione cardiovascolare, sono ricche di fibra e quindi contribuiscono al buon funzionamento dell'intestino, contengono acido folico, sono ricche di vitamina "C" e racchiudono una discreta quota di vitamina "A". I frutti maturi sono ottimi per la preparazione di marmellate.

Le **mùre caualine** (lett. more cavalline) si possono considerare le parenti povere delle more, sono di un colore più bluastrò e opaco, in genere non danno vita a un cespuglio di rovi ma a rami spinosi che crescendo si intrecciano, generalmente sono meno grosse e dal sapore meno marcato rispetto alle more classiche.





1	Sàbat	S. Ugo V.	
2	Dumìneca	V di Quaresima S. Francesco di Paola	
3	Löndesdè	S. Riccardo	15set
4	Martedì	S. Isidoro	
5	Mercoldè	S. Vincenzo F.	
6	Giovedì*	S. Guglielmo	
7	Uendardè	S. Ermanno	
8	Sàbat	S. Alberto Dionigi	
9	Dumìneca	LE PALME S. Maria Cleope	
10	Löndesdè	S. Terenzio	16set
11	Martedì	D. in Albis	●
12	Mercoldè	S. Giulio	
13	Giovedì*	S. Martino	
14	Uendardè	S. Abbondio	
15	Sàbat	S. Annibale	
16	Dumìneca	PASQUA DI RESURREZIONE S. Bernadette	
17	Löndesdè	dell'Angelo	17set
18	Martedì	S. Galdino	
19	Mercoldè	S. Emma	●
20	Giovedì*	S. Ermogene M.	
21	Uendardè	S. Adalgisa	
22	Sàbat	S. Leonida	
23	Dumìneca	S. Giorgio	
24	Löndesdè	S. Fedele	18set
25	Martedì	Festa della Liberazione	
26	Mercoldè	S. Marcellino	○
27	Giovedì*	S. Zita	
28	Uendardè	S. Valeria	
29	Sàbat	S. Caterina da Siena	
30	Dumìneca	S. Pio V Papa	

SARÉSgia E CÀlam (ciliegia)

Le **sarésge** sono le ciliegie selvatiche, rosse o nere ma sempre piccole e dolci, e sono sparse su tutto il nostro territorio. I **càlam** sono invece le ciliegie vere e proprie, in particolare i duroni, quelle presenti da noi un tempo erano del tipo bianco-rosato e per motivi di altitudine gli alberi erano stati piantati a sud del paese; erano pochi esemplari e i ragazzini li tenevano d'occhio durante la maturazione: riuscire a "rubare" alcuni **càlam** significava gustare qualcosa non alla portata di tutti e quindi anche compiere una prodezza rispetto agli amici. Si dice che una ciliegia tira l'altra ed è bello mangiarle direttamente dall'albero, ma ricordiamo anche che le ciliegie sono un frutto ricco di vitamine (A, B, C),

di sali minerali (ferro, calcio, magnesio, potassio e zolfo), contengono melatonina naturale, una sostanza che favorisce il sonno, sono una fonte di antiossidanti e agevolano il nostro organismo a contrastare l'invecchiamento provocato dai radicali liberi. Aiutano inoltre a depurare il fegato e a regolare la sua attività, sono un frutto diuretico e leggermente lassativo.



MARÉNA (amarena)

Parente stretto del ciliegio, l'albero dell'amarena (*Prunus cerasus*) è noto anche come visciolo o amarasco. Da noi un tempo ne erano presenti pochi esemplari e i frutti erano utilizzati soprattutto sotto grappa (*maréne sôta gràpa*).

Le amarene possiedono notevoli proprietà: hanno un'azione antinfiammatoria, sono coadiuvanti nelle diete dimagranti, regolarizzano l'attività del sistema cardiovascolare, sono ideali per ritrovare la calma e la tranquillità nei periodi di stress, sembrano prevenire il tumore al colon e al seno, facilitano la peristalsi intestinale, sono un eccellente rimedio naturale contro chi soffre di gonfiore alle gambe e ritenzione idrica.



* giovedì si dice anche **zóbba** ma ora è meno usato;
à, è, ... la vocale si pronuncia con suono aperto;
ó, é, ... la vocale si pronuncia con suono chiuso;
la **s** si legge aspirata;
la **ö** si legge come la **œ** francese;
la **z** si legge come la **s** di casa;
la **ü** si legge come la **u** francese.

