

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

a cura della redazione de Il Ponte

Questo è il sesto 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 giugno 2021.

DEFINIZIONI	VOCABOLI DIALETTALI
Dente molare	Ganasàl
Abbastanza	Asè
Lucertola	Lüşèrta
Oggi	Incö
Orlo	Òrlu
Cullare	Ninà
La "SCUMÀGNA" è: Galion	

Le iniziali dei vocaboli dialettali ci dicono che la "scumàgna" è **GALION**. Il titolare era Angelo Daccò, abitava in un cortile al quale si accedeva da via Cavour: di mestiere faceva il cordaio sul santé che si estendeva a est del cortile dove abitava, fino alla vecchia circonvallazione (l'attuale viale Zara).

I lettori che hanno azzeccato la traduzione dei vocaboli e individuato correttamente la "scumàgna" sono: **Arrigoni PierPaolo e Malusardi Rossella, Biancardi Giuseppe e Rozza Rachele, Bracchi Mario, Cella Rina, Ferrari Angela Domenica, Furiosi Rosa, Gatti Elisa Maria, Germano Marzia e Rozza Olimpia, Lavaselli Toscani Pinuccia, Lucini Carlo, Lunghi Gaetana, Medaglia Tino, Moretti Pozzi Mariuccia, Oppizzi Gabriele, Pedrazzini Mario, Pedrazzini Luisa, Pernigoni Ferrari Patrizia, Rusconi Giuseppe, Rusconi Cesare, Saletta Bassano, Sali Paolo, Tonali Luigia, Trabucchi Giuseppe, Trabucchi Vittoria, Vecchio Rossella, Vitaloni Rosangela.**

Hanno partecipato al gioco anche i lettori **De Vecchi Mario e Parra Ester** che hanno comunicato la "scumagna" esatta, ma non hanno elencato la traduzione delle parole; invece i lettori **Bolognesi Stefano e Merlini Guido** hanno fornito traduzioni imprecise e non hanno indovinato la "scumàgna". Ringraziamo comunque tutti i lettori che, con la loro partecipazione, dimostrano l'attaccamento dei santangiolini alle loro origini e tradizioni.

Ci scusiamo poi con gli affezionati lettori **Moretti Carla e Trabucchi Giuseppe**, perché non abbiamo pubblicato il loro nome nella puntata precedente. Ci spiace.

Siamo consapevoli che alcune "scumagne" 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.

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".

Veniamo ora alla sesta serie di parole – un po' più lunga delle altre – 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
Brace.....
Vaso da notte
Grossa forma di pane
Ramo sottile dell'albero.....
Abbastanza
Immondezzaio, concimaia.....
Dietro.....
Aglio
Davanti.....
Odore.....
La "SCUMÀGNA" è:	
Nome:
Cognome:



MANGIA CHE TI FA BENE! In viaggio con i ricordi: il polpo alla gallega di A Coruña

di Marina Cecchi

Dopo la lettura di "Tutta la notte svegli" della scrittrice Carmen Martin Gaité (Retahilas, 1974), è stato impossibile non passare le vacanze sulla costa nord della Spagna, dai Paesi Baschi passando per le Asturie e la Cantabria, sino ad arrivare alla Galizia, dove sono ambientati i racconti della mia scrittrice preferita.

In Galizia abbiamo soggiornato ad A Coruña, una città situata di fronte all'Oceano Atlantico, dalla storia strettamente legata all'antico porto peschereccio e commerciale. Lì abbiamo avuto modo di conoscere, gustare e mai più dimenticare il Polpo alla Gallega o polpo alla galiziana, piatto tipico della tradizione culinaria spagnola a base di polpo e patate, molto semplice e facile da realizzare. Anticamente veniva preparato per le occasioni spe-

ciali, ma oggi il polpo alla gallega viene spesso servito come tapas, in piccole porzioni da accompagnare ad una birra fresca o ad un tinto de verano, o può essere gustato come ottimo piatto unico. Il polpo deve essere tenerissimo e viene servito con delle semplici patate bollite ed insaporito con una salsa mista di peperoncino, paprika e prezzemolo.

LA RICETTA DEL POLPO ALLA GALLEGA DI A CORUÑA

Ingredienti da produzioni biologiche

- procuratevi un polpo fresco pescato di circa 1 kg,
- tre patate grandi,
- una cipolla,
- del peperoncino piccante,
- della paprika,
- olio EVO
- sale integrale marino
- prezzemolo tritato.

Procedimento

Pulite il polpo sotto acqua

corrente fredda. Eliminate con un coltello il dente centrale, le viscere e gli occhi. Riempite una pentola con acqua fredda, unite mezza cipolla, un pizzico di sale e portatela a bollore. Immergete il polpo due o tre volte nell'acqua bollente tenendolo dalla testa così che i tentacoli si arriccino. Lasciatelo nell'acqua e fatelo bollire per circa un'ora. Per controllare la cottura utilizzate uno stecchino che dovrà facilmente passare da parte a parte nei tentacoli. Scolate il polpo e fatelo raffreddare. Tenete da parte la sua acqua di cottura che vi servirà ancora. Sbucciate le patate, tagliatele a rondelle spesse circa un centimetro e fatele bollire nell'acqua di cottura del polpo per cinque minuti. Fatele cuocere lasciandole abbastanza sode, scolatele e fatele raffreddare. Riprendete il polpo e tagliatelo a rondelle. Versate l'olio evo, il prezzemolo tritato,

un pizzico di sale, un peperoncino sminuzzato e mezzo cucchiaino di paprika dolce in un bicchiere. Mescolate il tutto così da ottenere un'emulsione omogenea. Componete il vostro piatto stendendo uno strato di patate sul fondo di un piatto da portata. Unite il polpo, condite con la salsa piccante e lasciate insaporire per dieci minuti in frigo prima di servire. Per insaporire il polpo potete aggiungere nell'acqua in cui lo andrete a cuocere anche una carota tagliata a rondelle e un gambo di sedano.

Questa ricetta è un piccolo regalo per le mie amiche dei laboratori creativi, con la speranza di re-incontrarci presto per le nostre bellissime attività. Donde menos se piensa salta la liebre ("La sorpresa è una lepre e chi va a caccia non la vedrà mai dormire sull'erba", da "Nuvolosità variabile"). Per correttezza segnalo



che ho trovato la ricetta vagabondando in internet. Ho trovato sul sito cookist.it la più simile all'autentica galiziana, che ho preparato più volte, ed è quella che pubblico. 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. MALPENSATA
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