

# Pastori a Pereto (L'Aquila)

le parole



a cura di Massimo Basilici

edizioni **LO**



## Introduzione

I pastori avevano un loro linguaggio, utile per la gestione degli ovini. Certe parole descrivevano il loro mondo, altre erano utili per gestire la vita con le pecore, gli altri animali e le persone che vivevano con e per il gregge.

È stata ripresa una ricerca svolta in precedenza, relativa a pastori vissuti a Pereto (L'Aquila),<sup>1</sup> pastori oggi quasi tutti scomparsi, come l'attività della pastorizia. Termini sono stati estratti da una precedente ricerca sui termini dialettali di Pereto.<sup>2</sup> Sono stati aggiunti altri vocaboli rinvenuti nel frattempo e corrette/migliorate alcune definizioni.

L'obiettivo di questa pubblicazione è quello di riportare questi termini e di fornirne una breve descrizione. Così è stato realizzato un vocabolario di parole in uso tra i pastori.

### Ringrazio

Bove Valentina *Valentina 'e Giacuminu*  
Giustini Antonio *Sciorli*  
Giustini Romolo *Romolo 'e Ngilinu*  
Meuti Domenico *Domenico u barberu*  
Meuti Giovanni *Giumannino 'e Caspirucciu*  
Meuti Pierluigi *Scialuppa*  
Sciò Anna *Annina 'e Fiacchittu*  
Vendetti Camillo *Camillo 'e Mirupitto*  
Balla Enrico *U Generale 'ella Finanza*

Massimo Basilici

Roma, 31 agosto 2023

---

<sup>1</sup> Basilici Massimo, *Pastori a Pereto (L'Aquila): la vita*, edizioni Lo, Roma, 2014.

<sup>2</sup> Basilici Massimo, *Le parole di Pereto (L'Aquila)*, edizioni Lo, Roma, 2019.

In copertina alla presente pubblicazione è riportato un *callaru*, utilizzato per la cottura del latte di pecora.



Meuti Giovanni *Giuannino* 'e *Caspirucciu* con un amico (Cramerotti Giuseppe), venuto a fargli visita, mentre lavora il latte di pecora. Si nota il *callaru*, che contiene il latte, e lo *squagliareglio* per rimestare il latte. Sulla destra del *callaru* si notano tre *cassi* con dentro il formaggio fresco. In primo piano, davanti i *cassi*, due *frucelle*, realizzate con lo *glingu*. Tutti questi contenitori si trovano posti sul piano del *cacieru*, il quale fa scolare il liquido in eccedenza, presente nei contenitori, in un recipiente sottostante. Il liquido era poi bevuto dai pastori o dato ai cani che erano al seguito del gregge. I due si trovano dentro uno *stazzo* (dietro di loro si scorge la rete di cui è composto lo *stazzo*). A destra, sullo sfondo, si nota 'na *ponta* 'e *pecore* che *sta a scavallà* una collina. La foto fu scattata in località *Vallette dei Vicario*, nel 1958-1959.

## Descrizione

I termini riportati di seguito sono elencati in ordine alfabetico. In alcuni termini iniziati con vocale, questa non è pronunciata e per questo è stata inserito un apice iniziale. Dovendo ordinare i termini elencati, quelli con apice compaiono in testa alla lista.

In grassetto è riportato il termine ed a seguire il significato in italiano. Alcuni termini hanno più significati; questi sono separati dal simbolo ||.

È stato inserito l'accento tonico per distinguerli e poterli pronunciare in modo corretto. Da notare che molte parole segnalate da gente del paese sono state pronunciate con la lettera "u", mentre altre con la "o". Così per alcuni termini si è riportato quello più citato. Alcuni termini che contengono la lettera "c" sono stati pronunciati a volte con la "c" ed a volte con "sc". In questi casi si è preferito mettere il termine con la "c".

I verbi sono stati inseriti all'infinito, ad eccezione di alcuni che sono riportati al participio passato. Per alcuni verbi, nella descrizione sono inseriti anche dei modi e dei tempi diversi.

Nella descrizione di alcuni termini sono state inserite, in corsivo, delle esclamazioni, frasi o detti noti in paese. Tra parentesi quadre è riportato il nome italiano di alcuni termini citati.

Con il termine *masseria* si indicano gli alloggi padronali e per i contadini, cortile, stalle, aree di lavoro, depositi per gli attrezzi e magazzini per i prodotti, locali dove lavorare il latte, il forno, pozzi e cisterne. Questo tipo di costruzione non esisteva a Pereto e questo termine è sconosciuto in paese. Il termine ha un altro significato: mandria di bestiame (per lo più pecore) che vive al pascolo cambiando sede stagionalmente. Di seguito è stato utilizzato questo termine per indicare un gruppo di pastori, con i suoi animali, in particolare quelli transumanti di Pereto, ovvero pastori che svernavano nella *Campagna romana*.

## Le parole

‘**mpaglia**’ mettere la paglia sul pavimento della stalla per preparare il giaciglio agli animali nella stagione invernale.

‘**mpana**’ mettere il pane nel latte.

‘**mpanata**’ zuppa di latte freddo o caldo con pezzi di pane.

‘**mpastora**’ legare gli arti anteriori degli animali con una corda per impedirne parzialmente i movimenti e quindi si allontanassero troppo.

‘**mprena**’ mettere incinta, ingravidare un animale o una donna.

‘**mprenàta**’ messa incinta.

‘**ncaciàtu**’ ricoperto di formaggio; *da po’* ‘*na* *`ncaciata a vessa pulenna*, metti un po’ di formaggio sulla polenta.

‘**ncapezza**’ legare gli animali con la *capezza*.

‘**ncappa**’ imbattersi.

‘**ncappellatùra**’ operazione in cui sopra una *frucella* erano messe delle foglie di felce e sopra a queste era appoggiata un'altra *frucella* capovolta. Le foglie di felce avevano il compito di tenere separate le due ricotte. Utile per il trasporto della ricotta.

‘**ncapretta**’ legare gli agnelli per le gambe posteriori prima di ucciderli.

‘**ncàrdù**’ in calore.

‘**ncarigliasse**’ azzuffarsi, riferito anche ai cani.

‘**ncarra**’ trascinare, spingere avanti il bestiame.

‘**ncìma**’ di sopra, in alto.

‘**nfónne**’ bagnare.

‘**nfrascàne**’ mescolare.

**‘nfrascàtu** mescolato; *vidi ca te sse so* ‘*nfrascate le pecore*, ti si sono mischiate le pecore con il gregge di un altro pastore.

**‘nfùssu** bagnato.

**‘ngìma** vedi *‘ncìma*.

**‘ngozza’** portare all’ombra le pecore durante le ore più calde della giornata; *le si ‘ngozzate le pecore?* hai messe le pecore all’ombra? Le pecore in questo stato di riposo vi si mettevano d’istinto e vi rimanevano per 5/6 ore.

**‘nnabbàlle** in basso, giù, verso il basso.

**‘nnacitùtu** riferito a latte inacidito. Il latte munto in estate, se non lavorato rapidamente o conservato al fresco, poteva inacidire e questa condizione poteva dare origine a formaggi non buoni.

**‘nzenca’** indicare un luogo, o la strada da percorrere.

**a càpu** all’inizio di una vallata.

**a petàgna** a piedi.

**a stàglio** tipo di contratto utilizzato per avere animali, bovi o pecore. Le modalità di pagamento e le sue varianti dipendevano dagli accordi presi con chi forniva gli animali. L’acquirente onorava il contratto pagando in soldi o consegnando alcuni animali che erano nati durante il periodo di validità del contratto.

