

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

a cura della redazione de Il Ponte

E così siamo arrivati al diciottesimo appuntamento: sei della prima, sei della seconda e, con questo, sei della terza serie della rubrica dedicata al nostro dialetto. Anche questa volta i lettori che hanno partecipato sono numerosi (ben 42 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 novembre-dicembre 2023.

| DEFINIZIONI | VOCABOLI DIALETTALI |
|----------------------|---------------------|
| Comodino | Cifòn o cifunén |
| Indigestione | Imbaràs |
| Pulito | Nète |
| Insidido | Fàte |
| Lisca di pesce | Rèscà |
| Abbastanza | Asè |
| Noce | Nuś |
| Chiodo | Ciòde |
| H | H |
| Estate | Estàde |
| Non ancora | Namò |

La "SCUMÀGNA" è: CINFRANCHÉN

La "scumàgna", formata dalle iniziali delle parole dialettali, è **CINFRANCHÉN**. Il titolare del soprannome santangiolino si chiamava **Antonio (Tògnu) Ferrari**, abitava in via Statuto: à la **Masàja** e lavorava alla Fornace di Belfiorito dove si fabbricavano i mattoni a mano e dove, per mantenere gli undici figli, **CINFRANCHÉN** faceva gli straordinari, in modo da arrotondare la paga da operaio. In questo modo riusciva, appena poteva, a mettere da parte qualche soldo: **cin' frànchi à la vòlta** e non di più. Questo suo impegno gli è valso la "scumàgna" che lo ha accompagnato per tutta la vita e che, ancor oggi, consente di individuare la genealogia di alcuni suoi discendenti.

La "scumàgna" ci è stata segnalata da **Angela Domenica Ferrari**, una nostra appassionata lettrice, della quale **CINFRANCHÉN** era il nonno paterno. Questo non fa che confermare, ancora una volta, l'attaccamento dei santangiolini al loro dialetto ed alle loro usanze.

Tra tutti i partecipanti, 22 hanno azzeccato l'esatta traduzione in dialetto santangiolino di tutte le parole italiane proposte ed hanno individuato correttamente la "scumàgna". Essi sono: **Bertolotti Liliana, Betti Giovanna, Biancardi Giuseppe e Rozza Rachele, Bontempi Carla, Borromeo Giovanna, Cella Paola, Ferrari Angela Domenica, Lavaselli Toscani Pinuccia, Lunghi Rosanna, Mascheroni Patrizia, Mosca Valerio, Oppizzi Lucia, Pedrazzini Mario, Pizzi Manuela, Saletta Bassano e Gherardo, Toscani Ermelinda, Trabucchi Giuseppe, Vecchio Rossella, Vitaloni Pierluigi, Vitaloni Rosangela.**

Hanno partecipato al gioco, hanno indovinato la "scumàgna", ma hanno sbagliato la traduzione della parola "Comodino", traducendola con "**Cumudén**" invece che con "**Cifòn**": **Abbiati Angela con Ravarelli Giovanna, Augelli (Tano) Gaetano, Bertolazzi Bignami Mariagrazia, Boari Giovanna, Boari Manuele, Bracchi**

Anna Lucia, Cagnoni Rosanna, Cantoni Giorgia, Gatti Maraschi Elisa Maria, Gelosi Francesca, Lunghi Gaetana, Marchesi Iside, Medaglia Tino, Murelli Antonietta, Pernigoni Ferrari Patrizia, Raimondi Giancarlo, Rusconi (Pinuccio) Giuseppe, Rustioni Marco.

I lettori **Augelli (Tano) Gaetano, Boari Giovanna, Boari Manuele, Bracchi Anna Lucia, Cagnoni Rosanna, Rusconi (Pinuccio) Giuseppe** hanno inoltre tradotto la parola "Indigestione" con "**Indigestiòn**" o con la parola "**Infesàde**" invece che con "**Imbaràs**".

Invece il lettore **Saletta Carlo** ha indovinato la "scumàgna" ma non ha fornito la traduzione delle parole.

Infine ci dobbiamo scusare perché, a causa di un disguido, sullo scorso numero de IL PONTE non abbiamo pubblicato i nominativi di **Betti Giovanna e Ferrari Angela Domenica**, che avevano tradotto in modo esatto i vocaboli ed indovinato correttamente la "scumàgna" **Candalòca**.

LA NUOVA SERIE

Proseguiamo dunque con la pubblicazione della rubrica sul nostro dialetto, convinti che la "scumàgna" è una patente di santangiolinità e chi la porta può ben esserne orgoglioso e ricordando 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 individueranno 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" di questa puntata ci è stata suggerita da un lettore, insieme ai vocaboli da tradurre. La "scumàgna" da individuare è corta, ma c'è qualche vocabolo di non facile traduzione. Vediamo chi fa tutto giusto!

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".



MANGIA CHE TI FA BENE!

