

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

a cura della redazione de Il Ponte

Eccoci dunque al tredicesimo appuntamento (dopo i sei della prima serie ed i sei della seconda) della rubrica "NDUINA 'ME SE DIS E TRÖVA LA SCUMÀGNA!" dedicata al nostro dialetto. Anche questa volta i partecipanti sono numerosi (35 nominativi 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 2022.

DEFINIZIONI	VOCABOLI DIALETTALI
Tarlo .....	CARÖL
Abbastanza .....	ASÈ
Cullare .....	NINÀ
Armadio .....	ARMUÀR
Scrofa .....	LÖGIA

La "SCUMÀGNA" è: CANÀL

Le iniziali dei vocaboli dialettali ci dicono che la "scumagna" è CANÀL. Il nome del titolare è **ROZZA Domenico**: di mestiere faceva il lattoniere, cioè costruiva pluviali, scossaline, converse e, ovviamente, canali di gronda. Da qui gli arguti santangiolini hanno tratto immediata ispirazione per "battezzare" il loro concittadino con la "scumàgna" che ancora oggi lo distingue e lo identifica in modo inconfondibile.

I lettori che hanno azzeccato la traduzione dei vocaboli e individuato correttamente la "scumagna" sono: **Abbiati Battaini Angela e Tonali Ravarelli Giovanna, 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, Borromeo Giovanna, Cappelli-**

**ni Maria Antonia, Cipolla Giorgio, De Vecchi Ferdinando, Ferrari Angela Domenica, Gatti Roberta, Lavaselli Toscani Pinuccia, Lunghi Gaetana, Moretti Pozzi Mariuccia, Oppizzi Gabriele, Pedrazzini Mario, Pernigoni Ferrari Patrizia, Raimondi Giancarlo, Rognoni Paola, Rossi Anna, Saletta Bassano e Gherardo, Scarioni Pietro, Toscani Ermelinda, Trabucchi Giuseppe, Vitaloni Rosangela.**

Sono state considerate ugualmente valide anche le risposte dei lettori che hanno tradotto "tarlo" con "carö" anziché "caröl".

Ha partecipato al gioco anche **Medaglia Tino** che ha indovinato la "scumagna", ma non ha azzeccato l'esatta traduzione di una delle parole.

Nello scorso numero de IL PONTE non abbiamo menzionato la lettrice **Mariuccia Moretti Pozzi**, che aveva indovinato la "scumagna" CAPÀRA. Purtroppo la sua risposta ci era arrivata in ritardo per la stampa. Ci spiace per il disguido.

Con la "scumagna" CANÀL si è completato il secondo ciclo delle scumagne santangioline proposte dal PONTE ai suoi lettori. Ricordiamo che il gioco si fonda sulla dimostrazione di conoscenza delle parole dialettali più che sull'individuazione della "scumagna". Finora solo due lettori hanno tradotto correttamente e per sei volte consecutive tutte le parole proposte in una singola rubrica; nessun lettore ha azzeccato le traduzioni dodici volte di seguito. Tuttavia IL PONTE esprime i più sinceri complimenti a tutti coloro che hanno contribuito con passione al successo della rubrica e hanno dimostrato il loro attaccamento al dialetto santangiolino ed alle sue peculiarità.

Riteniamo dunque opportuno continuare la rubrica con una nuova terza serie, convinti che la "scumagna" è una patente di santangiolinità e che chi la porta può ben esserne orgoglioso.

**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.

## LA NUOVA SERIE

Eccovi ora la **tredicesima nuova "scumagna"** da indovinare.

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
Ramarro .....	.....
Asola .....	.....
Attaccare .....	.....
Aia .....	.....
Uncino, Gancio .....	.....
Estate .....	.....
Annegare .....	.....

La "SCUMÀGNA" è: .....

Nome: .....

Cognome: .....

## PROPOSTA

I lettori del PONTE che sono titolari o sono discendenti di un parente che ha una "scumagna" possono segnalarcela, indicando il motivo per cui la "scumagna" è stata attribuita. Le segnalazioni saranno pubblicate sui prossimi numeri del PONTE.

La segnalazione della "scumagna" dovrà essere accompagnata da nome, cognome, indirizzo e numero di telefono del segnalatore.



## MANGIA CHE TI FA BENE!

# Il pasticcio del pastore (shepherd's pie) diventa pasticcio dell'ortolano

di Marina Cecchi

La *shepherd's pie* "torta del pastore" (traduzione letterale) si prepara generalmente con carne di agnello, prende il nome di cottage pie se preparata con carne di manzo e nella nostra preparazione vegetariana la chiameremo pasticcio dell'ortolano. Preparata con verdure, pomodoro e salsa Worcestershire è ricoperta da uno spesso strato di purè di patate. Viene cotta in forno finché non si forma una invitante crosticina in superficie. Non si hanno molte notizie circa l'origine della ricetta, ma pare che sia stata inventata dalle massaie contadine

per recuperare gli avanzi del roast beef della domenica. Le patate non mancavano mai in campagna, così come burro e latte che hanno fatto nascere l'idea di aggiungere il purè al pasticcio di avanzi domenicani. C'è poi chi ritiene che siano stati invece gli irlandesi a creare il piatto, ancora una volta per salvare gli avanzi ed evitare gli sprechi: tutti quei pezzi di carne troppo piccoli per essere consumati o i tagli meno pregiati venivano stufati insieme e ricoperti di patate, prodotto simbolo della cucina nazionale. Qualsiasi sia la versione corretta, la nascita della *shepherd's pie* risale alla