**a trùnca quàrti** attraversare campi ecc. per accorciare.

**abbàcchio** pecora con età fino tre mesi, ovvero agnello avviato al macello.

**abbagna’** lavare le pecore in apposite località. Bastava mandare una pecora in acqua che le altre la seguivano. Uscite dall’acqua non erano spazzolate, si aspettava che si asciugassero con il sole. Dopo questa immersione, i pezzi di terriccio o escrementi (*patacche*) o resti vegetali rimanevano ancora attaccati alla lana.

**abbàlle** giù, in basso.

**abbera'** portare a bere gli animali.

**abbia'** portare gli animali in un determinato luogo per fargli trascorrere la notte pascolando.

**abbotta'** gonfiarsi.

**abbottàtu** gonfiato; Si dice degli agnelli che, una volta uccisi, vengono gonfiati per staccare meglio la pelle | detto delle pecore che si gonfiano a causa della erba medica mangiata e dopo bevuta.

**accappa'** coprire, qualcosa o qualcuno con un telo o coperta per ripararsi, in genere, dal freddo.

**accianga'** camminare con lunghe falcate.

**accioppa'** azzoppare.

**accioppeca'** azzopparsi.

**accuia'** accudire gli animali con cibo ed acqua.

**accurtatòra** scorciatoia.

**àcqua** acqua.

**acquàccia** rugiada.

**acquacòtta** zuppa di vegetali a base di pane raffermo, bagnato nella zuppa, oppure di pane messo in una scodella e ricoperto dall'*acquacòtta*.

**acquàru** cavità di un albero o di un sasso dove si deposita l'acqua piovana utilizzata per bere.

**acquétta** pioggia leggera.

**adaveni' la résa** espressione utilizzata per indicare quanto avrebbe fruttato in soldi la merce venduta, ovvero se il ricavato era stato buono o cattivo.

**addiùnu** digiuno.

**addora'** odorare || emettere un odore gradevole.



**addurmi'** addormentare.

**aemà** mattino.

**affamàtu** affamato.

**affaticàtu** stanco.

**affiaràtu** animale o persone che cerca di aggredire.

**aggràscetatu** terreno abbondantemente letamato.

**agnèllo** pecora con età da tre mesi a un anno. Era macellato quando aveva raggiunto i 6-7 Kg.

**agnellóne** agnello che aveva 2/3 mesi di vita ed un peso superiore a quello dell'agnello.

**àinu** agnello dopo svezzato.

**aiupàsse** mangiare insieme,<sup>3</sup> ingoiare.

**aizza'** mettere contro; *so azzatu u cane*, gli ho messo contro il cane.

**alla seréna** lasciare qualche cosa all'aperto, di notte e al freddo, per farlo seccare.

**allaccàne** impastorare un animale. Si fasciava un ginocchio posteriore in modo da bloccare il movimento di un arto.

**allatta'** allattare.

**alleàne** vedi *alleiva'*

**alleiva'** allevare bambini o animali.

**allenta'** allentare. || *allenta po'*, si dice ad una persona per fargli allentare il passo.

**alletta'** attirare a sé, specialmente animali, facendo un verso o porgendo del cibo ad essi.

---

<sup>3</sup> Il termine deriva dai *iupi*.

**allongatòra** strada più lunga che si fa per raggiungere un luogo.

**allontana'** allontanare.

**allopàsse** impantanarsi nel fango.

**allucca'** richiamare qualcuno lontano; *'on si alluccatu*, non hai chiamato.

**alluccàne** vedi *allucca'*.

**ammacchiàtu** persona o animale rifugiato nel folto del bosco.

**ammantàtu** coperto da un mantello qualsiasi; *è ammantatu 'e nee*, è coperto di neve.

**ammazzatòra** luogo attrezzato per l'abbattimento del bestiame destinato al consumo [mattatoio].

**ammónte** su, in su, in alto.

**ammuccuna'** viziare, di solito riferito ad animali quando si dava grano, avena o sale invece del solito cibo. L'animale ritornava dal padrone per richiedere il grano o l'avena; *la si ammuccunata*, l'hai viziata.

**ancinàta** serie di uncini per appendere animali o carni macellate.

**ancino** uncino. || attrezzo di legno utilizzato per bloccare le pecore durante la mungitura. Era a forma di V capovolta e ad un'estremità era legato uno spago. L'altro capo dello spago era legato a un bastone infisso nel terreno, prossimo a chi mungeva. Mediante lo spago non c'era possibilità che l'uncino si perdesse o allontanasse da chi mungeva. L'uncino veniva messo al collo della pecora. Quando la pecora sentiva l'oggetto sul collo, rimaneva immobile.



**ancunia'** stare per morire.

**anneàtu** pieno di neve.

**annua'** annodare.

**annucca'** uccidere con colpi alla nuca.

**annuccàtu** colpito alla nuca.

**anzèrra** chiudi; *à anzerratu* ha chiuso.

**anzerra'** chiudere qualcosa

**appacìna** zona esposta a Nord di una montagna.

**appaglia'** mettere da mangiare agli animali nella stalla. || mettere la paglia nella stalla come lettiera per tenere le pecore asciutte. Si cambiava più volte nell'arco del mese, in base alle condizioni climatiche.

**appéi** raggiungere a piedi.

**appettàta** salita molto ripida.

**appiana'** raggiungere un'altura e da quel momento camminare in piano.

**appicca'** appendere.

**appiccia'** accendere il fuoco.

**appizza'** avvicinarsi.

**appusàsse** posarsi, riposarsi, calmarsi;

**àrberu** vedi *àrbiru*.

**àrbiru** albero.

**àrda** alta.

**ardita** pecora femmina, considerata la “più sveglia”, a cui era appesa al collo una campana e che guidava il gregge. Era il punto di riferimento sia per il gregge, che per il pastore.

**ardu** alto.

**arrilla'** incitare a cambiare direzione.

**arrizzàsse** alzarsi (dal letto, dalla sedia), svegliarsi.

**arrobba'** rubare.

**assettàsse** sedersi.

**assolàtu** zona esposta a Sud di una montagna.

**assucca'** asciugare.

**attacca'** attaccare, legare con una corda o spago.

**attórno** attorno.

**attraccia'** passare nel mezzo.

**auna'** radunare, restringere cose o animali in un posto.

**avventàsse** lanciarsi con foga verso qualcuno; *u cane me ss'è avventatu contru*, il cane mi è venuto contro.

**azzanna'** mordere da un animale con le zanne.

**azzinna'** succhiare il latte dalle mammelle.

**ballatùru** piano della stalla.

**ballóne** rotolo di velli di pecora. Era un cilindro di 1,80 metri, del peso di qualche quintale.

**banchétta** vedi *prituicchia*.

**bardèlla** tipo di basto usato solo per cavalcare. || lana che non si tosava sulla schiena negli agnelli più giovani per proteggere le reni dal freddo dopo la tosatura. || stanchezza dopo un lavoro faticoso; *so fatta 'na bardella!* ho fatto una fatica.

**barzóttu** formaggio appassito, mezzo secco.

**bassétta** pelle dell'agnello.

**bastóne** bastone.

**battisicchiu.** operazione che consisteva nel battere ritmicamente un secchio vuoto per svegliare gli addetti della masseria. L'azione era svolta dal *capumascia*, che era la persona più anziana e che era quello che, data l'età dormiva meno di tutti, così la mattina svegliava i pastori per riprendere le attività.

**bée** azione di animale o uomo che beve. || agnello che stava pop-pando: *sta a bee* sta prendendo il latte.

**bela'** belare.

**biffa** ramo d'albero [frasca] terminante con un fazzoletto di stoffa che si metteva in un terreno per non far accedere animali per pascolare.

