

Appuntamento con il dialetto.4 'Nduina 'me se dis e tröva la scumàgna

a cura della redazione de Il Ponte

Ventiquattresimo appuntamento (sesto della quarta serie) con le "scumagne": possiamo essere soddisfatti per l'interesse che i soprannomi santangiolini continuano a suscitare, anche tra molte persone che non inviano al PONTE la soluzione dei quesiti proposti. I lettori affezionati a questa rubrica dialettale che hanno preso parte all'ultima puntata sono 35, ma solo 24 hanno azzeccato le traduzioni corrette dei vocaboli italiani nei corrispondenti termini dialettali. **Qui di seguito trovate la soluzione della puntata di febbraio 2025**

DEFINIZIONI	VOCABOLI DIALETTALI
Ubbriacatura	Ciòca
Estate	Estàde
Falegname	Legnamè
Che ha spessore (non sottile)	Èrteghe
Cullare	Ninà
Cavaturaccioli	Tirabüsòn
Sebbene	Ancabèn
Lavello, vaschetta	Navél
Uomo	Òme

La "SCUMÀGNA" è: CELENTÀNO

Del vocabolo "Sebbene" sono state considerate corrette le traduzioni: "Anca se" (5 lettori) e "Anca" (2 lettori).

La "scumagna" che si doveva indovinare è **CELENTÀNO** della quale era titolare **Giuseppe "Peppino" Pisati**. Negli anni '60 del secolo scorso il giovane Peppino Pisati era una persona estroversa e molto vivace (lo sarebbe stato anche dopo e per sempre), frequentava l'oratorio dove, in diverse occasioni, fra i ragazzi dell'epoca si orga-

nizzavano spettacoli dilettantistici, nei quali i protagonisti interpretavano personaggi noti di vario genere. In quegli anni era esploso e si era consolidato il successo di un grande cantante e uomo di spettacolo: Adriano Celentano. Peppino Pisati, che aveva capacità espressive marcate e originali, trovò modo di esprimerle imitando il Celentano nazionale.

Ci riuscì, evidentemente, molto bene e così, imita oggi, imita domani, non poté sfuggire al "battesimo barasino", la spiccata tendenza santangiolina di affibbiare "scumagne". Ecco dunque che, da un certo giorno in poi, quando si parlava di Peppino Pisati o ci si riferiva comunque a lui per un qualsiasi motivo, invece di identificarlo con nome di battesimo e cognome anagrafico, lo si chiamava semplicemente "Celentano" e basta.

I lettori che hanno tradotto correttamente i vocaboli dall'italiano al barasino sono: **Biancardi Giuseppe e Rozza Rachele, Boari Giovanna, Boari Manuele, Cambielli Anna e Cambielli Luisa, Cavallini Annalisa, Cipolla Marta, De Vecchi Andrea e De Vecchi Matteo, Ferrari Angela Domenica, Gelosi Francesca, Lavaselli Toscani Pinuccia, Lunghi Rosanna, Polli Gianmario, Rusconi Pinuccio, Saletta Bassano e Saletta Gherardo, Savoia Giovanna, Toscani Ermelinda, Trabucchi Vittoria, Vecchio Rossella, Vitaloni Pierluigi, Vitaloni Rosangela.**

Hanno partecipato al gioco, hanno indovinato la "scumàgna", ma hanno sbagliato la traduzione della parola "Sebbene": **Bontempi Carla, Cicognini Valeria, Ferrari Sommariva Rosangela, Pernigoni Ferrari Patrizia e Sommariva Antonella (Alùra), Raimondi Giancarlo (Abèn), Trabucchi Giuseppe (Amò).** Invece le **Amiche di Merende della Casa di Riposo e Cambielli Giovanni** hanno tradotto "Lavello" con "Navàsa", mentre **Bolognesi Stefano** ha tradotto la stessa parola con "Nisulin". La lettrice **Varesi Giovanna**, ha indovinato la "scumàgna" ma non ha fornito la traduzione delle parole.

Volentieri integriamo l'elenco dei lettori che avevano partecipato alla precedente puntata, le cui risposte ci sono arrivate solo quando "Il Ponte" era già in stampa. Essi sono **Boari Giovanna e Boari Manuele**, che avevano tradotto in modo esatto i vocaboli ed indovinato correttamente la "scumàgna **Gambèta**".

Continua dunque a rimanere vivace e stimolante l'interesse dei santangiolini per il loro dialetto e per i loro costumi. Ci fa dunque piacere e restiamo sempre più motivati nel proporre ai lettori questa rubrica dialettale, ancora più orgogliosi e consapevoli che la "scumàgna" è una **patente di santangiolinità**.

LA NUOVA SERIE

E' 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
Giramento di testa
Ancòra
Schiumarola
Poco fa
Pitale
"Uova" dei pidocchi
Cieco
Vasca per pigiare l'uva
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.



MANGIA CHE TI FA BENE!

