

## Appuntamento con il dialetto.4

# 'Nduina 'me se dis e tröva la scumàgna

a cura della redazione de Il Ponte

Ultimo appuntamento 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 a IL PONTE la soluzione dei quesiti proposti. I lettori affezionati a questa rubrica dialettale che hanno preso parte all'ultima puntata sono 37, ma solo 29 hanno azzeccato le traduzioni corrette dei vocaboli italiani nei corrispondenti termini dialettali.

Qui di seguito trovate la soluzione della puntata di aprile 2025.

DEFINIZIONI	VOCABOLI DIALETTALI
Giramento di testa.....	Balurdòn
Ancora.....	Amò
Schiumarola.....	Casülèra
Poco fa.....	Indumadès
Pitale.....	Urinàl
"Uova" dei pidocchi.....	Lèndene
Cieco.....	Òrbe
Vasca per pigiare l'uva.....	Navàsa

La "SCUMÀGNA" è: **BACIULÒN**

Della forma avverbale "Poco fa" è stata considerata corretta anche la traduzione: "Insadès" (6 lettori). Per la parola "Ancora" è stata considerata corretta anche la traduzione "Ancamò" (1 lettore)

La "scumagna" che si doveva indovinare è **BACIULÒN**, soprannome di un'intera famiglia, della quale il più noto era **Giuseppe "Pepén" DE VECCHI**, perché capostipite di una famiglia di commercianti di telerie per la casa (tap-

peti, tovaglie, coperte, lenzuola, ecc.). La "scumagna" prende origine dall'indole un po' scontrosa di **Pepén** e dei suoi famigliari, che non amavano le smancerie, gli atteggiamenti "šlaciùghenti". Questo modo di essere e di porsi in rapporto agli altri è valso a **Pepén** ed ai suoi famigliari un soprannome che appare in antitesi con la loro indole: **BACIULÒN** appunto. In realtà **I BACIULÒN** non amavano per niente le "fatàde", cioè gli atteggiamenti sciocchi o stucchevoli. Per tratteggiare meglio il ritratto di **Giuseppe De Vecchi**, scomparso a 72 anni nel 1948 (quasi ottant'anni fa) e vissuto, quindi, in un'epoca totalmente diversa da quella attuale, sembra interessante raccontare la curiosità di **Pepén** per il mondo degli zingari. Quando le carovane dei "singuli" arrivavano in **Busantamaria** e con loro c'era la **Lènu** (la zingara più vecchia della carovana), **De Vecchi** la invitava in casa sua e si faceva raccontare fatti e avventure della vita nomade. In cambio le offriva qualche bicchierino: solitamente di grappa...

I lettori che hanno tradotto correttamente i vocaboli dall'italiano al barasino sono: **Abbiati Angela, Amiche di merende della Casa di Riposo, Biancardi Giuseppe e Rozza Rachele, Boari Giovanna, Boari Manuele, Bon-tempi Carla, Borromeo Giovanna con la figlia Rusconi Piera Paola, Cambielli Anna e Cambielli Luisa con De Vecchi Gianpiero, Cavallini Annalisa, De Vecchi Andrea e De Vecchi Matteo, Ferrari Angela Domenica, Lavaselli Toscani Pinuccia, Lunghi Rosanna, Migliavacca Gaetana (Tanina) con la figlia Rizzi Maria Rosa, Pernigoni Patrizia, Raimondi Giancarlo, Saletta Bassano e Saletta Gherardo, Toscani Ermelinda, Trabucchi Giuseppe, Varesi Giovanna, Vecchio Rossella, Vitaloni Rosangela**

Hanno partecipato al gioco, hanno indovinato la "scumagna", ma hanno sbagliato la traduzione della parola "Schiumarola": **Gelosi Francesca, Polli Gianmario, Pozzi Gaetano, Rusconi Giuseppe**. Invece **Vitaloni Pierluigi** non ha tradotto "Vasca per pigiare l'uva", mentre **Ferrari Enrica** e **Daccò Piera** hanno sbagliato le traduzioni di "Poco fa" e di "Vasca per pigiare l'uva", **Savoia Giovanna** ha indovinato la "scumagna", ma non ha scritto le traduzioni.

Volentieri integriamo l'elenco dei lettori che avevano partecipato alla precedente puntata, aggiungendo i nomi di **Abbiati Battaini Angela** e **Ravarelli Tonalì Giovanna** (le cui risposte ci sono arrivate solo quando IL PONTE era già in stampa), che avevano indovinato la "scumagna" **Celentano**.

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 "scumagna" è una patente di santangiolinità.

### LA NUOVA SERIE

Ed eccoci dunque alla 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.

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 "scumagna".