**biffa'** mettere dei segnali per segnalare di non far accedere animali per pascolare.

**biffàtu** zona negata agli animali.

**biinìce** benedire. Il giorno di Sant'Antonio abate, il 17 gennaio, avviene la benedizione degli animali. In passato i pastori di Pereto portavano il proprio gregge in prossimità della chiesa di Sant'Antonio, situata fuori dell'abitato, nelle vicinanze del rione *Castello*. Al termine della celebrazione svolta presso la chiesa, i vari animali, condotti dai loro padroni, ricevevano la benedizione da uno dei sacerdoti locali.



**bisàccia** grossa sacca di stoffa o di pelle che si porta a tracolla.<sup>4</sup> Era posizionata anche sul basto degli animali per il trasporto.

**biscino** ragazzo minorenni a cui erano affidati servizi utili al gruppo dei pastori che erano in transumanza. In genere era un ragazzo del luogo dove migrava il gruppo. Il suo compito principale era quello di spingere le pecore verso colui che le doveva mungere. Poteva svolgere anche la funzione di *varzòne*.

**bocca o bocchetta** vedi *vàu*.

**borràccia** borraccia.

**bòscia** tasca interna della giacca del pastore. Era cucita appositamente per contenere oggetti di grosse dimensioni, ad esempio un filone di pane. Ci si poteva mettere anche un agnello appena nato.

**bràe** espressione utilizzata per incitare ad andare più veloce.

**bràncu** gregge composto di centinaia di capi.

**braticola** graticola.

**bronzina** campana appesa al collo degli animali che emette un suono fine e squillante.

**bùccu** sacchetto di tela che si appende al collo degli animali, riempito con una dose di biada e, finita questa, la razione di fieno per essere mangiata, oppure era lasciato vuoto per non dargli la possibilità di mangiare qualcosa.

**budégliu** budello.

**caciàra** luogo dove si lavorava il latte degli ovini. In genere, la lavorazione avveniva in casa, o presso la stalla. Poteva ospitare anche le forme di formaggio messe a stagionare, se l'ambiente lo permetteva.

---

<sup>4</sup> Era la tipica sacca che portano i frati alla cerca.

**cacièru** attrezzo che serviva a far scolare la forma di formaggio appena prodotta. È una tavola di legno, scavata e sagomata con una punta, che incanalava il liquido che fuoriusciva dalla pressatura della cagliata.



**caciotta** formaggio fresco, non stagionato da 7 a 10 giorni. È il prodotto realizzato dopo poche ore della produzione della *quagliata*.

**càciu** formaggio.

**càgliu** caldo.

**caiò** cesto cilindrico per somministrare il fieno alle pecore. Nella stalla erano presenti più di uno di questi contenitori. Erano realizzati con i rami di nocciolo, a forma di cilindro, intrecciati in alto, al centro ed in basso. Erano poggiati in terra e per non farli cadere erano appesi al soffitto della stalla, mediante le corde. Le pecore infilavano il muso nel cesto, con la bocca afferravano dei ciuffi di paglia, la estraevano dal cesto e la mangiavano. Quando il foraggio presente nel cesto era finito, il pastore lo riempiva con del nuovo foraggio.



**callàccia** afa.

**callàra** vedi *callàru*.

**callàru** grossa *cottora*, caldaia di rame grande usata anche per lavare il formaggio.

**cambàli** pezzi di pelle di pecora utilizzati per proteggere i polpacci e coprire le scarpe. Il *cambale* partiva dal polpaccio fino ad arrivare a coprire parte dello scarpone, in modo da proteggerlo dalla pioggia.

**campàna** elemento suonante appeso al collo di alcuni animali domestici.



**campanàccio** campana di grosse dimensioni.

**càne** cane. Non esisteva un tipo di cane particolare per gestire le pecore, erano chiamati *i cani peccaricci*.

**canìttu** piccolo cane.

**capànnu** capanno portabile, usato dai pastori in campagna. Era costituito da 5 o 6 archi di legno di nocciolo, ricoperti con un'erba (*fillacciola*) a foglie larghe e lunghe ed era intrecciata. L'erba tessuta era sovrapposta a strati e copriva tutta l'intelaiatura, realizzando una costruzione leggera.

**capézza** cavezza; corda che viene messa sul muso degli animali per guidarli.

**capezzàgne** solchi che si facevano ai bordi del campo dove l'aratro non era arrivato durante la realizzazione dei solchi paralleli. Servivano anche a definire (*recapa* ') il confine con i terreni limitrofi.

**caporéglio** capezzolo.

**cappéglio** cappello. Indumento utilizzato per proteggere il capo dal sole e dalla pioggia.

**capraréccia** recinto per ricoverare le capre, luogo adibito al pascolo di questi animali.

**càpu** parte iniziale di qualcosa.

**capuàttu** malattia delle pecore che fa gonfiare le orecchie e la testa con perdita di umori.



**capucordàra** pecora che prova più volte ad evadere dal recinto delle pecore. Quando si realizzava lo stazzo con le reti, c'era sempre qualche pecora che tentava di uscire dal recinto (*capucordara*). Questa, con la testa cerca di alzare la rete e, se ci riusciva, faceva uscire altre pecore, con la disperazione del pastore che le doveva poi recuperare. Quando lo stazzo era realizzato con gli spini (*fratticciu*) la *capucordara* non esisteva, poiché non si riusciva ad evadere a questo tipo di recinto.

**capucòrdu** piccola corda per legare la rete usata per realizzare lo stazzo delle pecore.

**capucròce** crocevia, incrocio di strade. || inizio o fine della rete dello stazzo.

**capumàscia** persona più anziana della masseria.

**cardamàcchi** indumento costituito da una pelle di pecora opportunamente ritagliata. Erano indossati sopra i calzonni. Avevano lo scopo di proteggere le parti basse del pastore, a partire dai fianchi fino alle caviglie, riparandolo anche dalla pioggia.

**carnière** contenitore di forma parallelepipedica. Al suo interno venivano posti alimenti (formaggi o carni) che potevano essere razzati da animali (gatti, topi, volpi, ecc.) e per proteggerli da insetti o parassiti.

**carosa'** tosare le pecore.

**carosatùra** taglio del vello delle pecore o del pelo di altri animali. Si faceva una volta l'anno, in primavera, a maggio, prima di portare il gregge in montagna per il pascolo estivo. Era svolta dopo l'operazione di *abbagna'*.



**carrapina'** avanzare lento e a fatica.

**carrapinane** vedi *carrapina'*.

**carraréccia** scivolo o pista in montagna e nei boschi realizzata per estrarre il legname.

**càrru** carro.

**carusìnu** operaio specializzato nella tosatura degli animali.

**càssu** forma di legno di legno di faggio usata per produrre il formaggio.



**castràto** maschio della pecora che subiva l'operazione di castratura a due anni. Lo si faceva crescere fino a che non aveva raggiunto il peso desiderato dal pastore.

**cattiu** formaggio rovinato, immangiabile. || comportamento di persona o animale.

**cavàgliu** cavallo

**cavàlla** cavalla.

**cazétta** calza, calzino.

**cazùni** calzoni.

**cercégli** protuberanze cutanee sotto la gola delle capre.

**ciammóttu** fagotto.

**ciampìca** zampogna.

**ciavàrro** pecora con età da un anno a un anno e mezzo, pronto per la riproduzione.

**cìma** cima.

**cimàta** parte alta di una cima.

**cioppeca'** zoppicare.

**cióppu** zoppo.

**cóa** coda.

**còccia** buccia del formaggio.

**còla** pezzo di tela di canapa usata per filtrare il latte del formaggio prima della cottura. Aveva la forma di una tasca, da cui fuoriusciva il latte versato.

