

Zinata à l'Aiaccina: a tradizione ùn perde fiatu

A stagione di a pesca à i zini hè aperta dapoi u 15 di dicembre è sin'à mezu aprile. In famiglia o tra amichi, sò sempre numarosi à prufittà d'una merendella à u sole inguernile, sempre accomodata di vinu biancu. Una campa

A stagione di e zinate hè principiatu di mezu dicembre. Ghjè in lu rughjone aiaccinu, più ch'è d'altru in Corsica, chi l'usu di sta pesca hè praticatu.

Sò numerosi l'amatori, i ghjorni di tempu bellu, à lampà si in mare apressu à sti bicci negri.

L'occasione di spende una stonda in famiglia è trà l'amichi, à cionfà è soprattutto, à manghja.

U zinu s'accomoda di pane è d'un bichjeru di vinu biancu. Di fatti, ci sò duie manere di manghjà li è di campà si. A prima incù una cuchjara sola è l'altra incù un pezzucciu di bastella. Sta sosula cusì semplice hè trasmessa d'una generazione à l'altra. Ogni famiglia tene u secretu di u so locu di pesca.

Una banda d'amichi chi travaglianu tutti à l'ospidale d'Aiacciu si sò ritrovi in bor' di mare in Albitreccia. U sole inguernile permette quantunque di passà u ghjornu fora senza avè troppu fretu.

Un principiu d'annata di carne magra

