

Appuntamento con il dialetto.3 'Nduina 'me se dis e tröva la scumàgna

a cura della redazione de Il Ponte

E così, un passo alla volta, siamo arrivati al diciassettesimo 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 lettori che hanno partecipato sono numerosi (32 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 settembre 2023.

DEFINIZIONI	VOCABOLI DIALETTALI
Angolo	Cantòn
Aceto.....	Ašède
Annusare	Našà
Coniglio	Dunél
Sebbene, quantunque	Ancabèn
Alzare.....	Levà
Altro	Òter
Succhiotto	Ciùciu
Vicino.....	Arènta
La "SCUMÀGNA" è: CANDALÒCA	

La "scumàgna", formata dalle iniziali delle parole dialettali, è CANDALÒCA. Il titolare del soprannome santangiolino si chiamava **Rozza Giuseppe**, di mestiere faceva il panettiere (el

prestinè) e teneva bottega a Sant'Angelo Lodigiano in via Mazzini, più o meno all'altezza (ma sul lato opposto della via) dell'innesto di via Mascagni. La "scumàgna" gli venne affibbiata perchè, al posto di altre più volgari imprecazioni e quando il caso lo richiedeva, era solito esclamare "candalòca!", come si direbbe oggi "accidenti!" o "perbacco!". Ci raccontano le nipoti che il nonno Giuseppe aveva il vezzo di imprecare in quel modo fin da giovanissimo quando, ancora ragazzo, giocava con gli amici o andava a fare il bagno d'estate nel Lambro. E dunque, impreca un giorno e impreca l'altro, "candalòca adès e candalòca sadès" gli è stata affibbiata la "scumàgna" che ha contraddistinto lui per tutta la vita ed ancor oggi è collegata alla sua famiglia ed ai suoi discendenti.

Ci fa molto piacere il fatto che questa "scumàgna" ci sia stata segnalata da **Daniela Rozza** e **Ornella Pievani**, delle quali Giuseppe Rozza era rispettivamente nonno e suocero. Il Ponte ringrazia Daniela e Ornella per aver risposto concretamente alla nostra PROPOSTA-INVITO, alla quale, ci auguriamo, vorranno aderire altri santangiolini discendenti di titolari di "scumàgne".

Questa volta solo 15 lettori hanno azzeccato la giusta traduzione dei vocaboli e individuato correttamente la "scumàgna": **Augelli (Tano) Gaetano, Bagnaschi Monica, Bertolotti Liliana, Boari Giovanna, Boari Manuele, Borromeo Giovanna, Cagnoni Rosanna, Cella Paola, Lavaselli Toscani Pinuccia, Oppizzi Lucia, Rusconi Giuseppe, Saletta Bassano e Gherardo, Toscani Ermelinda, Vitaloni Rosangela.**

Sono inoltre considerate accettabili le ulteriori 6 risposte di **Bertolazzi Bignami Mariagrazia, Cambielli Tanina, Devecchi Mario, Gelosi Francesca, Medaglia Tino, Vitaloni Pierluigi** che hanno tradotto "SEBBENE, QUANTUNQUE" con "Anca" o "Anca se".



Castagne a gogò

Le donne dei laboratori creativi ospitano bambini e bambine della Scuola per l'infanzia "G. Vigorelli"

di Marina Cecchi

I bambini e le bambine della Scuola dell'infanzia "G. Vigorelli" festeggiano l'autunno scoprendone le meraviglie attraverso i suoi colori. Una gamma di colori straordinari e caldi ricercati negli alberi, nei fiori, nelle foglie e nei frutti che questa stagione offre: dalle zucche ai cachi, dalle noci nuove alle castagne. E dopo una mattinata passata a cercare e raccogliere castagne nel loro "bosco personale" creato dalle educatrici della Scuola eccoli che tutte e tutti ar-

rivano piccolo passo dopo piccolo passo in Oratorio San Rocco e trovano gustosissime caldarroste che le donne dei laboratori creativi al femminile hanno preparato cuocendo le castagne raccolte. Se voi pensate che sia facile sbucciare una caldarrosta, calda appunto, vi sbagliate di grosso. Ma la felicità, la golosità, la sorpresa han fatto miracoli. Bicchierini vuoti e bucce di castagna ovunque, insomma, una grande gioia e una grande soddisfazione. Evviva la Scuola dell'infanzia "G. Vigorelli". Ci hanno chie-

sto come cucinare delle caldarroste così gustose. Il trucco è inciderne il guscio e tenerle ammollate in acqua per un'ora. Dopodiché scolarle e cucinarle in forno caldo a 180° per circa 30 minuti. Grazie a Piera e Anna che ne hanno incise per l'occasione più di 300! In cucina nel frattempo abbiamo pensato di chiudere la giornata preparando dei biscotti in tema autunnale ed ecco la ricetta. Altre donne dalle "mani di fate" hanno creato zucche e castagne a maglia e all'uncinetto.