Màs 2017



Ol pröm de Màs
ol sùl al léua àle 5,06
e al vòzo àle 19,09
al dūra 14h e 03m



Segno zodiacale
01/05/17 al 20/05/17 Toro
21/05/17 al 31/05/17 Gemelli



1	Löndesdè	S. Giuseppe artigiano	19set
2	Martedì	S. Anastasio	
3	Mercoldè	S.S. Filippo e Giacomo	●
4	Giovedì*	S. Floriano	
5	Uendardè	S. Silvano	
6	Sàbat	S. Domenico Savio	
7	Dumìneca	S. Flavia	
8	Löndesdè	S. Vittore M.	20set
9	Martedì	S. Gregorio	
10	Mercoldè	S. Antonino	●
11	Giovedì*	S. Fabio	
12	Uendardè	S. Rossana	
13	Sàbat	MADONNA DI FATIMA	
14	Dumìneca	S. Mattia Apostolo	
15	Löndesdè	S. Torquato vescovo	21set
16	Martedì	S. Ubaldo	
17	Mercoldè	S. Pasquale	
18	Giovedì*	S. Giovanni I Papa	
19	Uendardè	S. Pietro di M.	●
20	Sàbat	S. Bernardo da Siena	
21	Dumìneca	S. Valente	
22	Löndesdè	S. Vittorio	22set
23	Martedì	S. Rita Da Cascia	
24	Mercoldè	B.V. Maria Ausiliatrice	
25	Giovedì*	S. Beda	○
26	Uendardè	S. Filippo Neri	
27	Sàbat	S. Agostino	
28	Dumìneca	ASCENSIONE DEL SIGNORE S. Liberio	
29	Löndesdè	S. Emilio	23set
30	Martedì	S. Felice e Ferdinando	
31	Mercoldè	Visitazione B.M.V	

* giovedì si dice anche **zòbbia** ma ora è meno usato;
à, è, ... la vocale si pronuncia con suono aperto;
ó, é, ... la vocale si pronuncia con suono chiuso;
la **s** si legge aspirata;
la **ö** si legge come la **œ** francese;
la **z** si legge come la **s** di casa;
la **ü** si legge come la **u** francese.

Sambüc (sambuco)

È un grosso arbusto che può raggiungere i 4-6 metri d'altezza, cresce rigoglioso sia a bassa che ad alta quota ed è visibile su tutto il territorio cimberghese; prospera infatti spontaneo un po' ovunque: lo si trova facilmente a ridosso delle strade e dei muretti di campagna, ma anche nelle radure.

In primavera, da fine aprile ai primi giorni di giugno, a seconda dell'altitudine, nel periodo della fioritura si riconosce facilmente in quanto si riempie di piccoli fiori bianco-giallastri riuniti in infiorescenze a forma di ombrello, molto profumati. Tra agosto e settembre maturano invece i frutti, bacche succose dal sapore un po' aspro, raccolte in **gräte** (grappoli) che quando giungono a maturazione assumono un colore violaceo scuro tendente al nero.

I Cimberghesi hanno saputo sfruttare al massimo questo arbusto: hanno usato il fusto, privato della parte interna (la **mióla**: il midollo), per fabbricare manici per **màse** (mazze), **pic e picù** (picconi), **manère** (scuri) etc., mentre i bambini svuotavano i fusti per farne **sivvli** e **schetaröle** (fischietti e cerbottane ad acqua).

I fiori raccolti in primavera, nel pieno della fioritura e in località soleggiate, quindi molto più profumati, venivano utilizzati per la preparazione dell'**àiva de sambüc**, una sorta di decotto dalle molteplici proprietà.

Le bacche di sambuco ben mature erano usate, in alcune famiglie, per preparare gustose marmellate dal retrogusto un poco amarognolo.



L'àiva de sambüc (l'acqua di sambuco)

I nostri nonni predisponavano un grosso recipiente di vetro, solitamente una damigiana di piccole dimensioni privata dell'involucro, la riempivano di acqua e aggiungevano **dói o tréi gräte de fiür de sambüc** (due o tre grappoli di fiori di sambuco), tre limoni lavati accuratamente e tagliati a spicchi e qualche foglia **d'ansàlvia** (di salvia). Il contenitore veniva posto all'esterno in un angolo protetto e soleggiato per ben 21 giorni, ponendo attenzione a coprirlo al calar del sole e a scoprirlo solo quando veniva irraggiato dallo stesso.

Ultimato il periodo stabilito si provvedeva a filtrare il tutto, aggiungere un poco di zucchero, imbottigliare e lasciare a riposo per almeno 30 giorni in un luogo asciutto e buio. Il risultato era una sorta di bevanda dal gusto delicato e dalle molte proprietà, tanto che i Cimberghesi la utilizzavano per curare il raffreddore, la tosse, l'asma e anche i reumatismi.





