

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

a cura della redazione de Il Ponte

Questo è il quarto appuntamento con la nuova rubrica dedicata al nostro dialetto. I partecipanti sono, anche questa volta, numerosi e ciò conferma che l'interesse per la nostra parlata e la sfida per indovinare la "scumàgna" mantengono un vivo interesse.

Qui di seguito trovate la soluzione della puntata di febbraio 2021.

DEFINIZIONI	VOCABOLI DIALETTALI
Acerbo	Šèrbe
Abbastanza	Asè
Cullare	Ninà
Mordere	Šgagnà
Asino	Àšnu
Trappola per topi	Rataröla
Aceto	Ašède
La "SCUMÀGNA" è: ŠANŠÀRA	

Le iniziali dei vocaboli dialettali ci dicono che ŠANŠÀRA è la "scumagna" distintiva di RUSCONI GINO, un santangiolino a tutto tondo, dotato di pungente ironia, attivo nella politica amministrativa locale nelle file del PSI, che di mestiere faceva il "tilè": il venditore ambulante.

I lettori che hanno azzeccato la traduzione dei vocaboli e individuato correttamente la "scumagna" sono: **Arigoni PierPaolo e Malusardi Rossella, Bontempi Carla, Cattaneo Ilaria, Cella Rina, Ferrari Angela Domenica, Furiosi Rosa, Lucini Carlo, Lunghi Gaetana, Oppizzi Gabriele, Parra Ester, Pedrazzini Mario, Pernigoni Ferrarri Patrizia, Sali Paolo, Trabucchi Giuseppe, Trabucchi Vittoria, Vecchio Rossella, Vitaloni Rosangela.**

Due lettori, **De Paoli Giuseppe e Maraschi Roberto**, che comunque ringraziamo e apprezziamo, hanno partecipato al gioco, ma non sono riusciti ad individuare le traduzioni esatte di tutte le parole e non hanno quindi potuto indovinare la "scumagna".

Segnaliamo anche (se pur con qualche ritardo, perché le soluzioni ci sono pervenute dopo che IL PONTE era già in stampa), le risposte corrette fornite dalla lettrice **Moretti Mariuccia** riguardanti l'appuntamento di dicembre 2020, che aveva correttamente tradotto le parole proposte e indovinato la "scumagna" **GIASERÉN**.

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-

gioso: 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 quarta 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
Scarafaggio	
Spingere	
Elezione	
Frittella morbida	
Chiosco di vendita di angurie	
Mordere, masticare	
La "SCUMÀGNA" è:	

Cari lettori, potrete trasmettere le soluzioni all'indirizzo e-mail: info@ilpontonotizie.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".



MANGIA CHE TI FA BENE!

In viaggio con i ricordi: la Sacher Torte

di Marina Cecchi

Il mio viaggio di nozze in AUSTRIA mi ha lasciato tantissimi ricordi e fra questi il soggiorno a Vienna e la visita alla pasticceria DEMEL. Non esagero dicendovi che sono rimasta almeno un quarto d'ora a guardare le sue vetrine e almeno altri 20 minuti a decidere quale torta ordinare. Non potevo non ordinare una fetta di Sacher torte oltre ad altre due fette di altissime torte a otto strati. Con i ricordi di allora ho cercato in internet curiosità sulla Sacher torte e ho scoperto di aver mangiato una torta che porta un altro nome! Ecco la sua storia: "Un apprendista pasticciere appena sedicenne, Franz Sacher, si trovava alla corte austriaca a fare il suo apprendistato e una sera, quasi per caso, dovette sostituire il primo pasticciere di corte ammalatosi improvvisamente. Doveva preparare un dolce agli ospiti dell'allora esigente Primo Ministro austriaco, il Principe Von Metternich. La favolosa torta che preparò con gli ingredienti a disposizione ebbe un successo clamoroso, sia a corte che presso gli ospiti del Principe. Il giovane Franz Sacher aveva inventato la Sacher Torte, iniziò una brillante carriera e dopo aver girato l'Europa

tornò a Vienna aprendo una sua attività con l'Hotel Sacher. I problemi cominciarono quando suo figlio Eduard andò a lavorare da Demel la prestigiosa pasticceria che serviva i Reali Austriaci, portandosi in dote la ricetta della Sacher Torte. Da qui nacque la prima diatriba sulla golosa torta ma la vera disputa sulla Sacher che arrivò fino alla Corte Suprema Austriaca la si ebbe a partire dal 1930. Il proprietario dell'Hotel Sacher rivendicò il marchio esclusivo sulla torta, scatenando una battaglia legale contro Demel che si concluse nel 1962 solo davanti alla Corte Suprema Austriaca. La decisione storica fu presa: entrambe le pasticcerie poterono produrre la golosa Torta ma solo l'Hotel Sacher ebbe la possibilità di chiamarla "Original Sacher Torte".

