Appuntamento con il dialetto

'Nduìna 'me se dis e tröva la scumàgna

a cura della redazione de Il Ponte

Cari santangiolini, eccoci al terzo appuntamento con la nuova rubrica dedicata al nostro dialetto.

Qui di seguito trovate la soluzione della puntata di novembre/dicembre 2020.

DEFINIZIONI	VOCABOLI DIALETTALI
Nocciolo di un frutto	Gandùla
Ammucchiare sovrapponendo	Impignà
Vicino (a qualcosa, a qualcuno)	Arènta
Schiaffo in faccia	Šgiafàda
Erbacce alte	Erbasòn
Rottamare	Rutamà
Esempio	Eśèmpi
Pulito	Nète
La "SCUMÀGNA" è:	***GIASERÉN***

Le iniziali dei vocaboli dialettali ci dicono che la "scumagna" da trovare è ***GIASERÉN***! I *GIASERÉN* erano una famiglia della Costa: uno di loro era *Paulén Daccò*, detto appunto *Giaserén*. Fra i lettori de IL PONTE che hanno indovinato le risposte esatte e la *scumàgna* corretta c'è anche la signora Cella Rina, moglie di Ettore Daccò, un altro *Giaserén*.

I lettori che hanno azzeccato la traduzione dei vocaboli e individuato correttamente la *"scumagna"* sono: **Arrigoni PierPaolo e Malusardi Rossella, Ascheni Antonella, Bellani Claudio ed Erika, Cella Rina, Furiosi Francesco e Rosa, Lucini Carlo, Oppizzi Gabriele, Parra Ester, Trabucchi Giuseppe, Trabucchi Vittoria, Vecchio Rossella, Vitaloni Rosangela**.

Due lettori che hanno partecipato al gioco hanno tradotto "nocciolo" con *"gandulén"* - che significa propriamente "nocciolino" come quello della ciliegia - anziché *"gandùla"*. La risposta è stata comunque considerata accettabile.

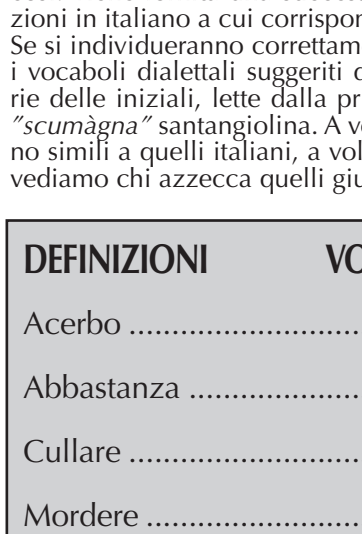
Bontempi Carla e **Sali Paolo** hanno tradotto "ammucchiare sovrapponendo" rispettivamente con *"insìma"* e *"impilà"* anzichè *"impignà"*; **Pernigoni Patrizia** e **Malattia Angela**, pur avendo indovinato la *"scumàgna"* hanno tradotto "schiaffo in faccia" rispettivamente con *"sbèrla"* e *"sberlòn"* anzichè *"sgiafàda"*; **Callegari Luisa** e **Lunghi Gaetana** hanno indovinato la *"scumàgna"* ma non hanno mandato la traduzione dei vocaboli.

Siamo consapevoli che alcune *"scumàgne"* santangioline potrebbero urtare la suscettibilità di qualcuno. Ma siamo anche certi che la *"scumàgna"* 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.

Veniamo ora alla terza serie di parole ed alla nuova *"scumagna"* da trovare. Come sapete il gioco funzione così: viene fornita una successione di vocaboli o definizioni in italiano a cui corrisponde un vocabolo dialettale. Se si individueranno correttamente, nell'ordine dato, tutti i vocaboli dialettali suggeriti da quelli in italiano, la serie delle iniziali, lette dalla prima all'ultima, fornirà una *"scumàgna"* santangiolina. A volte i vocaboli dialettali sono simili a quelli italiani, a volte sono totalmente diversi: vediamo chi azzecca quelli giusti.

DEFINIZIONI	VOCABOLI DIALETTALI
Acerbo	.....
Abbastanza	.....
Cullare	.....
Mordere	.....
Asino	.....
Trappola per topi	.....
Aceto	.....
La "SCUMÀGNA" è:	.....

Cari lettori, potrete trasmettere le soluzioni all'indirizzo e-mail: info@ilpontenotizie.it, oppure consegnarle, 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"***.



16 gennaio 2003/2021
Nel diciottesimo anniversario della morte di **ANGELO MONTENEGRO** avvenuta il 16 gennaio 2003, il tempo che passa non scalfisce il ricordo degli amici de "Il Ponte", della "Società della Porta" e di tutti i santangiolini che hanno apprezzato l'uomo di cultura, l'impegno sociale, la passione per la ricerca storica e l'iniziativa della nascita di questo "Foglio" cui ha dedicato tanto entusiasmo.

