

I SPARC DE MESACH

Da oltre mezzo secolo gli asparagi sono un prodotto tipico e pregiato dell'agricoltura mezzaghese. La composizione, che descrive le caratteristiche di questo prodotto, termina con un accorato invito ai giovani mezzaghesei perchè non abbandonino questa tradizione.

In mèss a la campògna vérda
gh'è una lista de téra:
là gh'è la spargéra.¹
De bun'ura maré e miê
in mèss al sguas a bògnen tœutt i pê.²
Tœutt e dü cont ul fèrr in mòn³
ia sfilen pìon pìon
e tiren soeu i sparc bèi sòn.
Nisœun a bufa del nas
perchè l'è un mestê che pias;
a biachen giò ul crapón
a cascen fœura i ugiòn:
g'hònn pagüra de lasà indrê un quèi spargiòtt
che al dé adrê al g'ha del verdòtt.
A impiendisen la caséta
e vònn a câ a ligà i masètt,⁴
ma gh'è sübet ul cliènt che ia fa nètt.
Se fa minga in tèmp a fai soeu
che ghe n'è gemò pœu.
Ul sparc de Mesàch l'è ricercâ⁵
perchè l'è prufümâ:
a gh'è la téra adatâ,
la ghe dà ul savùr
e per quèst a l'è ul migliùr.
Al més de macc a fém fésta:⁶
a prèmien la quantità che gh'è in tésta,
ul mass püsê bèll cunfesiunâ
e ul sparc püsê gròss c'hònn catâ.
Pecâ che i spargèr diminuisen sèmpèr
perchè i giuen ghe véden minga dènter,⁷
ghe piasen bei còtt in del piatt
sènsa sta lé a diventà matt.
Una vœulta che sparés i ansiòn
i giuen a vònn a crumpai al Versé a Milòn.
La spargéra la richiét tònt laurà
prima de vèch i sparc prunt de catà.
Ma curagio, o paisòn,
lasèmel no ul timón
che g'hèm tròpp pasiòn;
la nostra barca la dev andà
perchè de nœum gh'è tœutt de imparà.

Ul nòst esèmpi al dev no muré
ma còl tèmp i giuen hin ubligâ a capé.

¹ Spargéra = asparageto.

² Sguàs = rugiada.

³Gli asparagi vengono estratti dal terreno con l'aiuto di un arnese di ferro (fèrr), che muove la terra e fa leva sulla radice.

⁴ Gli asparagi vengono legati con un rametto di salice in mazzetti di circa un chilo.

⁵ Gli asparagi di Mezzago, bianchi con la punta rosa, sono rinomati per loro bontà.

⁶ Dal 1960 ogni anno nel mese di maggio si svolge la caratteristica sagra degli asparagi

⁷ Ghe véden minga dènter = non si appassionano a questa coltivazione