**cola'** filtrare; *a colà lu latte*, filtrare le impurità presenti nel latte.

**colatùru**, utensile concavo con il fondo bucherellato [colino]; serviva per liberare il latte dalle impurità.

**coleca'** coricarsi; *me nne vao a coleca'*, vado a dormire.

**colecàsse** vedi *coleca'*.

**collacchittu** colle piccolissimo.

**collàchciu** piccolo colle.

**collàre** collare, usato principalmente per i cani.

**collàre antilùpo** collare con degli spuntoni in ferro che uscivano in fuori. Serviva per proteggere il collo del cane, uno dei punti vulnerabili dell'animale. Lo proteggevano dai lupi, ma anche da altri cani più violenti.



**còlle** colle, altura.

**colòstra** primo latte dopo il parto [colostro].

**compàgnu** compagno.

**còppa di tèrra** estensione di un terreno pari a 1.088 m<sup>2</sup>, in Pereto l'estensione è arrotondata a 1.000 m<sup>2</sup>.

**còppia** coppia di agnelli partoriti dalla stessa pecora; *vell'abbacchio te' na coppia* detto ad agnello che aveva un fratello gemello.

**coppiétte** pezzi di carne di pecora o cavallo lunghi, essiccati al sole.

**coràta** pietanza realizzata con l'interno della pecora, era preparata da molti in paese dal momento che era venduta a poco prezzo.

**coratèlla** interiora dell'abbacchio.

**cordèscà** pecora che figliava la prima volta, ovvero che ancora non aveva partorito, o che aveva saltato il primo parto in quanto aveva abortito.

**còro** la pelle e la lana della pecora.

**cottóra** paiolo stagnato usato generalmente per fare il formaggio, piccolo *callaro*.

**cottorèlla** piccola *cottora*.

**cràpa** capra. Non fornisce lana, bensì latte e carne. Per questo motivo era poco allevata in paese. Si allevava perché la capra è *meno signora della pecora*: la pecora predilige le erbe del piano, mentre la capra mangia anche le erbe che nascono tra i sassi e questi non sono mai mancati a Pereto. una carne dura a masticare.

**crapàru** guardiano delle capre.

**crapittu** capretto. La sua carne è più richiesta, migliore dell'abbacchio, che della capra adulta, la quale risulta dura a masticarsi.

**crasta'** castrare un animale in previsione della macellazione.

**crastàtu** castrato.



**cucchiàra** vedi *ramina*.

**cuncurùzzu** monticello stretto e alto.

**cupèlla** contenitore di legno per liquidi, in genere per l'acqua da 5 e 10 litri.

**cupellétta** piccola *cupella*.

**curiòi** lacci di cuoio per scarponi.

**cuttùru** vedi *cottòra*.

**dannodàto** danno provocato da persone o animali, per lo più verso i prodotti della terra.

**digìuna** pietanza preparata con un tratto dell'intestino dell'agnello che ancora aveva il latte al suo interno. Era fatto uscire il latte dal pezzo tagliato e poi cotto in padella.

**diuna'** stare digiuni, non aver mangiato.

**èrba** erba.

**èrba nètta** erba non calpestata, dove per la prima volta sono portate le pecore a pascolare.

**erbàtico** terreno seminato per produrre erbe da somministrare agli animali.

**fazzulittu** fazzoletto. Il più delle volte era posto intorno al collo per proteggerlo dal freddo e dal sudore. A volte legato intorno all'addome. Era utilizzato per legature necessarie all'occorrenza o per contenere oggetti.

**fida** pagamento di una tassa amministrativa proporzionale al numero di animali portati al pascolo. La tassa finiva nelle casse comunali e questa era un'entrata redditizia per il Comune.

**fidarèlla** appendice (proroga) del contratto d'affitto dei pascoli montani. Pagando la *fidarèlla* il pascolo poteva continuare anche dopo la data nella quale scadeva il primo contratto.

**figlia'** partorire. In tempi passati le pecore si facevano partorire in autunno.<sup>5</sup>

**figliàta** pecora femmina non munta dal pastore in quanto allattava.

**filacciòla** tipo di erba, utilizzata per realizzare la capanna del pastore.

**filattèra** fila di elementi. Riferito anche ad una fila di escrementi lasciate dal gregge durante il transito.

**finàta** confine, termine di un appezzamento.

**fiocca'** nevicare.

**fischia'** fischiare.

**fischiu** fischio. Con alcuni fischi era governato il gregge.

**fòcu** fuoco.

**follàta** pecora di due anni di età.

**fórbice** attrezzo per tosare le pecore.



**forestàle** guardia del Corpo Forestale dello Stato.

**fórma** pizza di formaggio.

**formàggio a cortègliu** formaggio appassito, di breve stagionatura (1-2 mesi).

---

<sup>5</sup> In tempi recenti si è cominciato a far partorire le pecore a Pasqua ed a Natale in quanto c'è richiesta di carne di agnello.

**formàggio co' i iermi** i vermi si formavano naturalmente all'interno del formaggio, se questo non era adeguatamente pressato. Nascevano a causa della troppa presenza di siero all'interno del formaggio: questo iniziava a fuoriuscire, attirando animali. Questo liquido era il posto dove il moscone poteva deporre le uova e da queste nascevano i vermi.

**formétta** piccola pizza di formaggio.

**fossetégliu** piccolo fosso.

**fòsso** piccolo corso d'acqua.

**fràciu** molto bagnato.

**fraiàtu** aborto di pecore o capre.

**fratticciu** recinto costruito con spini, frasche ed altro materiale per il ricovero del bestiame durante la notte.

**frucèlla** recipiente bucherellato utilizzato per la ricotta [fucella], realizzato con rami di *glingu*.

**fruscèlla** vedi *frucèlla*.

**fruttàto** l'equivalente di quanto prodotto da una pecora o da un gregge durante l'anno.

**fùnnu** appezzamento di terreno.

**ghétte** protezioni per le caviglie e gli scarponi.

**ghirba** recipiente in alluminio avente un manico, un coperchio ed un meccanismo per bloccare il coperchio. Utilizzata per il trasporto del latte.

**giacchétta** giacca, indumento del pastore.

**giacìgliu** letto.

**glingu** albero della famiglia del salice [vinco] usato per legare le viti durante la potatura e per realizzare le *frucelle*.



**gliogliarìna** pianta alta e con uno stelo fine, dannosa al frumento. Con questa erba si facevano i capanni per la notte utilizzati dai pastori.

**gnèssu** formaggio rovinato non cagliato al punto giusto, tenuto troppo sul fuoco, rimane gommoso, compatto. Si raschiava la parte esterna per recuperare parte del prodotto.

**gnirminìtu** andato a male, pieno di vermi.

**gonfia'** gonfiare, riferito ad animale che aveva l'addome gonfiato || gonfiare un animale per poterlo scorticare.

**gonfiàtu** formaggio rovinato che presentava delle bolle internamente, era comunque mangiato. Le bolle si formavano a causa del caldo che alterava la stagionatura.

**guardiano della comune** persona che, per conto del proprietario, controllava il bestiame del paese, ma anche dei paesi limitrofi. Si faceva chilometri di strada ogni giorno per controllare gli animali.

**guidarégliu** maschio della pecora adulto, castrato, scelto dal pastore per diventare il capo branco, che recava la campana attaccata al collo. Era addestrato a rispondere ai richiami del pastore. Era l'animale di riferimento per il pastore e per il gregge.

