

Dal 27 Ottobre 1983
il vostro Ristorante a Bergamo



Luca Pignoni



❧ Menù ❧



Chi Siamo



Nel 1983 apre il ristorante “ol Giopi e la Margi”, con l’intenzione di valorizzare la cultura e la tradizione culinaria bergamasca.

Il nome del ristorante si ispira al Giopi, la maschera tradizionale che la storia popolare descrive come originario della bergamasca pianeggiante, fedele alle tradizioni della sua gente, tipica espressione della sua terra, fiero delle proprie tradizioni, nemico di tutte le prepotenze. Dalla tradizione popolare deriva la credenza che il Giopi fosse sposato, e si usa dire che Margi fosse il nome di sua moglie.

Come il Giopi, anche noi desideriamo rimanere fedeli alla tradizione, proponendo ai nostri ospiti le più antiche ricette della gastronomia bergamasca.

La ricchezza, la varietà e la genuinità dei prodotti del nostro territorio sono valorizzati dalle nostre ricette; la tecnica e la professionalità dei nostri chef si fondono con l’alta qualità dei prodotti scelti e li trasformano nei più apprezzati ambasciatori della nostra cultura: dai casoncelli al taleggio, dalla salsiccia alle verdure di stagione, ogni sapore abilmente cucinato si lascia scoprire e ci accompagna in un viaggio nel gusto con gli ottimi vini della Valcalegio.





Dicono di noi



“Sono testimone di antica data dei pregi della cucina del ristorante “Ol Giopì e la Margi” ... questa lunga e significativa esperienza mi autorizza a segnalarlo a tutti coloro che amano coniugare la tradizione con la innovazione della cucina bergamasca.”

**Direttore Sanitario Policlinico San Marco
Prof. Giancarlo Borra**

“Sapendo il lavoro che faccio, amici e conoscenti mi chiedono spesso “Dove vado a mangiar bene a Bergamo, con un buon rapporto qualità-prezzo?”. Uno dei primi indirizzi che do sempre, sicuro di non sbagliare, è quello del “Giopì e la Margi”, dove la professionalità è di casa.”

Prof. Roberto Vitali Giornalista

“Venire da voi non è solo per apprezzare la buona cucina che intelligentemente attinge alla tradizione bergamasca, è anche “un tornare a casa” in un ambiente per me familiare e per questo oltremodo caro.”

