Appuntamento con il dialetto

'Nduìna '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 alla sesta puntata della quarta serie sono un po' meno numerosi del solito, complice, probabilmente, il periodo estivo. Alla puntata di giugno hanno partecipato 27 lettori e solo 21 hanno azzeccato le traduzioni corrette dei vocaboli italiani nei corrispondenti termini dialettali.

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

DEFINIZIONI	VOCABOLI DIALETTALI
Briciola di pane	Fergùja
Ingombrare	Infesà
Ombra	Umbrìa
Mungitore	Famèi
Esempio	Ešèmpi
Scrofa	Lògia
Sebbene	Ancabèn

La "SCUMÀGNA" è: FIUFÈLA

Del vocabolo "**Ingombrare**" è stata considerata accettabile la traduzione "***Imbruià***" (6 lettori), ma non la traduzione "*Ingumbrà*" che è una dialettizzazione dell'italiano. Del vocabolo "**Sebbene**" è stata considerata corretta la traduzione "***Anca se***" (3 lettori).

La "scumagna" da indovinare era dunque ***FIUFÈLA***. Il titolare si chiamava **Pietro VARESI**, bisnonno della nostra lettrice **Silvia SARI**, che ha scritto di suo pugno la spiegazione della "*scumagna*". Spiegazione - anzi **spiegazioni** - che riportiamo testualmente qui di seguito, sia nella versione in dialetto che in quella in italiano, che sono un po' diverse l'una dall'altra, ma che si completano a vicenda nel tratteggiare il "*ritratto*" del titolare della "*scumagna*"..

El mé bišnònu el stèva in d'ùna cùrte in Busamartén e la ciamèvun Péder. De mesté el fèva el legnamè e l'èra pròpi bràve: el fèva armuàri, tàuli, cadréghe, cifòn e, ògni tànte, i ghe urdinèvun ànca d'le àse da lavà i pàgni. Una vòlta prùnte ja carghèva sü la sô carèta, che la fèva un vèrse tàme ùna sifulàda e, piàn piàn, ja purtèva ca' per ca', dàle dòne che i gh'èvun fài l'ùrdinasiòn.

Le dòne, quànde la sentìvun rüvà, i se preparèvun i danè per pagà e i se dèvun la vuš tra de lur: "… Ué, l'è 'dré a rüvà FIU-FÈLA! Te sènti el vèrse de la sô carèta?

El s'a fermàde dàla Rušén, pö el va dàla Carlòta e dòpu el pàsa da chì!

E per cùlpa de ch'la carèta lì i gh'an mis ch'la scumàgna lì!

Il mio bisnonno materno Pietro VARESI era nato a Sant'Angelo Lodigiano nel 1877 e abitava in Borgo San Martino.

In Borgo San Martino, oltre ad essere bravi a lavorare i pizzi al tombolo e a fare la corda, c'erano altri lavori, come quello del falegname, che era il lavoro svolto dal mio *"bišnònu Péder"* detto *FIUFÈLA*. Questo soprannome era pronunciato da molti senza sapere perché venisse chiamato così. Dunque cercherò di spiegarvelo …

Il mio bisnonno *Péder*, bravissimo falegname, faceva mobili di ogni genere, però, ogni tanto gli venivano commissionate assi da lavare (vi ricordo che, una volta, i panni venivano lavati tutti a mano). Lui, una volta pronte le assi, le caricava su una carriola per poterle consegnare … e questa carriola faceva uno strano cigolìo: *FIU-FÈLA-FIU-FÈLA-FIU-FÈLA*.

Praticamente questo cigolìo serviva, diciamo, da richiamo, per far sentire che stava arrivando per la consegna delle assi per lavare.

Grazie, dunque, a **Silvia SARI**, che ha voluto ricordare il bisnonno ***Péder*** nel miglior modo possibile: il ricordo di una santangiolina "doc" per un santangiolino "doc".

I lettori che hanno tradotto correttamente i vocaboli dall'italiano al barasino sono: **Amiche di merende della Casa di Riposo, Biancardi Giuseppe e Rozza Rachele, Biancardi Luigi, Boari Giovanna, Boari Manuele, Bontempi Carla, Cambielli Anna e Cambielli Luisa, Ferrari Angela Domenica, Polli Gianmario, Rusconi Pietro e nonna Paola, Rusconi Pinuccio, Saletta Bassano e Saletta Gherardo, Savoia Giovanna, Toscani Ermelinda, Vecchio Rossella, Vitaloni Pierluigi, Vitaloni Rosangela.**

I lettori che hanno partecipato al gioco, hanno indovinato la "*scumàgna*", ma hanno sbagliato la traduzione di alcune parole sono **Abbiati Battaini Angela** (ha tradotto "Ingombrare" con "*Ingumbrà*"), **Gelosi Francesca** (ha tradotto "Sebbene" con "*Ancasì*"), **Lavaselli Toscani Pinuccia** (ha tradotto "Ingombrare" con "*Impignà o Ingrügnà*"), **Pernigoni Patrizia** e **Varesi Giovanna** (hanno tradotto "Sebbene" con "*Ancamò*"). Invece il lettore **Trabucchi Giuseppe** ha sbagliato a tradurre le parole "Briciola di pane" con "*Brìša*" e "Mungitore" con "*Bergamén*".

Con questo ventiquattresimo appuntamento con le "*scumagne*" sospendiamo provvisoriamente questa rubrica dialettale.

Il proposito è quello di integrare questa rubrica con nuove proposte.

