

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

a cura della redazione de Il Ponte

Eccoci dunque al quindicesimo 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 (37 nominativi in totale), a conferma dell'interesse per la nostra parlata e della curiosità per le "scumàgne" e per la loro origine. Qui di seguito trovate la soluzione della puntata di aprile 2023..

DEFINIZIONI	VOCABOLI DIALETTALI
Grappolo.....	Grapé
Ingombrare, intralciare.....	Infesà
Lenticchia.....	Antìgia
Tuorlata.....	Rüsümàda o Risümàda
Svegliare.....	Dersedà
Indigestione.....	Imbaràs
Cullare.....	Ninà
Uomo.....	Òme
Nicchia.....	Nisa
La "SCUMÀGNA" è: GIARDINÒN.....	

La "scumagna" formata dalle iniziali delle parole dialettali è **GIARDINÒN**. Il titolare della "scumagna" si chiamava **BIANCHI DOMENICO** ed il soprannome gli era stato attribuito per il fatto che curava il grande giardino (appunto il *Giardinòn*) a sud del castello e prospiciente la cascina Ortaglia e che oggi è utilizzato come parco pubblico a cui si accede da via Bolognini, in corrispondenza della diramazione di via Costa. Oltre a curare il giardino del castello, Bianchi Domenico vi coltivava frutta e verdura, che poi, al momento del raccolto, andava a vendere al mercato a Milano: partiva a

pie di con il carro (*la barèta*) trainato dal cavallo, carico di ortaggi, di mattina presto, quando era ancora buio. Al ritorno invece poteva starsene comodamente seduto sulla barèta che era ormai vuota. Bianchi Domenico abitava in via Silvio Pellico 11 (*a bas àla Guàtra*), appunto nella "cürte del Giardinòn".

Ci fa molto piacere il fatto che questa "scumagna" ci sia stata segnalata da **SCARIONI PIETRO**, nipote da parte di madre del *Giardinòn*, che ha risposto concretamente alla nostra PROPOSTA-INVITO, alla quale, ci auguriamo, vorranno aderire altri santangiolini discendenti di titolari di "scumàgne".

I lettori che hanno azzeccato la traduzione dei vocaboli e individuato correttamente la "scumagna" sono: **Abbiati Battaini Angela con Ravarelli Tonalì Giovanni, Bagnaschi Monica, Bertolotti Liliana, Bontempi Carla, Borromeo Giovanna, De Vecchi Serafino, Ferrari Angela Domenica, Gelosi Francesca, Lavaselli Toscani Pinuccia, Medaglia Tino, Moretti Pozzi Mariuccia, Nervetti Nicoletta, Oppizzi Gabriele, Oppizzi Lucia, Rusconi Giuseppe, Toscani Ermelinda, Trabucchi Giuseppe, Vecchio Rossella, Vitaloni Pierluigi.**

Hanno partecipato al gioco, hanno indovinato la "scumagna", ma hanno sbagliato la traduzione di una parola: **Aspirandi Agostino, Aspirandi Vittoria, Biancardi Giuseppe e Rozza Rachele, Cipolla Marta, Mosca Valerio, Pernigoni Ferrari Patrizia, Raimondi Giancarlo, Vitaloni Rosangela** hanno tradotto "ingombrare, intralciare" con "imbruià", invece **Cella Paola, Pedrazzini Mario, Saletta Bassano e Gherardo** hanno tradotto "ingombrare, intralciare" con "impedi"; **Boari Giovanna e Boari Manuele** hanno tradotto "indigestione" con "indigestion", **Mascheroni Patrizia** ha omissso la traduzione di "nicchia".

Hanno sbagliato due traduzioni: **Augelli (Tano) Gaetano, Cagnoni Rosanna, Rognoni Paola, Lunghi Gaetana.**

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.

PRECISAZIONE

Nel numero del PONTE di Aprile scorso abbiamo dato notizia dei lettori che hanno ottenuto i riconoscimenti di **Barasino Doc** e **Barasino Doc Master**. Su sollecitazione di un affezionato lettore precisiamo che, per ottenere il riconoscimento di "Barasino Doc" occorreva indovinare consecutivamente tutte le risposte esatte a tutti i quesiti delle 6 puntate della prima serie.

RETTIFICA

Alcuni lettori ci hanno fatto notare che la traduzione corretta in dialetto santangiolino del vocabolo italiano "nicchia" è "gnisa" e non "nisa". Effettivamente l'osservazione è corretta e pertinente. Ci scusiamo per l'imprecisione. Può capitare, visto che, come si dice a Sant'Angelo, "sbàglia ànca i prèti a di mèsa".

LA NUOVA SERIE

Proseguiamo dunque 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.

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: **questa volta le parole da indovinare sono poche, ma non semplicissime, vediamo chi azzecca quelle giuste.**



MANGIA CHE TI FA BENE!