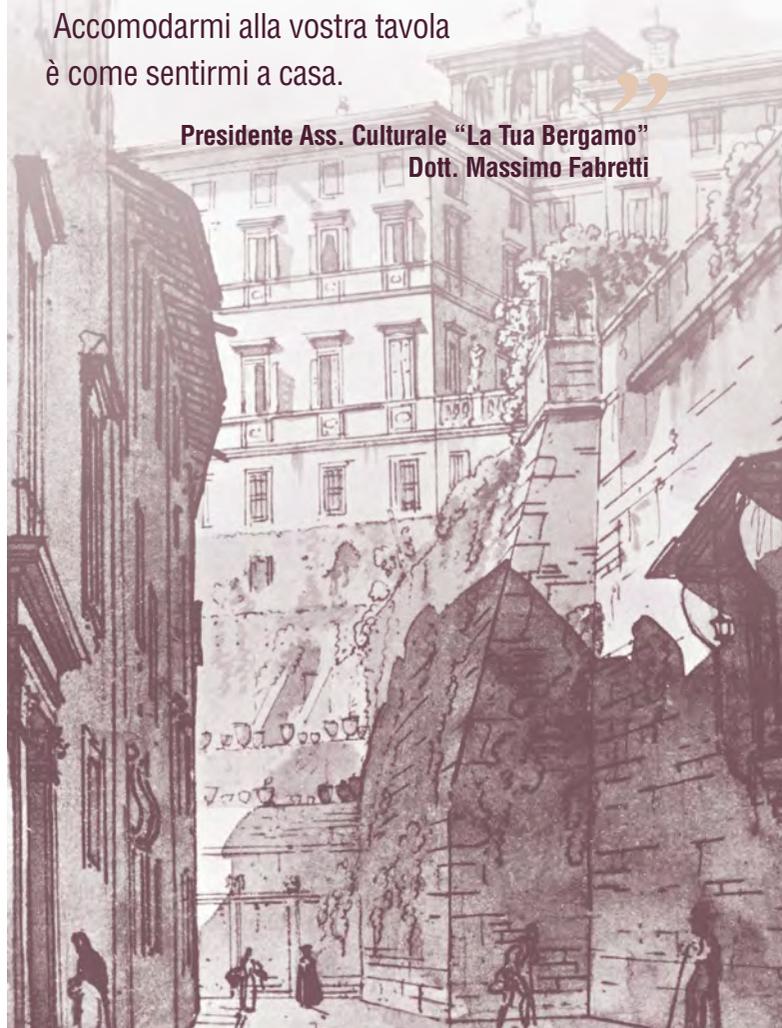
Monsignor Don Paolo Rossi

“Se voglio abbinare il gusto della tradizione, il piacere della buona tavola, la riscoperta dei piatti tipici combinata con qualche saggia e bene indovinata invenzione culinaria, non ho dubbi. La scelta cade sul ristorante “Ol Giopì e la Margi”, che considero un tempio dei fornelli e dei sapori bergamaschi. Mi piace invitarvi amici e conoscenti che capitano a Bergamo, perché con l’atmosfera della buona tavola che qui si respira, posso avvicinarli più facilmente alla cultura locale e alla fine renderli appassionati delle pietanze gustate.”

**Giornalista e scrittore
Emanuele Roncalli**

“L’atmosfera del Giopì e la Margi offre una sensazione stupenda che perdura nel tempo ed ogni volta si assapora centellinandola. Accomodarmi alla vostra tavola è come sentirmi a casa.”

**Presidente Ass. Culturale “La Tua Bergamo”
Dott. Massimo Fabretti**





Antipasti

Salöm bergamasch de casina co la pulentina colda

*Salumi bergamaschi di cascina
con polenta macinata a pietra*

Capunsì de Parr

*Involtini di verza ripieni di carne
al burro dorato e parmigiano,
tipici di Parre*

Salam nustrà bergamasch e pulenti

Salame nostrano bergamasco con polenta

Carne de caal e sigole

*Carne di cavallo salata e marinata
con cipolla bianca*

Erdure al ole e asit face in cà

La Nostra giardiniera

Polenta e pica sö

*Acciughe marinate sott'olio
e cipollotto dolce con polenta*

Buseca in omed coi fasoi, pom de tera e crustì de pà dorac

Trippa in umido con borlotti, patate e crostini di pane

Dolci artigianali al carrello

Créma caramelada

Crème caramel

Polènta e osèi

Polenta e uccelli

Turta de póm

Torta di mele

Insalata de fröta de stagiù

Macedonia

Paciughì de ciacolàt

Mousse di cioccolato

La medesina del malàt

Mousse di zabaione

Tìrem sö per chi l'è'mpó zó

Tiramisù

Pana còcia e sbrofada de cacao

Panna cotta

Salàm dóls de ciacolàt

Salame di cioccolato





Oggi consigliamo

Menù alla carta

Antipasti	14,00 €	Dolce	10,00 €	Vino calice bianco/rosso	6,00 €
Primi	17,00 €	Coperto	3,00 €	Acqua bottiglia	3,00 €
Secondi	20,00 €			Acqua brocca	2,00 €



Ricette dedicate agli abitué



Primi piatti della tradizione

Risot a la milanese col saffr  de Surisel, loganega e trefola nigra de la al Brembana *extra 5 euro*
Risotto alla milanese con zafferano di Sorisole, luganega arrostita e tartufo nero della Valle Brembana

SILVIO BERLUSCONI - Il Presidente: Spiritoso, amichevole e compagno di tutti, sempre di buonumore e con l'inesauribile voglia di scherzare. Noi l'abbiamo conosciuto cos ; Indelebile rimarr  il ricordo del pranzo trascorso in sua compagnia qua al ristorante.

