

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

a cura della redazione de Il Ponte

Eccoci al quarto appuntamento della nuova serie della rubrica "NDUINA 'ME SE DIS E TRÖVA LA SCUMÀGNA!" dedicata al nostro dialetto. I partecipanti sono sempre molto numerosi (44 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 terza puntata di febbraio-marzo.

DEFINIZIONI	VOCABOLI DIALETTALI
Prendere	CIAPÀ
Intero	INTRÉGHE
Asola	AŠÈTA
Liquirizia	RIGULÌSIA
Scrofa	LÖGIA
Aia	ÈRA
Innaffiatrice	SBRUFADÙRA
Tagliare	TAJÀ
Orlo	ÒRLU
Annusare	NAŠÀ

La "SCUMÀGNA" è: CIARLESTON

Le iniziali dei vocaboli dialettali ci dicono che la "scumagna" è **CIARLESTON**. Il nome del titolare di questo celebre soprannome era Bellani Giuseppe (Peppino), già titolare di un frequentato negozio di articoli sportivi in Piazza della Libertà, all'angolo con via Umberto I° (nel site de Gianini) e il soprannome gli era stato dato per la sua accesa passione per il famoso ballo americano: il "charleston" appunto.

I lettori che hanno azzeccato la traduzione dei vocaboli e individuato correttamente la "scumagna" sono: **Abbiati Maria Luisa, Aspirandi Vittoria, Bellani (senza indicazione del nome), Bellani Giuseppe e clienti del bar Sunrise, Biancardi Giuseppe e Rozza Rachele, Boari Giovanna, Boari Manuele, Bontempi Carla, Borromeo Giovanna, Bracchi Mario, Cappellini Maria Antonia, Cella Paola, Ferrari Angela Domenica, Ferrari Giovanni, Ferrari Teresa, Gatti Elisa Maria, Gelosi Francesca, Lavaselli Toscani Pinuccia, Lunghi Gaetana, Lunghi Rosanna, Mascheroni Luigi, Mascheroni Patrizia, Moretti e Cambielli, Moretti Pozzi Mariuccia, Oppizzi Gabriele, Parra Ester, Pedrazzini Luisa, Pedrazzini Mario, Pernigoni Ferrari Patrizia, Rapetti Giuseppe, Saletta Bassano e Saletta Gherardo, Tacchini Cesare, Tonalì Luigia, Tonalì Maria, Toscani Ermelinda, Trabucchi Giuseppe, Vecchio Rossella, Vitaloni Rosangela.**

Sono state considerate valide anche le risposte dei due lettori che hanno tradotto "orlo" con "orle" anziché nella forma corretta "orlu".

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 **Bertolazzi Maria Carla, Cerri Filippo, Daccò Alessandro, Medaglia Tino, Rognoni Paola, Senna Fabio**. Invece **De Vecchi Antonella** ha indicato correttamente la "scumagna" ma non ha fornito la traduzione delle singole parole.

Nello scorso numero de IL PONTE non abbiamo menzionato il lettore **Saletta Carlo**, perché, pur avendo indovinato la "scumagna" **BASTERINA**, la sua risposta ci è giunta in ritardo sui tempi di stampa.

PRECISAZIONE

Un nostro affezionato lettore, assiduo partecipante di questa rubrica, ci chiede se, avendo indovinato la "scumagna" pur non avendo tradotto correttamente tutte le parole, gli spetta il riconoscimento dell'esattezza della risposta. Dobbiamo precisare che lo scopo della rubrica è quello di dimostrare di conoscere i vocaboli dialettali corrispondenti a quelli italiani e che l'individuazione della "scumagna" è la conseguenza automatica della corretta traduzione italiano-santangiolino. Per questo motivo, l'individuazione della "scumagna" mancante dell'esatta traduzione anche di un singolo vocabolo non viene accolta come corretta.

LA NUOVA SERIE

Sempre più convinti, dato il successo della rubrica, che la "scumagna" è una patente di santangiolenità e che chi la porta può ben esserne orgoglioso, eccovi ora la proposta del quarto gruppo di parole della nuova serie e della corrispondente decima nuova "scumagna" da trovare. La nuova "scumagna", con i relativi vocaboli dialettali da scoprire (dei quali abbiamo modificato solo il primo, per rendere meno difficile la traduzione), questa volta ci è stata proposta da una nostra lettrice, che partecipa regolarmente al nostro gioco, il cui nome sarà rivelato sul prossimo numero de IL PONTE.

