

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

a cura della redazione de Il Ponte

Eccoci dunque al quattordicesimo appuntamento (dopo i sei della prima serie ed i sei della seconda) della rubrica "NDUINA 'ME SE DIS E TRÖVA LA SCUMÀGNA!" dedicata al nostro dialetto. Anche questa volta i partecipanti sono numerosi, a conferma dell'interesse per la nostra parlata e della curiosità per le "scumagne" e per la loro origine. Qui di seguito trovate la soluzione della puntata di febbraio 2023.

DEFINIZIONI	VOCABOLI DIALETTALI
Ramarro	LIÖ
Asola	AŞÈTA
Attaccare	TACÀ
Aia	ÈRA
Uncino, gancio	RAMPÉN
Estate	ESTÀDE
Annegare	NEGÀ

La "SCUMÀGNA" è: **LATERÉN**

Le iniziali dei vocaboli dialettali ci dicono che la "scumagna" è **LATERÉN**. Il soprannome individuava Guerino BRUSCHI che a Sant'Angelo, come si usava una volta, vendeva e consegnava il latte a domicilio, trasportando con la bicicletta i cesti metallici contenenti le bottiglie di vetro con il tipico tappo in stagnola. La storia di Guerino BRUSCHI merita un breve accenno. Pacifista ante-litteram, all'inizio della guerra del '40-'45, cerca di evitare in tutti i modi di andare al fronte, ma nel 1941, appena ventenne, viene comunque arruolato. Nel '43 si trova in una caserma di Reggio Emilia. Fugge, ma viene fermato dai nazisti che lo imprigionano e poi lo spediscono, insieme ad altri prigionieri ammassati come bestie su carri-merce, in un campo di concentramento in Germania. È a questo punto che Guerino diventa protagonista di una storia rocambolesca. Nel campo di concentramento lavora in fabbrica di notte e si nutre di bucce di patata; conosce Ilona, che è di origini milanesi, lavora come traduttrice per i

tedeschi e che riesce a farlo fuggire e lo ospita a casa sua nel centro di Berlino dove è conosciuto come "Gigi l'Italiano". Al termine della guerra riesce a rimpatriare, dopo aver svolto anche l'attività di traduttore per i Russi che lo avevano liberato. La storia di Guerino Bruschi in prigionia, raccontata in modo più esteso, la potete trovare in podcast su Radio Sant'Angelo.

I lettori che hanno azzeccato la traduzione dei vocaboli e individuato correttamente la "scumagna" sono: **Abbiati Battaini Angela con Ravarelli Tonali Giovanna, Arrigoni Pierpaolo e Malusardi Rossella, Aspirandi Vittoria e Agostino, Augelli (Tano) Gaetano, Boari Giovanna, Boari Manuele, Bontempi Carla, Borromeo Giovanna, Cagnoni Rosanna, Cantoni Vittoriana, Damiani Paola, De Vecchi Serafino, Ferrari Angela Domenica, Lavaselli Toscani Pinuccia, Lunghi Gaetana, Lunghi Rosanna, Medaglia Tino, Moretti Pozzi Mariuccia, Nervetti Nicoletta, Oppizzi Gabriele, Pedrazzini Mario, Pernigoni Ferrari Patrizia, Pozzi Umberto, Raimondi Giancarlo, Rapetti Giuseppe, Rognoni Paola, Rusconi Giuseppe, Saletta Bassano e Gherardo, Toscani Ermelinda, Trabucchi Giuseppe, Vecchio Rossella, Vitaloni Rosangela.**

Hanno partecipato al gioco, hanno indovinato la "scumagna", ma hanno sbagliato la traduzione di una parola, **Gelosi Francesca** che ha tradotto "Attaccare" con "Tacasù" che vuol dire "Appendere"; **Scarioni Pietro** che ha tradotto "Ramarro" con "Lüšèrta" che vuol dire "Lucertola"; **Tonali Luigia** che ha tradotto "Ramarro" con "Grüpe". **Vitaloni Pierluigi**, invece, ha azzeccato la "scumagna", ma non ha fornito le traduzioni delle parole. Ci è poi arrivata una scheda con le traduzioni ma priva sia dell'indicazione della "scumagna" sia, e soprattutto, dell'indicazione di nome e cognome del mittente. In tutto, questa volta, i partecipanti sono stati 40 + 1 ignoto.

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.

LA NUOVA SERIE

Proseguiamo ora con la pubblicazione della nuova terza serie della rubrica sul nostro dialetto, convinti che la "scumagna" è una patente di santangiolinità e che chi la porta può ben esserne orgoglioso e ricordando che il gioco si fonda sulla dimostrazione di conoscenza delle parole dialettali più che sull'individuazione della "scumagna".

PROPOSTA/INVITO

I lettori del PONTE che sono titolari o sono discendenti di un parente che ha una "scumagna" possono segnalarcela, indicando il motivo per cui la "scumagna" è stata attribuita. Le segnalazioni saranno pubblicate sui prossimi numeri del PONTE.

La segnalazione della "scumagna" dovrà essere accompagnata da nome, cognome, indirizzo e numero di telefono del segnalatore.

Siamo lietissimi che la nostra PROPOSTA/INVITO abbia già riscontrato una risposta positiva da parte di un nostro lettore (del quale pubblicheremo il nome sul prossimo numero) che ci suggerisce una "scumagna" che appartiene alla sua famiglia e che volentieri proponiamo ai nostri lettori come quattordicesima nuova "scumagna" da indovinare. Ci auguriamo che altri lettori seguano l'esempio.