"I Goss del Giopi" Gnoch ripi  de strach  col boter, loanghina, spinass e pom caramelac
"I gozzi del Giopi" Gnocchi ripieni di stracchino, con burro versato, salsiccia, erbe e mele caramellate

GIOVANNI SANGA - Presidente SACBO: Gi  parlamentare per tre legislature   stato confermato nuovamente presidente dell'aeroporto di Bergamo. Grazie a Giovanni Bergamo e i bergamaschi stanno diventando sempre pi  internazionali

Pissocarei a la nostra maniera

Pizzoccheri alla nostra maniera saltati in padella con patate di Martinengo, verza brinata e crema di formaggio Branzi dop

GIUSEPPE GUERINI - Presidente CECOP-CICOPA europee: L'elezione di Guerini rappresenta un motivo di orgoglio per le coop bergamasche e italiane. Sicuramente riuscir  ad esprimere il meglio, in questo nuovo percorso verso il rinnovamento e l'economia circolare.

"Scarpinocc de Parr"

Ravioli tipici della Val Seriana ripieni di pane e aromi con spinaci novelli e fonduta di formaggella bergamasca

PAOLO FRANCO - Ass. Regionale alla Casa: Paolo   come la "propriet  commutativa", cambia palazzo ma il risultato non cambia... sempre sul pezzo.

Risot col Taleggio de la al e trefola nigra

Risotto al Taleggio dop con tartufo nero della Val Brembana

extra 5 euro

ALBERTO CAPITANIO - Presidente Compagnia delle Opere Bergamo: Da anni si impegna a facilitare la vita delle aziende e dei loro imprenditori nel fare impresa. Mai come oggi servizio fondamentale vista la difficile situazione economica che stiamo affrontando.

Risot al vi ross de Berghem coi faso, la luganega e i sigole

Risotto al Valcalepio rosso doc con borlotti, luganega e cipollotto dolce

MAURIZIO FERRARI - Giornalista: Astigiano, ma bergamasco d'adozione, da anni scrive su riviste specializzate per far conoscere le peculiarit  agroalimentari e del mondo caseario in particolare; raccontando prodotti e produttori della bergamasca.

"Casonsei a la bergamasca"

"Casoncelli alla bergamasca" Ravioli tipici bergamaschi fatti in casa secondo l'antica ricetta al burro, salvia e pancetta

FRANCESCO LOCATI - Direttore Generale ASST Bergamo est: Promosso anche quest'anno a pieni voti, si classifica tra i migliori direttori in Lombardia. Vista la situazione difficile che sta vivendo la sanit  italiana, Francesco mantiene alta la speranza.

Malteacc al rag  de pegra e trefola nigra de la al brembana

Maltagliati al rag  di pecora bergamasca di Ranzanico e tartufo nero della Val Brembana

extra 5 euro

VITTORIO FELTRI - Giornalista:   il giornalista italiano tra i pi  discussi, famoso per la sua spregiudicatezza, e da vero bergamasco non ha mai avuto scrupoli a dire la sua.

Tagliuli a l'oa Isabela caramelada, loanghina e foie de salvia "la riseta del Capo"

Ricetta del Patron Ivar Foglieni del 1986... Tagliolini con uva isabella caramellata e luganega arrostita al profumo di salvia

OSCAR FUSINI - Direttore ASCOM Bergamo:   il protagonista del cambiamento dell'associazione, ha fatto fare un salto di qualit  ai servizi erogati, offrendo maggiore assistenza alle imprese.

