

Appuntamento con il dialetto.4

'Nduina 'me se dis e tröva la scumàgna

a cura della redazione de Il Ponte

Eccoci dunque al ventesimo appuntamento (secondo della quarta serie) con la "scumàgna" da indovinare. Siamo tornati agli abituali livelli di partecipazione: hanno risposto ai quesiti ed hanno indovinato la "scumàgna" 34 lettori. Evidentemente i vocaboli erano relativamente facili.

Qui di seguito trovate la soluzione della puntata di aprile 2024.

DEFINIZIONI	VOCABOLI DIALETTALI
Mordere	Šgagnà
Intingolo.....	Pùcia
Labbro della bocca.....	Àvra
Caldo afoso	Sòfeghe
Estate.....	Estàde
Rumore	Travài
Abbastanza	Asè

La "SCUMÀGNA" è: SPASÈTA

La "scumàgna", formata dalle iniziali delle parole dialettali, è SPASÈTA. Questo era il soprannome di Giovanni Subinaghi, meglio conosciuto, appunto, come *Giuanén Spasèta*.

Nato nel 1925 è scomparso nel 2005, si era guadagnato la sua personale "scumàgna" perchè, da giovanissimo, portava i capelli a spazzola: in dialetto *spasèta*. Per tantissimi anni aveva guidato i pullman che facevano servizio sulla linea Sant'Angelo - Milano ed era conosciutissimo e apprezzato da tutti coloro che dovevano viaggiare per lavoro, perchè guidava più veloce di tutti e, quindi, alla sera, al ritorno da Milano dopo una giornata di lavoro, i pendolari che viaggiavano con lui erano certi che il viaggio di rientro sarebbe durato cinque o dieci minuti meno del solito.

Anche in questo caso, dunque, la "scumàgna" dimostra il suo aggancio alla vita reale e quotidiana, tanto che il possessore veniva identificato con il soprannome prima e meglio che con il suo cognome.

Su 34 partecipanti ben 33 hanno azzeccato l'esatta traduzione in dialetto santangiolino di tutte le parole italiane proposte ed hanno individuato correttamente la "scumàgna". Essi sono: **Abbiati Angela e Ravarelli Giovanna, Arrigoni Pierpaolo e Malusardi Rossella, Bellani Giovanna, Biancardi Giuseppe e Rozza Rachele, Boari Giovanna, Boari Manuele, Bontempi Carla, Cambielli Franca in Moretti, Cipolla Marta, De Vecchi Serafino, Ferrari Angela Domenica, Gelosi Francesca, Lavaselli Toscani Pinuccia, Lunghi Rosanna, Mariotti Franco, Negri Chiara, Oppizzi Lucia, Pedrazzini Mario, Pernigoni Ferrari Patrizia, Raimondi Giancarlo, Rognoni Giuseppe, Rusconi Piera Paola e Borromeo Giovanna, Rusconi Pinuccio, Subinaghi Giovanni, Toscani Ermelinda, Trabucchi Giuseppe, Vecchio Rossella, Vitaloni Pierluigi e Vitaloni Rosangela.**

Un solo lettore, pur azzeccando la "scumàgna", ha sbagliato la traduzione della parola "labbro della bocca", che ha tradotto con "arcàda" invece che con "àvra". Tuttavia apprezziamo particolarmente la partecipazione di questo nostro lettore, che di nome fa **Andia Jean Claude**, che certamente conosce IL PONTE e che, nonostante il nome di chiara origine francese, è in grado di reggere la sfida con un linguaggio molto strano, come il dialetto santangiolino.

Un'altra curiosità è rappresentata dal fatto che uno dei lettori che ha partecipato al gioco si chiama **Subinaghi Giovanni**, proprio come il titolare della "scumàgna". Vogliamo supporre che si tratti del nipote o di un parente del nostro *Giuanén Spasèta*.

Anche per questo proseguiamo con ancora maggiore convinzione e siamo sempre più motivati nel proporre ai lettori questa rubrica dialettale sempre più orgogliosi e consapevoli che la "scumàgna" è una patente di santangiolinità.

PROPOSTA/INVITO

I lettori del PONTE che sono titolari o sono discendenti di un parente che ha una "scumàgna" possono segnalarcela, 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.