**iàccio** luogo dove i pastori dormivano. accampamento dei pastori durante la notte.

**iuncàta** latte cagliato non salato, messo a scolare in cestelli di giunchi da cui il nome [giuncata]; è il primo lavorato del latte della pecora. In occasione della ricorrenza dell'Ascensione, giorno che era considerato in paese il giorno di festa dei pastori, i proprietari delle greggi, anziché fare il formaggio, preparavano la *iuncata* che poi distribuivano ad ogni famiglia.

**iùpu** lupo. Animale capace di staccare dal gregge qualche decina di pecore, poi le scannava, saziandosi del loro sangue. Il lupo sente il belato della pecora o il suono della campana del gregge a chilometri di distanza. Tra tutti gli animali che può attaccare, sa che la pecora



è quella che si oppone meno all'attacco. Il lupo attaccava anche i cani messi a protezione del gregge. Attaccava anche altri animali, come buoi, mucche e cavalli.

**lana** lana.

**lattaròla** donna che, oltre ai lavori di casa, doveva andare a prendere il latte in montagna o in campagna, dipendeva dal periodo, e portarlo in paese. Nell'andare allo *stazzo* in montagna, le donne portavano da mangiare a chi accudiva le pecore. Questo succedeva ogni giorno, ovvero con un'animale da trasporto le donne raggiungevano lo *stazzo*. Al ritorno dallo *stazzo* portavano il latte in un secchio cilindrico, in seguito saranno utilizzate le ghirbe. Il latte prelevato era poi lavorato per fare il formaggio o la ricotta. || pecora femmina alla quale era stato tolto l'agnello e quindi era munta.

**lea' la muffa** rimuovere l'eventuale muffa prodotta sulla superficie del formaggio che stagionava. Per non farla crescere le forme di formaggio erano continuamente girate. In alcuni casi il formaggio veniva lavato con acqua ed aceto e poi oliato, in modo da limitare successivi attacchi da muffe o insetti.

**lestra** tana della lepre, giaciglio di animali, nascosto tra le erbe e gli arbusti. Era la costruzione che i pastori transumanti realizzavano nella *Campagna romana*.

**lìpera** vipera.

**lupàru** luparo. Persona che cercava i lupi per riscuotere la taglia, messa in genere dall'amministrazione comunale, mentre i pastori offrivano qualche prodotto del loro gregge (formaggio, ricotta, agnello) o anche vino o soldi. Per mostrare la loro uccisione, impalava l'animale, lo impagliava e lo portava in giro per il paese mostrando il palo come un'insegna. Girava anche per altri paesi.

**macèra** muro a secco realizzato con pietre accatastate, che serve a delimitare terreni di proprietari diversi.

**macirinu** cumulo artificiale di sassi. Con questi si poteva realizzare la macera, oppure i sassi tolti da una macera o tolti da un campo per bonificarlo andavano a formare un *macirinu*.

**maddimà** vedi *maddomà*.

**maddomà** questa mattina.

**màgliu** specie di martello di legno, utilizzato per fissare i paletti di legno, in genere dello stazzo che custodisce il gregge delle pecore.



**magnaòra** mangiatoia; serviva per contenere cibo per gli animali.

**magra** liquido di colore blu realizzato mescolando polvere blu con olio.<sup>6</sup> Utilizzato per mettere un simbolo di riconoscimento agli ovini o ai sacchi utilizzati nella trebbiatura.

**manta** antico mantello per pastori.

**marmétta** secchio rustico di latta.

**marmittuccio** secchio generico di piccole dimensioni.

**masséra** questa sera.

**matina** mattina.

**mazzàngaru** pezzo di legno grande e duro usato anche per fissare nel terreno i paletti delle recinzioni. Vedi *mazzòcchia*.

**mazzapìchiu** ricotta granellosa fatta col primo latte [colostro] di una pecora che aveva partorito.

---

<sup>6</sup> In epoca recente si utilizzarono delle vernici.

**mazzòcchia** attrezzo che non ha la piegatura ad “L” come *u magliu*. Era utilizzato per piantare i paletti dello *stazzo*. Sinonimo di *mazzàngaru*.

**mazzolétte** pietanza realizzata utilizzando l'intestino dell'agnello. Veniva lavato, lessato e per ultimo ripassato in padella.

**màzzu maèstru** ultima parte dell'intestino, quello collegato all'ano per espellere gli escrementi.

**mena'** condurre, portare via qualcosa. La *mena delle pecore* è la transumanza.

**menèstra** zuppa di legumi.

**merca** timbro in ferro che riportava le iniziali del nome e cognome del proprietario, per riconoscere a chi apparteneva l'animale mercato. || segno di riconoscimento, marchio. Quella delle pecore si svolgeva in primavera qualche giorno dopo la *carosa*.

**merca'** apporre un timbro di riconoscimento.

**mercànte** proprietario che aveva più di 500 ovini, ovvero un proprietario di grandi greggi. L'attività di custodie e governo del gregge era affidata ad un suo dipendente (*vargaro*). Il *mercante* poteva anche non vivere con il gruppo che gestiva i suoi animali.

**mercu alle rècchie** per riconoscere un animale del gregge, si praticavano dei tagli consistenti in fori o tacche di parte del lobo dell'orecchio. Questa era una marchiatura che permetteva di riconoscere l'animale per tutta la sua vita, solo che questo segno era poco visibile da lontano. Invece, la mercatura con la *magra* tendeva a scomparire o poteva essere rimossa da un ladro, tosando il vello.

**mesàta** ammontare del compenso mensile dei pastori.

**mmalatìa** malattia. Le pecore erano affette da varie malattie (*zoppia*, *afta epizootica*, *gonfiamento della pancia*, *assuccarella*, *lingua blu*). A queste si aggiungono quelle di parassiti: *zecca*, *rogna*, *visciola*, *vermi*.

**mmasta'** mettere il basto sopra un animale.

**mmàstu** sella di legno che si mette sugli animali da soma per assicurarvi il carico [basto].

**mmocca'** travasare il contenuto da un recipiente ad un altro;  
*mmocca vessu latte* travasa questo latte.

**mocceca'** mordere.

**mócceco** morso.

**móccecone** grosso morso; *m'à datu nu moccecone*, mi ha dato un grosso morso.

**mógne** mungere.

**monna** vedi *secónna*.

**mònta** mungitura.

**montòne** maschio della pecora con età da un anno e mezzo in poi, addetto alla riproduzione. Nel gregge c'erano quattro o cinque animali maschi (*montoni*) su un centinaio di pecore.

**moréa** luogo riparato dal sole; *imeoce a mette alla moréa*, andiamo all'ombra.

**morétta** pecora con il vello di colore scuro.

**mori'** morire.

**mosciarégliu** pastore che aveva tra 100 e 500 pecore.

**muccichittu** piccolo morso.

**mulattèra** strada mulattiera, percorribile per qualsiasi animale.

**mùlu** mulo.

**mùrda** multa, contravvenzione.

**mutina** grosso fazzoletto di stoffa in cui si avvolge e si lega il pranzo *al sacco* della giornata.

**mutinèlla** piccola *mutina*.

**nèe** neve.

**nevài** raccolta di grossi quantitativi di neve pressati con i piedi e poi ricoperti di foglie secche e rami (*frusci e frasche*), in prossimità di qualche avvallamento del terreno. I *nevai* erano la riserva d'acqua nei mesi estivi.

**ombrégliu** ombrello. in tela colorata, di grosse dimensioni. Uno spago era legato alle estremità dell'ombrello e mediante questo spago il pastore lo portava a tracolla, come un fucile.



