

# Appuntamento con il dialetto.3 'Nduina 'me se dis e tröva la scumàgna

a cura della redazione de Il Ponte

Eccoci dunque al sedicesimo 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. Questa volta i partecipanti (solo 28) non sono stati numerosi come al solito, tuttavia resta confermato l'interesse per la nostra parlata e la curiosità per le "scumàgne" e per la loro origine. Qui di seguito trovate la soluzione della puntata di giugno 2023.

DEFINIZIONI	VOCABOLI DIALETTALI
Aiuola dell'orto .....	Prösha
Impantanarsi .....	Insaplàs
Amo da pesca .....	Nisulén
Di notevole spessore .....	Èrtoghe
Falegname .....	Legnamè
Anatra maschio .....	Anedòte
<b>La "SCUMÀGNA" è: PINÈLA</b>	

La "scumàgna" formata dalle iniziali delle parole dialettali è PINÈLA. Il cognome del titolare della "scumàgna" era De Vecchi ed il nome di battesimo Giuseppe. Diversamente da quanto si potrebbe essere indotti a pensare, PINÈLA non era un diminutivo del nome di battesimo, ma gli era rimasto appiccicato da quando, ancora ragazzo, faceva l'apprendista meccanico a Milano, in un'officina in cui si riparavano motociclette. Questi ragazzi, che aiutavano in officina o in negozio ed intanto imparavano un mestiere, nel gergo menighino erano chiamati appunto "pinèla", che deriva da "picinèla", cioè "piccolino". Quando De Vecchi Giuseppe, tornato a Sant'Angelo, mise in piedi un'of-

ficina meccanica di riparazione di motociclette (nel cortile che si trova all'inizio della via Statuto (venendo dal ponte, sulla sinistra), il nomignolo divenne la sua "scumàgna" personale e distintiva. Da allora è diventato ed è rimasto PINÈLA per t'uti e per sèmpër.

I lettori che hanno azzeccato la traduzione dei vocaboli e individuato correttamente la "scumàgna" sono: Bertolotti Liliana, Cella Paola, Biancardi Giuseppe e Rozza Rachele, Gelosi Francesca, Lavaselli Toscani Pinuccia, Oppizzi Lucia, Rusconi Giuseppe, Saletta Bassano e Gherardo, Sommariva Antonella, Toscani Ermelinda, Trabucchi Giuseppe, Vecchio Rossella, Vitaloni Rosangela.

Hanno partecipato al gioco, hanno azzeccato la "scumàgna", ma hanno sbagliato tutti la traduzione della parola "Impantanarsi": Abbiati Battaini Angela e Ravarelli Tonalì Giovanna, Aspirandi Agostino, Aspirandi Vittoria, Cella Luisa, Ferrari Angela Domenica, Lazzaretto Maurizio, Medaglia Tino, Mosca Valerio, Pedrazzini Mario, Pernigoni Ferrari Patrizia, Vitaloni Pierluigi. Inoltre Mosca Valerio ha tradotto "Di notevole spessore" con "Èsageràde" e Bontempi Carla con "spess", mentre Vitaloni Pierluigi ha tradotto "Amo da pesca" con "Rampén"

**PROPOSTA/INVITO**  
I lettori del PONTE che sono titolari o sono discendenti di un parente che ha una "scumàgna" possono segnalare, 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.

**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.

## LA NUOVA SERIE

Proseguiamo dunque con la pubblicazione della nuova terza serie della rubrica sul nostro dialetto, sempre più convinti, dato il successo duraturo della rubrica, che la "scumàgna" 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 "scumàgna".

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 "scumàgna" santangiolina. A volte i vocaboli dialettali sono simili a quelli italiani, a volte sono totalmente diversi: questa volta la "scumàgna" da indovinare è piuttosto lunga, ma i vocaboli da tradurre non sono tra i più difficili.

Sono 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
Angolo .....	
Aceto.....	
Annusare.....	
Coniglio .....	
Sebbene, quantunque .....	
Alzare.....	
Altro .....	
Succhiotto .....	
Vicino.....	
<b>La "SCUMÀGNA" è:</b> .....	
<b>Nome:</b> .....	
<b>Cognome:</b> .....	



## La turta fai in cà

La torta vincente

di Marina Cecchi

La sagra di San Rocco ritorna ogni anno a farci felici e con la sagra anche il concorso LA TURTA FAI IN CA' (a cura del gruppo cucina de "I laboratori creativi al femminile di San Rocco") ritorna con tanta nuova creatività. Le/i concorrenti ci hanno sorpreso con nove meravigliose e golosissime torte. Eccole/i in ordine alfabetico: Luisa Arenghi ha presentato una superba torta al cioccolato "Auguri San Rocco" da gustare a piccole dosi (raccomandazione da seguire scrupolosamente) - Giuseppina Cerri ci ha sorpreso con "Il pistacchio che ti prende, il cioccolato che non ti molla" - Alina Codazzi sfogliando vecchie riviste ci ha fatto scoprire la "Mandorlata" una torta per chi ha poca voglia di impastare - Lino Esposti ha proposto la sua "pastafrolla con sabbolina per decorazione" - Clara Pasetti magistralmente ha sfornato una "crostata frangipane" con confettura di albicocche e albicocche fresche - Paola Ferrari e la sua crostata del pellegrino, ci ha fatto gustare la bianca, dolce e cremosa "Namelaka" - Gloria Furiosi la sua "crostata con i fiocchi", una crostata fragrante e piacevolmente asprina con ripieno di prugne rosse - Anna Negri ha trasformato una "crostata con marmel-

