

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

a cura della redazione de Il Ponte

Questo è il quinto 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 aprile 2021.

DEFINIZIONI	VOCABOLI DIALETTALI
Scarafaggio.....	Panaròte
Spingere.....	Rüşà
Elezione.....	Elesìon
Frittella morbida.....	Chisö
Chiosco di vendita di angurie.....	Ingürierà
Mordere, masticare.....	Šgagnà
La "SCUMÀGNA" è: PRECIS	

Le iniziali dei vocaboli dialettali ci dicono che la "scumàgna" è **PRECIS**. Il titolare era **OPPIZZI Pierino**, fabbro di mestiere, così soprannominato per la meticolosità che caratterizzava la sua attività di artigiano del ferro.

I lettori che hanno azzeccato la traduzione dei vocaboli e individuato correttamente la "scumàgna" sono: **Arrigoni PierPaolo e Malusardi Rossella, Bellani Claudio, Erika, Greta e Polli Katia, Bertolotti Annarita, Biancardi Giuseppe e Rozza Rachele, Bolognesi Stefano, Bontempi Carla, Bracchi Mario, Ferrari Angela, Furiosi Gianni, Furiosi Rosa, Gatti Elisa Maria, Germano Marzia e Rozza Olimpia, Lucini Carlo, Lunghi Gaetana, Maestri Giuseppe, Moretti Pozzi Mariuccia, Oppizzi Gabriele, Parra Ester, Pedrazzini Mario, Pernigoni Ferrari Patrizia, Rognoni Giuseppe, Rognoni Paola, Rusconi Cesare-Ruce, Rusconi Giuseppe, Sali Paolo, Tonali Luigia, Valoncini Giusy, Vecchio Rossella, Vitaloni Rosangela.**

A questi si aggiunge il gruppo di lettori **Arrigoni Guerrino, Cremascoli Luigi, D'Agostino Giancarlo e Rognoni Giuseppe.**

Ha partecipato al gioco anche il lettore **Kellarius Luigi**, che comunque ringraziamo, ma non è riuscito ad individuare le traduzioni esatte di tutte le parole e non ha quindi potuto indovinare la "scumàgna".

Ci scusiamo poi con l'affezionata lettrice **Ferrari Angela**, perché non abbiamo pubblicato il suo nome in una delle precedenti puntate; probabilmente la sua comunicazione ci è giunta troppo tardi o ci è sfuggita. Ci spiace.

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 "scumàgne" e benvenuti coloro che, ancora oggi, le portano con orgoglio.

Veniamo ora alla sesta serie di parole ed alla nuova "scumàgna" 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 "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
Dente molare.....	
Abbastanza.....	
Lucertola.....	
Oggi.....	
Orlo.....	
Cullare.....	
La "SCUMÀGNA" è:	
Nome:	
Cognome:	

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: i dolmadakia del Mani

di Marina Cecchi

«C'è una regione della Grecia nascosta, rude, inaccessibile. Una regione di pietre e di castelli, dove il passato susurra le sue storie e il presente ha deciso di fare un passo indietro, lasciando per una volta che siano gli altri a condurre le danze della nostra evoluzione. È il Mani: spigoloso, arretrato, indomabile. Il Mani che nessuno, nemmeno i Turchi hanno saputo sottomettere. Il Mani di facce rugose, baffute, corsare» (www.greciamia.it).

Siamo stati nel Mani nel 2019 e sono state le ultime vacanze programmate con libertà prima della pandemia. Abbiamo visitato questo magnifico e selvaggio territorio della Grecia fermandoci dove ci ispiravano il mare, il vento e gli odori della terra. Tra i tanti posti visitati, il paesino di Liméni, situato 3 km a nord di Areópolis, sulla sponda meridionale della bellissima baia di Liméni, ci è

rimasto nel cuore. Le trattorie semplici dove poter mangiare i piatti della cucina tipica greca sono gestite da persone ospitali, allegre, generose e accoglienti, sempre pronte a raccontare la loro cucina che abbiamo imparato ad amare tanto. Muniti del piccolo dizionario preparato da nostra figlia, chiedevamo con curiosità di gustare le xorta (erbette cotte con limone), i gemistá (verdure ripiene di riso), la fava (crema di fave con cipolla), o ancora le nostre adorato sardellas (sardine grigliate) e i dolmadakia (involtini di riso in foglie di vite). Questi ultimi, chiamati anche dolmades, fanno parte dei tradizionali mezedes, un misto di antipasti greci che spesso vengono accompagnati da un bicchiere di Ouzo, un ottimo distillato a base di anice. I dolmades si preparano con ripieno di riso, erbe e spezie o con l'aggiunta di carne. Si tratta di una pietanza tipica anche delle cucine turca, libanese, israeliana e armena.



Ma vediamo come preparare questa ricetta saporita e leggera per un antipasto originale e ricco di gusto.

LA RICETTA DEI DOLMADAKIA

Ingredienti da produzioni biologiche

- 100 g di riso semilavorato,
- 25 foglie di vite in scatola (le trovate nei negozi etnici),
- 100 g di carne trita di vitello,
- 1 spicchio di aglio,
- 1/2 cipolla bianca,
- brodo vegetale,
- olio EVO,
- 1/2 limone,
- erbe aromatiche (menta, timo, aneto, prezzemolo),
- pepe nero,
- sale integrale marino.

Io preferisco i dolmadakia vegetariani e unisco al riso solo le erbe, la cipolla, 2 zucchine piccole, il succo di un limone e una manciata di pinoli e uvetta.

Procedimento

Lavate le foglie di vite sotto acqua corrente, asciugatele e fatele scottare in acqua bollente. Scolatele e appoggiatele su un panno o sopra della carta assorbente. Preparate quindi il ripieno: in una padella mettete l'aglio con l'olio, aggiungete poi la carne macina-

ta, il riso crudo, la cipolla e le erbe aromatiche tritate. Fate tostare per pochi minuti girando spesso con un cucchiaino di legno e aggiungete sale e pepe. Per formare gli involtini mettete le foglie di vite su un piano, con lo stelo rivolto verso l'alto, e inserite al centro il riso. Arrotolate partendo dal basso e richiudete poi piegando i bordi laterali fino a metà formando un involtino cilindrico ben stretto. Mettete qualche foglia di vite alla base di una pentola e adagiate gli involtini ben attaccati l'uno all'altro. Aggiungete poco olio (se preferite burro) e il brodo vegetale caldo fino a coprire completamente i dolmadakia. Fate cuocere con il coperchio per 40 minuti circa fino a quando il brodo non sarà stato assorbito. Sollevateli, metteteli su un piatto da portata e fate intiepidire. Serviteli come antipasto, magari accompagnati da qualche spicchio di limone. Gli involtini devono essere stretti molto bene e, durante la cottura, devono stare attaccati uno accanto all'altro per evitare che risalgano, aprendosi.

Xorta, dolmades, sardellas e un bicchiere di resina bianco freddissimo: chiudo gli occhi e sono a Liméni!
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

ASSOCIAZIONE VOLONTARI ITALIANI SANGUE

AVIS Comunale di Sant'Angelo Lodigiano (LO)

La Sede è aperta nei giorni di:
Mercoledì dalle ore 10 alle 12
Venerdì dalle ore 21 alle 23
Domenica dalle ore 10 alle 12

Viale Partigiani, 25 - Sant'Angelo Lodigiano (LO)
Tel./Fax 0371.934847