**ordena'** ordinare un prodotto; *lo si ordenatu lo caciù?* lo hai ordinato il formaggio.

**pacina** località esposta a Nord.

**padronàle** terreno di proprietà privata || animale che ubbidisce solo al padrone.

**pallòcca** pezzo della cagliata.

**pàne assùccu**, pane senza niente dentro.

**pantanìcciu** terreno acquitrinoso e melmoso.

**pantàno** terreno molto fangoso.

**pappòne** impasto realizzato con semola o sfarinati con il siero rimasto della lavorazione del latte. Era dato a mangiare ai cani.

**para'** badare, fare attenzione affinché gli animali non fuggano e producano dei danni.

**paràne** vedi *para*'.

**parannànz**i pezzo di cuoio o stoffa legato sotto la pancia del montone per impedirgli di fecondare le pecore fuori dal periodo voluto

**passivìa** vattene via, detto ad animale per scacciarlo.

**pàssu** punto di ingresso in un terreno recintato.

**pastòra** tipo di legaccio utilizzato per '*mpastorà* [pastoia]. Erano legate le gambe anteriori dell'animale non permettendo così all'animale di allontanarsi troppo.

**pastorégliu** pastore con poche pecore.

**patàcca** grumo di sporco.

**pècora al sùgo** sugo preparato, con la carne della pecora, per condire le *sagne* o gli gnocchi. Per questa ricetta la parte più apprezzata era la spalla dell'animale.

**pècora alla cottòra** pietanza preparata con carne di pecora cotta con la cipolla e il sale.

**pècora** pecora. Era venduta quando pesava tra i 30-40 Kg.

**pecorarégliu** pastore con meno di 100 pecore.

**pecoràro** persona che governava e gestiva un gruppo di pecore [pastore].



**pianàta** lungo appezzamento di terreno in piano.

**pilliccia** pelliccia || pelle di animale conciata.

**pillicciàru** commerciante di pelli, persona che veniva in paese per acquistare pelli, tra cui quelle delle pecore.

**pìzza** forma di formaggio.

**pòccio** agnello allevato da persona, in quanto la madre non aveva il latte oppure era insufficiente. In genere andava dietro il pastore, dal momento che era colui che poi lo alimentava, dandogli del latte preso da altre pecore.<sup>7</sup>

**poggia** o **poggialla**’ comandare ad un animale di spostarsi.

**pónta** piccolo branco di animali; *‘na ponta ‘e cavagli*, un branco di cavalli; *‘na ponta ‘e pecore*, un gregge.

**pontarella** gruppo ridotto di animali, meno di una *pónta*; *ci stea ‘na pontarella ‘e pecore*, c’erano poche pecore.

**pòsta** lotto di terreno su cui pascolare, assegnato ad ogni *mercante* dall’amministrazione comunale dopo il pagamento di una tassa (*fida*). || punto di riferimento.

**precòiu** struttura che serviva a gestire il gregge, composta da: il recinto dove avrebbero stazionato la notte, il mungitoio, l’area dove stazionavano altri animali (somari, asini, muli, cavalli, ecc.) portati al seguito del gregge ed il dormitorio per i pastori. Struttura utilizzata per poco tempo.

**préna** gravida, incinta.

**pressa**’ pressare il formaggio nel *casso* per fare uscire il siero. La pressatura costituisce uno strato esterno che protegge la parte interna del formaggio. Se non si fossero premuti abbastanza i granuli del formaggio, all’interno sarebbe rimasto del liquido. Questo nel tempo

---

<sup>7</sup> Il termine prende origine dal verbo pocciare, ovvero poppare, succhiare.

fermentava e soprattutto cercava di scendere verso il basso, rompendo la crosta della forma, permettendo a batteri ed animali di entrare all'interno del formaggio.

**primaticcia** riferito a pecora che figliava prima del tempo previsto per l'età dell'animale.

**prituicchia** sgabello di legno a forma di mezzaluna con tre piedi, usato per sedersi durante la mungitura degli animali da latte. Sinonimo di *banchetta*.



**pùca** piccolo stecco di legno.

**puca'** forare a più riprese il formaggio, messo nel *casso*, mediante uno stecco di legno (*puca*). Inserito lo stecco, si premeva il formaggio per far uscire il liquido che ancora si trovava internamente. Andava fatto uscire più siero possibile per lasciarne meno all'interno; *à pucatu lo cacio?* hai fatto uscire il siero?

**pùssa via** detto per allontanare il cane in malo modo.

**quaglia'** cagliare del latte.

**quagliàta** cagliata.

**quagliàtu** latte condensato pronto per il formaggio.

**quàgliu** miscela per la lavorazione del formaggio [caglio]. È una sostanza acida estratta dallo stomaco dei ruminanti lattanti, usata per coagulare il latte.

**quàzza** rugiada.

**quazzùsu** molto umido.

**raccavalla'** ripassare da una parte ad un'altra.

**raciglia** leggera gelata superficiale del terreno.

**radduna'** vedi *auna'*.

**rallarga'** diradarsi delle nubi dopo un temporale.



**ramìna** utensile di rame con un braccio corto e ricurvo, utilizzato per pescare i grumi di ricotta nel paiolo dove era messo a bollire il siero.

**ranèra** grandine.

**rannuela'** tornare nuvoloso.

**ranzói** grandine e acqua.

**ranzugli** vedi *ranzòi*.

**rapàtu** tosato a zero.

**rapazzòla** letto, giaciglio usato dai pastori e dai boscaioli. Realizzato con bastoni di legno e con sopra pelli secche di pecora per rendere più morbido il giaciglio. Alcuni utilizzavano delle frasche o un sacco ripieno di paglia al posto delle pelli. Realizzata più di una all'interno della capanna dove dormivano i pastori.

**rascìtu** terreno di montagna dove l'erba è più rigogliosa ed abbondante.<sup>8</sup> Termine usato anche come nome proprio di località.<sup>9</sup>

**rassenera'** tornare il sereno.

**ratta'** grattugiare il formaggio; *ratta lu caciù*, gratta il formaggio.

**rattacàciu** grattuggia per il formaggio.



**rauna'** vedi *auna'*.

---

<sup>8</sup> Il termine indica abbondanza.

<sup>9</sup> A Pereto esistono due località poste in parallelo chiamate *Rascìtu di sopra* e *Rascìtu di sotto*.

**razzinna'** tornare indietro a bere il latte dalle mammelle della madre.

**recala'** discendere da una altura.

**reconta'** contare di nuovo. Il pastore contava ogni tanto le sue pecore per verificare eventuali perdite di animali. Una conta fondamentale avveniva nel mese di maggio. In quel periodo faceva il resoconto dell'invernata, ovvero quante pecore erano sopravvissute alla fame. *A maggio se recontano le pecore.*

**refiocca'** ricominciare a nevicare.

**remissu** far rientrate animali o altre cose.

**rencappella'** annuvolarsi.

**renfrasca'** mettere insieme due gruppi di pecore per formarne uno più grande.

**renfrascàsse** detto quando due greggi si mescolavano tra di loro durante il transito o il pascolo.

**rentra'** rientrare, riportare all'interno di casa, stalla o cantina cose o animali.

**repassàta** pietanza preparata con tutti i pezzi di carne della pecora. Si lessava in un caldaio la carne con l'osso. Al termine della cottura si levava il grasso che affiorava nel recipiente. Si toglieva la carne dal caldaio e si levavano eventuali pezzi di grasso ancora attaccati alla carne. Si spolpava la carne dall'osso e la si faceva raffreddare. Il giorno dopo era cotta in padella con aglio, cipolla ed olio.

**repàssu** secondo passaggio delle pecore durante la mungitura. La pecora andava munta una seconda volta, ovvero si ricominciava a mungere. in questa maniera si riusciva a recuperare più latte ed inoltre faceva sì che la pecora ne producesse di più.