lata di albicocche" in un magnifico fiore (davvero un peccato doverlo mangiare) - Elena Trabucchi è riuscita a combinare ingredienti insoliti, quali lo zafferano, in una meravigliosa "cheesecake al forno" con more, mirtilli e cioccolato bianco. La giuria composta da Don Alberto Curioni, da Ilaria Amici pasticciera professionista, da Giancarlo Forti esperto panificatore, da Ombretta Altrocchi "golosa" e da Franco Buttà professionista nel settore grafico e dell'immagine, ha valutato le torte con i seguenti parametri: 1, presentazione e creatività

2, taglio e consistenza  
3, armonia degli ingredienti  
4, gusto e piacevolezza  
5, soddisfazione sensoriale.  
La torta che si è distinta e alla quale è stato assegnato il primo premio è stata la MANDORLATA di Alina Codazzi che si è vista consegnare oltre all'attestazione di rito un cesto contenente una selezione di farine biologiche. Tutte le altre torte hanno ottenuto a pari merito il secondo posto. A tutte le concorrenti e i concorrenti è stato consegnato un attestato di partecipazione e una confezione di prodotti del forno biologico La luna nel pozzo.

**Ricetta della torta vincente LA MANDORLATA**  
da vecchie riviste di cucina

rielaborazione di A. Codazzi  
**Ingredienti per 6 persone:**  
- 300g farina  
- 100g burro ammorbidito  
- 150g zucchero  
- 1 uovo  
- 1 bustina di lievito vanigliato  
- zucchero a velo  
Per il ripieno:  
- 300g ricotta  
- 100g zucchero  
- 50g mandorle tritate  
- 1 uovo  
- 1 confezione di amaretti

### Procedimento

Sbriciolate gli amaretti. In una ciotola riunite tutti gli ingredienti per il ripieno e mescolateli in modo da ottenere un composto omogeneo. Versate sulla spianatoia la farina a fontana aggiungete il burro, l'uovo, il lievito, lo zucchero e impastate il tutto. Dividete l'impasto in due parti. Sbriciolatene una tra le dita coprendo completamente il fondo di una tortiera precedentemente imburata e infarinata. Versatevi il ripieno preparato badando a distribuirlo in uno strato il più possibile uniforme. Ricoprite con l'altra metà dell'impasto sempre sbriciolato e infornate a 190° per 30 minuti circa. Servite la torta spolverizzata di zucchero a velo.  
Un dolcissimo grazie alla giuria per l'impegno, al pubblico per la pazienza e alle concorrenti e ai concorrenti per la generosa donazione delle torte alla grigliata di San Rocco.  
Le foto sono state realizzate da Franco Buttà.

marina.cecchi@yahoo.com



## Per il Museo di Storia dell'Agricoltura una rivista ed un convegno

di Cristoforo Vecchiotti

Il Mulsa (Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura) ospitato negli spazi del Castello Bolognini, da circa tre anni, con cadenza mensile, pubblica un piccolo, interessante, informatore on line intitolato "Spazio Mulsa" (ultimo numero a cura di Anna Sandrucci e Osvaldo Failla). In esso si affrontano temi legati agli allestimenti museali, alla storia e alla pratica dell'agricoltura, si trovano notizie sui convegni di storia agraria realizzati presso il castello Bolognini a Sant'Angelo Lodigiano, ma, essendo il museo un'emanazione della Facoltà di Agraria dell'Università di Milano, si trovano notizie anche in merito alle attività divulgative di quest'ultima. Una piccola rivista insomma che potrebbe risvegliare la curiosità di quanti amano il mondo agricolo e la campagna. La pubblicazione è accessibile a tutti ed è gratuita. Basta entrare nel sito www.mulsa.it ed iscriversi alla newsletter.

L'occasione per parlarne deriva da un articolo dell'ultimo numero che ha puntato i riflettori proprio su Sant'Angelo Lodigiano. Si parla del ponte

canale della roggia Bolognina con due fotografie rappresentative del manufatto. Il ponte canale sul Lambro Meridionale è poco conosciuto dagli stessi santangiolini. Su di esso scorre un canale artificiale che riesce così a superare il fiume. Esso è costruito con arcate in mattoni, si integra bene nel paesaggio ed è visibile dalla tangenziale in direzione Pavia.

L'ultimo numero della rivista inoltre, dopo aver approfondito il tema della vita delle donne nella preistoria, lancia anche il convegno del 14 ottobre 2023, presso il castello Bolognini, dedicato all'agronomo sovietico "Nicolaj Vavilov, la storia e l'eredità", morto in carcere in Unione Sovietica. Il convegno si estende sull'intera giornata e comprende interventi di numerosi docenti dell'Università degli Studi di Milano e di altre università e centri studi ed è accessibile a tutti gli interessati. Al termine dei lavori, inaugurazione di una nuova sezione museale dedicata alla "domesticazione delle piante" con la presentazione dei curatori del museo, i professori Osvaldo Failla e Tommaso Maggiore.