

Appuntamento con il dialetto

a cura della redazione de Il Ponte

La Redazione de IL PONTE riprenderà, nel prossimo autunno, la rubrica riguardante il dialetto di Sant'Angelo Lodigiano.

Il 1° racconto, scritto dal compianto Mario Bagnaschi, descrive un divertente aspetto della vita di quartiere.

L'ucasiòn lè sèmper buna

El Nèrvu de Busamartén, el gh'èva dü bèi pulén e un di l'è pensàde da tiràghe el col perchè j'èrun diventadi nuiùss e i segitèvun a fà travài.

Cechén el Chiga che l'è vèste 'sto bèn de Diu, el s'è miš in mènte che j'èrun sò. La mařina adré, bèl prèste, l'èra sùl santé de guèra, e cun 'na furséla l'è fai saltà šu i 'dù morti'.

Ma, cume diš el pruerbi, "El diàul el fa le pugnàte e no i quèrci", perchè 'na fiòla, dala finèstra, l'èva vèste in fàcia el

ciurél e gh'è di al Nèrvu, che l'è 'ndai dal maresciàl a fa la denùncia.

La fiòla la sèva no el nùme del làder, pro la se regurdèva che l'èra de Busaròche; difati el Chiga, dala Còsta, l'èra 'ndai a stà al Lisunén.

El maresciàl l'è šmulàde i sò scagnòs in càrca de Cechén, che de scumàgna la ciamèvun Chigarèla.

Un carabignér l'è vèste 'gnè sù dal Lamber de Majàn e 'l gh'è dumandàde: "Tu sei Chigarèla?" Cechén el s'è vultàde e cun tüte le sò bèle manére el gh'è di: "O bel giovane che saresti pronto a morire per la tua patria bella, dimmi tè chi t'è chigatto?" Alùra el carabignér el gh'è puntàde el füsil e l'è purtàde in casèrma ala Vignöla.

El maresciàl el sèva che

Cechén l'èra no pericolùss: el gh'èva apèna el difète da cambiàghe el poste a la ròba di òltri.

"Dimmi Cechén, perché hai rubato le pòle?"

"El sènta siür maresciàl, sta scríte che le ucašion i fan l'òme làder, e me ò ciapàde l'ucašion".

Quèi de Busamartén, apèna j'an sentide ch'el ciurél l'èra de Busaròche, i gh'an fai sùbite la cansòn ch'la diševa: "Quèi de Busaròche, per fa la fèsta, j'è 'ndai a rubà le pòle a la finèstra; i gh'an cürse adré fin al Pusòn, ... lasè šu le pòle, o gusan!"

Ma quan' che s'è savüde che el làder l'èra del Lisunén, j'an cambiade la cansòn: "I Büšmarò de Busamrtén, cun el bècu fèn, i s'an fai purtà via le pòle da quèi del Lisunén".

El maresciàl, che l'èra un diplumàtiche, l'è fai cantà Cechén e, a la fen, el gh'è di: "Arda che gh'è un testimoni che t'è vèste a purtà via le pòle e me me tüca mëtete in prešòn, ma ti, Cechén, te sèn no tàmè i òltri e te tègni chì cun me".

El di' dòpu è rüvade el Pretur da Lode per el prucès. El

ciàma cume testimoni Tonali Rosalinda e 'l ghe dumànda: "Lei vide il qui presente si-gnore che rubava i tacchini dalla finestra?" "Ma no, siür Pretür, che l'òme lì l'è rubàde no chi ròbi lì ch'el diš lü, ma l'ha rubàde le pòle". La sala del Cumòn, pièna de perdetèmpe, l'è s/ciupada a ride. Alura el Pretur l'ha picade el martel de lègne sùl taul e l'ha mandade a munte el prucès.

Mario Bagnaschi

Il 2° racconto è una fiaba dialettale che le mamme raccontavano ai bimbi per farli dormire. L'ha inviata a IL PONTE Rosangela Vitaloni.

La storia de Catrinén

Gh'èra 'na volta òme, dònà e 'na fiulina che se ciamèva Catrinén.

