

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

a cura della redazione de Il Ponte

Questo è il sesto appuntamento della nuova serie della rubrica "NDUINA 'ME SE DIS E TRÖVA LA SCUMÀGNA!" dedicata al nostro dialetto. Anche questa volta i partecipanti sono sempre molto numerosi 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 terza puntata di ottobre 2022

di calcio: si tratta di AMICI Giancarlo, a tutti noto come Giancarlo "JÜVE". Così l'usanza continua...

I lettori che hanno azzeccato la traduzione dei vocaboli e individuato correttamente la "scumàgna" sono: **Amici Rachele, Arrigoni Pierpaolo e Malusardi Rossella, Aspirandi Agostino, Aspirandi Vittoria, Augelli (Tano) Gaetano, Biancardi Giuseppe e Rozza Rachele, Boari Giovanna, Boari Manuele, Bontempi Carla, Cagnoni Rosanna, Cappellini Maria Antonia, Ferrari Angela Domenica, Lavaselli Toscani Pinuccia, Oppizzi Gabriele, Pedrazzini Mario, Pernigoni Patrizia, Rognoni Paola, Saletta Bassano e Gherardo, Toscani Ermelinda, Trabucchi Giuseppe, Trabucchi Vittoria, Vitaloni Rosangela.**

Sono state considerate ugualmente valide anche le risposte dei due lettori che hanno tradotto "disgelo" con "remulà" o "remòla".

Hanno partecipato al gioco anche altri lettori che hanno indovinato la "scumàgna", ma non hanno azzeccato l'esatta traduzione di una delle parole, come **Gelosi Francesca, Lunghi Gaetana, Pedrazzini Luisa, Ravarelli Tonalì Giovanna.**

Nello scorso numero de IL PONTE non abbiamo menzionato la lettrice **Mariuccia Moretti Pozzi**, che ha indovinato la "scumàgna" **PISALUMÉN**. Ci spiace per il disguido.

## LA NUOVA SERIE

Con questa puntata – la sesta della seconda serie – si completa il secondo ciclo delle scumàgne santangioline proposte da IL PONTE ai suoi lettori.

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.

Eccovi ora la dodicesima nuova "scumàgna" da indovinare.

DEFINIZIONI	VOCABOLI DIALETTALI
Confetto .....	CÙLANDER
Lenticchia .....	ANTÌGIA
Papavero .....	PAMPULÒN
Acciuga .....	ANCIÙA
Disgelo .....	REMÒL
Anatra maschio .....	ANADÒTE, ANEDÒTE
<b>La "SCUMÀGNA" è: CAPÀRA</b>	

DEFINIZIONI	VOCABOLI DIALETTALI
Tarlo .....	
Abbastanza .....	
Cullare .....	
Armadio .....	
Scrofa .....	
<b>La "SCUMÀGNA" è: .....</b>	
<b>Nome: .....</b>	
<b>Cognome: .....</b>	

Le iniziali dei vocaboli dialettali ci dicono che la "scumàgna" è **CAPÀRA**. Il nome del titolare era AMICI Vittorio. Faceva il "tilè", cioè il venditore ambulante di tessuti e biancheria per la casa e, non di rado, i clienti non erano in grado di pagare immediatamente e per intero il costo della merce acquistata. Vittorio, per non rinunciare alla vendita, chiedeva allora che gli dessero almeno una "capàra", cioè almeno un acconto sull'intero importo dell'acquisto. Da lì è nato il soprannome, che ha avuto anche un seguito nei discendenti, spesso identificati anche come "CAPARÉN".

C'è poi un discendente che è stato insignito di una nuova "scumàgna", grazie al suo tifo per una squadra

## PROPOSTA

I lettori del PONTE che sono titolari o sono discendenti di un parente che ha una "scumàgna" possono segnalarcela, indicando i motivi per cui la "scumàgna" gli è stata attribuita. Le vostre "scumagne" potranno essere utilizzate in questa rubrica sui prossimi numeri del PONTE per essere indovinate dai lettori.

**La segnalazione della "scumàgna" dovrà essere accompagnata dall'indirizzo e dal numero di telefono del segnalatore ed inviata o consegnata ad uno dei recapiti qui di fianco indicati**

**Cari lettori**, potrete trasmettere le soluzioni all'indirizzo e-mail: [info@ilpontonotizie.it](mailto: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 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".



## La torta Africa

di Marina Cecchi

"Sognate, sognate: le Sdonne dei laboratori creativi son tornate". Finalmente dopo due anni abbiamo ripreso i nostri incontri settimanali. Il nostro ultimo incontro è stato venerdì 14 febbraio 2020, il venerdì successivo iniziò l'emergenza Covid. Vogliamo riprendere con le nostre attività e i gruppi di cucito, ferri circolari, uncinetto, cucina e altri. Con il gruppo uncinetto realizzeremo le rose contro la violenza (progetto coordinato dal centro anti violenza di Lodi) e in cucina abbiamo ricominciato da quel San Valentino di 2 anni fa.



Abbiamo rifatto la Torta Africa, tanto cioccolatosa, tanto tenera, tanto buona. Bando alle ciance, ecco la ricetta.

**Ingredienti:**  
**Marquise al cioccolato**  
(dosi per 2 torte cioè due dischi di diametro cm 18)  
- 95g zuccheri (5 tuorli)

- 95g zucchero a velo  
- 210g albume (6 albumi)  
- 190g zucchero a velo  
- 80g cacao amaro  
- 30g fecola



**Ingredienti:**  
**Mousse al cioccolato**  
(dose per 1 torta)  
- 150g cioccolato fondente 60%  
- 300g panna

**Procedimento per la marquise**  
Montare i tuorli con lo zucchero a velo. Montare gli albumi DA SOLI, a metà montatura aggiungere lo zucchero a velo.

La montatura deve essere morbida, NON a neve. Aggiungere i tuorli con zucchero all'albume montato ed amalgamare bene. Unire fecola e cacao setacciati al composto, mescolare bene e versare nella teglia. Creare uno strato uniforme di marquise e infornare a 200° C per 10-12 minuti. Appena estratta dal forno spolverare con dello zucchero semolato.

Lasciare raffreddare e tagliare due dischi utilizzando uno stampo da 18 cm (o una striscia di cartone da pasticceria)

**Procedimento per la mousse**  
Semi-montare la panna. Sciogliere il cioccolato completamente a bagno maria fino a raggiungere una temperatura non superiore a 50° C, dopodiché togliere dal fuoco.

Aggiungere una parte di panna nel cioccolato mescolando bene e quindi aggiungere la panna restante. Versare la mousse nello stampo della torta e livellarla. Raffreddare in freezer. Prima di servire spolverare la superficie della torta con del cacao. Togliere la striscia appena la torta è tolta dal freezer. Grazie a Gianluigi per la consulenza nella realizzazione della torta.

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

**CENTRO RIABILITATIVO**  
**MKE**  
dal 1990  
Dir. San. Mario Marnini  
Anche polmonare per Covid 19  
Tecnologia di ultima generazione  
Tempi d'attesa ridottissimi  
Esito immediato  
Seguici su Facebook  
Via Mazzini 39, Sant'Angelo Lod. - Tel. 0371.934.722 / 333.582.1604

**Proforma Fitness Club**  
2020  
WhatsApp: 3494480633  
Sant'Angelo Lodigiano (Lo), Viale Trento Trieste  
c/o il centro commerciale "Il Castello" 0371-1681552  
Corteolona (Pv) Via Olona,5 0382-404072  
Gerenzago (Pv) Via Villaneria, 32 0382-1547437  
Facebook @proforma2020  
Instagram @proforma2020