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 "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
Mela	
Cucire provvisoriamente un abito	
Gancio a saliscendi di chiusura della porta.....	
Addosso	
Lavarsi	
Uva	
Muco nasale	
Erbacce alte	
Nuvoloso	
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@ilpontenotizie.it, oppure consegnarle, su scritto cartaceo, presso la Libreria Vittoria - Via C. Battisti, 8 - Sant'Angelo Lodigiano.



MANGIA CHE TI FA BENE!

I piatti della tradizione

Maltaglielle agli asparagi, legumi freschi e basilico

di Marina Cecchi

Le riviste di cucina degli anni novanta sono una fonte di ispirazione inimmaginabile. Frugando e leggendo incuriosita ho recuperato una ricetta perfetta per questa stagione, una mezza primavera che sembra una piena estate.

Ingrediente principale gli asparagi accompagnati da piselli, fave e pomodorini. Gli asparagi sono talmente buoni anche semplicemente cotti per pochi minuti a vapore e gustati con un buon olio EVO. Ne esistono di bianchi delicati, viola leggermente amarognoli e verdi di gusto intenso. Alcune specie di asparagi crescono allo stato selvatico e si possono raccogliere nei boschi. Gli asparagi sono uno scrigno di nutrienti benefici, tra i quali possiamo

trovare fibre vegetali, acido folico e vitamine, con particolare riferimento alla vitamina A, alla vitamina C ed alla vitamina E. Presentano inoltre un interessante con-

tenuto di sali minerali, tra i quali è bene evidenziare il cromo, un minerale che permette di migliorare la capacità dell'insulina di trasportare il glucosio dal flus-

so sanguigno verso le cellule del nostro organismo. Gli asparagi, così come l'avocado, i cavoli ed i cavolini di Bruxelles, risultano essere particolarmente ricchi di una sostanza denominata glutazione, utile a favorire la depurazione dell'organismo, migliorando la sua capacità di liberarsi di sostanze dannose e componenti cancerogeni, oltre che dei radicali liberi. Inoltre, gli asparagi contengono elevati livelli di un amminoacido

denominato asparagina, che costituisce un diuretico naturale, permettendo in questo modo all'organismo di espellere il sodio in eccesso.

MALTAGLIELLE AGLI ASPARAGI, LEGUMI FRESCI E BASILICO

Ingredienti da produzioni biologiche (dosi per 4 persone)

- 170 g di farina tipo 0,
- 70 g di semola di grano duro,
- 250 g di asparagi viola o verdi.
- 250 g di fave sgranate (surgelate sono comodissime e si sbucciano facilmente)
- 150 g di piselli piccoli sgranati,
- 12 pomodorini secchi, 60 g di provolone,
- 1 uovo,
- 1 cipollotto fresco,
- 1 mazzetto di basilico abbondante,
- olio EVO,
- sale e pepe.

Procedimento per le maltaglielle

Mondate gli asparagi eliminando la parte dura finale, tagliate le punte e sbucciate i gambi con un pelapatate, cuoceteli a vapore per una decina di minuti: conservate le punte intere e frullate i gambi.

Impastate la farina tipo 0 e la semola con poco sale, l'uovo e gli asparagi frullati versati poco per volta sino a ottenere la giusta consistenza della pasta. Se dovesse servire aggiungete acqua o vino bianco. Fate riposare l'impasto per almeno mezzora e procedete successivamente a stenderlo formando sfoglie non troppo sottili. Date infine forma alle "Maltaglielle" (ricetta già pubblicata).

Procedimento per il condimento

Affettate il cipollotto e stufatelo in una wok con olio EVO e poca acqua, aggiungete le fave sgusciate, i piselli e fate insaporire sino a cottura per circa dieci minuti. Tagliate i pomodorini secchi a striscioline dopo averli ben lavati e fatti rinvenire e aggiungeteli ai legumi.

Lessate le Maltaglielle, scolatele e versatele nella wok. Completate con le punte di asparago, il basilico fresco e scaglie di provolone. Un buon bianco frizzantino sarà un ottimo alleato di questo piatto di "mezza stagione che non c'è più".

Fonti: www.greenme - una rivista di cucina naturale della mia raccolta (La ricetta originale prevede i tagliolini anziché le Maltaglielle)

marina.cecchi@yahoo.com