Vai con la prima: serata toscana

Hummus di cannellini su pane di montagna e raspadura, ribollita con pane "sciocchino", cantucci autoprodotti con vin santo

di **Marina Cecchi**

Inizia con la Tavolata toscana la prima di una serie di cene a tema organizzate in tutto e per tutto dalle donne dei laboratori creativi di San Rocco. Dallo studio delle ricette alla loro realizzazione, dall'impiattamento alla decorazione della tavola. Dopo questa prima cena riuscitissima sono in programma, una al mese, serate dedicate alla cucina di Montalbano e a quella di Nero Wolfe, quella ispirata a Igdie dal libro Pomodori verdi fritti a quella dedicata alla cucina piacentina. Il ricavato delle cene sarà devoluto interamente all'Oratorio San Rocco.

LE RICETTE:
ZUPPA FIORENTINA - RIBOLLITA
(6/8 persone a tavola)

- Ingredienti da produzioni biologiche rispettose dell'ambiente e del lavoro umano:**
- 400 gr di fagioli cannellini lessati (2 barattoli già cotti)
 - 300 g cavolo nero
 - 1/4 di verza
 - 2 porri
 - 2 patate piccole (facoltative)
 - 3 pomodori pelati (1 lattina piccola)
 - 1 cipolla grande bionda
 - 3 carote
 - 3 coste di sedano
 - 1 spicchio di aglio
 - rosmarino fresco
 - timo
 - circa 2 lt di brodo vegetale (oppure acqua calda)
 - olio EVO



- sale e pepe
- pane toscano "sciocco" o pane multigrain o integrale a piacere

Procedimento

Preparate tutte le verdure pulite e lavate. Tagliate a piccoli tocchetti sedano, carote e affettate cipolla e porro. Fatele appassire in una casseruola dopo aver fatto insaporire con due cucchiaini di olio l'aglio (che poi eliminerete) e aggiungete un mestolo di brodo di verdure (preparato a parte con sedano carota e cipolla). Lasciate stufare per circa dieci minuti. Aggiungete timo e rosmarino tritato. Preparate il cavolo nero togliendo le coste e tritatelo, così pure la verza. Schiacciate grossolanamente i pelati (i pomodori se di stagione). Unite tutto al fondo di cottura aggiungendo il brodo caldo necessario e cuocere per ¾ d'ora rimescolando

ogni tanto. Frullate ¾ (o ½ se preferite) dei fagioli cannellini e aggiungeteli alla zuppa con quelli rimasti interi. Aggiungete quanto basta di brodo, aggiustate di sale. Servite con fette di pane abbrustolite e cospargete di pepe nere macinato al momento. In alternativa spezzettate il pane e cuocetelo insieme alla zuppa per dieci minuti. Molto buona il giorno dopo "ribollita". Non fate mancare l'olio evo come aggiunta al piatto prima di servire e come da tradizione toscana un poco di cipolla fresca affettata.

CANTUCCI DI PRATO
(circa 50 tozzetti)

Ingredienti da produzioni biologiche rispettose dell'ambiente e del lavoro umano:

- 125 g di farina tipo 0
- 125 g di farina tipo 1
- 30 g di mandorle tritate a farina (con l'aggiunta di poco zucchero)
- 150 g di zucchero integrale o zucchero di cocco
- 100 g di mandorle con la pelle tritate a coltello grossolanamente
- 2 uova e 1 tuorlo
- buccia grattugiata di 1 arancia e di 1 limone
- 1 cucchiaino di lievito
- pizzico di sale

Procedimento

In una ciotola capiente mescolare con l'utilizzo di una forchetta uova, zucchero,

bucce grattugiate degli agrumi e sale. Aggiungete poco per volta le farine miscelate fra loro (tipo 0 - tipo 1 - farina di mandorle e lievito). Impastate sino ad ottenere un impasto omogeneo. Per ultimo aggiungete le mandorle che avrete tritato con un coltello grossolanamente e versate il composto sulla spianatoia. Il composto risulta essere appiccicoso e attacca alle dita aiutatevi con un tarocco e con una spolverata di farina. Impastate bene, formate una palla e mettetela a riposare in frigorifero per 30 minuti. Dividete ora l'impasto in 2/3 filoncini tondi della larghezza di circa 3 cm. Per avere dei cantucci dalla forma perfetta, non appiattite il filoncino, ma disponetelo in una teglia foderata di carta da forno bello tondo. Cuocete a 180° nella parte media del forno per circa 18 minuti, il tempo che i filoncini si gonfieranno. A questo punto fateli raffreddare per 10 minuti altrimenti si rompono nel taglio, affettate quindi con una lama seghettata e di traverso i tozzetti ad uno spessore di circa 1 cm e mezzo - 2 cm. Abbassate il forno a 140° e cuoceteli per 4 minuti da una parte, poi girateli e fate cuocere per altri 4 minuti dall'altra parte. Sfornate e lasciate intiepidire. Appena fuori dal forno sembreranno duri ma lasciate passare qualche ora e vedrete che al morso risulteranno fragranti e morbidi. Serviteli con dell'ottimo Vin Santo alla salute di tutte noi e di tutti voi!!!

marina.cecchi@yahoo.com

| DEFINIZIONI | VOCABOLI DIALETTALI |
|--|---------------------|
| Cessare, diminuire..... | |
| Uguale | |
| Gambe lunghe | |
| Cilindro su cui si avvolge la corda del pozzo .. | |
| | |
| Piselli | |
| Mestolo | |
| La "SCUMÀGNA" è: | |
| Nome: | |
| Cognome: | |

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@ilpontonotizie.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