Un dubàs, intànte che la màma la laurèva a crusé, la fiulina la ghe diš: "Te me fè no i chisulén?"

La màma la ghe respunde: "Ti faréši vulentéra, ma gh'ò in ca' nàncà 'na güta d'òli." "Ciàpetla no, màma. Dàmè la butìglia che vò me a töl."

E la màma: "Me racumàndi pro, dighe gnèn a nisòn!" Sùla stràda la fiulina la tröva el lü incurculàde sul puntén che 'l ghe diš: "Catrinén, 'nde te vè?" "Vò in un pòste ma piüsè pòdi no dite."

"Alùra da chì te pàsi no!" "Dai! Fa no insi, làseme pasà ..."

E dòpu ch'la s'è fai inturtà per bèn, la ghe diš: "Fàme pasà e te vansarò un chisulén."

Finalmènte Catrinén la rüva a ca' cun l'òli e, nel gir de pòche tèmpe, la màma la preparà un bel piàte de chisö.

Ala sira i a màngiun tüti insèma cun el papà, un òme grànde cun barbìsi e sintiliòn, e i dišun: "j'èn pròpi bon!"

Prima da 'nda in léte, rüva el lü. "Catrinén, te me dè i chisulén? Fa' ala svèlta sedenò te trò šu l'üs!"

Catrinén, tüta stremìda, ghe tuca dighe ai so che la gh'èva inšebide un chisulén al lü.

El papà, rabiàde, el ciàpa un tòche de lègne e 'l se mète dedré a l'üs.

Quànde el lü el mète indrèn la testa, la bràncà e cun quater legnàde a puš al cupén el ghe fa fà 'na scarivólta ch'la fa finì 'ndla mòlta.

Insì l'è 'ndai a cà tüte rùte e mustulènte. Rosangela Vitaloni

'SE VÖR DÌ? COSA SIGNIFICA? traduzione dal dialetto all'italiano

Primo Racconto

Pulén, pòla - Tacchino Furséla - Lunga asta di legno con biforcazione ad una estremità, usata per sostenere la corda su cui venivano stesi i panni ad asciugare

Ciurél - Ladro Scumàgna - Soprannome

Secondo Racconto

Crusé - Uncinetto Chisulén - Piccole frittelle morbide Ciàpetla no - Non prendertela, non preoccuparti Lù - Lupo

Incurculàde - Accovacciato, accosciato Piüsè - Di più Inturtà - Ingannare, circuire

Chisö - Frittella morbida Barbìsi - Baffi Sintiliòn - Basette, favoriti Sedenò - Altrimenti Trò - Butto

Inšebide - Promesso, offerto, proposto Scarivólta - Capriola

Mustulènte - Sporco, in particolare sul muso/faccia



La ratatouille di Ratatouille

di Marina Cecchi

Vi propongo una ricetta pubblicata nel giugno del 2010 a cui sono molto affezionata. È una ricetta che avrebbe concluso il ciclo di attività dei laboratori creativi interrotto, purtroppo, dal Covid-19.

In estate la natura è generosa più che mai, prosegue l'opera della primavera portando in sovrappiù la ricchezza degli ortaggi a frutto: zucchine, cetrioli, pomodori, melanzane e peperoni, tutti straripanti di luce, di colori e di sole. Con l'abbondanza di prodotti offerti da questa stagione è facile preparare gustosi piatti freschi, dissetanti e ricchi di nutrimenti: uno fra tutti pomodoro, basilico, olio EVO e formaggio fresco.

Devo ammettere però, che il primo piatto che ho preparato appena pronti "i prodotti del sole" è stata la ratatouille, ma non la semplice dadolata di melanzane, peperoni e zucchine che troviamo alla voce "ratatouille" sul dizionario di francese, bensì la ratatouille che il topolino, prota-



nista dell'omonimo film, prepara per Anton Ego, il temuto critico.

Ho fatto una ricerca su Internet ed ho scoperto che il consulente gastronomico del film Ratatouille è stato Thomas Keller (del ristorante The French Laundry).