"Foiaide ai fons e crema de lacc"

Maltagliati di pasta fresca ai funghi porcini in crema di latte

CARLO PERSONENI - Presidente FEDER BIM: Oltre a gestire ottimamente da anni le difficolt  idriche dei sindaci italiani, si prodiga da Presidente dell'associazione Bergamaschi nel Mondo, a mantenere i contatti e le tradizioni tra Bergamo e i suoi cittadini sparsi nel mondo.



Ricette dedicate agli abitué



Secondi piatti della tradizione

Ganassì de Vidèl brasat in dela teracocia col pulentì dell' innocenti e i fons

Guancetta di vitello brasata in terracotta con polenta bergamasca del mulino innocenti e funghi porcini trifolati

SERGIO GANDI - Vice Sindaco di Bergamo: In questi anni si è adoperato al meglio, per sanare i disagi di Bergamo e dei suoi cittadini, tantè che si dice che i numeri sono sempre così positivi che non fanno più notizia.

Stuat de cua de bo al vi ross spesiat, cremus de pom de tera e spinasse

Coda di bue stufata al vino speziato con cremoso di patate e spinaci scottate

CRISTIAN BOTTI - Presidente Fogalco: Si trova a gestire una grande eredità in un periodo non proprio ediliaco, ma siamo sicuri che grazie alla sua esperienza, saprà seguire il solco tracciato aggiungendo quell'energia positiva per affrontare il futuro, della quale le imprese hanno molto bisogno. In bocca al lupo.

Gambeta de cunì strinat col grapì, panseta, pom de tera e osmanì

Coscetta di coniglio fiammeggiata alla grappa con pancetta affumicata e patate al rosmarino

ROBY FACCHINETTI - Musicista: Innamorato della sua Bergamo e delle sue tradizioni, da vero bergamasco doc questo è uno dei suoi piatti preferiti che lo riportano indietro nel tempo.

Schinca de porseli cusinada adagio coi erdure teade a tochecc e pulentì

Stinco di maialino in lenta cottura in gremolata di verdure e polenta bramata

ALESSANDRO SORTE - Deputato: Alessandro di "Sorte" ne ha solo buona, infatti da quando è entrato in politica è stato un susseguirsi di successi. Come diceva Virgilio "Audentes fortuna iuvat" ovvero il destino aiuta gli audaci... ma soprattutto i meritevoli.

Selesiù de formai bergamasch coi marmelade face in cà

Selezione di formaggi bergamaschi dop con confetture fatte in casa

CARLO LOFFREDA - Direttore Coldiretti Bergamo: Casertano di origine, giovane e dinamico ha tutte le carte in regola per dare ulteriore concretezza al progetto messo in atto in questi anni, guidando la Federazione verso traguardi sempre più significativi.

Legor profumada col cacao, bagnada col vi ross chel bù, chot de garofol, servida coi fons de bosch e pulentì

Lepre in salmì profumata al cacao, marinata al vino rosso del Bosatelli, chiodi di garofano servita con funghi di bosco e polenta

STEFANO BENIGNI - Deputato: È Coordinatore nazionale del gruppo giovani con una missione ben precisa, costruire la classe dirigente del domani, formata da giovani che vogliono crearsi e creare opportunità per dare un futuro al paese... Il Giopi ti farà un grande in bocca al lupo!

Lomaghe cosinade col Strachitund, peperunì e pom de tera schisacc

Lumache nostrane trifolate allo Strachitund dop e peperoncino con cremoso di patate

ELIO GHISALBERTI - Giornalista: Da sempre cultore della buona tavola, collabora con riviste specializzate nel settore enogastronomico nazionale. Tocca a lui giudicare le "stelle" del panorama enologico e culinario orobico.

Brasat de Galù de cerv in bucunì col pulentì i fons e i erbete de cap

Cosciotto di cervo in bocconcini brasato al forno con polenta integrale, erbe di campo e funghi

DAVIDE CASATI - Consigliere regionale: Da Scanzorosciate si è spostato a Milano ma il suo modus operandi non è cambiato. Sempre vicinissimo ai cittadini per portare in regione le loro priorità e i loro bisogni.

