

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

a cura della redazione de Il Ponte

Eccoci al terzo 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 (37 in totale) a conferma dell'interesse per la nostra parlata e della curiosità per le "scumàgne" e per la loro origine.

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

DEFINIZIONI	VOCABOLI DIALETTALI
Paletta per le braci	BERNÀS
Labbro della bocca.....	ÀVRA, ÀVER
Graffio.....	ŠGARBLÀDA, ŠGRAFIGNÀDA
Trave.....	TRÀUL
Estate.....	ESTÀDE
Topo	RÀTE
Avanti	INÀNSE
Non ancora	NAMÒ, NONAMÒ
Aceto	AŠÈDE

La "SCUMÀGNA" è: BASTERINA

I lettori che hanno azzeccato la traduzione dei vocaboli e individuato correttamente la "scumàgna" sono: **Abbiati Maria Luisa, Aspirandi Vittoria, Biancardi Giuseppe e Rozza Rachele, Bontempi Carla, Borromeo Giovanna, Bracchi Mario, Cella Paola, Daccò Alessandro, De Vecchi Luigi, Gatti Elisa Maria, Lavaselli Toscani Pinuccia, Mascheroni Luigi, Mascheroni Patrizia, Moretti Pozzi Mariuccia, Oppizzi Gabriele, Pedrazzini Luisa, Pedrazzini Mario, Rognoni Maria Luisa, Rognoni Paola, Saletta Bassano e Saletta Gherardo, Tacchini Cesare, Tonali Luigia, Tonali Maria, 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 **Cagnoni Rosanna, Cappellini Maria Antonia, Gelosi Francesca, Lunghi Gaetana, Lunghi Rosanna, Medaglia Tino, Parra Ester, Pernigoni Ferrari Patrizia, Quaini Debora, Raimondi Giancarlo, Rapetti Giuseppe, Trabucchi Giuseppe.**

PRECISAZIONE

Sul PONTE di dicembre 2020 abbiamo pubblicato una spiegazione imprecisa della "scumàgna" **FIUMANO**. La spiegazione corretta e più ampia è la seguente. Nel 1943 Vittore Oppizzi, come diversi altri santangiolini, fu vittima di un rastrellamento di militari tedeschi in ritirata. Fu caricato su un treno e finì nel campo di concentramento di Auschwitz. Riuscì a scappare dopo due anni e arrivò a Fiume, dove rimase tranquillo per qualche tempo. Da lì riuscì poi, con non poche difficoltà, a rientrare a Lodi e quindi alla sua casa di Sant'Angelo Lodigiano.

LA NUOVA SERIE

Sempre più convinti, dato il successo della rubrica, che la "scumàgna" è una patente di santangiolinità e che chi la porta può ben esserne orgoglioso, eccovi ora la proposta del terzo gruppo di parole della nuova serie e della corrispondente nona 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 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
Prendere	
Intero	
Asola	
Liquirizia	
Scrofa	
Aia	
Innaffiatrice	
Tagliare	
Orlo	
Annusare	

La "SCUMÀGNA" è:

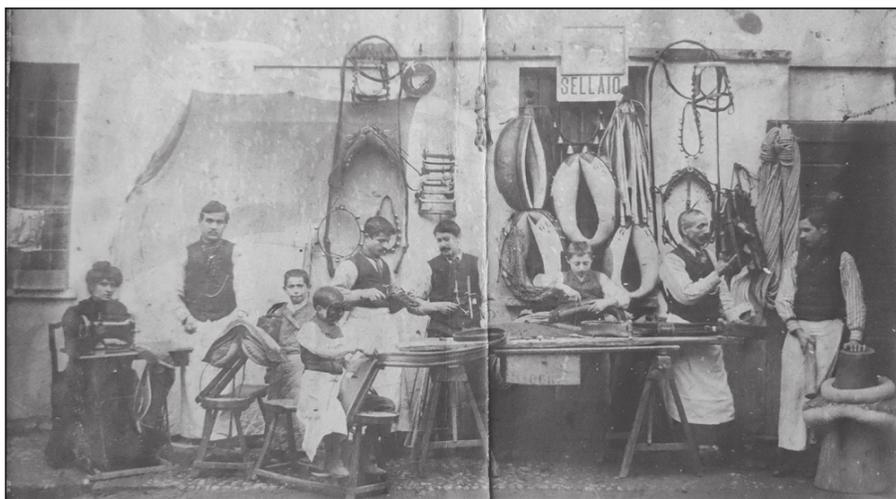
Nome:

Cognome:

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@ilpontonotizie.it, oppure consegnarle, su scritto cartaceo, presso la Libreria Vittoria - Via C. Battisti, 8 - Sant'Angelo Lodigiano.

