

'A ZURUBBÈTTE

A zurubbète, core mije, cchè sapretèzze,
quanne nevecave ère na prejèzze:
de nève se pegghiave na ciambate
'nzopa - 'nzope, senza mmaculejate;
se ignève na zupperèlle arrepezzate,
na squicce de muste cutte s'ammesckave,
e subbete u vutta-vutte di crijucce s'accumenzave;
tutt'anzime se menavene, cum'è na sajète,
pe putè acciaffà cchiù zurubbète.
sorbetto di neve condi-

IL SORBETTO DI NEVE

Il sorbetto di neve, cuore mio, che saporito,
quando nevicava era una gioia:
si prendeva una manciata di neve
sopra - sopra, senza sporcarla;
si riempiva una piccola zuppiera aggiustata,
una goccia di vino cotto si mischiava,
e subito si incominciava lo spingi-spingi dei bambini;
tutti insieme si buttavano, come un fulmine,
per poter prendere più sorbetti.

La neve - con cui ha poca dimestichezza la terra del sud - oltre a essere, per la sua improvvisa comparsa, una festa per gli occhi dei grandi, era una festa per la gola dei piccoli d'altri tempi. Ogni qualvolta la rara visitatrice imbiancava strade e tetti, ci si affrettava a raccogliarla sui terrazzi in piatti e scodelle, scremandone la superficie da possibili impurità; la si condiva con mosto cotto e ne veniva fuori un economico sorbetto. U muste cutte era un ingrediente che non mancava mai nelle case dei poveri, perchè, oltre ad essere condimento per cruste e pupurate, i dolci natalizi tradizionali che il panettone ha oscurato, serviva da emolliente per la gola infiammata, nei decotti contro raucedini e infreddature. Oggi i coni hanno soppiantato la casalinga zurubbète; sono geli di lusso. Manca però ai piccoli la letizia che, anche per l'improvvisato rinfresco, dava lo svegliarsi e trovare, dietro i vetri, il mondo tutto dipinto di biacca.