

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

a cura della redazione de Il Ponte

Eccoci dunque arrivati al termine delle prime sei puntate della nuova rubrica dedicata al nostro dialetto.

I partecipanti sono numerosi anche questa volta e ciò conferma che la passione per la nostra parlata e la sfida per indovinare la "scumàgna" mantengono un vivo interesse.

Qui di seguito trovate la soluzione della sesta puntata di settembre 2021.

DEFINIZIONI	VOCABOLI DIALETTALI
Brace.....	Bràsca
Vaso da notte.....	Urìnàl
Grossa forma di pane.....	Micòn
Ramo sottile dell'albero.....	Bròca
Abbastanza.....	Asè
Immondezzaio, concimaia.....	Rüdèra
Dietro.....	Dedré
Aglio.....	Ai
Davanti.....	Denànse
Odore.....	Udù

**La "SCUMÀGNA" è: Bumbardadu**

Le iniziali dei vocaboli dialettali ci dicono che la "scumàgna" è **BUMBARDADU**. Il titolare era Angelo Cerri, la sua casa era nei paraggi dell'ex Consorzio Agrario e, durante l'ultima guerra, venne bombardata dagli aerei alleati americani che la distrussero, per fortuna senza fare vittime. Grazie all'aiuto di familiari e amici trovò una nuova abitazione alla Costa, dove aprì anche un negozio di alimentari che esiste tuttora ed è gestito dal nipote che porta il suo nome ... e anche la "scumàgna".

I lettori che hanno azzeccato la traduzione dei vocaboli e individuato correttamente la "scumàgna" sono: **Aspirandi Vittoria, Biancardi Giuseppe e Rozza Rachele, Bontempi Carla, Cappellini Maria Antonia, Ferrari Angela Domenica, Furiosi Rosa, Gatti Elisa Maria, Lucini Carlo, Lunghi Gaetana, Lunghi Rosanna, Mascheroni Patrizia, Oppizzi Gabriele, Pedrazzini Luisa, Pernigoni Ferrari Patrizia, Rapetti Giuseppe, Rognoni Paola, Saletta Bassano e Saletta Gherardo, Sali Paolo, Trabucchi Michele, Trabucchi Vittoria, Vitaloni Rosangela.**

Hanno partecipato al gioco anche numerosi altri lettori: alcuni hanno indovinato la "scumàgna", ma non hanno azzeccato l'esatta traduzione di una delle parole, come **Abbiati Maria Luisa, Arrigoni PierPaolo e Malusardi Rossella, Furiosi Gianni, Germano Marzia e Rozza Olimpia, Mascheroni Luigi, Merlini Guido, Parra Ester, Pasetti Gianni, Pasetti Giovanni, Pedrazzini Mario, Quaini Carlo, Rusconi Cesare, Tonali Maria, Trabucchi Giuseppe, Vecchio Rossella**; a questi dobbiamo aggiungere **De Vecchi Luigi e Medaglia Tino**, che probabilmente sono stati traditi dal correttore automatico del computer, che ha trasformato in parole sbagliate alcune loro risposte. La lettrice **Tonali Luigia** invece, a causa della traduzione imprecisa, non ha indovinato la "scumàgna".

### I "BARASINI DOC"

Concluso dunque il ciclo delle prime sei puntate, ricorderete certamente che, su IL PONTE di aprile del 2020, avevamo promesso che chi avrebbe indovinato correttamente per 6 volte consecutive tutti i vocaboli dialettali e la corrispondente "scumàgna" avrebbe conseguito il titolo di "BARASINO DOC". Ebbene, siamo particolarmente soddisfatti nel segnalare e nel pubblicare i nominativi dei "Barasini Doc", che sono: **LUCINI Carlo e OPIZZI Gabriele.**

A loro vanno i complimenti de IL PONTE e di tutti i santangiolini affezionati al loro dialetto. Altri lettori hanno totalizzato 5 serie di risposte esatte, probabilmente perché si sono lasciati sfuggire la prima puntata o una delle successive. Un **BRAVI!** anche a loro.

Ringraziamo comunque tutti i lettori che, con la loro partecipazione, dimostrano l'attaccamento dei santangiolini alle loro origini e tradizioni. Ci scusiamo poi con l'affezionata lettrice **Bontempi Carla**, perché non abbiamo pubblicato il suo nome nella puntata precedente; probabilmente la sua comunicazione ci è giunta troppo tardi o ci è sfuggita.

### LA NUOVA SERIE

L'alto numero di lettori che ha partecipato al gioco dialettale ci ha convinti ancor di più 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. Anche per questo motivo abbiamo pensato di continuare la serie dei vocaboli da indovinare e delle "scumagne" da riscoprire.

Eccovi allora la proposta un nuovo gruppo di parole - il primo di altre sei puntate - e della corrispondente nuova "scumàgna" da trovare.

Le regole del gioco restano le stesse: 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 e, questa volta, magari un po' più difficili dei precedenti: vediamo chi azzecca quelli giusti.

DEFINIZIONI	VOCABOLI DIALETTALI
Pigro, restio a fare qualcosa.....	
Chiosco delle angurie.....	
Preghiera.....	
Abito completo maschile.....	
Vicino a.....	
Pulito.....	
Osso.....	
<b>La "SCUMÀGNA" è:</b> .....	
<b>Nome:</b> .....	
<b>Cognome:</b> .....	

