

Appuntamento con il dialetto 5.3

'Nduina 'me se dis e tröva la scumàgna

a cura della redazione de Il Ponte

Eccoci dunque al terzo appuntamento della quinta serie della nostra rubrica dialettale.

Anche questa volta la partecipazione dei lettori al secondo appuntamento della 5a serie (quello dello scorso dicembre) non è stata numerosissima: le risposte ai quesiti da indovinare sono state 19 in totale e quasi tutti i partecipanti hanno azzeccato le traduzioni corrette dei vocaboli italiani nei corrispondenti termini dialettali.

Eccovi dunque, qui di seguito, la soluzione della puntata di dicembre 2025

DEFINIZIONI	VOCABOLI DIALETTALI
Spalancare.....	Šberlatà
Oggi.....	Incö
Innaffiatrice.....	Šbrufadura
Asino.....	Ašnu
Pulito.....	Nète
Ingombrare.....	Infesà o Imbrujà
Labbra (della bocca).....	Àvre
La "SCUMÀGNA" è:	ŠIŠÀNIA

La "scumàgna" che si doveva indovinare è ŠIŠÀNIA. Anche per questa "scumàgna" non disponiamo di una fonte documentata. In base ai ricordi (molto lontani nel tempo e sperando di non sbagliare) di chi scrive, possiamo però dare alcune informazioni: il nome di battesimo di questo cittadino di Sant'Angelo era Mario, conosciuto in paese appunto come *Màriu ŠIŠÀNIA* e pare che tale nomignolo gli sia stato appioppato perché aveva un carattere pieno di spirito e si divertiva a stuzzicare amici e conoscenti mettendoli uno contro l'altro, per provocare vivaci discussioni. In santangiolino chi è un provocatore (seppure bonario) viene definito, appunto, come *vön che mète šišània*, che fa cioè in modo che fra due o più persone nascano attriti e battibecchi. E in questo pare che Mario fosse particolarmente abile, tanto nella provocazione

quanto nella capacità di farla entro i limiti di un'amicizia allegra e spiritosa e solo allo scopo di creare pretesti per accesi e vivaci scontri verbali.

Saremo lieti di ricevere ulteriori informazioni sul titolare della "scumàgna" dai lettori che fossero in grado di fornircelo.

I lettori che hanno tradotto correttamente i vocaboli dall'italiano al barasino sono: **Bellani Giovanna, Biancardi Giuseppe e Rozza Rachele, Boari Giovanna, Boari Manuele, Bontempi Carla, Ferrari Angela Domenica, Ferrari Sommariva Rosangela, Lunghi Rosanna, Pernigoni Ferrari Patrizia, Polli Gianmario, Rusconi Pinuccio, Saletta Bassano e Saletta Gherardo, Toscani Ermelinda, Varesi Giovanna, Vecchio Rossella, Vitaloni Rosangela.**

Lavaselli Toscani Pinuccia ha partecipato al gioco, ha indovinato la "scumàgna", ma ha sbagliato la traduzione della parola "Ingombrare" con "Ingrugnà"; **Raimondi Giancarlo** ha tradotto le singole parole con termini dialettali che non sono santangiolini ed ha comunque indovinato la "scumàgna", mentre invece **Trabucchi Giuseppe** ha tradotto la parola "Ingombrare" con "Fasù". **Capetta Ornella** ha indovinato la "scumàgna", ma non ha fornito la traduzione delle singole parole.

Volentieri integriamo l'elenco dei lettori che avevano partecipato alla precedente puntata, aggiungendo il nome di **Raimondi Giancarlo** (le cui risposte ci sono arrivate solo quando Il PONTE era già in stampa), che aveva indovinato la "scumàgna" **Brèm Brèm**.

Continua 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.

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

E' ed eccoci dunque alla nuova "scumàgna" da indovinare. Le regole del gioco restano sempre 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.

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

Calzino.....

Gonna.....

Pregliera.....

Cullare.....

Coscia.....

Ammucchiare.....

Uomo.....

Maiale.....

La "SCUMÀGNA" è:

Nome:

Cognome:.....

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.



I mieli vanno a scuola

di Marina Cecchi

Un ritorno a scuola dopo tanto tempo risveglia emozioni sedate ma vivissime, cristalline, frizzantine ed è stato facilissimo preparare la lezione. I mieli vanno a scuola e io con loro con gli attrezzi del mestiere di Sommelier dei mieli. Entrare in sintonia con i ragazzi e le ragazze adolescenti è a volte una questione di fortuna combinata con abilità, formazione e esperienza. È necessario intuire, andare al di là della cortina di polvere che li nasconde ai nostri occhi e del "rumore" di sottofondo battente. Tolta la polvere e gestendo il sottofondo come fosse un acufene abitudinario, ecco che si riconoscono i nostri ragazzi e le nostre ragazze e arriva la curiosità, la fragilità, la dolcezza, la voglia di contare per quello che si è.