Stracocc de caal fac posà ndel vi vec servit coi pir cosinade ndel vi duls e spesie e pulentì

Stracotto di cavallo marinato al vino riserva con pera speziata al moscato dolce

GIOVANNI FRANCESCO MALANCHINI - Consigliere Regionale e Presidente Commissione Speciale: Conquista il ruolo più ambito in un campo caro al suo partito, quello dell'autonomia. Siamo sicuri che lo gestirà al meglio.

Bertagnì mantecat a l'ole de Carobe de la famea Testa col pulentì ros de Roèta e spinass

Filetto di baccalà mantecato all'olio evo dell'acetaia Testa di Carobbio con polenta di mais rosso di Rovetta e spinaci saltati

JONATHAN LOBATI - Consigliere Regionale Presidente Territorio: Inizia da "Esordiente" al Pirellone con un incarico prestigioso e di grande responsabilità; Le cose da fare in regione sono molte, ma essendo un bergamasco DOC il suo motto è "lavorare, lavorare, lavorare", quindi è sicuramente la persona giusta al posto giusto.



Poesie



TÉP DE ELESSIÙ

Incö ghe i elessiù e öna vegina
zà de bunura l'è prònta a 'ndà a votà.
Riada al sègio, là 'n de sò gabina,
töta compida la dèrv i schéde 'n mà.
La ghe arda bé e pò co' la matita,
l'è dré per fà 'l sò sègn ma i la confónd
ol garòfol, l'asni, la margherita,
ol rùer, ol gueriéro, ma zó 'n fónnd
la èd, quase tecàt a la bandéra
ol símbol d'öna fiamma co' stupì,
e sura, come l'föss stampàt in céra,
iscricc in grand ön'Ème, ön'Èsse, ön'Ì.
Maria Santissima Immacolata!,
la pènsa, issé con chèla intuissiù,
la pica sö öna crus come öna grata
convinta d'i votàt con diossìù,
de ì 'mpiàt con fede e onestà
la fiamma per u mónd che l'cambierà.

TEMPO DI ELEZIONI

Oggi ci sono le elezioni e una vecchina
già di bonora è pronta per andare a votare.
Arrivata al seggio, la nella sua cabina
tutta compita apre le schede che ha in mano.
Le guarda bene e poi con la matita
sta per fare il suo segno ma la confondono
il garofano, l'asinello, la margherita
la quercia, il guerriero, ma poi giù in fondo vede,
quasi attaccato alla bandiera,
il simbolo di una fiamma con lo stoppino,
e sopra come fosse stampato in viso
scritto in grande una Emme, una Esse, una I.
Maria Santissima Immacolata!
Pensa, e con questa intuizione
mette una croce come fosse una grata,
convinta di aver votato con devozione,
di aver acceso con fede e onestà
la fiamma per un mondo che cambierà!

Carmen Fumagalli Guariglia

FILASTROCCA

Giopi de Sanga

Sét de Sanga?	Sei di Zanica?
Sé che só!	Si che lo sono!
Gh'ét la dòna?	Hai la donna?
Se che gh'ló!	Si che ce l'ho!
Gh'àla i gós?	Ha i gozzi ?
Sé, che ghi à!.	Si che li ha!
Dàmei a mé:	Dalli a me:
Cuccurucù..!	Cuccurucù...!
I tègne mè	Li tengo io
i sò gosatù...	i suoi gozzoni...





Una dedica agli amici...



GIORGIO GORI Sindaco di Bergamo

In questi dieci anni Giorgio ha investito molto su Bergamo portando la città ad essere conosciuta in tutta Italia e all'estero. Si posiziona sul podio dei sindaci più apprezzati in Italia.

