Appuntamento con il dialetto 5.1

'Nduìna 'me se dis e tröva la scumàgna

a cura della redazione de Il Ponte

Con la puntata di settembre avevamo sospeso la proposta di nuove "scumagne" da indovinare, perché non abbiamo più ricevuto nuove segnalazioni corredate dalla spiegazione del motivo per cui la "*scumagna*" aveva avuto origine; tuttavia non pochi lettori ci hanno sollecitato a riprendere la pubblicazione di questa rubrica. Per soddisfare questa richiesta abbiamo deciso di riprendere la rubrica, pubblicando nuove "scumagne" da indovinare e, invece di fornire la spiegazione, ci limiteremo, quando possibile, a fornire una nostra interpretazione, invitando i lettori che ne fossero a conoscenza a segnalarci la corretta spiegazione del significato della "*scumagna*" da indovinare.
Vi ricordiamo che l'ultima "*scumagna*" pubblicata è stata **FIUFÈLA**, che è stata indovinata da 21 lettori.
Intanto rinnoviamo il seguente sincero e caloroso:

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
Birbante, furbacchione	.....
Buccia	.....
Aia	.....
Bagnato fradicio	.....
Giramento di testa	.....
Disgelo	.....
Elica	.....
Burattino	.....
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.

Il Racconto

Per compensare la brevità della rubrica delle "scumàgne", vi proponiamo un inedito racconto in dialetto. L'autrice è la nostra affezionatissima lettrice Angela Domenica FERRARI

LA CÀVRA

L'èra el mèš de lùi e fèva un còlde da murì. Son 'ndài da Turnièl a tö' un ghiaciòlo e ho incuntràde mê cüšìna Miléna ch'la 'ndèva a pruède per sô màma e la me diš se 'ndèvi a ca' sùa a giügà. Intànte che girèveme in d'la sô cùrte cun le bibicletìne, mê nòna 'Ngiulìna la vèn föra de ca' e la ne diš: "Fiulìne, stè no al rebatòn del sul, 'ndè in òrte, sùta al pòrteghe che gh'è l'ùmbra!".

Sème 'ndài a setàs sùta al pòrteghe. Gh'èra un po' de catanài e lì ème truàde un cifunén cun vìa un pé: gh'ème mis sùta ùna préda e ème fài un taulén, s'ème setàde cui banchetén vùna in faciàda a l'òltra e giüghèveme cui padlén a fà da mangià.

Ùna stemàna prìma, mê šìu Pepìnu l'èva purtàde a ca' ùna càvra e, sùta al pòrteghe, el gh'èva fài un seràli[1]; el gh'èva fai la pòrta cun d'le àse e j ˇèva lasàde un po' ràre e la càvra la metèva föra el müš.

La Miléna la gh'èva sü ùna ghèša[2] növa e, per fàla no strafugnà, la s'a setàda no asùra, ma l'a fài pènde šu dedré dal banchetén ndùe l'èra setàda cun le spàle giràde al seràli; invéce mé sèri setàda in faciàda e vedèvi la càvra.

Dòpu un po' ghe dìši: "L'è un quardùra che te gh'è dedré la càvra e la se möve no da lì". Ma lé l'èra tàntu ciapàda a giügà che la m'a nànca dài da tra'.

Da lì a un po' la sàlta in pé e la me diš: "Vò in ca' a béve, spéteme chì, vò e vègni!".

La se gìra per 'ndà in ca': l'èra in müdànda!

Mé sòn s/ciupàda a rìde e lé la me diš: "Poramalàna, 'se te gh'è da rìde?".

E mé: "Adès te gh'l'avarè mìa cun mé! Va' in desùra e spégete al spége de l'armuàr e te vedarè che la càvra la gh'a pensàde lé a rümegàte[3] la ghèša dedré. La t'a lasàde in müdànda!".

E mé sòn chì che dàla rìde me s/ciòpa la pànsa.

Angela Domenica Ferrari

1 – serraglio, recinto;
2 – abitino;
3 – rosicchiarti

MANGIA CHE TI FA BENE!

Cavolo cappuccio, carote, zenzero e salsa di soia

di ***Marina Cecchi***

"Cala novembre e le inquietanti nebbie gravi coprono gli orti, lungo i giardini consacrati al pianto si festeggiano i morti..." si cantava con Francesco Guccini.

