

Sosula

Cuntrastata :

Parti 1

Ghjaseppa : Allora, o Lù, u femu issu risottu ?

Lucca : Alè, ai cumpratu tuttu?

Ghjaseppa : Iè, aghju fattu e spese sta mane. Ùn manca nunda.

Lucca : Hè risu à posta hè ?

Ghjaseppa : Iè, di quellu tundarellu.

Lucca : Allora... a cipolla, l'erbette, e castagne, u cubu da fà u brodu... U vinu biancu?

A : Mì, l'avemu quì, aghju pigliatu un Patrimoniu, cusì, simu sicuri !

Lucca : Bona ! Emu ficatellu, l'aghju falatu da u paese, u ficatellu di Ziu. L'oliu ?

Ghjaseppa : Oliu d'aliva ? Oliu, u sale, u pevaru, u butiru... è a gretula, emu tuttu tuttu hen.

Lucca : Ùn ti s'è scurdada di nulla ?

Ghjaseppa : Nò, ùn mi pare micca, nò.

Lucca : I funghi, induve sò ?

A : Sò quì ind'a sporta, sò.

B : Innò chì ùn ci sò.

Ghjaseppa : Iè chì l'aghju compri. Aspetta... tè, ùn ci eranu ? È quessi chì sò, fichi secchi ?

Lucca : Euh, và bè, scusa mi !

Ghjaseppa : Lascemu corre !

Parti 2

Ghjaseppa : Aiò, à scucinà ! Cun chì si principia ?

Lucca : A frissoghja induve hè ?

Ghjaseppa : A sai induv'ella hè a frissoghja...

Lucca : Allora, a frissoghja, u cuchjarone di legnu. I cultelli. Tè, piglia ne unu.

Ghjaseppa : Ti ringraziu.

Lucca : Eiu aghju da tazzà a cipolla, tù fà e castagne è i funghi.

Ghjaseppa : Và bè. Cumu i tazzu ? À pezzatelli chjuchi?

Lucca : Iè.

Ghjaseppa : Bò, và bè.

Lucca : Prima facciu scaldà l'oliu... Ci mettu a cipolla. Avà ci vole à mette u risu.

Ghjaseppa : Quantu ?

Lucca : Misura 200 grammi pè piacè.

Ghjaseppa : Alè !

Lucca : Avà lampa quì ! Vedi, hà da beie l'oliu, hà da diventà tralucente.

Lucca : Dunque, a cazzarola, quì. Aghju da mette l'acqua à bolle. Avà mettu un mezu litru d'acqua... Cusì, u mettu à bolle... Intantu m'occupu di u brodu, in a cuppetta, inciaccu à pena, è avà lampu l'acqua.

Ghjaseppa : Guarda, v'è u risu?

Lucca : Iè, avà emu da lampà u brodu. Attenti !

Ghjaseppa : Bulicu ?

Lucca : Iè, ma pocu, ci vole ch'è u risu si beca tuttu.

Parti 4

Lucca : Avà, u ficatellu ! L'aghju intazzatu à fettine. Pigliu una antra frissoghja. Ai finitu t'è ?

Ghjaseppa : Iè, fà puru... Ma, ùn metti micca oliu ?

Lucca : Hì ! Oliu ?! Accidente, ùn hè à bastanza grassu u ficatellu ? Nò, ai da vede, hà da incrustulì... Piglia un piattu è metti a carta nentru. Mì, hè digià cusì crachjulu !

Ghjaseppa : Dì mi à pena, « per piacè », nò ?

Lucca : Iè, per piacè... Eccu, cusì hà da esse menu uliosu.

Ghjaseppa : U mettu ind'è u risu ?

Lucca : Iè, è dopu ciò ch'è ferma di brodu.. Avà, emu da lascià coce bellu bellu una meza uretta.

Parti 5

Lucca : Alè, ci simu quasi. Aghju da tastà.... hmmm

Ghjaseppa : Allora, fà mi vede ? Hm, per mè manca u sale, aspetta !

Lucca : U sale, u pevaru. Micca troppu... Ognunu u pò mette in u so piattu...

Allora, si pò mette ancu l'erbette...

Ghjaseppa : Allora t'è, avia un mischju in casa : erba barona, rosumarinu, salvia è a nepita !

Lucca : Umbè, induve l'ai compru quessu u mischju ?

Ghjaseppa : L'averaghju compru, l'averaghju ! Sò tutte erbette paisane, facciu l'ortu eiu, facciu !

Lucca : È nò, t'è sì ch'è... !! Avà, u vinu da scioglie à pena tuttu...

Ghjaseppa : È i funghi è e castagne ch'è ne femu?

Lucca: Lampa quì ! Lachemu suffrighje bè... Eccu ! Avà, à buleghju à u risottu...

Ghjaseppa : Hè compiu avà ? Ùn metti micca à pena di gretula ?

Lucca : Mì, ai a ragiò, un suppulu di gretula hà da fà prò.

Ghjaseppa : È ch'emu da beie cù u risottu ? Vinu neru o biancu ?

Lucca : Neru, neru, è ! Un sciaccarellu sartinese, cunvineria nò ?

Ghjaseppa : Eh, astru !

Lucca : Aiò, aiò, spiccemu ci chì hà da ghjalà !