LARA MAGONI Sotto Segretario allo Sport e alle Politiche giovanili

Chi meglio di lei poteva ricoprire questo ruolo, da ex campionessa di sci saprà organizzare al meglio l'appuntamento Milano-Cortina 2026.

MARCO ZANNI Eurodeputato

Neo - eletto presidente del gruppo sovranista "Identità e Democrazia", ha le idee ben chiare sul da farsi e un progetto innovativo per migliorare la cooperazione tra Stati. Gli auguriamo buona fortuna.

TULLIA VECCHI

Presidente Nepios Onlus

Nepios in greco antico vuol dire bambino piccolo bisognoso di attenzione. Tullia nel 2001 ha fondato l'associazione Nepios, tramite la quale ha aiutato e aiuta tantissimi bambini della neuropsichiatria infantile, inoltre ha realizzato il Centro per il bambino e la famiglia di Longuelo e innumerevoli altri progetti.

NADIA GHISALBERTI

Assessore alla Cultura Bergamo

Quest'anno Nadia ha fatto strike, organizzando al meglio l'evento BGBS2023 e riuscendo nel suo obiettivo che le sta molto a cuore... Avvicinare la cultura a tutti i cittadini, che spesso resta distante dalla vita quotidiana.

DARIO VIOLI

Consigliere Regionale

"Andrò a lavorare, basta poltrone". In questi anni ho visto persone che sono su certe poltrone da più di un decennio e mi sono accorto che, pur avendo esperienza, non hanno più stimoli. Io stesso, dopo dieci anni, ho meno contatti con la realtà. Ci si accorge che c'è un distacco con il territorio, perché ti occupi degli affari interni del partito, fai il ministro, il sottosegretario, l'assessore e il tuo territorio ne paga le conseguenze.

TONY IWObI Senatore

Nato in Nigeria, è da 40 anni italiano, anzi bergamasco. Oggi è "il primo senatore italiano di colore". Responsabile per l'immigrazione sotto il carroccio, promuove l'aiuto e lo sviluppo nei territori di origine, per lasciare i popoli liberi di crescere in autonomia.

GIOVANNI ZAMBONELLI Vice Presidente CCIAA

Votato all'unanimità, già presidente di ASCOM, è ricercato da tutti a dimostrazione della dedizione e dello spirito di unità che ci mette nel lavoro di squadra.

FABIO PEZZOLI

Direttore Sanitario Papa Giovanni XXIII

Impegno e responsabilità fan parte del suo modo di essere, specializzato in organizzazione sanitaria, ha seguito fin dalle origini l'organizzazione del nuovo ospedale di Bergamo. È anche merito suo se oggi è un'eccellenza.

NICOLA VISCARDI

Presidente DUC Bergamo

Ha iniziato come Presidente dell'Ass. Commercianti di Borgo Palazzo, trasformando la piccola festa della via in un evento di richiamo a livello provinciale. Ora punta a rilanciare il commercio cittadino. Bravo Nicola continua così.

PINO CIOCCHETTI

Presidente Tartuficoltori

Pino è stato il Pioniere del tartufo nero delle valli bergamasche, è grazie a lui se oggi possiamo assaporare questo eccellente prodotto.

STEFANO MARONI

Direttore Artigiani Bergamo

Da anni punto di riferimento dell'associazione artigiani, promuove e sviluppa iniziative sempre nuove, per sostenere il prodotto artigianale di qualità made in Bergamo.



C'è chi entra e chi esce, non siamo riusciti ad inserire tutti quelli che ci conoscono e apprezzano, alla prossima ristampa faremo il possibile...



Angolo del buonumore



PERÒ DI ÓLTE LA FÜRTÜNA...

Al casèl de l'autostrada se presenta öna famèa (pàder, màdere s-cèt) e 'l caselànt töt alégher a l'ghe dis: " Sì furtunàcc! Chèsta l'è la miliunesima machina che la pàssa de chèsto casèl. Ì vensìt ön assègn de 50.000 méla euro ". Ü vigile lé apröv l'ghe fà i cumplimècc e pò a l'ghe domanda: "Adèss cosa pensì de fan de chèste palanche?"