Le iniziali dei vocaboli dialettali ci dicono che la "scumàgna" è **BASTERINA**. La "Basterina" si chiamava Giuseppina Grossi ed era figlia di Luigi "Bigén" Grossi che, di mestiere faceva il "basté" (in questa pagina pubblichiamo anche la fotografia del suo antico laboratorio), cioè fabbricava selle, basti finimenti e collane per cavalli, muli e asini: da qui l'origine della "scumàgna". Il soprannome è poi stato tramandato anche alle tre figlie di Giuseppina: Gina, Pierina e Cesarina, che per i santangiolini, erano appunto "Le Basterine".



MANGIA CHE TI FA BENE! I piatti della tradizione La zuppa di carciofi e patate

di Marina Cecchi

L'inverno è la stagione ideale per gustare le zuppe. Vi propongo la ricetta di una zuppa recuperata da una rivista di cucina degli anni novanta che trovo davvero eccezionale e di facile realizzazione.

Il carciofo (*Cynara cardunculus*) ha una storia che risale a 3000 anni fa e porta sulle sue foglie spesse e verdi molti miti dell'antica Grecia. Secondo la mitologia greca il primo carciofo era in realtà una giovane donna mortale di nome Kinara che viveva sulle sponde dell'Egeo. Zeus la vide nuotare nelle acque blu al largo delle spiagge Greche, se ne innamorò e ne fece una dea accanto a lui sul monte Olimpo. Kinara però provava nostalgia per la sua terra e di nascosto tornava a nuotare. Quando Zeus lo

scoprì, accecato dalla gelosia, trasformò Kinara in una pianta.

Il carciofo è considerato un *superfood* per la sua alta concentrazione di antiossidanti, di vitamine e per il suo enorme valore nutrizionale. L'estratto di foglie di carciofo può avere un effetto positivo sui livelli di colesterolo, sia abbassando quello

LDL "cattivo" sia aumentando quello HDL "buono", può aiutare a ridurre i livelli di zucchero nel sangue, potrebbe regolare la pressione sanguigna, probabilmente

grazie all'alto contenuto di potassio; può proteggere il fegato dai danni e persino aiutare a far crescere nuovi tessuti. I carciofi contengono inulina, un tipo di fibra che funge da probiotico e aiuta a mantenere una buona microflora intestinale. Del carciofo si mangiano le foglie ma se non viene raccolto, come ho fatto io, si trasforma in un magnifico fiore dal colore blu/violetto.

acqua acidulata con succo di limone per non farli annerire. Sbucciate le patate e lavatele, tagliatele a cubetti e fatele dorare con poco olio EVO. In una casseruola riscaldate l'olio con l'aglio, unite i carciofi sgocciolati e affettati finemente, mescolate, bagnate con poco brodo e fate stufare per una decina di minuti. Aggiungete ora le patate a cubetti dorate e circa un litro di brodo di verdure. Dall'ebollizione proseguire la cottura per 20/30 minuti. A fine cottura eliminate l'aglio e schiacciate una parte delle patate. In una ciotola mescolate il formaggio grana, il prezzemolo, poco sale, un cucchiaio di succo di limone e un mestolino di brodo caldo. Aggiungete il tutto alla zuppa. Servire con del buon pane casereccio tostato e un giro d'olio EVO. Ricordatevi che il contenuto di cinarina nel carciofo, che sembra intaccare i sensori del dolce sulle papille gustative, può alterare il gusto di altri cibi consumati contemporaneamente come verdure e vino.

LA ZUPPA DI CARCIOFI E PATATE

Ingredienti da produzioni biologiche

- 2 carciofi di ottima qualità,
- 2 patate medie meglio a pasta gialla,
- 2 cucchiai di grana grattugiato,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 1 spicchio di aglio,
- 4 fette di pane casereccio tostato,
- succo di limone,
- brodo di verdure,
- olio extra vergine di oliva (EVO),
- sale integrale marino.

Istruzioni per cucinare

Pulite e lavate i carciofi, divideteli a metà, eliminate spine e peluria e tuffateli in

Fonti: www.greenme.it - una rivista di cucina della mia raccolta.

marina.cecchi@yahoo.com