Nel film il topolino prende una teglia, ci fa colare qualcosa che sembra una salsa al pomodoro, ci adagia delle rondelle di verdure, ricopre il tutto con un foglio di carta da forno, e per finire serve una torretta

di una cosa che non è certo una classica ratatouille. La semplicità conquista il critico, ma in realtà cucinandola mi sono accorta che questa è una di quelle preparazioni che richiedono tempo, pignoleria, cura del dettaglio e di altre cose basilari e importanti come il condimento, il taglio delle verdure e la giusta cottura delle componenti. Tutte abilità che le donne dei laboratori creativi hanno acquisito nel tempo passato insieme!

La ricetta: LA RATATOUILLE DI RATATOUILLE

Ingredienti da produzioni biologiche

per la salsa piperade:

- mezzo peperone giallo, mezzo peperone arancione, mezzo peperone rosso - 3 pomodori maturi - 2 cipolle bianche - 1 foglia di alloro - 1 rametto di prezzemolo - 1 rametto di timo

le verdure che servono:

- 1 melanzana - 1 zucchina verde - 1 zucchina gialla - pomodori per la vinaigrette: - 1 cucchiaio di piperade - 2 cucchiai di olio EVO - 1 cucchiaio di aceto balsamico - 1 presa di timo

Procedimento

Preparare la piperade:

Sistemare i 3 mezzi peperoni, puliti da semi e filamenti bianchi, con la parte tagliata verso il basso, su una teglia rivestita con carta da forno e infornare a 230° per 15-20 minuti o

finché la pelle si staccherà. Spellare i pomodori (basta incidervi una crocetta e tuffarli in acqua bollente per pochi secondi, poi rimuovere la pelle), eliminarne i semi e le parti dure e tritare il resto a dadini piccolissimi. Passare gli scarti al colino e recuperare l'acqua di vegetazione. Tritare finemente la cipolla e farla rinvenire in padella con 2 cucchiaini di olio EVO e poca acqua a fuoco medio-basso. Quando la cipolla è trasparente, aggiungere i pomodori e la loro acqua, il timo, l'alloro e il prezzemolo e lasciar cuocere per 10 minuti, sempre a fuoco basso. Salare e pepare. Nel mentre spellate i peperoni, tagliarli a dadini piccoli, eliminando eventualmente i bordi bruciacchiati. Aggiungere poi i peperoni nella padella, e lasciar cuocere per un'altra decina di minuti finché la salsa si sia addensata. Eliminare le erbe, tenere da parte un cucchiaio di piperade e versare il resto nel fondo di una teglia da forno (si formerà uno strato sottile).

Preparare le verdure:

Lavare le verdure, che dovrebbero tutte avere un diametro simile, e affettarle a fettine di 2mm (o persino meno spesso). Disporre le fettine alternandole nella teglia sopra la piperade, lasciando per ognuno mezzo centimetro di superficie libera. Coprire tutta la piperade con una spirale di verdure dall'esterno verso l'interno, infine preparare un composto di olio, timo, fiori di sale e pepe e spennellare con questo la superficie delle verdure. Chiudere la teglia con un foglio di carta argentata e infornare a 130° per 2 ore. Rimuovere poi la carta e infornare di nuovo per 30 minuti. Infine, con una spatola prelevare delle porzioni di verdure ed impilarle su un piatto, condire con una vinaigrette ottenuta emulsionando la piperade tenuta da parte con l'olio e l'aceto.

marina.cecchi@yahoo.com

Notizie e ricetta del topolino Ratatouille tratte da www.cavolettodibruxelles.it

Sant'Angelo ENERGIA LUCE e GAS Risparmio certo per la tua casa www.lucegas.net

EDILFERRAMENTA s.r.l. VIALE TRIESTE, 25 - 26866 SANT'ANGELO LODIGIANO (LO) TEL. 0371.934840 / 0371.92689 - FAX 0371.934518

ELETRICA S.N.C. di ROSSETTI ANTONIO & MARIO Viale Trieste, 13 - 26866 - S. ANGELO LODIGIANO (LO) Installazione impianti elettrici e tecnici civili ed industriali - Impianti antintrusione - Cancelli elettrici - Condizionatori - Antenne