- Bé, l'fà lu: prim de töt ciaperó la patènte..
- "Alura l'me dispiàs, per la guida sènsa patente gh'ó de daga la mólta!"

E la moér sentada zó de banda "Ma no, l'ghe dàghe mia scólt! L'è ciòch!".

"Béne, alura gh'ó de fàga ön ótra mólta per la guida in stato di ebbrezza..."

E s-cèt sentàt zó de dré: Te l'ére dicc papà, che con chèsta machina robada m'sarèss mia 'ndàcc tat de lontà!

PERÒ A VOLTE LA FORTUNA...

Al casello autostradale si presenta una famiglia (padre, madre e figlio) e il casellante si rivolge loro con tono allegro: "Siete fortunati! Questa è la milionesima auto che passa da questo casello. Avete vinto un assegno da 50.000 mila euro".

Un vigile li vicino si congratula con il guidatore e gli chiede: "Bene, cosa pensa di fare con la vincita?"

- Beh, fa lui, prima di tutto prenderò la patente...
- "Ah, mi dispiace, allora per la guida senza patente le devo fare la multa".

E la moglie seduta accanto: "Ma no, non gli dia retta! E' ubriaco!".

"Bene, allora devo farle un'altra multa per guida in stato di ebbrezza..."

E il figlio seduto dietro: "Te l'avevo detto, papà, che con questa macchina rubata non andavamo lontano!"

La storia del Giopì e della Margi

Il Gioppino, Giopì, è una delle più importanti ed antiche maschere delle tradizioni bergamasche, risalente ad inizio Ottocento. Nato a Zanica, un paese dell'hinterland della città di Bergamo, da Bortolo Söcalonga e Maria Scatoléra è famoso soprattutto per le sue caratteristiche fisiche, ovvero per il suo aspetto tozzo e tarchiato, ma specialmente per i tre gozzi sporgenti che lui esibisce non come difetti, ma come veri e propri gioielli, chiamandoli addirittura granate o coralli. Indossa una giubba verde bordata di rosso, una camicia aperta che gli scopre il ventre, pantaloni scuri ed un cappello nero. Fa il facchino e il contadino, ma al lavoro ufficiale, troppo faticoso, preferisce guadagni occasionali meno faticosi. Oltre per i gozzi, è famoso per il fatto di portarsi sempre dietro un bastone, che non disdegna di usare, sempre a vantaggio dei più piccoli e dei più deboli. Dopo un lungo fidanzamento sposò la celebre Margi e dalla loro relazione nacque Burtulì.

Gioppino ha anche due fratelli, Giacomì e il piccolo Pissambràga, e completano la famiglia, i nonni Bernardo e Bernarda. Il Giopì rappresenta una creazione sicuramente popolare, essendo non molto più di una caricatura del popolo contadino, da cui ha preso il linguaggio grossolano in cui vengono esaltati i difetti e la rusticità sotto il quale però si presenta un animo più scaltro e padrone delle scene. La fortuna di questa maschera, a cui deve ancora la sua fortuna, è che si cala nel quotidiano e nel reale e quindi, nato nelle piazze, continua a trovare la sua fortuna.

Carmen Fumagalli Guariglia



Detti bergamaschi



**Quando s'v' al ristorànt a mangià,
ól piàt del dé a l'v' bé, basta sai
in che dé l'è stàcc preparàt.**

Quando si va al ristorante a mangiare,
il piatto del giorno va bene, basta
sapere in che giorno è stato preparato.

**La cusina l'è tèp e memòria,
amùr che l' se fà stòria,
'n di piàcc de töcc i dé.**

La cucina è tempo e memoria,
amore che si fa storia,
nei piatti di tutti i giorni.



