

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

a cura della redazione de Il Ponte

Ed eccoci dunque al sesto appuntamento della sesta serie della nostra rubrica dialettale.

Questa volta la partecipazione dei lettori è tornata a livelli non eccezionali: le persone che hanno risposto ai quesiti da indovinare sono state 21 in totale (un po' poche, questa volta), mentre sono 18 i partecipanti che hanno azzeccato le traduzioni corrette dei vocaboli italiani nei corrispondenti termini dialettali. Ci fa particolarmente piacere che, tra i partecipanti al nostro gioco delle "scumàgna", ci siano anche diversi nomi nuovi.

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

DEFINIZIONI	VOCABOLI DIALETTALI
Prurito	Spürışna o Spürina
Aiuola dell'orto	Pröša
Sebbene	Ancabèn
Prosciutto	Giambòn
Neanche.....	Nànca
Proporre, offrire.....	Inšebi
Amo da pesca	Nisulén.
Erbaccia	Erbasòn
La "SCUMÀGNA" è: SPAGNÌNE	

La "scumàgna" che si doveva indovinare è **SPAGNÌNE**. Anche questa volta abbiamo pochissime informazioni sulla "scumàgna": sappiamo solo che le "Spagnine" erano due sorelle, di cognome facevano **VILLA** e di nome **Teresa** e **Lèna** (Elena o Maddalena).

Dunque, chiediamo ai nostri affezionati lettori di fornirci le informazioni in loro possesso riguardanti l'origine del soprannome, sia riguardanti le titolari sia, la loro eventuale attività, il quartiere o la via in cui abitavano, i nomi di famigliari o parenti, 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.

I 18 lettori che hanno tradotto correttamente i vocaboli dall'italiano al barasino sono: **Bassanini Fabrizio, Biancardi Giuseppe con Rozza Rachele, Boari Giovanna, Boari Manuele, Bontempi Carla, Ferrari Angela Domenica, Gelosi Francesca, Lavaselli Toscani Pinuccia, Mascheroni Patrizia, Polli Gianmario, Rusconi Giuseppe, Saletta Bassano e Saletta Gherardo, Savoia Giovanna, Toscani Ermelinda, Vecchio Rossella, Vitaloni Rosangela.**

Hanno partecipato al gioco, hanno indovinato la "scumàgna", ma hanno sbagliato la traduzione **Bellani Erika Maria** che ha tradotto "Amo da pesca" con "Amén", **Pernigoni Ferrari Patrizia** che ha tradotto "Sebbene" con "Ansades" e "Neanche" con "Namò", **Rusconi Andrea** che ha tradotto "Sebbene" con "Ancasé".

Per la precedente "scumàgna" (**Peciuòtu**), ringraziamo vivamente i nostri lettori **Saletta Bassano, Cordoni Mauro** e **Rusconi Andrea**, che ci hanno fornito le preziose informazioni che seguono. "**Peciuòtu**" faceva effettivamente il carrozziere ed anche il meccanico; la sua officina era in viale Trieste (circonvallazione), di fronte all'ex ristorante "La Spina", sui terreni di proprietà dell'ex Sindaco Gino Pasetti. Si racconta che la sua notevole abilità gli consentisse, a quei tempi, di utilizzare due automobili incidentate e destinate alla demolizione per ricavarne una nuova, adatta per essere rivenduta.

Volentieri integriamo il nominativo di una lettrice che aveva partecipato alla precedente puntata (la cui risposta, purtroppo, ci è arrivata in ritardo), aggiungendo il nome di **Cabrini Luigia**, che aveva indovinato la "scumàgna" **Peciuòtu**.

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

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
Svegliarsi.....	
Ombra	
Maiale	
Irrigare.....	
Vaso da notte	
Scrofa.....	
Cieco.....	
Cullare	
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.



MANGIA CHE TI FA BENE!

il Kaiserschmarren

Una ricetta altoatesina ovvero la frittata dolce dell'imperatore

di Marina Cecchi

Vacanze montane al fresco, con questo caldo, altro che mare! Le ho trascorse a Fiè allo Sciliar alla ricerca di mieli alpini quali il miele di melo, il miele di rosa montana, il miele millefiori del Tirolo e ho mangiato un dolce a me sconosciuto del quale ho subito ricercato informazioni e ricetta chiedendo allo chef (con molta convinzione) i suoi segreti. Si tratta del **kaiserschmarren** che significa letteralmente "frittata dolce dell'imperatore", da *kaiser* (imperatore) e *schmarren* (frittata).

