IL GRUPPO ETNOGRAFICO S *PRESENTA*

Noi del grupo etnografico semo

e la scuola de Parenzo rapresentemo.

Come che podè oservar

in dialeto noi tanto ne piazi parlar.

Sta idea in comincio ze stada

de farse insieme una bela magnada.

Un giorno, per caso se gavemo trovà a parlar,

chi cosa ghe piazi magnar.

Tra barufe e ridade semo rivadi ala conclusion

che un tempo el magnar el iera sai bon.

Cusì, tuti insieme, gavemo comincià

a zercar rizete de qua e de là.

De rizete ghe ne gavemo trovade tante,

sai bone tute quante,

ma per decider qual magnar iera el più bon

gavemo dovù far la degustazion.

De lunedi a venerdi come mati studiaimu

de sabato inveze veri coghi diventaimu.

Dopo che tute ste bone robe gavemo cusinà e magnà

a un calendario gavemo pensà

e “I magnari de una volta” lo gavemo intitolà.

In Genaio, che xe anca la stagion,

ombolo, capuzi e pan de casa, sai bon.

In Febraio, che speso casca Carneval

pljukanci con coste e luganighe, a nisun no ghe pol far mal.

In marzo sparusi se trova tanti

meteghe ovi e spaleta, e sarà de magnar per tuti quanti.

I fusi in april gavemo tanto gustà

che dela pinza in forno se gavemo dismentigà,

e un poco, la ne se ga anche brusà!

Per magio se gavemo ricordà

che el nostro mar, tante robe bone el ne dà

cusì che de sepe e polenta se gavemo insazià!

Per farghe onor al nostro pescador

in giugno, gavemo fato sardele in savor.

Per luglio gavemo cusinà brodo brostulà

come che fazeva le nostre none, tanto tempo fa.

Per agosto mia nona, la iera tanto contenta

co ghe go dito che col fil, gavemo taià la polenta.

Per el mese de setembre gavemo fato tanta minestra

che ga restà un piato, anche per la maestra.

Zia Nela per otobre la ze dovuda vegnir

a mostrarne che le vere fritole, prima in acqua, le devi boir.

Per novembre gavemo fato gnochi con la selvagina

e i ne ga riuscì meio dele tagliatele de nona Pina!

Posutice, verze e bacalà,

a dicembre, per la vigilia gavemo magnà

Grazie a quei che el nostro lavor ga savù aprezar

pecà che no i lo ga podù gustar,

ma credene tuto iera bon, no ve imbroiemo

e ancora deso, co de sti magnari se ricordemo,

i diti con gusto se lichemo!

A po’, se anca voi, uno de sti piati volè provar,

legè la rizeta e meteve a cusinar.

Ricordeve che questi magnari

fa parte dela nostra tradizion,

pasela vanti ala futura generazion!