**réppa** dislivello del terreno che sale ripido.

**résa** rendimento.

**resalli'** risalire.

**restrégne** restringere, radunare, in particolare animali.

**retocca'** riportare un animale alla sua stalla.

**revangàgliu** detto ad animale *in calore*.

**ricòtta** ricotta. Il siero avanzato dalla lavorazione della cagliata era messo nuovamente sul fuoco, per questo si utilizza il termine ricotta, cotta due volte. Era schiumato il siero con la *ramina* e quanto raccolto era messo dentro la *frucèlla*.

**rigliàstra** capretta piccola.

**rimessino** piccolo recinto dove radunare il bestiame. Realizzato con spini (recinto chiamato anche *fratticciu*) o con sassi.

**rimmèlle** animelle, parte delle interiora della bestia macellata. Nella pecora sono le tonsille.<sup>10</sup> Erano messe al fuoco per cuocerle e mangiate anche senza condirle.

**rispòsta** affitto di un terreno da pagare in natura. La quantità era fissata in base all'accordo preso tra le parti.

**sala'** spargere il sale sulla faccia superiore del formaggio, dopo che era stato messo nel *casso*, ovvero avveniva la *salatura a secco*. Qualche giorno dopo si girava sottosopra la *forma*, mettendo altro sale sull'altra faccia. Dopo averlo salato sulle due facce non si metteva più sale.

**salère** zona ove erano presenti pietre lisce, sopra le quali i pastori depositavano il sale da far mangiare agli ovini.

**sassasà** richiamo per le pecore.

**sbacchiatùra** macellazione degli agnelli; *demo da sbacchia'*, dobbiamo macellare gli abbacchi.

---

<sup>10</sup> Nelle mucche era considerata anche la ghiandola vicina al cuore [timo].

**sbota'** voltare, girare.

**scaciàtu** siero ottenuto dopo tolto il formaggio, pronto per estrarne la ricotta.

**scannàtu** sgozzato || sangue uscito dopo lo sgozzamento.

**scannatùra** pietanza preparata con il sangue dell'agnello scannato. Raccolto in una bacinella si coagulava con il passare del tempo. Una volta rafferma, si separava a pezzi, si cuoceva nell'acqua. Dopo la bollitura si ripassava in padella con pomodoro e cipolla.

**scappellàta** togliere una sostanza solida da una sostanza liquida || separazione di due *frucelle* 'ncappellate.

**scarpùni** scarponi dotati di chiodi o grappe sotto la suola, per permettere una maggiore adesione al suolo. Per non farli rovinare, alcuni tipi avevano in punta e di dietro dei rinforzi di ferro come protezione.

**scavalla'** passare al di sopra di qualcosa uscendo dalla sede naturale.

**schìna** schiena.

**schióppu** fucile. Utilizzato per allontanare eventuali lupi che si apprestavano ad attaccare il gregge. Se il pastore sparava un colpo in aria, il lupo si metteva paura e scappava a tal punto che cambiava territorio, ovvero si spostava per decine di chilometri per la paura.

**schiumaròla** attrezzo da cucina consistente in una paletta rotonda bucata, usata per togliere la schiuma, in genere il brodo, o per pescare la pasta o le verdure dall'acqua di cottura. A volte utilizzata al posto della *ramìna*.

**sciabbicòtto** lungo pastrano.

**scifu** pezzo di tronco scavato utilizzato per fornire da mangiare. || mangiatoia per maiali [trogolo], ma anche per ovini (*magnaòra*). Nel caso delle pecore erano realizzati con tre tavole lunghe quasi

quattro metri sorrette da cavalletti fissati nel terreno. Di queste mangiatoie ne erano realizzate più di una, in relazione alla numerosità del gregge. Nello *scifu* era messo il granturco o la sansa delle olive.

**sciscì** richiamo per le pecore, poste nelle vicinanze del pastore, per dargli il sale. Per richiamare le pecore lontane si utilizzava il *fischiu*.

**scoa'** levare gli escrementi attaccate alla lana della pecora. || operazione del taglio della coda (*coa*) agli agnelli.

**scollàtu** valicata un'altura.

**scommarégliu** mestolo fatto di rame o di legno di forma quadrangolare, utilizzato per attingere l'acqua.

**scommerda'** sporcare, imbrattare; *è tuttu scommérdatu*, è tutto sporco di cacca.

**scommerdàte** sporche di escrementi, si dice in particolare delle pecore.

**sconcia'** abortire; *au scunciu vinti pecore*, hanno abortito venti pecore. L'erba bagnata poteva far abortire le pecore incinte (*le ficea sconcia'*).

**scònciu** aborto spontaneo degli animali.

**scorteca'** scorticare, togliere la pelle agli animali [scuoiare] durante la macellazione.

**scozza'** smuovere le pecore *'ngozzate*. È l'operazione contraria di *'ngozza'*. Nel pomeriggio il pastore le scozzava, ovvero, se non si erano mosse da quando si erano ammassate tra di loro, le incitava a muoversi.

**scrósciu** violento e forte acquazzone.

**scupa'** scavare un tronco con l'ascia per realizzare uno scifo.

**scuriàzzu** frusta con un manico di legno alla cui estremità è legata una corda.

**secónna** placenta degli animali.<sup>11</sup> Espulsa dopo il parto, in genere era mangiata dai cani del gregge.

**séra** la sera

**séru** siero, residuo della lavorazione del latte dato come nutrimento ai cani che seguivano il gregge (*u seru pegli cani*) o ai maiali. In tempi non tanto antichi, per la fame, era bevuto da chi non aveva da che sfamarsi. Questo liquido conserva un alto valore nutrizionale.

**sgrullòne** pioggia breve, ma intensa.

**sicchiu** secchio.

**sicchiu ‘elle pècore** secchio, di forma particolare, che aveva lo scopo di proteggere il mungitore dagli schizzi del latte e di non far disperdere il latte. Non aveva manici; la parte anteriore era più alta di quella posteriore.



**sicurta’** cauzione, facoltativa, versata da un terzo al momento della firma del contratto d’affitto dei pascoli.

**siu** grasso di maiale o pecora fuso e conservato in panetti [sego], usato per ingrassare gli scarponi e per fare il sapone.

**smatra’** operazione per far nascere animali che non riuscivano ad uscire normalmente dal grembo della madre. Mediante l’inserimento di una mano si cercava di far nascere l’animale.

**sòa** vedi *sòda*.

**soàtta** cinghia di cuoio a cui si attacca una campana e si lega al collo, realizzata anche con del legno ricurvo.

**sòcceda** vedi *sòcceta*.

---

<sup>11</sup> Prima nasceva il figlio dell’animale ed era espulso per primo, e per seconda (da qui prende origine il termine) la placenta.

**sòcceta** mettersi in società per allevare il bestiame. E' un contratto per la costituzione di un'impresa agricola a carattere associativo, in cui si attua una collaborazione tra chi dispone del bestiame (soccidante) e chi lo prende in consegna (soccidario), allo scopo di allevarlo e sfruttarlo, ripartendone gli utili che ne derivano.

**soccoa'** mettere la gallina in calore sotto un qualche oggetto (cassetta di legno, tina, scatola) per farla "sfreddare", per non permettergli di covare le uova. Analogamente si metteva il capretto giovane, per non farlo giocare, in un piccolo recinto.

**sòda** pecora femmina che non aveva figliato ancora essendo piccola; quindi, non aveva agnelli e di conseguenza il latte. Poteva essere anche una pecora che aveva saltato una o più gravidanze.