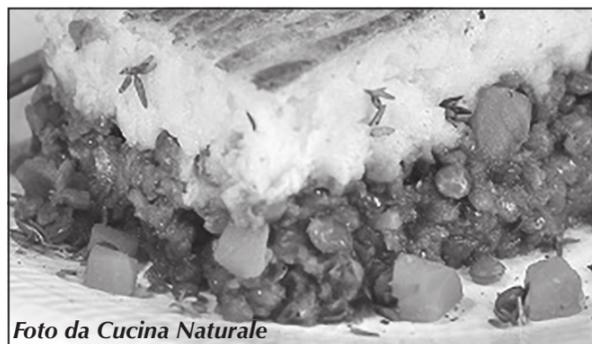


Foto da Cucina Naturale

fine del Settecento e nasce dalla necessità di sfruttare al massimo ogni risorsa disponibile. Ingrediente caratterizzante della ricetta è la salsa Worcestershire. Si tratta di una salsa inventata dai chimici John Wheeler

Lea e William Perrins. La leggenda narra che fu Lord Sandys, un aristocratico locale che era stato governatore del Bengala, a chiedere ai chimici di riprodurre una salsa particolare che aveva assaggiato in India. I

due lo fecero ma con scarsi risultati, così lasciarono il barattolo in cantina e se ne dimenticarono per diversi mesi. Un giorno, spinti dalla curiosità, riprovarono la salsa e la trovarono molto migliorata. Alla base della ricetta, cipolle, aglio, acciughe sotto sale, scalogno ed erbe aromatiche, ingredienti che danno vita a un liquido scuro che viene fatto invecchiare per tre anni in botti di legno, per essere poi addizionato con aceto di malto, tamarindo, chiodi di garofano, peperoncino e melassa di canna da zucchero. Ancora oggi La Lea&Perrins è la marca più famosa.

La ricetta della *shepherd's pie* ovvero il nostro pasticcio dell'ortolano

### Ingredienti da produzioni biologiche

Per la farcia:

- 300 gr lenticchie piccole
- 30 g di concentrato di pomodoro
- 300 g di pisellini surgelati
- 2 cipolle bianche
- 1 carota
- 2 coste di sedano
- 2 foglie di alloro
- rametti di timo
- 10 g di Worcestershire sauce
- 800 ml di brodo di verdure
- sale fino e pepe nero q.b.
- 40 g olio extravergine di oliva

Per la copertura:

- 1 kg di patate farinose
- 200 ml di latte intero
- 80 g di burro
- 2 tuorli
- sale e pepe nero q.b.
- Noce moscata q.b.

### Procedimento

Tritare sedano, carota e cipolle e cuocere in un

tegame con burro e olio. Mondare e poi lavare in acqua corrente le lenticchie, aggiungerle al preparato di verdure. Unire l'alloro, il timo e il concentrato di pomodoro. Aggiungere la salsa Worcestershire, il brodo e portare a ebollizione, facendo cuocere a fuoco lento per circa 45 minuti. Una volta ottenuto un sugo denso, aggiungere i piselli, aggiustando di sale e di pepe. A parte, cuocere le patate con la buccia in acqua salata per circa 30 minuti. Una volta pronte, sbucciare le patate e schiacciarle, aggiungendo il latte tiepido, il burro a temperatura ambiente, i tuorli, la noce moscata e un pizzico di sale e pepe. Riporre il pasticcio in una pirofila da forno e coprire tutta la superficie con il purè con una *sac a poche* e una bocchetta seghettata per formare decorazioni personalizzate. Oppure, semplicemente, ricoprire la superficie del pasticcio con il purè e decorate a vostro piacimento con i rebbi di una forchetta. Infornare lo sformato a 200°C per 30 minuti (si consiglia di accendere il grill gli ultimi 10 minuti di cottura, per far dorare meglio le patate). Far riposare a temperatura ambiente per circa 10 minuti prima di servire. Buona degustazione da Marina.

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

Storia della *shepherd's pie* tratta da "Il gambero rosso" Ricetta integrale fornita dal **Trefole's Public House**, pub inglese di Roma, zona Trastevere, che realizza una versione squisita con materie prime italiane.

VIA MADRE CABRINI 169 SANT'ANGELO LODIGIANO  
TEL: 339-3806845

AZIENDA AGRICOLA  
WINE POINT  
**CANA VEN**  
VINI BIOLOGICI

GATTI LUCA

APERTURA MERCOLEDÌ - SABATO  
FOR INFO instagram: CANAVENWINE

CENTRO FISIOTERAPICO  
**MKF**  
dal 1990

**FISIOTERAPIA 360°**  
svolgiamo riabilitazioni:  
• neurologiche, chirurgiche, posturali, massoterapia e fisioterapia strumentale con apparecchiature all'avanguardia tra le quali onde d'urto focali e tecarterapia

**OSTEOPATIA**

centromkf@gmail.com  
centroriabilitativomkf.it

Seguici su facebook e scrivici su whatsapp:  
Via mazzini 39, Sant'Angelo Lodigiano - Tel. 0371934722 / 3335821604