Le nebbie arrivavano con la brina e con la brina cavoli e verze si facevano pronte per polenta e verzini. Vi propongo una ricetta semplicissima, veloce e gustosa che valorizza i cavoli e in particolare il **cavolo cappuccio**, noto anche come cavolo verza o cavolo bianco, una varietà di cavolo appartenente alla famiglia delle Brassicaceae. È caratterizzato da foglie grandi e ondulate di color verde chiaro o bianco, con una nervatura centrale spessa. Il nome "cavolo cappuccio" deriva dalla somiglianza delle sue foglie con un cappuccio. È un alimento ricco di fibre e vitamine, spesso apprezzato per il suo sapore leggermente amarognolo. Può essere consumato crudo, ad esempio nelle insalate, come ingrediente per i crauti oppure cotto in vari piatti come zuppe, stufati e contorni. Le foglie esterne più dure possono essere utilizzate per avvolgere e cuocere altri ingredienti, come nel caso delle "cime di rapa" o del famoso piatto italiano "cavolo verza ripieno". In alcune culture, il cavolo cappuccio è stato associato a credenze popolari e superstizioni: ad esempio, in alcune regioni europee, si credeva che appendere un cavolo cappuccio sopra la porta di casa potesse proteggere dalla malasorte o dalle influenze negative.

La **salsa di soia** è una salsa fermentata molto sapida, originaria della Cina e molto diffusa in molte tradizioni culinarie del sud-est asiatico, ma ormai diffusa in moltissimi Paesi, compresa l'Italia. Viene utilizzata come condimento, sia a crudo sia nelle preparazioni culinarie. Esistono diversi tipi di salsa di soia: hanno colore marrone e possono avere consistenza più o meno densa. I due tipi di salsa di soia più noti sono il ***Tamari***, tipica della cucina cinese e più pregiata, e lo ***Shoyu***, particolarmente usata nella cucina giapponese, che prevede nella preparazione anche l'aggiunta del frumento.

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

- *Mezzo cavolo cappuccio bianco grande*
- *4 carote grandi*
- *mezzo porro*
- *zenzero fresco a piacere*
- *salsa di soia 2/3 cucchiai*
- *sale e pepe*
- *olio EVO 2/3 cucchiai.*

Procedimento

Eliminare il torsolo centrale duro del cavolo cappuccio, lavarlo e affettarlo sottilmente. Lavare le carote e con il pelapatate fare delle strisce di media lunghezza. In una wok versare due cucchiai di olio EVO, il porro affettato sottilmente e farlo stufare. Aggiungere successivamente il cavolo cappuccio, le carote e lo zenzero grattugiato. Lasciare cuocere per circa 20/30 minuti. Se serve aggiungere poca acqua. Salare con poco sale e irrorare con 2/3 cucchiai di salsa di soia (o più, a vostro gradimento).

Proseguire la cottura fino a quando le verdure saranno ben stufate. Ottimo contorno da servire con riso basmati e lenticchie; se volete, invece, potete farne un piatto unico.

marina.cecchi@yahoo.com

Gli alunni della "Morzenti" in visita al Museo di tutte le guerre per la pace

Un'esperienza di memoria e riflessione in vista del 4 Novembre

In preparazione alla commemorazione del 4 Novembre, giornata dell'Unità nazionale e delle Forze Armate, gli alunni delle classi 5a,5b,5c e 5d della scuola primaria di primo grado "Riccardo Morzenti" di Sant'Angelo Lodigiano hanno visitato, martedì 28 e giovedì 30 ottobre, il Museo di tutte le guerre per la pace.

Accolti dal presidente dell'Associazione Combattenti e Reduci, Giancarlo Cordoni, dalla vicepresidente Pina Cerri e dal gruppo di volontarie che collaborano alla gestione del museo, gli scolari hanno partecipato ad un momento introduttivo dedicato al significato storico e civile della ricorrenza del 4 Novembre.

Durante l'incontro è stato proiettato un filmato sulla Prima guerra mondiale, che ha suscitato grande interesse tra gli alunni. Numerose le domande rivolte dai piccoli visitatori alle loro insegnanti, desiderosi di approfondire temi legati alla vita dei soldati al fronte, alle difficoltà quotidiane e al valore della pace.

Il presidente Giancarlo Cordoni ha poi guidato le classi in un percorso tra i reperti e i cimeli esposti, raccontando aneddoti e curiosità sulla storia di ciascun oggetto. Molti alunni hanno riportato ricordi di episodi di guerra appresi in famiglia. L'esperienza si è rivelata altamente formativa, offrendo agli studenti un'occasione concreta per comprendere l'importanza della memoria storica e del messaggio di pace e solidarietà che il museo intende trasmettere alle nuove generazioni.

Fondato nel 2010 e completamente rinnovato nel 2018, il Museo di tutte le guerre per la pace custodisce numerosi cimeli donati dai cittadini santangiolini, desiderosi di perpetuare il ricordo dei propri cari. Proprio in questi giorni è stato donato una ordigno della seconda guerra mondiale, mentre le suore cabriniane hanno voluto donare la macchina da cucire con la quale confezionavano le divise militari durante la guerra.

Il piccolo Museo, come la mostra fotografica permanente della prima guerra mondiale allestita nell'atrio dell'ex Municipio, sono aperti al pubblico il mercoledì e la domenica, dalle 10 alle 12.

L'Associazione Combattenti e Reduci ha espresso la propria disponibilità ad accogliere altre scolaresche interessate a visitarlo contattando la mail combattenti.santangelo@gmail.com oppure telefonando al n° 3405335512.

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