DEFINIZIONI	VOCABOLI DIALETTALI
Briciola di pane.....	
Ingombrare.....	
Ombra.....	
Mungitore.....	
Esempio.....	
Scrofa.....	
Sebbene.....	

La "SCUMÀGNA" è: .....

Nome: .....

Cognome:.....

### PROPOSTA/INVITO

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

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.



## Tagliatelle con pesto di peperoni, mandorle e pomodorini

di Marina Cecchi

Ancora una ricetta semplice con un sugo robusto come per gli spaghetti alla chitarra. Potete utilizzare lo stesso strumento per fare in questa occasione delle bavette in alternativa alle tagliatelle. Una ricetta estiva con pomodori e peperoni dell'orto e mandorle rigorosamente italiane, meglio se siciliane. Ottima fonte di carotenoidi, i peperoni crudi fanno bene perché sono un vero concentrato di vitamina C. Sali minerali come il

potassio, ma anche ferro, magnesio e calcio ne esaltano le proprietà antiossidanti, il che può portare benefici per la pelle. Possono rivelarsi anche alleati per chi ha il colesterolo alto, grazie alla presenza di flavonoidi e di capsaicina che aiutano a combattere l'accumulo di LDL nel sangue. Diverse sono le varietà di peperoni in commercio e ognuno con usi e proprietà differenti ma sempre gustosi se preparati al meglio con ricette che ne valorizzano la varietà. Il Quadrato di Carmagnola: rosso o gial-

lo, dal gusto dolce, le ricette della tradizione piemontese lo propongono come accompagnamento alla bagna càuda, tipica salsa a base di aglio, latte, olio e acciughe sotto sale. Il Cornetto di Pontecorvo: rosso, lievemente piccante e perfetto per la ricetta del pollo con i peperoni, una specialità della cucina romana. Il Friggietello: verde, stretto e allungato, dal sapore dolce, è molto diffuso tra Campania, Puglia e Basilicata. Lo si serve stufato in padella. In questa ricetta utilizzate la varietà che preferite.

### La ricetta delle tagliatelle

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

- 360 g di tagliatelle fatte a mano con farina, uova e un cucchiaino di vino bianco
- 2 peperoni rossi
- 300 g di pomodorini
- 70 g di mandorle
- 2 cucchiaini di paprika dolce
- 1 pizzico di aglio in polvere (se non lo gradite eliminate)
- 2 fette di pane
- 2 cucchiaini di prezzemolo fresco
- succo di 1 limone
- 4 manciate di rucola.

### Procedimento

Arrostite come prima cosa i peperoni in forno a 200°C

per 20 minuti e poi con la funzione grill fino a quando saranno ben abbrustoliti e morbidi. Toglieteli quindi dal forno, riponeteli in un sacchetto di carta (quello per il pane va benissimo) e dopo pochi minuti toglieteli per eliminare facilmente tutta la pelle, il picciolo e i semi interni e tagliateli a pezzettini. Tagliate a metà i pomodorini e spezzettate il pane con le mani. Versate nel bicchiere alto del minipimer i peperoni, i pomodorini, le mandorle, il pane, la paprika, l'aglio in polvere, il succo di limone, il prezzemolo, sale, pepe ed un giro d'olio e frullate fino ad ottenere un pesto grossolano.

Lessate le tagliatelle in abbondante acqua salata e scolatele al dente, tenendo da parte una tazza di acqua di cottura. Saltate la pasta con il pesto di peperoni aggiungendo se necessario un poco di acqua per rendere il condimento bello cremoso. In ultimo unite anche la rucola spezzettata e servite ben caldo. Se avanzate peperoni e pomodorini preparate delle bruschette con i Dakos greci e insaporite con feta sbriciolata, un ottimo snack in attesa delle tagliatelle.

Ricetta da "Settimana VEG"

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

**C.F.I.62**  
Consulenze Finanziarie Indipendenti  
di Domenico BELLANI  
Piazza Caduti, 3 - 26866 Sant'Angelo Lodigiano (LO)  
Cell. 334 811 22 83  
Mail: [dome.bellani@gmail.com](mailto:dome.bellani@gmail.com)  
P. Iva: 10325390960  
Sito Internet: [www.cfi62.it](http://www.cfi62.it)  
Numero Iscrizione Albo OCF: n. 1042

**MKF**  
CENTRO RIABILITATIVO  
Riprogrammazione Posturale Globale  
... passo dopo passo prenditi cura di te

**FISIOTERAPIA**  
Sant'Angelo Lod. (LO)  
Via Mazzini, 39  
Tel. 0371 93 47 22  
[centromkf@gmail.com](mailto:centromkf@gmail.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](mailto:rossetti.elettrica@gmail.com)