

PER FARE DEI CANEDERLI COL BRODO O COL RAGÙ
SE CIAPA DEL PREZEMOLO E SE LO TAIA SU;
FARINA, OIO E ZIGOLE, LUGANEGHE COL SPECK,
PAN VECIO SENZA MIGOLE E 'N TOC DE FORMAI SGNÈCK.

SE FA BALOTOLE COL PAN GRATÀ
TRE-QUATRO FRÈGOLE DE ÀI PESTÀ;
'NA MEZA CHICHERA DE LAT E VIN...
ECO I CANEDERLI DE NOI TRENTIN.

ENSÈMA COI CANEDERLI NOI ALTRI GHE MAGNAN
'NA SGIONFA DE LUGANEGHE E 'N TOC DE SMACAFAM;
NE PIAS POLENTA E FINFERLI LA MOSA CON EL LAT,
CAPUSI CO' LE SCODEGHE CHE VANZA FOR DAL PIAT.

PER LA MAIOLICA INOLTRE GH'È
CAPUSI E CRAUTI SU PER PINÈ,
GH'AVEN LE TROTE ZÒ LÌ A TOBLIN
EL VINO SANTO EL MARZEMIN.

GH'È PO' LA VAL DEI MOCHENI DA PERZEN NANDO EN SU,
SE 'N CONTRERÀ SANT'ORSOLA FIEROZZ E PO' PALÙ;
GH'AVEN ANCHE LE ZIGOLE E QUALCHE PATATAR,
D'INVERNO LE LUGANEGHE E SCHNAPS DA TRINKENAR.

LA VAL DEI MOCHENI O MOCHENTAL
L'È GANZE MEIO DE OGNI VAL,
LA VAL DEI MOCHENI JA, JA, DAL BON!
L'È GANZE MEIO DE LA VAL DE NON!

ANDANDO SU A SANT'ORSOLA DAI REUMI SE GUARISS
COI BAGNI "TERAPEUTICI" (ALMENI COSSITA I DISS...);
NEI BOSCHI GH'È LE GIASENE PER CHI LE VOL BINAR,
CHE SPEZIALMENTEE I STITICI LE FA MIRACOLAR..

LA VAL DEI MOCHENI O MOCHENTAL
L'È GANZE MEIO DE OGNI VAL,
LA VAL DEI MOCHENI JA, JA, DAL BON!
L'È GANZE MEIO DE LA VAL DE NON!