Ol pröm de zìgn
ol sùl al léua àle 4,37
e al vòžo àle 19,39
al diura 15h e 2m

Solstizio d'estate: 21 giugno 2017
ol sùl al léua àle 4,35
e al vòžo àle 19,49- al diura 15 h.
e 14 m. (ol dè plö lónç do l'an)



Segno zodiacale

01/06/17 al 22/06/17 Gemelli
23/06/17 al 30/06/17 Cancro



1	Gioedè*	S. Giustino	☾
2	Uendardè	S. Erasmo - Festa della Repubblica	
3	Sàbat	S. Carlo	
4	Dumìneca	PENTECOSTE S. Quirino	
5	Löndesdè	S. Bonifacio	24set
6	Martedè	S. Norberto	
7	Mercoldè	S. Roberto	
8	Gioedè*	S. Medardo	
9	Uendardè	S. Efrem	●
10	Sàbat	S. Diana	
11	Dumìneca	SS. TRINITÁ S. Barnaba apostolo	
12	Löndesdè	S. Guido	25set
13	Martedè	S. Antonio di Padova	
14	Mercoldè	S. Eliseo profeta	
15	Gioedè*	S. Germano e Vito	
16	Uendardè	S. Aureliano	
17	Sàbat	S. Ranieri	☾
18	Dumìneca	CORPUS DOMINI S. Gregorio Barbarigo	
19	Löndesdè	S. Gervasio e Protasio	26set
20	Martedè	S. Ettore	
21	Mercoldè	S. Luigi Gonzaga	
22	Gioedè*	S. Paolino da Nola	
23	Uendardè	S. Lanfranco	
24	Sàbat	N. S. Giovanni Battista	○
25	Dumìneca	S. Guglielmo	
26	Löndesdè	S. Vigilio	27set
27	Martedè	S. Cirillo d'Alessandria	
28	Mercoldè	S. Attilio	
29	Gioedè*	S.S. Pietro e Paolo	
30	Uendardè	S.S. Primi Martiri	

Póm (mela)

Ól póm è il nome dato al melo dai Cimberghesi, che utilizzano lo stesso termine per individuare sia il frutto che la pianta; come il pero, lo si può trovare sul territorio del nostro comune in un numero esiguo, vicino alle unità abitative. I ricordi dei nostri nonni sono legati solamente a una tipologia rustica di frutto, dalla pezzatura medio-piccola, ricco di succo ma un poco acidulo, con la buccia bianco-rossastra e la polpa bianca. La maturazione avveniva tra fine settembre e i primi giorni di ottobre, e dopo essere stato raccolto era riposto in luoghi freschi e asciutti, dove poteva mantenersi anche per qualche mese; il suo consumo aveva luogo sia come frutta fresca che dopo cottura nei forni delle stufe a legna. La varietà citata, resistente alle avversità climatiche, in modo particolare degli inverni, ha saputo adattarsi al territorio del nostro paese anche con una produzione di tutto rispetto. Così come per le pere sarebbe importante riuscire a mantenere sul nostro territorio questa varietà così peculiare, ormai soppiantata qua e là da meleti nuovi.



Pér (pera)

Il termine **pér** è riferito sia alla pianta di pero che al frutto, è un albero presente sul nostro territorio in sporadiche unità, per lo più vicino alle abitazioni, negli orti e raramente in aperta campagna.

Chi aveva nei propri possedimenti questo albero, oltre ad assaporarne i frutti aveva l'opportunità di utilizzare quest'ultimi per baratti con altri prodotti della campagna, solitamente le patate: detto scambio avveniva abitualmente con un rapporto 1:1, ovvero una **cauagnöla** (un cesto) di pere contro un cesto di patate. Essendo una pianta da frutto che non ha particolari esigenze dal punto di vista del terreno, nonostante la latitudine del territorio ha saputo adeguarsi allo stesso. Oltre alla quantità, anche la varietà dei frutti era esigua; gli esemplari più conosciuti erano:

- **i perulì de Sà'n Pié'ro** (le piccole pere di San Pietro), di piccola pezzatura e che giungevano a maturazione da metà luglio, adatti al consumo fresco in quanto si conservavano solo per una o due settimane. La forma era di solito arrotondata, il colore del frutto a maturità variava dal giallo-rossiccio al rosso-mattone con sfumature verdastre;

- **pér botér** (pera burro), varietà dalla polpa bianco-verdastra, granulosa e di sapore dolce, adatta al consumo fresco vista la scarsa conservabilità;

- **pér do l'anvèran** (pera dell'inverno), una qualità di pera che non giungeva a maturazione sulla pianta, ma veniva colta ancora acerba e posta a maturare in luoghi asciutti e con poca luce.



* giovedì si dice anche **zóbbia** ma ora è meno usato;
à, è, ... la vocale si pronuncia con suono aperto;
ó, é, ... la vocale si pronuncia con suono chiuso;
la **s** si legge aspirata;
la **ö** si legge come la **œ** francese;
la **z** si legge come la **s** di casa;
la **ü** si legge come la **u** francese.