



Garlate.
Life, culture, and the lake

Etnografia
e tradizione
*Ethnography
and tradition*

I “cücümer de Garlàa” *I cetrioli di Garlate*



I “cücümer de Garlàa”
I cetrioli di Garlate

Ul cücümer

Ul cücümer, *Cucumis sativus*, el rüà de l’Indià.
Il cetriolo, *Cucumis sativus*, arriva dall’India.

A Garlàa l’è sta per un pézz part impurtantà de l’ecunumià di famigli.
A Garlate è stato per tanto tempo parte importante dell’economia delle famiglie.

La gent de Garlàa i se ciàmen cücümer propri per quest.
La gente di Garlate si chiama cücümer proprio per questo.



I “cücümer de Garlàa”
I cetrioli di Garlate

Ul temp e ‘l terée

Ul temp e ‘l terée de Garlàa i en adat a regöi i cücümer perché i vören poc suu e a Garlàa i ciàpen dumà chel de la matina.

Il tempo e il terreno di Garlate sono adatti a raccogliere i cetrioli perché vogliono poco sole e a Garlate lo prendono solo alla mattina.

Laurà ‘l terée

Per laurà ‘l terée bisugnà:

ingrasà cul liàm, vangà e zapà per preparà la terà.

Per lavorare il terreno bisogna:

ingrassare con il letame, vangare e zappare per preparare la terra.

La sumenzà

La sumenzà l’è anticà e la se fa töt i an cul prem cücümer che crèss (èl se lasà sö la piantinà infen che secà vià ‘l picàl, se tirà fö i armi, i se laven be e i se fan sügà a l’umbrià).

La semente è antica e si fa tutti gli anni col primo cetriolo che cresce

(si lascia sulla piantina fino a quando secca il gambo, si tolgono i semi, si lavano bene e si fanno asciugare all’ombra).



I “cücümer de Garlàa”
I cetrioli di Garlate

Surnà (o trà vià)

I armi i se tran vià in filà o in di fupèi (mià trop funt perché i disèven che i g’han de senté i campan!).

I semi si dispongono in fila o in buche (non troppo fonde perché dicevano che devono sentire le campane!).

Netài

Netài be e fai pasé a l’umbrìa per un dé o dü.

Pulirli bene e farli appassire all’ombra per un giorno o due.

Sterilizzà i vaset

Sterilizzà i vaset veuj in de l’acqua sbruiéntà.

Imparià i cücümer in di vaset e trà dent un presén de sa grosà e quatà de asee ross.

Lasài lé per ‘na setimanà o dòo e i en prunt.

Sterilizzare i vasetti vuoti nell’acqua bollente.

Pareggiare i cetrioli nei vasetti e buttare dentro un pizzico di sale grosso e ricoprirli di aceto rosso.

Lasciarli lì per una settimana o due e sono pronti.



I “cücümer de Garlàa”
I cetrioli di Garlate

‘Na belâ manerâ de mangiài in invernu **Un bel modo di mangiarli in inverno**

Dopu vèi pasà in de l’asee taiài a feten, meti in di vasèt e quatai de oli d’ulivâ che inscé i stan lé per un bel pèzz.

Dopo averli passati nell’aceto tagliarli a fettine, metterli nei vasetti e ricoprirli di olio di oliva che così si conservano per un bel po’.

A Garlàa se üsavò mangiài a Natal cul lèss e la gairnâ büidâ e la pulentâ.

A Garlate si usava mangiarli a Natale con il lesso e la gallina bollita e la polenta.



*A cura di
Raffaele Merendi,
Ugo Longhi,
Giusi Panzeri.*