Si narra che questo dolce fu "inventato" da un cuoco al servizio dell'imperatore Francesco Giuseppe, quando sotto commissione di una crêpe ordinatagli dall'imperatore per cena, dimenticò la preparazio-



ne sul fuoco, facendola cuocere troppo. Quando il cuoco provò a girare la crepe questa si ruppe tutta. Non avendo tempo di rimediare al danno arrecato alla cena dell'imperatore, il cuoco decise di spezzettarla tutta e di coprire le bruciature con abbondante zucchero a velo ed un po' di marmellata a

bordo piatto. L'imperatore dopo una prima esitazione assaggiò la preparazione e ne rimase entusiasta, così da allora se la fece preparare sempre e il dolce prese appunto il suo nome.

Il **kaiserschmarren** a prima vista ha un aspetto un po' strano e pasticciato, brutto ma dopo l'assaggio vi sembrerà

bellissimo perché è davvero buono, "ogni scarrafone è bello a mamma sua": quello che ho mangiato io era senza uvetta e pinoli che però si possono aggiungere a piacere. L'uvetta va ammollata nel rum dopo averla ben sciacquata. Le tecniche di preparazione sono differenti e dipendono dal luogo di origine della ricetta stessa, eppure sono tutte semplici e molto veloci da riprodurre. Vi propongo quella che pare essere la versione classica.

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

Per 4 persone:
- 4 uova (intere)
- 100 gr di farina 00
- 50 gr di zucchero
- 175 ml di latte
- 50 gr di uvetta
- 30 gr di Rum

- 1 cucchiaino raso di vaniglia in polvere
- 30 g di pinoli tostati se graditi
- 1 pizzico di sale
- 50 g di burro per la cottura in padella antiaderente
- confettura di mirtilli rossi e miele di melo (a piacere)
- q.b. di zucchero a velo per spolverare.

Preparazione

Iniziate a separare gli albumi dai tuorli e ammolate l'uvetta nel rum per almeno dieci minuti. Mettete quindi i tuorli in una ciotola insieme allo zucchero e lavorateli con una frusta per far sciogliere completamente lo zucchero e montate bene il composto, come fareste per fare la *rusimada*. Aggiungere la farina setacciata, la vaniglia in polvere e un pizzico di sale. Continuate con la frusta a lavorare il composto aggiungendo ora il latte gradualmente. Quando l'uvetta è morbida strizzate-la ed aggiungetela all'impasto, lasciatene da parte solo una manciata. Infine incorporate anche gli albumi che nel frattempo avrete montato a neve, mescolando delicatamente, senza smontarli. Quando l'impasto è pronto fondete il burro in una padella antiaderente di 24 cm di diametro e prima che

sfrigoli versateci l'impasto. Dopo qualche minuto di cottura cospargete la superficie con il resto dell'uvetta (sempre strizzata) e i pinoli che avrete tostato in una padella a parte (se graditi). Quando la frittata dolce sarà cotta su un lato tagliatela in quattro parti con una spatola e capovolgete ogni parte, facendola cuocere sull'altro lato. Una volta cotto del tutto spezzettate e servite il **kaiserschmarren** con a parte una ciotolina di confettura di mirtilli rossi, una ciotolina di miele di melo ed abbondante zucchero a velo.

Questa ricetta è dedicata agli ospiti di Casabarasa e a tutte le persone che donandoci il loro 5x1000 non ci fanno sentire soli/e e contribuiscono a rendere operativa la nostra mission a favore dei poveri e contro l'ingiustizia sociale.

Ho gustato questo dolce delizioso presso il maso Huber Hof di Fiè e oltre ai "segreti" dello chef ho utilizzato internet per completare le informazioni sul **Kaiserschmarren**.

Nulla è del "mio sacco" tranne l'assemblaggio del pezzo. E grazie alla mia amata figlia Vera per le traduzioni dal tedesco!!!

marina.cecchi@yahoo.com

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

Ψ Dott.ssa Alessia Altrocchi
Psicologa - Psicoterapeuta - Analista - Consulente di coppia

- Effettua colloqui di valutazione psicologica, sostegno psicologico, counseling e psicoterapia
- Lavora con bambini, adolescenti, adulti e coppie

Riceve a:
• Sant'Angelo Lodigiano - Via San Martino, 8
• Lodi - Via Garibaldi, 69

www.psicologoaltrocchi.com - Cell.: 333/9936555

AMICI BIANCHERIA S.N.C.
0371 210 610

Viale Trieste, 21
Sant'Angelo Lodigiano - LO
amici.biancheria@gmail.com