

# Appuntamento con il dialetto 'Nduina 'me se dis e tröva la scumàgna

a cura della redazione de Il Ponte

Sull'ultimo numero di giugno de IL PONTE vi avevamo promesso che avremmo ripreso a parlare del nostro dialetto con una nuova rubrica.

Ed ora eccoci qua con la nuova proposta per i lettori. È un gioco ed una sfida che si articola su due livelli: la conoscenza delle parole dialettali e la conoscenza delle "scumagne" tipiche di Sant'Angelo Lodigiano. Funziona così: viene fornita una successione di vocaboli o definizioni in italiano a cui corrisponde un vocabolo dialettale. Se si individuano correttamente, nell'ordine dato, tutti i vocaboli dialettali suggeriti da quelli in italiano, la serie delle iniziali, lette dalla prima all'ultima, fornirà una "scumagna" santangiolina.

Come la stragrande maggioranza dei nostri lettori certamente sa, le "scumagne" sono i soprannomi di molti abitanti di Sant'Angelo, tramandati anche di padre in figlio o, addirittura, attribuiti ad un intero parentado: *I Vilòta, I Pòta, I Paciavài*, ecc.. Molti di questi soprannomi sono tutt'ora in uso, alcuni molto salaci, altri molto divertenti, tutti molto arguti.

Siamo consapevoli che alcune "scumagne" santangioline potrebbero urtare la suscettibilità di qualcuno. Ma siamo anche certi che la "scumagna" è una **patente di santangiolinità** e che chi la porta può ben esserne orgo-

glioso: è un titolo di distinzione, un attestato di originalità, quasi un riconoscimento di eccellenza popolare.

Dunque ben vengano le "scumagne" e benvenuti coloro che, ancora oggi, le portano con orgoglio.

Ma veniamo al nostro gioco.

Qui di seguito ve ne diamo un succinto esempio:

VOCABOLI/DEFINIZIONI IN ITALIANO	VOCABOLI DIALETTALI
Soldi, banconote.....	Palànche
Intralcio, ostacolo.....	Infès
Disgelo.....	Remòl
Preghiera.....	Urasìon

Ecco: le prime lettere dei vocaboli dialettali sono P I R U  
La "scumagna" è "El Piru".

Fatto l'esempio, adesso si gioca sul serio ed i lettori sono invitati a ricostruire la scumagna indovinando i vocaboli dialettali suggeriti da quelli in italiano. A volte i vocaboli dialettali sono simili a quelli italiani, a volte sono totalmente diversi: vediamo chi azzecca quelli giusti.

DEFINIZIONI	VOCABOLI DIALETTALI
Manciata .....	.....
Orfano.....	.....
Chitarra.....	.....
Avanti.....	.....
Ago.....	.....
Elastico.....	.....
Maiale.....	.....
La "SCUMAGNA" è:.....	.....

Cari lettori, potrete trasmettere le soluzioni all'indirizzo e-mail: info@ilpontonotizie.it, oppure consegnarli, su scritto cartaceo, presso la Libreria Vittoria - Via C. Battisti, 8 - Sant'Angelo Lodigiano.

Chi indovinerà correttamente per 6 volte consecutive tutti i vocaboli dialettali sarà insignito del titolo di "BARASINO DOC".



## MANGIA CHE TI FA BENE! Vintage La giardiniera di verdure dell'orto

di Marina Cecchi

Mi ha preso la nostalgia di tempi lontani, di quando la vita di cortile ci univa tutti e le piccole scaramucce erano solo un'occasione per fare pace, ho recuperato quindi un articolo pubblicato nel 2012 che mi ricorda quei tempi. Mia mamma Antonietta (Tugna) e sua sorella Giovanna (Gianina) dai primi giorni di agosto iniziavano a fare la giardiniera. La zia Rachele da tempo ammalata seguiva i lavori a distanza.

La casa iniziava a odorare di aceto aromatizzato, apparivano dal nulla barattoli di vetro di tutte le dimensioni e tappi per le conserve, pentoloni d'acqua in bollitura e uno strano apparecchio con manovella che separava la polpa dei pomodori da semi e buccia. Mio padre, che faceva il tornitore in lastra e lavorava per più di dieci ore al giorno, trovava sempre il tempo, dopo pranzo e dopo cena, per coltivare una piccola porzione di terreno in fondo alla corte grande. Di sera lo vedevamo tornare dall'orto con bacinelle colme di verdure: fagiolini blu e verdi, cipolle, zucchine, carote, mazzi di basilico freschissimo, peperoni e grandi po-



modori rossi e profumati. Ogni tanto capitava che noi bambine aiutassimo mamma e zia nella preparazione delle conserve, anche se preferivamo andar a comprare un ghiacciolo da Tornielli piuttosto che sfilare cornette e tagliarle a piccoli tocchetti o passare chili di pomodori nel passaverdure. Quel fermento si protraeva per tutto il mese di agosto e a fine estate la dispensa di casa era colma di barattoli di giardiniera, salsa di pomodoro, cornette con cipolle e peperoni con cannella e chiodi di garofano in agrodolce. Solo allora, con i primi temporali estivi, il profumo di aceto aroma-

