

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

a cura della redazione de Il Ponte

Eccoci al secondo appuntamento della nuova serie della rubrica "NDUINA 'ME SE DIS E TRÖVA LA SCUMÀGNA!" dedicata al nostro dialetto. Anche questa volta i partecipanti sono numerosi (47 in totale) a conferma dell'interesse per la nostra parlata e della curiosità per le "scumagne" e per la loro origine.

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

DEFINIZIONI	VOCABOLI DIALETTALI
Pigro, restio a fare qualcosa .....	FENCIS
Chiosco delle angurie .....	INGÜRIÈRA
Preghiera .....	URASIÒN
Abito completo maschile .....	MÜDA
Vicino a .....	ARÈNTA
Pulito .....	NÈTE
Osso .....	OS

**La "SCUMÀGNA" è: FIUMANO**

Le iniziali dei vocaboli dialettali ci dicono che la "scumagna" è **FIUMANO**. Il titolare apparteneva alla grande famiglia degli Oppizzi e il suo nome di battesimo era Vittore. Un giorno se ne andò via da Sant'Angelo per ragioni sue personali e nessuno ne seppe più nulla, fino a quando alcuni commercianti di pollame (*i pularö*) che intrattenevano le loro attività con l'est dell'Europa, lo ritrovarono a Fiume (oggi Rijeka) nella ex Jugoslavia (oggi Croazia) da dove esportava pulcini in Italia. Da qui ha avuto origine la sua "scumagna".

I lettori che hanno azzeccato la traduzione dei vocaboli e individuato correttamente la "scumagna" sono: **Abbiati Maria Luisa, Arrigoni PierPaolo e Malusardi Rossella, Aspirandi Vittoria, Biancardi Giuseppe e Rozza Rachele, Bontempi Carla, Cappellini Enrico, Cappellini Maria Antonia, Cella Paola, Cerri Filippo, Daccò Alessandro, De Vecchi Luigi, Ferrari Angela Domenica, Lavaselli Toscani Pinuccia, Lunghi Gaetana, Lunghi Rossanna, Mascheroni Luigi, Medaglia Tino, Moretti Pozzi Mariuccia, Oppizzi Gabriele, Pedrazzini Alice, Pedrazzini Luisa, Pedrazzini Mario, Pernigoni Ferrari Patrizia, Rapetti Giuseppe, Rognoni Paola, Rusconi Ferrari Rossanna, Saletta Bassano e Saletta Gherardo, Sali Paolo, Tonali Maria, Trabucchi Vittoria, Vecchio Rossella, Vitaloni Rosangela.**

Hanno partecipato al gioco anche numerosi altri lettori: alcuni hanno indovinato la "scumagna", ma non hanno azzeccato l'esatta traduzione di una delle parole, come **Abbiati Angela e Ravarelli Giovanna, Bagnaschi Monica, Ferrari Maria Carla, Gatti Elisa Maria, Mascheroni Patrizia, Parra Ester, Trabucchi Giuseppe, Trabucchi Michele. I lettori De Paoli Giuseppe, Ferrari Sergio, Tonali Luigia** invece, a causa della traduzione imprecisa, non hanno indovinato la "scumagna".

Ci scusiamo poi con l'affezionata lettrice **Moretti Pozzi Mariuccia**, perché non abbiamo pubblicato il suo nome nella puntata precedente. Ci spiace.

Cari lettori, potrete trasmettere le vostre soluzioni al solito indirizzo e-mail: [info@ilpontonotizie.it](mailto:info@ilpontonotizie.it), oppure consegnarli, su scritto cartaceo, presso la Libreria Vittoria - via Cesare Battisti, 8 - Sant'Angelo Lodigiano.

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 MASTER".

## SECONDA SERIE

Sempre più convinti, dato il successo della rubrica, che la "scumagna" è una patente di santangiolinità e che chi la porta può ben esserne orgoglioso, eccovi ora la proposta del secondo gruppo di parole della nuova serie e della corrispondente ottava nuova "scumagna" 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 "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
Paletta per le braci .....	
Labbro della bocca .....	
Graffio .....	
Trave .....	
Estate .....	
Topo .....	
Avanti .....	
Non ancora .....	
Aceto .....	
<b>La "SCUMÀGNA" è:</b> .....	
<b>Nome:</b> .....	
<b>Cognome:</b> .....	



MANGIA CHE TI FA BENE!