MANGIA CHE TI FA BENE!

In viaggio con i ricordi: Linzer Torte

di ***Marina Cecchi***

Zona gialla, zona arancione e zona rossa colori caldi che invitano all'allegria ma in contraddizione a questo invito ci impongono invece costrizioni e sacrifici. A partire dai liberi spostamenti per viaggi di svago ai quali, per tali restrizioni, dobbiamo rinunciare. Ma la fantasia non ha limiti se non quelli imposti dalla nostra mente e diventa quasi vitale rispolverare ricordi di viaggi già fatti, così, tanto per restare in allenamento!

Fra questi numerosi viaggi fatti in passato ricordo quello in Alsazia per le vacanze pasquali del 2008 ed in particolare ricordo bene un mercatino a *Dambach-la-Ville* dove due sorelle, di età indefinita, proponevano in vendita al mercatino locale le loro torte rigorosamente prodotte nella cucina casalinga. Il conto veniva fatto senza l'aiuto di calcolatrici, con un gessetto su una piccola lavagnetta e mostrato al compratore, se accettato doveva essere pagato direttamente senza emissione di nessuno scontrino fiscale (prassi attualmente vietate).

Abbiamo comprato alcune fette di una torta che nulla aveva a che vedere con la regione che stavamo visitando ma talmente invitante che non abbiamo saputo resistere. La Linzer torte, tipica di Linz, la città austriaca da cui prende il nome e a detta delle due signore la torta più antica del mondo essendo stata nominata per la prima volta nel 1653. Rimane segreto il nome dell'inventrice o inventore e già 350 anni fa esistevano almeno 4 ricette diverse per la torta e per la pasta di Linz con diverse interpretazioni che riguardano l'uso del burro, delle mandorle e delle spezie. Da una recente ricerca fatta in internet ho trovato una decina di ricette "originali".

Vi propongo la mia interpretazione suggerita dalle sorelle alsaziane e con qualche piccolo ritocco messo a punto dopo svariate prove ed assaggi.

La mia ricetta per la LINZER TORTE

Ingredienti da produzioni biologiche

- *250 g di farina tipo 1 (o tipo zero),*
- *125 g di burro,*
- *125 g di zucchero integrale,*
- *10 g di cacao amaro,*
- *65 g di nocciole tostate e mandorle,*
- *1 uovo intero e un tuorlo,*
- *poco sale,*
- *½ bustina di polvere lievitante circa 8 g,*
- *2 cucchiaini di spezie miste pestate quali cannella, chiodi garofano, anice stellato, noce moscata,*
- *scorza di limone,*
- *200 g di marmellata di ribes o lamponi.*

Procedimento

Impastate in una grande bastianella e successivamente sulla spianatoia il burro ammorbidito con lo zucchero, aggiungete poi la farina mescolata con il cacao, le spezie, il lievito, le nocciole e le mandorle tritate e per ultimo le uova e le spezie. Fate riposare la pasta al fresco per almeno un'ora. Preparate una tortiera di 22 cm di diametro e sulla spianatoia dividete la pasta in quarti. Conservatene un quarto in frigorifero. Spianate i tre quarti della pasta a circa 1,5 cm di spessore e disponetela nella tortiera, ricoprite la pasta con la marmellata. Riprendete la pasta conservata in frigorifero e utilizzatela per fare la grata e il bordo della torta.

Le signore di *Dambach-la-Ville* mi hanno suggerito di riporre la torta, una volta pronta, in un sacchetto di plastica per alimenti e di conservarla chiusa sino al giorno dopo. Le spezie ne trarranno beneficio diffondendo il loro sentore nella Linzer torte. Il mio personale suggerimento è di gustarla in buona compagnia con dell'ottimo marsala invecchiato per trarne, anche in questo caso, sicuro beneficio!

marina.cecchi@yahoo.com

BricoTech
FAI DA TE - DECORAZIONE - EDILIZIA - GIARDINAGGIO
VIENI IN NEGOZIO, SCOPRI LE NOSTRE PROMOZIONI.
LARGO VOLONTARI VV-FF, 2 – ZONA ART.LE LOC. MALPENSATA
26866 SANT'ANGELO LODIGIANO (LO) TEL 0371-210874 info@bricoma.eu

Spazio Partner
enel
Le migliori offerte di LUCE, GAS e Fibra !!!
Da noi trovi anche caldaie, climatizzatori, pannelli solari e assistenza.
Via Umberto I, 17 – 26866 SANT'ANGELO LODIGIANO (LO)
Tel. 0371.523843 Fax. 1781.215221
Lodigiana Servizi di Bolognesi Stefano