LA NUOVA SERIE

Ed eccoci dunque alla nuova "scumàgna" 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 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.

Saranno 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
Cimice.....	
Mungitore.....	
Orlo	
Uova dei pidocchi.....	
Vicino.....	
Grandine.....	
Uomo.....	
La "SCUMÀGNA" è:	
Nome:	
Cognome:.....	

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.



A cena con Montalbano: la caponatina di Adelina

di Marina Cecchi

A cena con Montalbano abbiamo salutato l'estate.

Le donne dei laboratori creativi al femminile di San Rocco hanno studiato le ricette che Adelina prepara per il suo commissario preferito.

Anche per questa cena riuscitissima la tavola è stata decorata magistralmente con caldi colori della terra siciliana. Il ricavato della cena è stato devoluto interamente all'Oratorio San Rocco.

LA RICETTA:
LA CAPONATINA DI ADELINA

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

- 2 peperoni (di diverso colore)
- 2 carote
- 2 melanzane (tagliatele a cubetti e lasciatele riposare per far perdere acqua come d'abitudine)
- 2 patate (variante)
- 1 cipolla rossa di Tropea o 3 cipollotti
- 1 spicchio di aglio (facoltativo)
- 2 gambi di sedano

- 150 g pomodori di Pachino (o 1 confezione in lattina)
- ½ bicchiere di aceto e 2 cucchiari di zucchero
- 2 cucchiari di olive denocciolate,

- 1 cucchiaio di capperi disalati,
- 1 cucchiaio di uvetta ammollata
- 1 cucchiaio di origano
- 3 cucchiari di olio EVO
- Pinoli o scaglie di mandorla tostate
- Basilico a piacere

Procedimento

In un tegame con 1 cucchiaio di olio, soffriggere le me-

lanzane tagliate a cubetti, e mettere a parte. Ripetete l'operazione per le patate, per i peperoni e per il sedano che deve risultare ben croccante. Sempre nello stesso tegame scaldare un cucchiaio di olio e fate stufare la cipolla e l'aglio aggiungendo poca acqua e un pizzico di sale fino a quando saranno leggermente appassiti.

Unire poi tutte le verdure che avete preparato singolarmente, i pomodorini e per ultime le melanzane. Aggiungere sale e olio ogni volta che si aggiunge una verdura e completare con origano, pinoli o mandorle precedentemente tostate. Ultimare con capperi

sminuzzati e olive a rondelle. Aggiungere lo zucchero, sfumare con l'aceto e completare la cottura (circa 40 minuti). Basilico a piacere, sminuzzato a mano, pochi minuti prima di togliere dal fuoco.

Una delizia da gustare sia come antipasto che, come abbiamo fatto noi, con le arancinette.

Le ricette della cena sono state recuperate e poi rielaborate da "La caponatina di Adelina" allegato al Giornale di Sicilia luglio 2019 e da "I segreti della tavola di Montalbano"

marina.cecchi@yahoo.com



Cercasi volontari a "Quattro ruote"

Da quasi 20 anni gli anziani che desiderano frequentare il Centro Diurno Integrato della Fondazione Madre Cabrini hanno a disposizione il servizio di trasporto "A quattro ruote", offerto da volontari dell'associazione Ali d'Aquila, che si alternano in vari turni e che, in tutto questo tempo, non hanno mai lasciato a piedi nessuno (è proprio il caso di dirlo!).

A tutti loro va il ringraziamento sincero da parte della Fondazione, degli anziani e dei loro familiari per la disponibilità e la generosità con cui hanno sempre agito permettendo la frequenza a quanti non possono recarsi

autonomamente al Centro. Ultimamente il numero dei volontari si è molto ridotto, per questo occorre rimpinguiarlo con persone di buona volontà che mettano a disposizione parte (anche piccola) del loro tempo per permettere di continuare un servizio molto importante per tanti. Il "poco" che vorranno concedere, per noi sarebbe "molto"!

GRAZIE in anticipo a quanti daranno la loro disponibilità per questo importante servizio chiamando al n.: 0371/90686 interno 50 (chiedere di Tedeschi Daniela), oppure rivolgendosi all'Ufficio della Fondazione.

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