Chi indovinerà correttamente per 6 volte consecutive tutti i vocaboli dialettali otterrà il titolo di "BARASINO DOC". I lettori già insigniti del titolo e che indovineranno tutti i vocaboli e le "scumagne" della seconda serie di puntate saranno nominati "BARASINO DOC PLUS".

Cari lettori, potrete trasmettere le soluzioni all'indirizzo e-mail: [info@ilpontenotizie.it](mailto:info@ilpontenotizie.it), oppure consegnarle, su scritto cartaceo, presso la Libreria Vittoria - Via C. Battisti, 8 - Sant'Angelo Lodigiano.



**MANGIA CHE TI FA BENE!**

## In viaggio con i ricordi: Ris e sùcòn del tempo andato!

di Marina Cecchi

Per tutto il 2013 il Ponte ha pubblicato le ricette che avevo raccolto facendomele raccontare da amiche e lettrici del Ponte sotto il titolo "CUNTAMLASÙ". Vi propongo nuovamente perché ne ho un bel ricordo quella del RIS E SUCÒN.

A "cuntamlasù" è Agnese, ora pensionata, un tempo operaia della Philips. Come tante donne di Sant'Angelo e di altre, provenienti da paesi vicini, negli anni dal 1970 al 1986 lavoravano "a cottimo" per questa grande azienda che allora contava circa 600 dipendenti per

la maggior parte di genere femminile.

La Philips era una azienda seria e ben organizzata, offriva anche la possibilità di fare la spesa in uno spaccio interno riservato alle sue dipendenti. Purtroppo, il trasferimento della produzione in un'altra regione ha costretto moltissime dipendenti al licenziamento dopo molte battaglie sindacali. Il racconto di questa ricetta mi ha commosso e ancor ora che mi appresto a trascriverla ho le lacrime agli occhi.

Quando ero stufa di mangiare "pulenta, pucia e patati", mi racconta Agnese,

andavo da mia nonna Lena che mi preparava "ris e sùcòn" (riso e zucca) e altre deliziose minestre fatte di niente e di miseria.

Lena, vissuta tra l'800 e il 900, era una donna di corporatura minuta e fragile ma con tanta dignità e la forza di un gigante contro la miseria dilagante di quei tempi. Sfortuna ha voluto che oltre alla miseria ha dovuto fare i conti con l'infortunio del marito che, durante il suo lavoro al "fabricon" ha perso un braccio in giovane età.

"Ha lavorato per due", continua Agnese nel suo racconto, perché allora non esisteva nessun tipo di riconoscimento per gli infortuni sul lavoro e men che meno la pensione di invalidità.

A volte il nonno era costretto a chiedere l'elemosina per sfamare la sua famiglia e la sera, i piccoli lo aiutavano a dividere quei pochi "franchen" regalatigli da animi generosi, dai "tulen" che si ritrovava nella "sacocia". Agnese cucina spesso questo piatto quando è stagione di zucche e come tutte le ricette di un tempo, quando non esistevano bilance da cucina, le dosi

sono indicate con il famoso sistema "a occhio"; in qualche caso, come per il riso, utilizzeremo "il pugno".

Va detto inoltre, per amor di precisione e di verità, che burro e olio EVO erano sconosciuti e per la maggior parte delle volte si utilizzavano il lardo di maiale e lo strutto.

I maiali non erano però allevati nel modo crudele con il quale oggi, a scopo di profitto, sono organizzate le industrie alimentari. Se ne allevavano uno o due e al momento del macello piangevano tutti!

### RIS E SUCÒN DELLA NONNA LENA

#### Ingredienti da produzioni biologiche

- 1 Kg di zucca pulita,
- un pugno di fagioli borlotti freschi dell'orto,
- 2 pugni a testa di riso più un pugno "per la pentola",
- una noce di burro,
- 2 cucchiaini di olio EVO (Lena utilizzava un pò di lardo comprato a "once"),
- 1 spicchio di aglio,
- sale quanto basta.



### Istruzioni per cucinare

Bisogna pulire bene la zucca, tagliarla a pezzetti piccoli e metterla a bollire con i fagioli in acqua salata. Utilizzate una pentola sufficientemente grande da contenere tutti gli ingredienti. Cuocere sino a quando la zucca non diventa morbida e a questo punto la si toglie dall'acqua con l'aiuto di una "casulera" e la si schiaccia con una forchetta e con lo schiacciapate. La si rimette nella pentola e si continua la cottura a fuoco lento insieme ai fagioli. In un altro pentolino si fa rosolare lo spicchio d'aglio con l'olio e il burro senza farlo annerire. Si possono aggiungere anche salvia e

rosmarino ma Agnese preferisce non mettere aromi. Si toglie l'aglio e si aggiungono il burro e l'olio profumati alla zucca e ai fagioli. Dopo aver "mondato" il riso in una fondina lo si aggiunge agli altri ingredienti nella pentola e si continua la cottura. Si alza la fiamma e si mescola il riso costantemente sino a quando è cotto. Non è un risotto, ma una minestra e quindi il piatto dovrà essere brodoso e denso grazie alla zucca e all'amido del riso. Si serve tiepido e con una bella manciata di formaggio grana se vi piace: una volta non c'era e, piacere o no, se ne faceva a meno ma il "ris e sùcòn" era comunque una squisitezza.

[marina.cecchi@yahoo.com](mailto:marina.cecchi@yahoo.com)

**OVS**  
kids  
Sant'Angelo Lodigiano

☎ 0371238848    📍 Piazza della Libertà, 49 Sant'Angelo Lodigiano