**somàro** pezzo di albero che aveva un braccio, avente la forma della lettera greca *tau*, da cui pendeva una catena (in alcuni casi non era utilizzata la catena). Era infisso nel terreno, all'interno della capanna, e collocato in prossimità del focolare che si trovava in fondo alla parte dove si lavorava il latte. Vi si appendeva anche la *cottora* per cuocere il cibo dei pastori.

**spaccàtu** formaggio spaccatosi per il freddo.

**spèrdese** sperdersi, non trovare la strada del ritorno.

**spresciaréglio** caciotta fresca che contiene ancora il siero se è spremuta.

**squagliaréglio** mestolo di legno con rametti tagliati corti usato per girare la polenta o per mesticare il latte e rompere la cagliata [spino].



**squarta'** squartare.

**stabbia'** concimare con lo *stabbiu*. Durante la notte, nell'area delimitata dove riposavano, le pecore lasciavano escrementi. Chi aveva un terreno ed intendeva concimarlo, prendeva accordi con un pastore, il quale faceva stazionare in quel terreno il suo gregge per alcune notti. Da segnalare che le vallate montane di Pereto erano coltivate a grano e le pecore erano richieste per concimare questi terreni.

**stàbbiu** letame degli animali [stallatico]. Il letame era prodotto anche nella stalla, quando le pecore si trovavano rinchiusi. Il pastore tra aprile e maggio metteva fuori dalla stalla questo letame, per renderla agibile. Una volta estratto, era trasportato in un terreno e qui sparso prima dell'aratura così da ottenere una concimazione organica utile per le erbe foraggiere da mettere a disposizione degli ovini stessi. Era fertilissimo a tal punto che gli acquirenti venivano dalla *Piana del Fucino* per comprare sacchi di questo concime.

**stacca** animale molto giovane, riferito al puledro e non alla pecora. Nella pecora l'animale molto giovane era il *ciavarro*.

**staggiona'** mettere il formaggio a stagionare. Il formaggio era stipato in un locale della casa o della stalla, su tavole di legno rialzate dal pavimento, e qui stagionava. Il ripostiglio poteva essere una lunga tavola o più tavole sovrapposte, che formavano dei ripiani. Ogni forma prodotta era collocata dopo la precedente. Questo posizionamento era importante in quanto forniva visivamente l'informazione di qual era la forma da consumare prima. La stagionatura durava in base al prodotto che si intendeva realizzare:

- Formaggio fresco (*caciotta*), non stagionato (1 settimana-10 giorni);
- Formaggio appassito (*a cortello*), di breve stagionatura (1-2 mesi);
- Formaggio secco (per grattugiare), di lunga stagionatura (da 2 mesi in poi).

**stàlla** stalla, termine utilizzato al posto di ovile.



**stàzzu** recinto realizzato con la rete di spago di canapa a larghe maglie [stazzo]. Luogo di pernottamento per pastori e greggi.

**sterpa'** fine del periodo di lattazione negli animali; *le pecore au stirpu*, le pecore hanno smesso di produrre latte.

**sterpatu** animale che non ha più latte.

**stòmmacu** stomaco.

**stràda** strada.

**stràme** foraggio degli animali per l'inverno.

**strippa'** sbudellare.

**suca'** succhiare.

**sugàne** vedi *suca'*.

**sugàtu** succhiato.

**surgittu** pezzetto di formaggio appena cagliato, una specie di mozzarella calda da mangiare subito, realizzato quando c'erano presenti dei bambini. La forma ricordava quella di un topolino bianco, da qui il nome *surgittu*, nome in dialetto di un piccolo *sorcio*.

**svagonàte** riferito alle pecore fatte scendere dal treno, quando queste transumavano con la ferrovia.

**sverna'** passare l'inverno in una località dove avere disponibili erbe per gli animali.

**tascapa'** tascapane. Borsa di panno grezzo o di cuoio portata a tracolla, usata per trasportare i viveri.

**tócca** svelto, cammina; *tocca po'!* svelto!

**tocca'** toccare. || gridare agli animali per farli camminare. pungolare le pecore per farle entrare nei *vàu* durante la mungitura. Operazione che il pastore compiva con l'aiuto dei cani.

**tòso** vello di lana di un unico animale dopo la *carosatura*.

**transumàntza** spostamento di greggi da e verso il piano. I greggi rimanevano in montagna fino a settembre. Scendevano a valle animali che non avevano più disponibile l'erba, o che stavano per partorire e quindi avevano più bisogno di erba per produrre latte. Rimanevano in montagna ancora per alcuni giorni i montoni, le agnelle e le pecore che partorivano più tardi. I greggi piccoli (*ponta*) scendevano nella *Piana del Cavaliere*. I greggi più numerosi migravano fino nella *Campagna romana* dando origine alla transumanza.

**tràppula** tagliola. Utilizzata per catturare i lupi.

**trèccia** pietanza realizzata con l'ultimo pezzo dell'intestino della pecora, quello fino all'ano (*u mazzu*). Estratto l'intestino, era pulito l'interno, lavato e tagliato in tre strisce. Con queste si costruiva una treccia, intrecciando le strisce. Si cuoceva in padella con le patate, oppure allo spiedo.



**treppéi** treppiedi, attrezzo per tenere sollevato il *callaro* durante la cottura del latte o dell'acqua.

**trìppa** pancia.

**vargàru** vergaro, capo pastore, dipendente del *mercante*. Il suo compito era quello di custodire e governare il gregge. Era il responsabile di tutti gli altri lavoranti della masseria.

**varzòne** garzone, era uno dei pastori. Il suo compito, oltre governare le pecore, era quello di trasportare formaggio fresco e ricotta dallo stazzo in paese o in punti in cui venderli (negozi o famiglie). Nel frattempo, faceva la spesa per acquistare eventuali generi alimentari necessari al gruppo di pastori. Poteva svolgere anche la funzione di *biscìno*.

**vàu** costruzione attraverso la quale si faceva passare le pecore per la mungitura. Consisteva in un recinto, una serie di passaggi obbligati ed un recinto retrostante. Stesso significato di *bócca*, *bocchétta*.

**venti a montone**, frase per indicare il rapporto di quanti montoni dovevano esserci per un gruppo di pecore.

**ventràme** interiori di qualsiasi essere.

**vìa** via.

**viài** viaggi.

**viàiu** viaggio.

**viarégliu** piccolo sentiero.

**viarèlla** strada piccola.

**vignaròla** tipo di carretto.<sup>12</sup>

**vìngu** vedi *glìngu*.

**zampetta'** giocare degli agnelli. || pestare.

**zampittu** piccola zampa.

**zàmpu** piede.

**zàppu** caprone, becco, maschio della capra.

**zènga** pecora anziana che a causa dell'età ha la ghiandola mammaria atrofizzata e quindi non produce più latte dalla mammella.

**zìnnà** mammella.

**zìnnè** mammelle.

**zìzzu** odore tipico della pecora, capra ed anche mucca. || tanfo di chi è continuamente a contatto con le pecore.

---

<sup>12</sup> Prende origine dal termine vigna.

## Considerazioni

Attraverso interviste ad anziani del paese di Pereto, sono stati raccolti termini dialettali riguardanti i pastori e le loro attività.

Questa pubblicazione è una raccolta per non dimenticare la pastorizia locale, attività quasi scomparsa in paese. Un modo di vivere, o un mondo, sviluppatosi per millenni, sconosciuto alle nuove generazioni.

Nella foto sotto è mostrato Scio Giacomo *Giacuminu* (Pereto, 10 marzo 1924 - Pereto, 13 febbraio 2016), l'ultimo dei pastori di Pereto che ha condotto al pascolo le sue pecore fino agli ultimi anni della sua vita.

