

# Appuntamento con il dialetto 6.4 'Nduina 'me se dis e tröva la scumàgna

a cura della redazione de Il Ponte

Con questo arriviamo al quarto appuntamento della sesta serie della nostra rubrica dialettale.

Questa volta la partecipazione dei lettori che hanno risposto ai quesiti del precedente appuntamento (quello dello scorso febbraio) è tornata ai livelli abituali: le persone che hanno risposto ai quesiti da indovinare sono state 47 in totale e quasi tutti i partecipanti hanno azzeccato le traduzioni corrette dei vocaboli italiani nei corrispondenti termini dialettali. Ci fa particolarmente piacere che, tra i partecipanti al nostro gioco delle "scumàgne", ci siano anche diversi nomi nuovi.

Eccovi dunque, qui di seguito, la soluzione della puntata di febbraio 2026.

DEFINIZIONI	VOCABOLI DIALETTALI
Calzino.....	Scalfaròte
Gonna.....	Pedàgne
Pregghiera.....	Urasìon
Cullare.....	Ninà
Coscia.....	Galòn
Ammucchiare.....	Impignà
Uomo.....	Òme
Maiale.....	Nimal
<b>La "SCUMÀGNA" è: .....SPUNGIÒN</b>	

La "scumàgna" che si doveva indovinare è **SPUNGIÒN**. Anche per questa "scumàgna" non disponiamo di una fonte documentata.

Saremo molto grati a quei lettori che vorranno fornirci ulteriori informazioni su Spungion (nome, cognome, quartiere o via in cui abitava, che lavoro faceva, nomi di famigliari, altre notizie o curiosità). In questo modo qualsiasi santangiolino può diventare testimone della storia popolare di Sant'Angelo e contribuire a mantenerla viva anche tra i giovani.

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

I 38 lettori che hanno tradotto correttamente i vocaboli dall'italiano al barasino sono: **Bagnaschi Monica, Bassani Fabrizio, Bellani Erika Maria, Biancardi Giuseppe con Rozza Rachele, Bontempi Carla, Boari Giovanna, Boari Manuele, Capetta Ornella, Cabrini Luigia, Cicognini Valeria, Colombi Valentino, Ferrari Angela Domenica, Ferrari Sergio 2, Ferrari Sommariva Rosangela, Furiosi Carlo e Rannalli Rossana, Gelosi Francesca, Lavaselli Toscani Pinuccia, Lunghi Rosanna, Malattia Simona, Passoni Riccardo, Pernigoni Ferrari Patrizia, Piacentini Giovanni, Polli Gianmario, Raimondi Giancarlo, Rozza Roberto, Rusconi Pinuccio, Saletta Bassano e Saletta Gherardo, Savoia Giovanna, Scaroni Pietro, Toscani Ermelinda, Trabucchi Giuseppe, Vecchio Rossella, Vitaloni Antonia, Vitaloni Pierluigi, Vitaloni Rosangela.**

Hanno partecipato al gioco, hanno indovinato la "scumàgna", ma hanno sbagliato la traduzione di una o più parole: **Ferrari Sergio 1** (che ha tradotto "ammucchiare" con "impilà"), **Boari Elisabetta** (che ha tradotto "ammucchiare" con "ingrugnà"), **Borromeo Giovanna** (che ha tradotto "ammucchiare" con "immuntunà"), **Daccò Agostino** (che ha tradotto "cullare" con "cunà" e "ammucchiare" con "afasù"), **Devecchi Serafino** (che ha tradotto "ammucchiare" con "infesà"), **Rusconi Alessandra** (che ha tradotto "ammucchiare" con "impilà"), **Tonali Toscani Maria** (che ha tradotto "ammucchiare" con "impilà"), **Varesi Giovanna** (che ha tradotto "ammucchiare" con "isà").

Invece **Valli Luisa** ha fornito solo l'indicazione della "scumàgna" senza la traduzione delle parole in dialetto. 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
Tacchino.....	
Prezzemolo.....	
Ubriccone.....	
Intralciare.....	
Qualcosa.....	
Calzascarpe.....	
Muschio.....	
Vaso da notte.....	
La "SCUMÀGNA" è:.....	
Nome:.....	
Cognome:.....	

**Cari lettori**, potrete trasmettere le soluzioni all'indirizzo e-mail: [info@ilpontenotizie.it](mailto:info@ilpontenotizie.it), oppure consegnarle, su scritto cartaceo, presso la Libreria Vittoria - Via C. Battisti, 8 Sant'Angelo Lodigiano.