**L'è mèi cràpa pelada
che cràpa sotrada.**
È meglio essere senza capelli
che essere sotto terra.

**A fà de mangià i è bù töcc. L'istà
al cògo fal deentà on' "Arte".**
A cucinare tutti sono capaci. Sta
al cuoco farla diventare un' "Arte".

**Chi pàlpa la farauna
no i la comprerà mai.**
Chi palpeggia le donne
non le sposerà mai.

**La Rössömada l'è stèss de la
Rebuida, dòpo de ìla gòstada te
örèsset che la fòss mai fenida!!!**
La "Rössömada" è come la Ribollita,
dopo averla gustata vorresti
che non fosse mai finita.

**La éta l'è compàgn d'on
articiòch: bisògna tratàla
coi guànc sedenò la spina...**
La vita è come un carciofo:
bisogna viverla con rispetto
altrimenti sono guai.

**Quando òna pórtà la se sèra, on'
ótra la se dèrv. Chèl che l'cònta
l'è de regordàs de spalancàla...**
Quando una porta si chiude,
un'altra si apre. Quello che conta
è di ricordarsi di spalancarla...

**Laùr che capita... Matrimòne!
Prima lu l'te mèt sö 'n d'u pedestàl,
dòpo, l'se spèta che te gh'è
fàghet zó la pólver...**
Prima lui ti mette su di un piedistallo,
poi, si aspetta che tu lo spolveri...

**Chèi ch'i biv per negà i dispiassér,
i gh'à gnamò de 'mparà che
i dispiassér i è bù de nodà...**
Quelli che bevono per annegare
i dispiaceri, non hanno ancora
imparato che i dispiaceri
sono capaci di nuotare...

**I Còghi i quarcia zó i sò erùr coi
salsine, / i Architècc co' l'irna,
ól Goèrno coi scarsèle del pòpol, /
e i Dutùr co' la tèra... Aleluia!!!**
I Cuochi coprono i loro errori con
le salsine, gli Architetti con l'edera,
il Governo con le tasche del popolo,
e i Dottori con la terra... Alleluia!!!



**A parlà ól latì mandorlàt a s'sà
mai cosa l'pòl söcéd.**
A voler parlare una lingua
che non si conosce non si sa mai
cosa può succedere.

**I salàm i maruda
in cantina.**
Le persone maturano
con i loro simili.



Ol Giopi e la Margi

Pròpe lé 'n via Bórgh Palàss
gh'è 'l Giopi e la Margi
ristorànt de prima class
do' che s'mangia i piàcc piö fi.
S'pöl göstà co' la polènta
ol brasàt e pò a' 'l cunì
piàcc nostrà che töcc i tènta
mia malfà de digerì.
Col salàm e i scarpinòcc
per ch'i gh'à la bóca fina
gh'è pò a 'l pèss e i bù risòcc
l'aragòsta genuìna.
Gh'è de töt, piàcc a miér
facc indà a la perfessiù
'nfina 'l vè l'è chèl sincér
perché l'è de chi piö bù.
Ma la bèla nuità
al Giopi e la Margi
l'è ol cònt che s'pagherà
e 'l regàl d'òn amarì.
Dóca 'ndi a prenotà
e... bùna séna e bù disnà!

Proprio li in via Borgo Palazzo
c'è ol Giopi e la Margi
ristorante di prima classe
dove si mangia proprio di fino
Si può gustare con la polenta
il brasato e anche il coniglio
piatti nostrani che tutti tentano
e anche di facile digestione
Col salame e i "casoncelli"
per chi ha il palato fine
c'è anche il pesce con i risotti
l'aragosta genuina.
C'è di tutto, piatti a migliaia
cucinati alla perfezione
perfino il vino è speciale
perché è quello dei più buoni
Ma la bella novità
al Giopi e la Margi
è il conto che si pagherà
e il regalo di un amarino
Dunque andate a prenotare
e a tutti buon desinare...

Carmen Fumagalli Guariglia