tizzato lasciava la casa per far posto all'aroma dolce del mais che sgranavamo in cortile impauriti ed affascinati dalle storie che i grandi ci raccontavano intorno al "fugon". Entrando nella cucina della Cascina Rosa dell'Istituto dei tumori di Milano ho risentito lo stesso profumo di aceto dolce e aromatizzato e subito il ricordo della mamma e della zia intente a produrre le loro conserve mi ha riempito di emozioni. Frequento le lezioni a tema dello chef Giovanni Allegro (cuoco e collaboratore del dott. Franco Berrino) e la lezione di quel caldo giorno di giugno era sulle conser-

ve e marmellate, sapori di un tempo, riviste e corrette secondo le acquisizioni della scienza nutrizionale. Oltre a proporci ricette di gustosissime marmellate, lo chef ci ha insegnato a fare la giardiniera, identica in tutto e per tutto a quella che per anni era presente nella nostra dispensa di casa, con la sola differenza dell'utilizzo di malto di riso al posto dello zucchero. A quei tempi il malto di riso non veniva venduto, altrimenti, ne sono certa, mamma e zia lo avrebbero introdotto nelle loro ricette.

**La ricetta:  
LA GIARDINIERA  
DI VERDURE DELL'ORTO**

**Ingredienti da produzioni biologiche**

- 1500 gr di pomodori
- 300 gr. di cavolfiore o di sedano
- 200 gr. di carote, 200 gr. di zucchine
- 200 gr di fagiolini
- 200 gr. di olive verdi
- 1 peperone giallo
- 1 peperone rosso
- 200 gr. di funghi
- 80 gr. di capperi
- cipolline (se gradite)
- basilico, prezzemolo, origano
- 120 gr. di olio
- 120 gr. di aceto di mele

- 2 cucchiaini di malto di riso  
- sale integrale marino.

**Procedimento**

Tagliate i pomodori a tocchetti e cuoceteli per 30 minuti con gli odori e un pizzico di sale. Lavate accuratamente e tagliate a tocchetti tutte le verdure, tranne le cipolline che andranno semplicemente sbucciate. Portare ad ebollizione una pentola d'acqua, salate e versate in sequenza le verdure iniziando dalle più consistenti: sedano, fagiolini, carote, peperoni, cipolline, cavolfiore e zucchine. Scolatele ancora croccanti e lasciate asciugare su un canovaccio di cotone pulito. Passate la salsa di pomodoro al passaverdure e

rimettetela sul fuoco. Al suo bollore aggiungete la dadolata di verdure insieme a funghi, olive, capperi, olio, aceto e malto. Aggiustate a piacere di sale e fate cuocere per 15 minuti. Riempite con la giardiniera i barattoli di vetro per conserve, dopo averli sterilizzati in forno per almeno 30 minuti a 120 gradi. Chiudeteli bene con gli appositi tappi e sterilizzate il tutto a bagno maria per almeno 30 minuti.

La ricetta della Giardiniera è di Antonietta e Giovanna Maioli titolari di una magica dispensa fatta di cibi buoni, oltre che di pazienza, solidarietà e amore per le cose semplici e per le loro famiglie!

marina.cecchi@yahoo.com



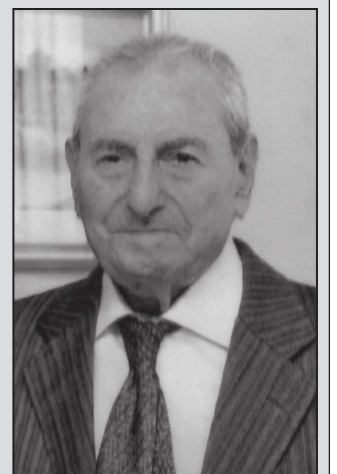
**A pochi giorni di distanza si sono riuniti in cielo**

**Tomasina Mosca**  
8/9/1924 - 6/6/2020



La fede e la saggezza di cui eri dotata sia luce nel cammino di chi ti ha conosciuta, frequentata e amata.

**Domenico Vitaloni**  
9/3/1922 - 17/6/2020



Umiltà e bontà d'animo hanno fatto di te una persona speciale, porteremo sempre il tuo esempio nei nostri cuori.

**I loro cari li ricordano con tanto affetto!**



**Sant'Angelo ENERGIA**

**LUCE e GAS**

Risparmio certo per la tua casa

www.lucegas.net

SPORTELLI CLIENTI Via Orsi, 9 (sul sagrato) 26866 Sant'Angelo Lodigiano - LO  
Tel - Fax 0371 210237 s.angelo@soenergy.it

**Onoranze Funebri Santangiolina**  
30 anni di Esperienza e Professionalità al Vostro Servizio

**Galluzzi**

Via F.lli Cairoli, 26  
Sant'Angelo Lodigiano

h. 24/24 0371 934469  
www.onoranzegalluzziangelo.it