## MANGIA CHE TI FA BENE! Batate in salsa al limone e erbe per festeggiare la primavera

di Marina Cecchi

La batata, conosciuta anche come patata americana o patata dolce, è un ortaggio estremamente versatile e dal sapore dolciastro che ricorda quello della zucca e delle castagne. Sebbene il nome possa far pensare il contrario, la patata americana ha poco a che vedere con la patata comune in quanto appartengono a due differenti famiglie e presentano valori nutrizionali molto diversi tra loro. È un ortaggio che ha tantissimi benefici per la salute, motivo per il quale non dovrebbe mai mancare in un'alimentazione sana ed equilibrata. È ampiamente diffusa e coltivata in Italia,



soprattutto in Puglia e in Veneto. Tuttavia, come la patata propriamente detta, anche la

batata è originaria delle zone tropicali del Messico e fu introdotta in Europa e in Asia

dopo la colonizzazione delle terre americane. La batata è una radice tuberificata, come la carota, il sedano rapa, la barbabietola, il daikon e lo zenzero ossia una radice succulenta e commestibile di una pianta erbacea perenne, chiamata Ipomoea batatas, da cui appunto deriva il nome comune "batata". Ha una forma affusolata, la buccia liscia e una polpa compatta, il cui colore, a seconda della varietà, può essere giallo, arancione o viola. La sua importanza dal punto di vista nutrizionale è legata al contenuto rilevante di vitamine e sali minerali. Al punto che la batata si colloca tra i vegetali più importanti per

la nostra salute. In particolare, è una fonte preziosa di: vitamina A, vitamina B6, vitamina C, magnesio, potassio, calcio, manganese e fosforo. Inoltre, le batate sono ricchissime di sostanze antiossidanti, come i flavonoidi e i carotenoidi, tra cui il beta carotene, precursore della vitamina A, a cui devono il loro caratteristico colore arancione-viola e molte delle loro proprietà."

### La ricetta delle batate

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

- 800g di BATATE,
- 2 scalogni,
- 4 cipollotti,
- un ciuffo di erbe fresche a piacere (maggiorana, timo, origano),
- sale e pepe,
- il succo e la buccia grattugiata di un limone,
- 100g di panna di soia,
- 2 cucchiaini di olio EVO,
- 1 cucchiaino di sciroppo d'acero o miele di melata a piacere,
- 1 ciuffo di erba cipollina
- circa 100 ml di acqua

### Procedimento

Sbucciare le batate e affettarle ad uno spessore di

3-4 mm, mondarle e affettare sottilmente i cipollotti conservando la parte verde. Sbucciare gli scalogni e tritarli finemente, versarli in un tegame con l'olio e 1 cucchiaio di acqua e farli stufare per qualche minuto finché non diventano trasparenti, aggiungere a questo punto le batate. Insaporire con sale e pepe e infine versare lo sciroppo d'acero o il miele di melata, il succo di limone e la sua buccia grattugiata. Amalgamare il tutto delicatamente, aggiungere l'acqua, abbassare la fiamma e cuocere a fuoco medio per una decina di minuti sino a quando le batate saranno morbide ma compatte. A cottura quasi ultimata aggiungere la panna di soia, le erbe fresche tagliuzzate e la parte verde del cipollotto tenuta da parte. Lasciare sobbollire per 2-3 minuti. Spegnerle e servire con erba cipollina fresca.

È un piatto molto versatile da servire sia come antipasto che come contorno ma anche come piatto unico serale dopo una giornata faticosa e per un sonno riposante.

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

**CONDEVO**  
VIA LUNA, 24 - 26866 MARUDO (LODI) ITALY

**B&BAUTO**  
di Bocchioli Giacomo & Mattia

VENDITA ASSISTENZA MULTIMARCHE  
MECCANICO GOMMISTA ELETTRAUTO

Via Cav. Angelo Manzoni, 6/B  
Sant'Angelo Lodigiano (LO) - Tel. 0371 210949  
Giacomo 333 3826636 - Mattia 3805971142  
e-mail: [bebauto2018@gmail.com](mailto:bebauto2018@gmail.com)

**AMICI BIANCHERIA S.N.C.**

0371 210 610

Viale Trieste, 21  
Sant'Angelo Lodigiano - LO

[amici.biancheria@gmail.com](mailto:amici.biancheria@gmail.com)