

L'asèe balsàmic (l'aceto balsamico) (Dialetto della bassa bolognese)

Oriano Tommasini di Alberone di Cento (Fe)

Al fa un parfòm inebriànt,
l'asèe balsàmic al piès a tot quànt.
na' bèla magnèda in cùmpagnia,
e na sursèda d'asèe c'ài fa allegria.
L'asèe balsàmic l'è pàrfume,
al su' savòur l'è na' buntè,
la su flagrànta l'è poesia,
e sòl furmài l'è na magia.
Cùn al verdùr l'è na' delèzzia,
e qunànt' t'ài sèint ti in paradìs,
at' tira so c'òl su savòur ,
e un piàtt puvrètt, al dvèinta un splendòur.
L'asèe bàlsamic l'è un incantèsùm,
un'insèm ed culòr, parfòm e savòr,
l'è na' medzèina clà fà benessùm,
e clà fa' pasèr al pèni dl'amòur.

Fa un profumo inebriante
l'aceto balsamico piace a tutti quanti
una bella mangiata in compagnia,
e un sorso d'aceto che fa allegria.
L'aceto balsamico è profumato,
il suo sapore è una bontà,
la sua fragranza è poesia,
e sul formaggio è una magia.
Con le verdure è una delizia,
e quando lo assaggi sei in paradiso,
ti tira su col suo sapore,
e un piatto povero, diventa splendore.
L'aceto balsamico, è un incantesimo,
un insieme di colori, profumi e sapori,
è una medicina che fa benissimo,
e che fa passare le pene d'amore.