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 individuano correttamente, nell'ordine dato, tutti i vocaboli dialettali suggeriti da quelli in italiano, la serie delle iniziali, lette dalla prima all'ultima, fornirà una "scumagna" santangiolina. A volte i vocaboli dialettali sono simili a quelli italiani, a volte sono totalmente diversi: vediamo chi azzecca quelli giusti.

DEFINIZIONI	VOCABOLI DIALETTALI
Grappolo.....	
Ingombrare, intralciare	
Lenticchia.....	
Tuorlata	
Svegliare.....	
Indigestione.....	
Cullare	
Uomo.....	
Nicchia	

La "SCUMÀGNA" è:

Nome:

Cognome:.....



MANGIA CHE TI FA BENE! Panzerotti con scarola, olive, capperi, noci e fantasia

di Marina Cecchi

Il panzerotto nasce in Puglia probabilmente da un anonimo fornaio o da un ignota casalinga di Bari che trasforma un po' di impasto di pane avanzato in una piccola pizza, la riempie con pomodoro e mozzarella e la richiude a mezzaluna.

Venne coniato allora il termine "panzerotto" che deriva da "panza", termine semidialettale meridionale per indicare la pancia gonfia. Anche il panzerotto, nonostante le origini umili, oggi è di moda, anche grazie al fatto di poterlo gustare mentre si cammina come un cibo da strada. Apprezzato in tutta Italia, viene proposto nelle più bizzarre varianti. L'impasto può essere preparato con diversi tipi di farina, la tradizione vuole però che sia fatto con farina 0 e semola di grano duro, capaci di rendere il panzerotto dopo la frittura dorato e croccante. (da Wikipedia)

Per i milanesi, invece, il panzerotto è uno solo: quello di Luini. Chi è nato negli anni Ottanta ci andava quando si bigiava con la scuola; prima ancora ci andavano nonni e genitori. In una città decisamente poco affollata di proposte gastro-



nomiche, il panzerotto di Luini era un *must* (dovere). Oggi la fila davanti alle insegne è composta di turisti con le guide turistiche in mano e davanti le influenze si scattano le foto. (da: *La Cucina italiana*)

LA NOSTRA RICETTA VEGETARIANA DEI PANZEROTTI

Ingredienti da produzioni biologiche

- 400 gr. di farina per pizza con pasta madre (nei negozi di naturasi),
- 1 cespo di scarola,
- 30 gr. di olive taggiasche denocciolate,
- 20 gr. di capperi,
- 20 gr. di gherigli di noci,
- 15 gr. di uvetta,
- 15 gr. di pinoli,
- 1 spicchio di aglio
- olio EVO
- sale integrale marino q.b.,
- e fatevi ispirare dalla vostra

fantasia aggiungendo peperoncino se gradito, pomodorini secchi e tanto altro.

Procedimento

Seguire le istruzioni evidenziate sulla confezione di farina e fare una prima lievitazione di almeno 3 ore in forno tiepido. Dividete la

pasta da pizza in 8/10 porzioni, fatene delle palline e rimettete a lievitare per circa 1 ora nel forno tiepido.

Preparate il ripieno: mondate la scarola dividendola in quarti e fatela lessare in acqua per 5 minuti. Passatela in acqua fredda e strizzatela con le mani. Utilizzando una padella wok stufate la scarola tagliata a striscioline con olio evo, aggiungete le olive e i capperi, le noci, l'uvetta ammorbida in acqua e strizzata, i pinoli preceden-



AVVISO DI RICONOSCIMENTO

In occasione della prossima FIERA DI MAGGIO 2023 la SOCIETÀ DELLA PORTA, editrice de IL PONTE intende conferire a tre suoi lettori un **Diploma di Riconoscimento** per la loro assiduità come partecipanti della rubrica dialettale 'Nduina 'me se dis e tröva la scumàgna.

Al signor LUCINI Carlo viene conferito il Diploma di Riconoscimento come **BARASINO DOC** per aver indovinato tutte le traduzioni dei vocaboli e la conseguente "scumagna" della prima serie di 6 puntate.

Alla signora VITALONI Rosangela ed al signor OPPIZZI Gabriele viene conferito il Diploma di Riconoscimento come **BARASINO DOC MASTER** per aver indovinato tutte le traduzioni dei vocaboli e la conseguente "scumagna" sia della prima che della seconda serie di 12 puntate complessive.

Ai nostri tre lettori i nostri complimenti! Li aspettiamo al banchetto espositivo de IL PONTE il 14 Maggio 2023 tra le ore 11 e le ore 12 per la consegna dei Diplomi.

temente tostati, l'aglio intero, il peperoncino, i pomodorini secchi ammorbidenti e tagliati a pezzetti e altri ingredienti a voi graditi. Fate cuocere per circa 15 minuti facendo asciugare bene il composto.

Riprendete le palline di pasta e su un tavolo infarinato formate dei dischi utilizzando il mattarello.

Riempite i dischi con il ripieno preparato, chiudetevi bene con i rebbi di una forchetta e infornate per 5/10 minuti nel forno a 180 gra-

di sino a doratura. Si possono anche friggere con buon olio EVO.

Buonissimi! Alcune donne dei laboratori creativi hanno preferito aggiungere del formaggio grana nel ripieno con ottimi risultati! Brave!

Storia del panzerotto tratta da "Wikipedia" e dalla rivista "La cucina Italiana".

Ricetta realizzata dalle donne dei laboratori creativi di San Rocco guidate da Marina Cecchi

marina.cecchi@yahoo.com