Lo gou di tén

L’ar de la quezeun-a tsandze toujoù, seloùn le tradichoùn, le coutime di post, le-z-eungrédiàn dispouniblo, le tsandzemén llatoù a sén que no baille noutra téra é le dérie eunvenchoùn de la tecnolojì**.**

A travèe si vouéadzo diquevrèn pi comèn, lo loun di-z-àn, noutro menù l’è tchandjà, eun counfrountén la quezeun-a de campagne é salla moderna. D’eun coutì, la quezeun-a de campagne l’ie seumpla, le prodouì ll’aoun lo frouì di sèizoùn é di téritouéo. De l’atro, la quezeun-a moderna l’è llatae a la spérimentachoùn, a la globalizachoùn, a la retsertse de gou nouì é dilecatte é a la dzénta prézentachoùn di platte.

La quezeun-a de campagne l’è lo meriaou di tradichoùn d’eun paì, eun patrimouéno culturel inestimablo fasoun-où di sèizoùn.

Lo courtì l’ie la credense de la mèizoùn de campagne, an sourse sénsa feun de eungrédiàn frique é naterel. De verdeue, de grouille, de pezet, de fave, de couchotte, de gneuffe, le gou, avouì la parietta que mancae jamì, le frouì : tsaque prodouì l’ie coueillà i boun momàn pe lo dzoure. Touteun la pi grousa partia di courtiilladzo l’ie vardae pe le loun mèise de l’iveue. Le tomatte baillaoun via i counserve, le frouì i confiteue é le fèijoù ll’aoun sétchà i solèi. Counservaoun tchoueu sise trézor pe lo sélì, eun caro frique é teuppe. Sertèn prodouì, comme le gnouì é le tsetagne ll’aoun vardoù pe le tsaèn si i solàn, le tartifle, le rave, le posse é le fromadzo ba a la crotta avouì la vianda salae ou dézó sounje.

Pouchén retrouì eun crouteun comme sise d’eun cou a la Maison Bruil d’Euntroù, eun muzé ioù l’espozichoùn « Conserver le souvenir… se souvenir pour conserver » no fi cougnitre le prodouì tradichoun-el valdotén é l’évoluchoùn di tecneuque de produchoùn é de counservachoùn di-z-alimàn. Le difién caro di mèizoùn d’eun cou bailloun de boun-e-z-idì pe mioù coumprénde la quezeun-a de campagne.

Lo fornet l’ie lo queue de la via de tchoueu le dzô : couéae lo mindjì, itsaoudae la tsambra é lo tén pasoù a l’entô di fouà ll’ae eun momàn de jouése é de guitoù, de riignoùn de fameuille é l’occajoùn pe pasì an vèillà eunsémblo.

La guéra l’a pourtoù de grou tsandzemén é de noualle coutime : le fénne, seurtoù, l’an fî de sacreficho pe mantiìn la fameuille. A seu proupoù, lo livro de Bruna Bertolo *Donne e cucina in tempo di guerra dal 39 al 45: il conflitto raccontato attraverso le “ricette della fame”* - Susalibri, 2017, no counte la via di-z-Italién i tén de la Secounda Guéra Moundiala. No rapelle sén que l’an viquì le noutre vioù é moutre i dzouin-o comèn la « quezeun-a poua », tan a la modda voueu lo dzô, l’ie, eun cou, an nésésitoù pe vivre. Recoueuille le « resette di pocca é di ren », témouagnadzo de l’abilitoù é de la créativitoù di fénne que, ató pocca a dispozichoùn, aprestaoun de boun plat. Quezin-ì l’è pa djeusto eun mouayèn pe nourì le dzi, l’è euncó queulteua é identitoù d’eun peuplo. Le resette pasaoun de la mamma a la feuille avouì to lo bagadzo de souvenî é d’aféchoùn. Eun aprestèn lo mindjì le fénne l’an bâtì de rélachoùn é ranforchà le lièn euntre le fameuille. Pe seutta rèizoùn l’è eundeuspensablo protédjì é valorizì to si patrimouéno immatériel pe lo queuttì i noualle jénérachoùn.

Coundichoun-ae pe la globalizachoùn é le noualle tecnolojì, la quezeun-a moderna l’a tchandjà la magnie de quezeun-ì é l’idì di mindjì. Eun cou lo potadjì l’ie l’ama de la quezeun-a. Couéae todzén, lo boun flou reumplichae to lo mitcho, s’ipatae pertot é l’apetì se fiae sentì. Lo loun di tén l’a queuttoù la plasse i fô élétreucco, bièn pi seumplo a eumpléì. I dzô de voueu lo fô micro-z-onde no permé de didzalì é itsaoudì le-z-alimàn eun pocca tén é le « robot de quezeun-a », comme lo *Bimby,* réndoun bièn pi seumpla la préparachoùn di gourmandize. La tecneucca de couî le verdeue é la frouite pe de saquet sedzeloù é a pégno fouà, varde lo boun gou é lo parfeun. Se tramén noutro regar ver lo futur, sentén dza prédjì de eumprimì an cotoletta eun 3D. « Bague de l’atro moundo… » deriàn le noutre vioù !

La quezeun-a *fusion* nèisia de la rancontre de difiénte queulteue, l’a baillà via a de plat orijinel, eun micllén le gou de difién paì di moundo. I mimo tén, la « quezeun-a soutenibla *»* que lamoun tan le chef que la prateuccoun, eumplée le prodouì de noutro téritouéo. Seutta quezeun-a tsertse de pa beuttì pédre rén é no dimoutre que le vyiille coutime vardoun totta leur valeue co i dzô de voueu.

Sertoù la produchoùn di pan, alimàn eundeuspensablo pe l’ommo, sise dérì veunt’an l’è bièn tchandjae. Pe noutro téritouéo de mountagne n’ayé bièn de queultivachoùn de blou é de fromén. Couî lo pan pe lo fô di veladzo l’ie an coutima bièn vyiille eun Val d’Ousta é la panificachoùn eun momàn de fita. Le fénne bréyaoun la faeunna ató lo levàn pe fî le fourme di pan que le-z-ommo betaoun pe lo fô. Todzô le fénne marcaoun le pan ató la marca, pe le recougnitre. Can lo pan l’ie tan deue lo copaoun ató lo coppapàn é lo moillaoun pe l’ive, pe lo lasì é pe lo bouilloùn. Voueu lo dzô difiénte caletoù de faeunna, lo levàn de bie é seurtoù lo fô élétreucco l’an modifià le tecneucque tradichoun-elle.

Noutro rapô avouì lo mindjì tsandze todiloùn, voueu n’en a dispozichoùn de stremén que no èidzoun a quezeun-ì toujoù mioù. Malgrì tchoueu sise tsandzemén no fa bièn rappelì noutre rèise alimantére. Valorizì le prodouì di teritouéo é le vyiille magnie de fî sénsa renounchì i bénéficho de la modernitoù, no èidze a mantiìn eun via lo lièn avouì noutra istouare llatae i mindjì.