## In viaggio con i ricordi: Cappon magro di Capodanno a Vallecrosia

di Marina Cecchi

Il Capodanno per noi, prima della pandemia, era un'occasione di incontro con i nostri amici nella loro casa di Vallecrosia, piccolo paesino sulle colline di Bordighera. Una casa di altri tempi terrazzata e quasi invisibile nell'agrumeto tra alberi di pompelmo, mandarini e arance con vista mare. Per il cenone si preparava il cappon magro: un piatto tipico ligure composto principalmente da verdure e pesce, nato inizialmente come piatto povero e diventato nel tempo il principe delle tavole liguri. È impiattato su gallette del marinaio e non è di facile realizzazione ma con fan-

tasia, buona volontà e amicizia si riesce in tutto.

### CAPPON MAGRO

#### Ingredienti biologici per il cappon magro

1 piccolo cavolfiore, 2 carciofi, 3 radici di scorzoneira, 1 barbabietola, 3 carote, 200 g di fagiolini, 1 pesce cappone (o branzino) 1 piccola aragosta, 10 gamberoni, 300 ml di vino bianco secco, mezzo bicchiere di aceto di mele, 20 g burro, 2 limoni, 1 costa di sedano, 1 cipolla, gallette del marinaio (grossi cracker senza grassi), sale, olio EVO

#### Ingredienti biologici per la salsa verde

1 mazzo di prezzemolo,



2 acciughe salate, 2 fette di pane raffermo, 1 uovo sodo, 1 cucchiaino di capperi, 1 spicchio d'aglio, olio EVO

#### Procedimento

Si inizia questa laboriosa preparazione mondando le verdure che vanno lessate separatamente. Mettete quindi sul fuoco due grosse pentole con acqua che salerete al bollore. I carciofi vanno privati delle foglie esterne più dure, tagliati a metà, privati della barba interna e messi in ammollo in una ciotola piena di acqua e il succo di 1 limone. In una pentola mettete il sedano, 1 carota e la cipolla per il brodo. Nell'altra quando l'acqua giunge a ebollizione inserire le verdure una per

una. Vi consiglio di comprare la barbabietola già cotta al forno o al vapore. Scolate le verdure al punto giusto di cottura e lasciatele raffreddare. Passate ora al pesce lessando il cappon (o il branzino) nel brodo di verdure. La piccola aragosta va invece cotta in una pentola con una parte di acqua e 300 ml di vino bianco secco. Nella stessa acqua andranno poi sbollentati i gamberoni. Mentre i pesci e le verdure si raffreddano dedicatevi alla preparazione della salsa verde. Mettete nel frullatore le foglie del prezzemolo lavate e asciugate, il pane bagnato nell'aceto ben strizzato, l'uovo sodo tagliato a pezzetti, le acciughe, l'aglio, i capperi e un pizzico di sale.



Aggiungete a filo l'olio EVO e frullate il tutto fino a ottenere una salsa cremosa che terrete da parte conservandola in una ciotola. Pulite il cappon (o branzino) liberandolo da tutte le lisce e dalla pelle e poi spezzettatelo. Sgusciate l'aragosta e tagliate a fette la sua polpa e recuperate anche la polpa contenuta nelle chele. Trasferite la polpa dei pesci in una terrina e conditeli con il burro sciolto, il succo del limone e un pizzico di sale. Tagliate le verdure a cubetti; carote, carciofi e scorzoneira tagliati per il lungo. Mettete ogni verdura in una differente ciotola e condite con un filo d'olio EVO. Bagnate le gallette del marinaio con acqua e aceto e mettetele come base in un

piatto da portata della forma che preferite. Alternate strati di verdure a strati di pesce, mettendo per prima la barbabietola. Tra uno strato e l'altro mettete abbondante salsa verde. In cima ponete i gamberoni. Il cappon magro dovrebbe riposare in frigorifero per 1 notte, prima di poter essere gustato. La preparazione del cappon magro per i nostri Capodanno iniziava al mattino di buon'ora con l'acquisto del pesce e delle verdure al mercato di Bordighera. Alle cinque del pomeriggio era pronto per il frigorifero dove riposava per qualche ora. Buonissimo e di grande effetto ogni volta anche per l'ultimo Capodanno passato con i nostri amici nel 2019. [marina.cecchi@yahoo.com](mailto:marina.cecchi@yahoo.com)

**CENTRO RIABILITATIVO**



**MKE**  
dal 1990

Fisioterapia  
 Fisioterapia strumentale  
 Massoterapia  
 Riabilitazione post chirurgica  
 Osteopatia  
 Visite fisiatriche  
 Visite ortopediche  
 Visite cardiologiche  
 Visite di Medicina legale  
 Linfodrenaggio per mastectomia  
 Ecografie

Seguici su Facebook

Via Mazzini 39, Sant'Angelo Lod. - Tel. 0371.934.722 / 333.582.1604