

# Appuntamento con il dialetto.4 'Nduina 'me se dis e tröva la scumàgna

a cura della redazione de Il Ponte

Completiamo, qui di seguito, la terza serie della rubrica dedicata al nostro dialetto e diamo inizio, con la diciannovesima "scumagna" da indovinare, alla quarta serie. Questa volta i partecipanti sono stati meno numerosi del solito (solo 28 in totale): la "scumagna" da indovinare era abbastanza breve, ma i vocaboli dialettali da tradurre non erano molto facili. Qui di seguito trovate la soluzione della puntata di febbraio 2024.

DEFINIZIONI	VOCABOLI DIALETTALI
Cessare, diminuire.....	<b>Balcà</b>
Uguale .....	<b>Istés</b>
Gambe lunghe .....	<b>Šgangèrle</b>
Cilindro su cui si avvolge la corda del pozzo.. ..	<b>Türlète</b>
Piselli .....	<b>Erbìon</b>
Mestolo .....	<b>Casù o Casùl</b>

La "SCUMÀGNA" è: **BISTÉC**

La "scumàgna", formata dalle iniziali delle parole dialettali, è **BISTÉC**. Il titolare del soprannome santangiolino si chiamava **Giuseppe Rognoni**, nonno paterno del nostro lettore **Gino Rognoni**, che ce l'ha segnalata e che ha tralasciato per IL PONTE il breve profilo che riportiamo qui di seguito.

Rognoni Giuseppe – classe 1889 – di mestiere faceva il

taglialegna: possedeva infatti una sega circolare montata su un carro, con la quale andava nelle cascine a segare tronchi, per ridurli in pezzi adatti per essere bruciati in stufe a legna e camini. A fine giornata, gli abiti del taglialegna portavano le tracce dell'attività svolta.

A quei tempi era consuetudine, una volta terminato il lavoro, recarsi all'osteria per bere un goccio di vino, ma **Rognoni Giuseppe**, un po' per decoro, un po' per ambizione, prima di andare all'osteria passava da casa a riordinarsi. Fu così che una volta, agli amici che gli dicevano: "Pepén, te rüvèvi pù!" una volta rispose: "Son 'ndài a ca' a mèteme àla via ... te vèdi no che son lüster 'me 'na bistèca?!"

La bistècca era un cibo molto raro per l'epoca e così la battuta di spirito gli valse la "scumàgna" che lo accompagnò per tutta la vita.

Se mai ce ne fosse ancora bisogno, questo breve racconto non fa che confermare, ancora una volta, l'attaccamento dei santangiolini al loro dialetto ed alle loro usanze.

Tra tutti i partecipanti, solo 8 hanno azzeccato l'esatta traduzione in dialetto santangiolino di tutte le parole italiane proposte ed hanno individuato correttamente la "scumàgna". Essi sono: **Biancardi Giuseppe e Rozza Rachele, Cabrini Giancarlo, Ferrari Angela Domenica, Oppizzi Lucia, Pernigoni Ferrari Patrizia, Toscani Ermelinda e Vitaloni Rosangela**. A questi si possono aggiungere **Boari Giovanna e Boari Manuele** che hanno azzeccato tutte le altre versioni, ma hanno tradotto il "cilindro del pozzo" con la parola "Türnètu", **Gelosi Francesca** con la parola "Turnén" anziché "Türlète". Invece **Vitaloni Pierluigi** ha saltato questa traduzione, mentre **Abbiati Angela e Ravarelli Giovanna** hanno sbagliato la traduzione di "Cessare" che hanno reso con "Brišén" o "Bàsta insì".

Altri 6 lettori (**Bertolotti Liliana, Bontempi Carla,**

**Lavaselli Toscani Pinuccia, Lunghi Rosanna, Rognoni Enrico e Vecchio Rossella**) hanno azzeccato tutti i vocaboli tranne la versione dialettale di "Gambe lunghe" che hanno tradotto con "Šgarlète" che significa "Gambe molto magre". Come si vede, anche il dialetto ha le sue finzze linguistiche.

Invece 4 lettori hanno tradotto "Gambe lunghe" nei modi più svariati: **Augelli Gaetano, Cagnoni Rosanna e Trabucchi Giuseppe** con la parola "spilungòn", **Pedrazzini Mario** con "spilunghe", **Martinotti Rita** con "stampèrle", **Rusconi Pinuccio** con "stànghe", **Bassano e Gherardo Saletta** con "scavalcatèci".

È curiosa l'ultima risposta, quella di **Bassano e Gherardo Saletta**: "scavalcatèci", infatti e per quanto ne sappiamo, è una "scumàgna" attribuita ad una donna dalle gambe molto, ma molto lunghe, con le quali poteva ben essere capace anche di "scavalcare i tetti". Non conosciamo nome e cognome della titolare di questa "scumàgna"; se qualcuno è in grado di segnalarceli, gli saremo molto grati.