La pasticceria Demel invece ricevette la possibilità di chiamarla "Eduard Sacher Torte" in quanto Eduard, figlio del grande Franz, aveva apportato qualche modifica alla ricetta originale del padre. Oggi le due ricette sono ancora segretissime!"

La ricetta della Sacher torte o della Eduard Sacher torte (scegliete voi) che vi propongo in forma quadrata anziché tonda non è segreta ma altrettanto gustosa.



9/3/1971 - 9/3/2021
SILVIO FURIOSI

Sei stato davvero un grande uomo, sei stato capace di credere nel tuo sogno anche quando la guerra ti aveva tolto il padre. Hai costruito una grande famiglia e il tuo lavoro continua ancora oggi, con i tuoi discendenti, nel posto dove l'hai creato con le tue sole forze. Ti ricordiamo con l'affetto di sempre a 50 anni dalla tua morte.
La tua grande famiglia

La mia ricetta della SACHER TORTE ovvero TORTA tipo SACHER quadrata

Ingredienti da produzioni biologiche

- Per la torta:
- 75 g mandorle sgusciate,
 - 75 g zucchero semolato,
 - 75 g di burro a temperatura ambiente tagliato a cubettini,
 - 4 uova separate
 - 75 g di cioccolato fondente 85%,
 - 75 g di zucchero in polvere,
 - 2 cucchiaini di farina tipo zero,
 - 250 g gelatina o composta di albicocche.
- Per la glassa:
- 200 g cioccolato fondente
 - 200 g zucchero in polvere

Procedimento

Frullate le mandorle con lo zucchero finemente (mettete le mandorle in freezer un'ora prima di utilizzarle, si frulleranno benissimo), montate burro e zucchero con una frusta sino a ottenere una crema bianca, aggiungete i tuorli uno ad uno e poi il composto di zucchero e mandorle. Unite il cioccolato fuso a bagnomaria, montate a neve gli albumi e incorporateli delicatamente con una spatola al composto precedentemente ottenuto e per ultimo unite la farina. Versate il tutto in una tortiera quadrata di 20

cm per lato imburata e infarinata. Cuocete in forno già caldo a 170 gradi per circa 40 minuti e lasciate raffreddare. La torta va poi divisa a metà, versate sulla prima metà la gelatina che avrete riscaldato (in questo modo si spalma meglio), riposizionate una metà sull'altra. Tagliate la torta in quattro parti (come da foto) e coprite i quadrotti con la restante gelatina in modo da ricoprire anche i fianchi. Preparate ora la glassa facendo sciogliere a bagnomaria il cioccolato ed in un altro pentolino lo zucchero a cui avrete aggiunto 1 o 2 cucchiaini di acqua in modo da ottenere una pasta colante. Quando lo zucchero si è completamente sciolto toglietelo dal fuoco e versatelo a goccia a goccia sul cioccolato fuso mescolando come si trattasse di montare una maionese. Ricoprite i quadrotti stendendo delicatamente questa glassa di cioccolato su tutti i 4 pezzi aiutandovi con una spatola da cucina.

Ho recuperato da internet la storia e le notizie riportate nell'articolo evitando siti che vietano la riproduzione dei testi. La fotografia della torta nella vetrina della pasticceria DEMEL è stata scattata nel settembre del 1984 con la mia Canon A2 quando i cellulari non esistevano ancora!
marina.cecchi@yahoo.com

sennainox

Telef. +39 0371 209193
Fax +39 0371 88466
e-mail: info@sennainox.it

**Viale Marcora, 15 (località Cesolone)
26813 GRAFFIGNANA (Lodi)**

BricoTech

FAI DA TE - DECORAZIONE - EDILIZIA - GIARDINAGGIO
VIENI IN NEGOZIO, SCOPRI LE NOSTRE PROMOZIONI.

LARGO VOLONTARI VV-FF, 2 - ZONA ART.LE LOC. MALPENSA
26866 SANT'ANGELO LODIGIANO (LO) TEL 0371-210874 info@bricomat.it