I mieli e le meraviglie delle api

di Marina Cecchi

Si è svolta il 20 maggio scorso la giornata mondiale dell'ape istituita dall'ONU nel 2017 con l'obiettivo di sensibilizzare l'opinione pubblica e i decisori politici sull'importanza di questi insetti, fondamentali per l'equilibrio degli ecosistemi e per la sicurezza alimentare della nostra e di altre specie.

Se parliamo di api immediatamente pensiamo al miele e a me piace ricordare, quando ne parlo, l'art 1 del D.L. 179 del 21 maggio 2004 concernente la produzione e la commercializzazione del miele che recita così: "Per miele si intende la sostanza dolce naturale che le api (*Apis mellifera*) producono dal nettare di piante o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante o dalle sostanze secrete da insetti succhiatori che si trovano su parti vive di piante che esse bottinano, trasformano, combinandole con sostanze specifiche proprie, depositano, disidratano, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare". Questo fanno le api ogni giorno della loro vita, un gran lavoro condiviso, comunitario e finalizzato alla sopravvivenza del superorganismo alveare e facendo ciò garantiscono



anche la nostra sopravvivenza. Il miele è un prodotto altamente energetico e forse non ha tutte quelle proprietà miracolose che gli vengono attribuite ma sicuramente è un buon alimento. Sin da bambine/i in caso di mal di gola ci veniva offerto nel latte. Certamente addolcente e lenitivo grazie al suo alto contenuto in fruttosio oltre

che glucosio ma provate cambiando di prospettiva ad utilizzarlo in cucina e lo apprezzerete sui cibi con tutte le sue differenti note aromatiche (nota floreale, vegetale, aromatica, calda, maltata, chimica e anche amara). I mieli italiani sono davvero numerosi, specchio di una biodiversità botanica unica: sono definiti unifloreali i mieli prodotti

da api che hanno prelevato nettare o melata da un'unica tipologia di fiori nei boschi o nei campi. Ne sono un esempio i mieli di robinia (acacia), sulla, rododendro, girasole, agrumi, timo, cardo, ailanto, tiglio, eucalipto, tarassaco, erica arborea, melata di metcalfa (miele di bosco), melata d'abete, corbezzolo, castagno ma anche lavanda selvatica, erba medica, coriandolo, colza, trifoglio, ciliegio, rosmarino, amorfina e molti altri. Quando si porta il miele in tavola con i formaggi, il consiglio è quello di servire sempre più opzioni, e lasciare che sia il gusto di ogni commensale a stabilire la propria preferenza. Nell'ideare un abbinamento possiamo ragionare per contrasto: unendo ad esempio un formaggio erborinato, con le sue note di muffa, con dei mieli decisamente floreali, come il timo, il cardo, l'agrume. Oppure in accordo: ad esempio, il miele di Castagno ha note animali che si sposano particolarmente bene con formaggi molto stagionati di latte vaccino come il Parmigiano Reggiano. Come apicoltrice e esperta in analisi sensoriale dei mieli vi propongo questa ricetta con il miele di tiglio dalle note aromatiche, canforato, resinoso e con sfumature di menta

DEFINIZIONI VOCABOLI DIALETTALI

Aiuola dell'orto.....	
Impantanarsi.....	
Amo da pesca.....	
Di notevole spessore.....	
Falegname.....	
Anatra maschio.....	
La "SCUMÀGNA" è:	
Nome:.....	
Cognome:.....	

La nostra ricetta:
INSALATA AL SEDANO, ARANCE E INDIVIA CON IL MIELE DI TIGLIO

Ingredienti da produzioni biologiche
- 2 cespi di indivia belga,
- 2 finocchi teneri,
- 1 cuore di sedano bianco,
- 2 arance bionde,
- 5/6 gherigli di noci,
- una manciata di olive verdi o nere,
- succo di limone
- prezzemolo tritato.
Una citronette fatta con
- olio EVO,
- succo di limone,
- sale,
- rametti di timo fresco
- miele di tiglio.

Procedimento

Pulite e lavate separatamente le verdure. Tagliate

a listarelle l'indivia e affettate sottilmente i finocchi e il sedano. A mano a mano che tagliate ogni singola verdura raccoglietela in una ciotola e spazzatela di succo di limone per evitare che anneriscano. Pulire al vivo le arance e conservare gli spicchi separatamente. Per preparare la citronette in una ciotola mescolate il succo di limone con il miele di tiglio, salate e aggiungete l'olio a filo ed emulsionare bene, per ultimo i rametti di timo fresco. Riunite su un piatto da portata tutte le verdure, le olive e i gherigli di noce sminuzzati, gli spicchi di arancia, condite con la citronette e spolverate con prezzemolo tritato.
"Una apis nulla apis" (un'ape da sola non è un'ape).
marina.cecchi@yahoo.com