Inizia la lezione, lo scambio divertente di pareri nell'assaggio di 15 differenti mieli provenienti da tutta Italia, le risate, la gioia di imparare, conoscersi e ri-conoscersi. Due bellissime mattinate passate con le quinte dell'IPS Einaudi a indirizzo enogastronomico. Grazie, siete voi il nostro futuro migliore.

La lezione: Indicazioni per abbinare mieli e formaggi

La magia della combinazione miele e formaggio risiede nel contrasto armonioso: da una parte la dolcezza avvolgente del miele, dall'altra la sapidità decisa e complessa del formaggio. Per creare abbinamenti armoniosi, esistono alcune regole che possono guidare anche i meno esperti verso combinazioni sorprendenti in contrasto o in armonia. Si può optare per un abbi-

namento contrastante (come un miele molto dolce con un formaggio erborinato piccante) oppure per un abbinamento armonico (un miele delicato con un formaggio fresco). Di seguito alcune proposte, sottolineando che per questi abbinamenti non esistono regole assolute: **la degustazione personale rimane sempre il miglior modo per scoprire le proprie preferenze e creare accostamenti personalizzati in base al proprio gusto.**

La **ricotta fresca**, con la sua texture soffice e il sapore delicato, si sposa perfettamente con il miele di acacia, la cui dolcezza leggera e l'aroma confettato ne esaltano la cre-

mosità senza appesantirla. Un altro abbinamento interessante è quello tra la **mozzarella di bufala** e il miele di agrumi: la freschezza del latticino incontra le note floreali del miele, creando un contrasto piacevole e rinfrescante. Il **caprino fresco** trova nei mieli **millefiori territoriali** compagni equilibrati che ne esaltano la leggerezza acidula, aggiungendo sfumature aromatiche variegata che rendono l'assaggio interessante. La **provola**, specialmente nella sua versione affumicata, trova nel miele di castagno un alleato perfetto: le note amare, calde e intense del miele bilanciano la dolcezza lattica del formaggio,

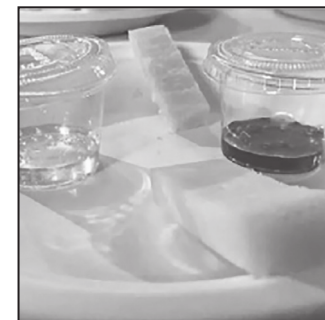
creando un abbinamento sorprendentemente armonioso. La **scamorza**, con il suo sapore più pronunciato, si sposa magnificamente con il miele di corbezzolo, uno dei più rari e preziosi. Questo miele, fra i più amari e le sue note vegetali particolari, crea un connubio che stuzzica il palato con un'alternanza di sapori contrastanti ma complementari. Il **brie**, con la sua pasta morbida e la crosta fiorita, si abbinava meravigliosamente al miele di tiglio, le cui note balsamiche e l'aroma intenso esaltano la cremosità e la leggera pungenza del formaggio. Il **Parmigiano Reggiano**, con la sua sapidità pronunciata e le note umami, trova nel miele di castagno un sorprendente contrasto: l'amarezza robusta e il sapore intenso del miele bilanciano la ricchezza del formaggio. Il **pecorino stagionato**, con il suo carattere deciso e le sue note piccanti, si abbinava splendidamente con il miele di melata, che

si distingue per il suo sapore meno dolce e più minerale. Il **Grana Padano** trova nel miele di eucalipto un partner che ne esalta le note tostate grazie al suo profilo aromatico particolare. I **formaggi erborinati**, noti per il loro sapore intenso, piccante e complesso dovuto alle muffe, trovano nei mieli più dolci e fruttati il perfetto contrappunto: Il **gorgonzola dolce**, con la sua cremosità e il caratteristico sapore pungente, viene magistralmente bilanciato da millefiori primaverili territoriali, che ammorbidiscono la piccantezza del formaggio. Il **roquefort**, tra i più intensi formaggi erborinati, con il suo sapore deciso e salato, trova nel miele di acacia un perfetto equilibratore: la dolcezza delicata e cristallina di questo miele crea un contrasto netto ma elegante con la forza del formaggio. Anche altri erborinati come lo **stilton** o il **blu di bufala** possono essere abbinati a mieli dolci come quello di sulla o di coriandolo, per creare esperienze gustative sofisticate e appaganti.

marina.cecchi@yahoo.com

Riferimenti:

- Albo nazionale esperti in analisi sensoriale del miele (sommelier dei mieli)
- Salviamo le api
- Osservatorio nazionale del miele
- ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio).



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