

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

a cura della redazione de Il Ponte

Cari santangiolini, eccoci al secondo appuntamento con la nuova rubrica dedicata al nostro dialetto. Qui di seguito trovate la soluzione della puntata di settembre 2020.

DEFINIZIONI	VOCABOLI DIALETTALI
Manciata	Brànca
Orfano	Urfanèl
Chitarra	Ghitàra
Avanti	Inànse
Ago	Cùgia
Elastico	Elàsteghe
Maiale	Nimàl

La "SCUMAGNA" è: **BUGIGÉN**

Le iniziali dei vocaboli dialettali ci dicono che la "scumagna" da trovare è **BUGIGÉN**! All'anagrafe il santangiolino Bugigén risponde dal nome di Cordonì Domenico, che salutiamo cordialmente. 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 orgoglioso: 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. I lettori che hanno azzeccato la traduzione dei vocaboli e individuato correttamente la "scumagna" sono: **Bontempi Carla, Cella Rina, Cremascoli Ercolino Sergio, Ferrari Angela Domenica, Lucini Carlo, Moretti Mariuccia Pozzi, Oppizzi Gabriele, Rusconi Cesare (Ruce), Trabucchi Vittoria, Vitaloni Rosangela.** La lettrice **Pernigoni Patrizia**, pur avendo indovinato le parole dialettali, ha indicato una "scumagna" sbagliata. Il lettore **Trabucchi Giuseppe** ha tradotto Manciate con *Brišinén* anziché con *Branca* ed ha comunque trovato la "scumagna".

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".

Veniamo ora alla seconda serie di parole ed alla nuova "scumagna" da trovare. Come sapete il gioco 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. A volte i vocaboli dialettali sono simili a quelli italiani, a volte sono totalmente diversi: vediamo chi azzecca quelli giusti.

DEFINIZIONI	VOCABOLI DIALETTALI
Nocciolo di un frutto
Ammucchiare sovrapponendo
Vicino (a qualcosa, a qualcuno)
Schiaffo in faccia
Erbacce alte
Rottamare
Esempio
Pulito

La "SCUMAGNA" è:



Il calendario dell'avvento del mondo diverso da "come era prima"

di Marina Cecchi

"Andrà tutto bene" e "Asperiamo che tutto torni come prima".

L'ho sperato e spero che tutto vada per il meglio ma, che tutto torni come prima è quanto di più ingiusto si possa desiderare.

"Il mondo come era prima del covid" è il mondo che ci ha portato in questa situazione di grave contagio, un mondo governato da una insostenibile ingiustizia sociale, da una indifferenza verso i nostri simili e verso la cura della natura che non ha limiti. Non voglio un mondo "come prima", di questo sono certa!

Nel periodo pre-natalizio è abitudine predisporre, molto spesso comprare, il "calendario dell'avvento". Ve ne propongo una versione laboriosa così come è laborioso immaginare un mondo diverso da "come era prima". Io me lo immagino come ce lo racconta John Lennon nella sua canzone "Imagine".

"...Immaginate che non ci sia proprietà, nessuna necessità di cupidigia o bra-



ma, una fratellanza di uomini, immaginate tutta la gente condividere tutto il mondo. Si potrebbe dire che sono un sognatore, ma non sono l'unico. Spero che un giorno vi unirete a noi ed il mondo sarà un'unica entità..."
E ora al lavoro!

La ricetta:
PASTA DI ZENZERO PER BISCOTTI E DOLCI NATALIZI

Ingredienti da produzioni biologiche per l'impasto
- 360 g di zucchero di canna integrale,
- 110 g di zucchero bianco,
- 360 g di burro,
- 10 g di cannella in polvere,
- 25 g di zenzero in polvere,
- 90 g di uova,
- 720 g di farina di manitoba,

- 10 g di polvere lievitante per dolci,
- 2 g di sale,
- latte se serve.

Procedimento

Prima in una grande basterina e successivamente sulla spianatoia impastare in ordine zucchero e burro, aggiungere cannella, zenzero, sale e uova. Completare con la farina e lievito setacciati, se dovesse servire all'impasto aggiungete un poco latte. Formare un composto omogeneo e morbido da far riposare in frigorifero per un paio d'ore.

Ingredienti da produzioni biologiche per la glassa
- 1 albume,
- 2 cucchiaini di succo di limone,

- 175 g di zucchero a velo,
- colorante alimentare a piacere

Procedimento

Montare l'albume con il limone e aggiungere poco alla volta lo zucchero a velo. Aggiungete infine a piacere del colorante alimentare nella versione in polvere. Se utilizzate il colorante liquido fate attenzione alla consistenza da migliorare con l'eventuale aggiunta di zucchero a velo.

Fate un piccolo cono con della carta da forno da utilizzare come "sac a poche" per le decorazioni dei biscotti dei vostri preparati natalizi.

Per il calendario dovete preparare oltre ai 25 biscotti quadrati decorati con i numeri dall'1 al 25 e svariati biscotti a forma di stella e di motivi natalizi, un piano su cui incollare con la glassa tutti i biscotti. Per il calendario dell'avvento ho preparato una base di 30 x 40 cm (tipo carta formato A3). Per le decorazioni con la glassa potete ispirarvi alla foto qui a lato e alla vostra fantasia, vi raccomando di fare le decorazioni quando i biscotti sono freddi e di far asciugare bene la glassa. Con l'impasto prodotto potete fare dei biscotti con varie forme da appendere all'albero di Natale, casette di Babbo Natale e il calendario dell'avvento.

La preparazione richiede parecchio tempo e pazienza ma è di grande soddisfazione e in fondo "tempo e pazienza" ci saranno necessari in questo periodo di lockdown. Impariamo anche ad apprezzarli.

marina.cecchi@yahoo.com

