

## Ara stòria da' Carsansìch

A' **carsansìch** l'è un pöch  
ch'a gnéva fai par i fiulitt  
quônt l'évia nuta ad dóls par ló.

A ciamasa insi parché 'na vòlta  
a' pöch a gnéva fai dumà 'na vòlta a' més  
e a gnéva bütà ind'ra **carsénsa**.

Dra pasta da' pöch a gnéva tirà via 'na mòta  
ch'a gnéva lavrà cunt ara grasa d'oca, a' sücru ,  
i fich söch e ara pèl da' purtugal,  
pö fai livè uncó e cusù in da' fornu.

Is pöch dóls (ch'l'éva una mana) in ca', a gnéva bütà  
ind'una **Carsénsa** püsè pişnina  
in da' chi eviu i ròbb püsè bó  
e ch'a gnéva ciamà **carsansìch** .

Quônt i fiö i vürevu mangiè a' pöch i disévu  
" i vö cul pöch da' **carsansìch**"  
e da lì l'è ciapà a' nòm.

Stòria o verità cus chi l'è a' **Dóls da Traca'**

## La storia del Carsansìch

Il Carsansich è un pane  
che veniva fatto per i bambini  
Quando non c'era niente di dolce per loro

Si chiama così perché una volta  
il pane veniva fatto una volta al mese  
e veniva messo nella **carsénsa** (credenza)

Dalla pasta del pane, veniva tolta una pagnotta  
che veniva lavorata con il grasso d'oca, zucchero,  
i fichi secchi e bucce d'arancia  
Poi fatto lievitare ancora e cotto nel forno

Questo pane dolce in casa, veniva messo  
nella **credenza** più piccola  
dove c'erano le cose più buone  
e che veniva chiamato "**credenzino**" .

Quando i bambini volevano il **pane dolce** dicevano  
" voglio quel pane nel **credenzino**"  
e da lì ha preso il nome attuale.

Storia o verità, questo è il "Dolce di Trecate".