Spaghetti alla chitarra con fave, piselli e asparagi

di Marina Cecchi

Ricette povere a base di semplici ingredienti, sughi robusti per far fronte al clima più rigido dell'inverno e una sfoglia ruvida, callosa, in grado di accogliere i condimenti più ricchi. È così la pasta della terra d'Abruzzo ricca di tradizioni antiche, tra cui la chitarra, il telaio usato per preparare i mitici spaghetti alla chitarra, spaghetti o maccheroni, poco importa: in qualsiasi caso, stiamo parlando di una delle preparazioni più radicate nella gastronomia regionale, che prende vita da uno strumento in legno di faggio (o un altro legno neutro) sul quale sono tesi dei fili d'acciaio paralleli. Un attrezzo storico, la chitarra, che a seconda della distanza tra i fili può dare vita a forme e sezioni di pasta differenti. Antenato della chitarra è *lu rintocelo* (il termine deriva dal dialetto abruzzese e indica un attrezzo col quale con movimento rotatorio viene realizzata la pasta, in passato utilizzato soprattutto nel pescarese e nell'aquilano). Per realizzare i maccheroni, la sfoglia, tirata non troppo sottilmente,



va adagiata sull'attrezzo e premuta con il mattarello sui fili: in questo modo, si ottengono degli spaghetti a sezione quadrata, lunghi circa 30 centimetri. Si dice poi che i fili stesi sul telaio somiglino alle corde di una chitarra, altra motivazione alla base del nome". (da Gambero rosso). Nella ricetta che segue li proponiamo con un sugo primaverile a base di fave sgusciate, piselli, asparagi.

La ricetta degli spaghetti alla chitarra

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

Per la pasta:
- 300 g di farina di semola rimacinata, 3 uova fresche, 3 cucchiaini di vino bianco secco, poco sale.
Per il sugo:
- cipollotti freschi, piselli, fave e asparagi surgelati, pomodorini secchi, capperi e

olive, olio EVO, poco sale. Regolatevi con le dosi a seconda delle vostre consuetudini alimentari. Abbondare in verdure è una sana abitudine, inoltre fave e piselli garantiscono una buona fonte di proteine, i capperi un buon contributo in ferro, pomodorini secchi e olive danno gusto per utilizzare meno sale oltre al contributo nutraceutico noto.

Procedimento

Prepariamo la pasta impastando la semola di grano duro con 3 uova freschissime intere, 3 cucchiaini di vino bianco e un pizzico di sale. Aggiungete il vino poco alla volta, ne potrebbero bastare 2 cucchiaini in base alla grandezza delle uova. Una volta ottenuto l'impasto, un buon riposo lo renderà liscio e omogeneo. Stendetelo in sfoglie non troppo sottili, a mano o con la macchinetta sfogliatrice (n. 4). Appoggiate le sfoglie una alla volta sulla "chitarra". A questo punto formate gli spaghetti passando delicatamente un matterello avanti e indietro sulla sfoglia. Gli spaghetti cadranno sul fondo della chitarra e potranno essere trasferiti su un tagliere coperto con un po' di farina. Una volta pronti, grazie alla

loro consistenza ruvida e porosa, gli spaghetti si prestano a essere conditi con ragù corposi come quello preparato da Anna, Carla, Franca, Giusy, Gianna e Tiziana nel laboratorio di cucina creativa al femminile. Mentre l'impasto riposa preparate il sugo affettando finemente i cipollotti freschi compresi i gambi verdi, fateli stufare in un tegame con olio EVO. Sgusciate le fave e aggiungetele con i piselli ai cipollotti. Affettate gli asparagi a rondelle o a piccoli ovali tagliandoli di traverso e uniteli al sugo. Aggiungete i pomodorini secchi sciacquati e mondati da piccolo e semi, i capperi lavati dal sale e le olive

snocciolate. Proseguite la cottura per 15/20 minuti assaggiando per regolare di sale (vedrete che ne basterà davvero poco). Cuocete gli spaghetti e conditeli con il sugo con l'accortezza di frullarne una piccola parte con l'acqua di cottura per amalgamare al meglio la pasta. Una spolverata di buon pecorino o grana ed ecco un buon piatto unico per le migliori occasioni soprattutto quelle con amici e amiche. Ricordate che per una riuscita ottimale degli spaghetti tutte le corde della chitarra devono essere "accordate". Un po' come chi sta in cucina. Buona Pasqua!
marina.cecchi@yahoo.com



ELETTRICA S.N.C.
di **ROSSETTI ANTONIO & MARIO**
Viale Trieste, 13 - 26866 - Sant'Angelo LODIGIANO (LO)
Cod. Fisc. e Partita Iva 04829260969

Installazione impianti elettrici e tecnici civili ed industriali - Impianti antintrusione - Cancelli elettrici - Condizionatori - Antenne

Cell. 335/1029907 ANTONIO
Cell. 333/7973694 MARIO
e-mail: rossetti.elettrica@gmail.com