

— SI PREPARAVA QUALCOSA DI PARTICOLARE IN OCCASIONE DI UN MOMENTO DELL' ANNO LEGATO AI LAVORI DELLA TERRA (VENDEMMIA, FIENAGIONE)?

In occasione della vendemmia si preparava una vera specialità: le torte di verdura, chiamate in dialetto *chò montinò* **torte d'erbo**. Per i bambini il ripieno di verdure varie talvolta era sostituito da fette di mele o di pere, leggermente zuccherate.

In occasione della fienagione e di altre attività di campagna che tenevano la famiglia lontana da casa per l'intera giornata, si preparava un piatto semplice, ma sostanzioso, gustoso anche freddo, chiamato **lās leishe endu'ia**.
Ne erano ghiotti adulti e bambini!

Le torte di verdura = **lās torte d'erbo**.

Le torte di mele = **lās torte de' poms**.

Le torte di pere = **lās torte olè puvius**.

La torta d'erbo.

È una buona torta salata fatta con una sfoglia di pasta del pane e un ripieno composto da verdure varie.

Ingredienti

Pasta di pane = *pato de pan.*

Lipde = *sivè.*

Spinaci = *eypinax.*

Lavoli o barbabietole = *chaüs o bièrave.*

Patate = *tartiflè.*

Basilied = *basilie.*

Brezemold = *pèssemmou.*

Borragine = *bouvéche.*

Agliid = *alh.*

Burod = *leurè.*

Sale = *sō.*

Pepe = *piouïe.*

Spezie = *eypise.*

Far lessare le patate; in una padella far soffriggere la cipolla e l'agliid con un po' di burod. Aggiungere le altre

verdure tritate, il sale, il pepe e le spezie.

Su un tagliere di legno stendere la pasta fino ad ottenere una forma rotonda; versare il composto di patate lesse schiacciate e verdure soffritte su metà forma; ripiegare la pasta rimasta libera sul ripieno e schiacciare il bordo con le dita.

Bucherellare con una forchetta. Tracciare le iniziali del capofamiglia (per riconoscere la torta dopo la cottura) e cuocere nel forno a legna del panettiere.

Gli arnesi utili.

Una marmitta per lessare

Una padella per il soffritto

Un tagliere di legno

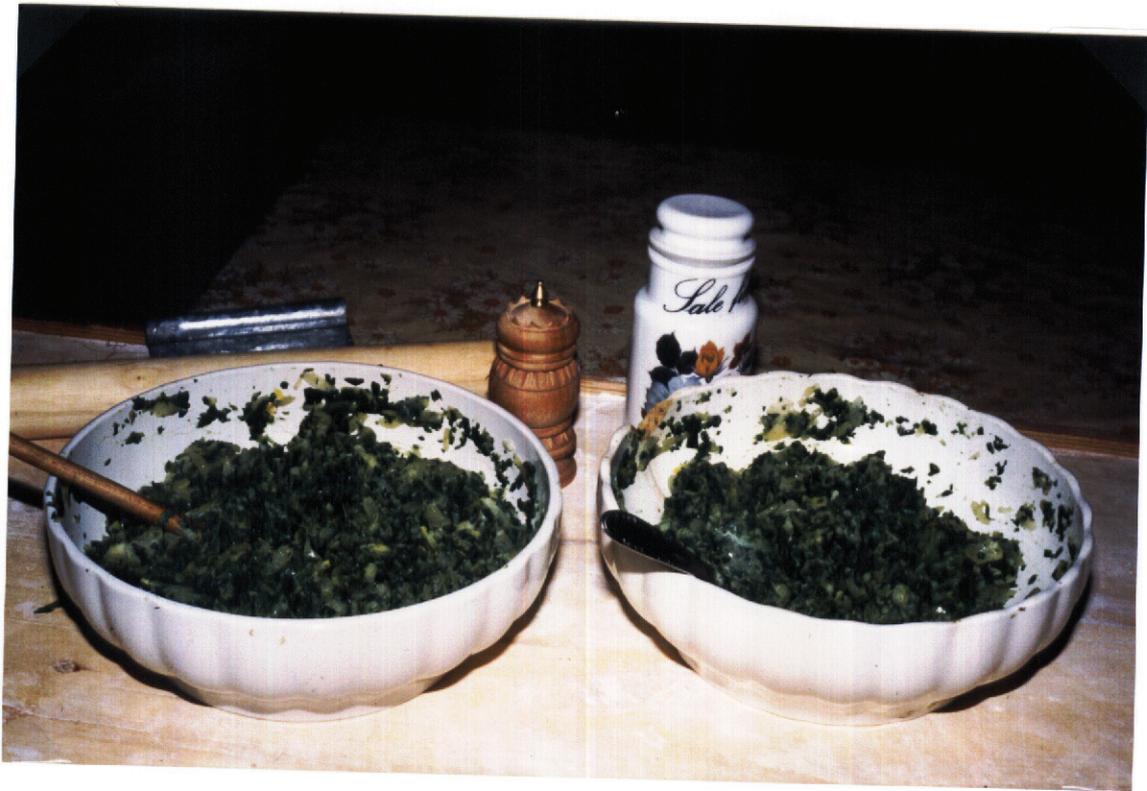
Una mezzaluna per tritare

Un piatto di cocco per servire

Torta di verdure per la vendemmia.

Torta d'erbe per la vendemmia.

Tarte aux herbes pour la vendange.



Le verdure pronte per le torte.
Lās erbe prèste par lās torte.



La tarte di verdura.
Las tarte d'erbe.
Les tartes aux herbes.