Intanto rinnoviamo il seguente sincero e caloroso invito.

INVITO:

I lettori de Il 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 de Il PONTE. La segnalazione della *"scumàgna"* dovrà essere accompagnata da nome, cognome, indirizzo e numero di telefono del segnalatore.

Cari lettori, restiamo in attesa delle vostre proposte che potrete inviare al solito indirizzo e-mail: info@ilpontenotizie.it

MANGIA CHE TI FA BENE!

La turta fai in cà

La preferita di Milva

di ***Marina Cecchi***

"La turta fai in ca'" ha compiuto diciassette anni. Nata grazie all'associazione **Donne&Donne** e ospitata inizialmente da **"La Mimma"**, questa storica manifestazione è diventata negli anni un appuntamento fisso della Sagra del Quartiere San Rocco. Con la nascita dei ***Laboratori Creativi al Femminile*** grazie alle donne di ***Casabarasa ODV*** è poi stata ospitata nei locali dell'Oratorio.

Quest'anno è partita con una nuova formula per favorire la partecipazione delle associazioni e lo scambio di esperienze. L'evento sarà ospitato ogni anno da una realtà del territorio diversa. Per questa diciassettesima edizione, la collaborazione è stata con la **CROCE BIANCA ODV di Sant'Angelo Lodigiano** che ci ha ospitato nel magnifico salone della sede locale di viale Zara, 20. La "gara" si è svolta sabato 6 settembre alle ore 17.00. Dopo un breve saluto del **presidente della Croce Bianca, Giovanni Cattaneo** sono state esposte per la valutazione visiva le 8 torte presentate da **Ombretta Altrocchi** (crostata alla nocciola speziata), **Milva Cardini** (la torta preferita), **Lino Esposti** (torta romantica al "bicerin"), **Giuseppina Cerri** (dolce pensiero per i bambini e le bambine di Gaza), **Valentina Montagna** (crostata di marmellata di fragole), **Anna Negri** (i golosi di cioccolato, un delirio di gianduia), **Enrico Pettinari** (crostata di marmellata di pesche), **Elena Trabucchi** (torta di tagliatelle o "ricciolina" versione ferrarese). Successivamente la giuria di esperti composta da **Ilaria Amici** – pasticciera professionista, **Francesco Algieri** – docente di cucina e pasticceria, **Franco Buttà** – grafico esperto di immagine, **Paola Ferrari** - vincitrice di 3 edizioni, **Manuela Meazza** – volontaria Croce Bianca ha completato il giudizio con la valutazione secondo parametri di gusto, olfatto, armonia degli ingredienti e soddisfazione sensoriale. È risultata vincente la torta **"Preferita" di Milva Cardini**. Il pubblico presente ha espresso la propria preferenza votando la torta di **Anna Negri "I golosi di cioccolato**, un delirio al gianduia. La valorizzazione dell'associazionismo cittadino passa anche da "momenti semplici" di conoscenza e condivisione … perché intorno a una torta, tutto è più bello!

Ricetta dalla torta vincente: LA PREFERITA di Milva

Ingredienti per la base:
- 250g farina tipo 0,
- 125g di zucchero semolato,
- 150g di burro,
- 1 tuorlo + 1 uovo intero.

Ingrediente per l'impasto morbido:
- 100g di burro,
- 100g di zucchero semolato,
- 60g di farina tipo 0,
- 60g di fecola di patate,
- 1 uovo intero,
- 1/2 bustina di lievito per dolci.

Per la farcitura e la copertura:
- 1 vasetto di marmellata di albicocche,
- 70 g di mandorle tritate grossolanamente.

Procedimento:
Impastare velocemente gli ingredienti della base e stenderla in una teglia imburrata e infarinata. Ricoprire con uno strato di marmellata di albicocche. Preparare l'impasto morbido miscelando gli ingredienti con le fruste elettriche, l'impasto ottenuto risulterà difficile da stendere sullo strato di marmellata e dovrete aiutarvi con un cucchiaio bagnato. Ricoprite ora la torta con le mandorle tritate e infornate a 180° in modalità statica per 45/ 50 minuti a seconda del vostro forno. Servite la "preferita di Milva" raffreddata e cosparsa di zucchero a velo! Un grazie particolare all'associazione **AVION** (Associazione vita indipendente oltre noi) per la dolce e simpatica partecipazione e agli amici **Anna e Giancarlo** della LUNA NEL POZZO per i loro prodotti biologici che anche quest'anno hanno caratterizzato i premi per le vincitrici. A **Franca Bocchiola e Giusy Cecchi** che nonostante le fatiche non sempre riconosciute e qualche volta nemmeno apprezzate continuano a esserci con passione e un indomito coraggio sociale! Un pensiero a mio fratello Claudio che ci ha lasciato a modo suo, goloso di torte fatte in casa e che della torta preferita di Milva ne avrebbe fatto un sol boccone.

Concludo con un "arrivederci" al FESTON con una nostra nuova iniziativa a sorpresa!!!!!

marina.cecchi@yahoo.com

C.F.I.62
Consulenze Finanziarie Indipendenti
di Domenico BELLANI
C.F.I.62
Piazza Caduti, 3 - 26866 Sant'Angelo Lodigiano (LO)
Cell. 334 811 22 83
Mail: dome.bellani@gmail.com
P. Iva: 10325390960
Sito Internet: 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

ELETTRICA S.N.C.
di ROSSETTI ANTONIO & MARIO
Viale Trieste, 13 - 26866 -
Sant'Antagelo 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