La ricetta dei biscotti con farine di: castagne, riso e mais, alla cannella

- Ingredienti da produzioni biologiche:**
- 100 g di farina di castagne,
 - 65 g di fecola di patate,
 - 50 g di farina di mais di tipo fioretto,
 - 50 g di farina di riso,
 - 2 uova,
 - 40 g di zucchero di canna integrale,
 - 80 ml di olio girasole o di riso,
 - mezzo cucchiaino di cannella in polvere

Procedimento
Battere in una ciotola con una frusta le uova e lo zucchero, aggiungere poco per volta l'olio, la cannella ed infine le farine avendo cura di miscelarle prima di aggiungerle al composto. Trasferite l'impasto sulla spianatoia e lavoratelo con le mani sino ad ottenere un panetto di pasta frolla liscio e omogeneo. Non preoccupatevi se risulterà appiccicoso e molto morbido. Sistemate la pasta tra due strati di pellicola da cucina cosparsi di farina di riso e stendetela con un mattarello a uno spessore di circa 5 mm (non meno). Ricavate i biscotti con uno stampo di vostra scelta sistemandoli delicatamente in una teglia ricoperta di carta da forno. Infornateli in forno caldo a 180° per non più di 13/15 minuti a seconda del vostro forno di casa. Potete conservarli in un barattolo di vetro o di latta per 4/5 giorni. Davvero ottimi, provateli con lo zabaione. Ricetta gluten free pubblicata sulla rivista "Cucina naturale"

marina.cecchi@yahoo.com



Hanno partecipato al gioco e indovinato la "scumàgna", ma hanno sbagliato tutti la traduzione della parola "SEBBENE, QUANTUNQUE": **Aspirandi Vittoria e Agostino, Bontempi Carla, Cavallini Luigi, Mascheroni Luigi e Patrizia, Pernigoni Patrizia, Scarioi Pietro, Trabucchi Giuseppe, Vecchio Rossella.** Invece **Ferrari Sergio** ha indovinato la "scumàgna" ma non ha fornito la traduzione delle parole.

LA NUOVA SERIE

Proseguiamo dunque con la pubblicazione della nuova terza serie della rubrica sul nostro dialetto, convinti che la "scumàgna" è una patente di santangiolinità e chi la porta può ben esserne orgoglioso. Ricordiamo che il gioco si fonda sulla dimostrazione di conoscenza delle parole dialettali più che sull'individuazione della "scumàgna".

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: anche questa volta la "scumàgna" da indovinare è piuttosto lunga ed i vocaboli da tradurre presentano una difficoltà media.

Sono considerate corrette solo le risposte che traducono esattamente tutte le parole dall'italiano al dialetto le cui iniziali, di conseguenza, servono per individuare la "scumàgna".

DEFINIZIONI	VOCABOLI DIALETTALI
Comodino	
Indigestione.....	
Pulito.....	
Insidido	
Lisca di pesce.....	
Abbastanza	
Noce	
Chiodo	
H*	H
Estate	
Non ancora	
La "SCUMÀGNA" è:	
Nome:	
Cognome:	
* Poiché nel dialetto non compaiono parole che cominciano per "H", questa lettera è stata inserita direttamente senza richiedere la traduzione di una parola italiana.	

PROPOSTA/INVITO
I lettori del PONTE che sono titolari o sono discendenti di un parente che ha una "scumàgna" possono segnalare, indicando il motivo per cui la "scumàgna" è stata attribuita. Le segnalazioni saranno pubblicate sui prossimi numeri del PONTE. La segnalazione della "scumàgna" dovrà essere accompagnata da nome, cognome, indirizzo e numero di telefono del segnalatore.

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.

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

AZIENDA AGRICOLA
WINE POINT
CANAVEN
VINI BIOLOGICI

GATTI LUCA

APERTURA MERCOLEDÌ - SABATO
FOR INFO instagram: CANAVENWINE