Ghjaseppa : Iè, ma, avà, a to vesta a poi caccia ... pè piacè !

Sosula

Partie 1

Ghjaseppa : Alors Lucca, on le fait ce risotto ?

Lucca : Allez! Tu as tout acheté ?

Ghjaseppa : Oui, j'ai fait les courses ce matin. Il ne manque rien.

Lucca : Fais voir! Alors nous avons: le riz... c'est le riz qu'il faut ?

Ghjaseppa : Oui, petit et rond.

Lucca : Les châtaignes, l'oignon, les herbes, le bouillon cube... le vin blanc ?

Ghjaseppa : Regarde, il est là, un Patrimoniù, comme ça on est sûr !

Lucca : C'est bien. Ensuite: le ficatellu, je l'ai descendu du village, c'est le ficatellu de mon oncle. Et l'huile ?

Ghjaseppa : L'huile d'olive ? De l'huile, le sel, le poivre, le beurre, la crème fraîche, nous avons tout.

Lucca : Tu n'as rien oublié ?

Ghjaseppa : Non, je ne crois pas, non.

Lucca : Les champignons, ils sont où ?

A: Ils sont là, dans le panier.

B: Non, ils n'y sont pas.

Ghjaseppa : Mais oui, je te dis que je les ai achetés. Attends, et ça, qu'est ce que c'est ? Des figues sèches ?

Lucca : Bon, ça va, excuse-moi !

Ghjaseppa : Laissons tomber !

Partie 2

Ghjaseppa : Allez, au travail ! Par quoi est-ce qu'on commence ?

Lucca : Où est la poêle ?

Ghjaseppa : Tu vois où elle est

Lucca : La poêle, la cuiller en bois. Les couteaux. Tiens, prends-en un.

Ghjaseppa : Merci.

Lucca : Moi je vais couper l'oignon et toi fais les châtaignes et les champignons.

Ghjaseppa : Comment est-ce que je les coupe ? En tout petits morceaux ?

Lucca : Oui

Ghjaseppa : D'accord.

Parti 3

Lucca : D'abord je fais chauffer l'huile. J'y mets l'oignon. Maintenant il faut mettre le riz.

Ghjaseppa : Combien ?

Lucca : Mesure 200 grammes s'il te plait.

Ghjaseppa : Allez.

Lucca : Maintenant verse-le ici. Tu vois, il va absorber l'eau et il va devenir translucide.

Lucca : Donc, la casserole, la voici. Je vais mettre l'eau à bouillir. Maintenant je mets un demi-litre d'eau. Comme ça je le mets à bouillir. Pendant ce temps je m'occupe du bouillon, dans le bol, j'écrase un peu, et maintenant je verse l'eau.

Ghjaseppa : Regarde, le riz, ça va ?

Lucca : Oui. Maintenant on va verser le bouillon. Attention !

Ghjaseppa : Je remue ?

Lucca : Oui, mais pas beaucoup. Il faut que le riz absorbe tout.

Parti 4

Lucca : Maintenant, le ficatellu que j'ai coupé en petites tranches. Je prends une autre poêle. Toi, tu as fini ?

Ghjaseppa : Oui, vas-y. Mais... tu ne mets pas d'huile ?

Lucca : Quoi, de l'huile ? Eh bien ! Tu trouves que le ficatellu n'est pas assez gras ? Non, tu vas voir, il va devenir croustillant. Prends une assiette et mets du papier dedans. Tiens, tu vois, il croustille déjà !

Ghjaseppa : Dis donc, "s'il te plait", jamais ?

Lucca : Oui, s'il te plait... Voilà, comme ça ça va être moins huileux.

Ghjaseppa : Je le mets dans le riz ?

Lucca : Oui, et ensuite le reste du bouillon. Maintenant on va laisser mijoter une petite demi-heure.

Parti 5

Lucca : Allez, on y est presque ! Je vais goûter...

Ghjaseppa : Alors, fais voir ! Selon moi ça manque de sel.

Lucca : Le sel, le poivre... Pas trop. Chacun peut en mettre dans son assiette.

Alors, on peut aussi mettre des herbes.

Ghjaseppa : Tiens, j'avais un mélange chez moi : du thym, du romarin, de la sauge, de la nepita.

Lucca : Eh bien ! Où est-ce que tu l'as acheté ce mélange ?

Ghjaseppa : Comme si je l'avais acheté ! Ce sont toutes des herbes du village, je fais le jardin moi !

Lucca : Eh ! Toi alors ! Maintenant, le vin pour diluer tout ça...

Ghjaseppa : Et qu'est-ce qu'on fait des champignons et des châtaignes ?

Lucca : Verse-les là. On laisse revenir comme il faut. Voilà ! Maintenant on mélange au risotto...

Ghjaseppa : C'est terminé ? Tu ne mets pas un peu de crème fraîche ?

Lucca : Ah, tu as raison ! Un soupçon de crème fraîche c'est bien.

Ghjaseppa : Et que va-t-on boire avec le risotto ? Du vin rouge ou blanc ?

Lucca : Du rouge, du rouge. Un "sciaccarellu" de Sartè, ça irait bien non ?

Ghjaseppa : Je comprends !

Lucca : Allons, dépêchons-nous avant que ça refroidisse.

Ghjaseppa : Bon, mais maintenant tu peux enlever ta veste... s'il te plait !