## LA NUOVA SERIE

E dunque avanti con ancor maggior convinzione per dare inizio alla 4a serie della nostra rubrica dialettale, sempre più sicuri che la "scumàgna" è una patente di santangiolinità.

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 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. A volte i vocaboli dialettali sono simili a quelli italiani, a volte sono totalmente diversi.

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
Mordere .....	
Intingolo.....	
Labbro della bocca.....	
Caldo afoso .....	
Estate .....	
Rumore .....	
Abbastanza .....	
La "SCUMÀGNA" è: .....	
Nome: .....	
Cognome:.....	

**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@ilpontenotizie.it, oppure consegnarle, su scritto cartaceo, presso la Libreria Vittoria - Via C. Battisti, 8 - Sant'Angelo Lodigiano.



## Andiamo in Emilia, serata piacentina

Pisarei e fasö, gnocco fritto con zola e crescenza, giardiniera con miele di tiglio, ciambella piacentina con zabaione e creme all'arancia e al limone

di **Marina Cecchi**

Dopo la serata in Toscana eccoci alla seconda cena che ci porta in Emilia e precisamente a Piacenza. Le donne dei laboratori creativi al femminile di San Rocco hanno pensato a tutto, dallo studio delle ricette e alla loro realizzazione, dall'impattamento alla decorazione della tavola. La serata è stata splendida, riuscitissima, la tavola era decorata magistralmente. Il ricavato della cena è stato devoluto interamente all'Oratorio San Rocco.

**LA RICETTA:**  
GIARDINIERA IN AGRODOLCE con MIELE DI TIGLIO

**Ingredienti da produzioni biologiche e rispettose del lavoro umano:**

- 150 g di cavolfiore bianco,
- 150 g di cavolfiore viola,
- 150 g di cavolfiore giallo,
- 150 g di cavolo romanesco,

- 10 olive verdi,
- 1 carota,
- 1/2 peperone rosso,
- 1/2 peperone giallo,
- 6 scalogni,
- 4 albicocche secche,
- un cucchiaino di uvetta di corinto,
- 2 cucchiaini di miele di tiglio,
- 1/2 l aceto di mele,
- olio EVO,
- sale.

### Procedimento

Mondare e lavare le verdure. Preparare i peperoni togliendo le parti bianche, i filamenti e i semi interni infine tagliateli a piccoli tocchetti. Sbucciate gli scalogni e divideteli a spicchi. Pelate le carote, dividetele a metà per il lungo e affettatele. Tagliate le albicocche a cubetti e ammolate l'uvetta in poca acqua dopo averla lavata. Denocciolate le olive e riducetele a rondelle. Scottate in acqua e aceto bollente (50%acqua e

Laboratori creativi  
Oratorio San Rocco

**Lunedì 15-04-2024**  
19h30

### Serata Piacentina

Pisarei e fasö  
Gnocco fritto con strachen vege  
Giardiniera alla nosta manera  
Ciambella Piacentina con crema zabaione, all'arancia e al limone  
Caffè

50% aceto) per 4 minuti le carote e per 3 minuti scalogni e peperoni. Scolate e una volta raffreddate raccogliete le verdure in una ciotola capiente con olive, albicocche e uvetta. Aggiungere 2 cuc-

chiai di miele di tiglio o a piacere di rododendro aggiungete quindi un mestolo di acqua e aceto utilizzato per la cottura.

Mondate i cavoli e divideteli in cimette, cuocete insieme quelli bianchi, gialli e verdi in acqua bollente salata per 7 minuti circa poi scolateli e spruzzateli con poco aceto. Ripetete l'operazione con i cavoli viola.

Mescolate i cavoli fra di loro e conditeli con 3 cucchiaini di olio EVO e uniteli alla giardiniera preparata in precedenza. Regolate di sale, di olio e fatela maturare in frigorifero per qualche ora, meglio per 1 giorno. Servitela con miele di tiglio e un giro di olio EVO.

Ci vediamo con Montalbano per la cena in Sicilia Ricetta tratta da Sale&Pepe di dicembre 2024 liberamente elaborata da me.  
marina.cecchi@yahoo.com

## AMICI BIANCHERIA S.N.C.

0371 210 610

Viale Trieste, 21  
Sant'Angelo Lodigiano - LO

f amici.biancheria@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

VIA MADRE CABRINI 169 SANT'ANGELO LODIGIANO  
TEL: 339-3806845

## WINE POINT CANAVEN

VINI BIOLOGICI

APERTURA MERCOLEDÌ - SABATO  
FOR INFO instagram: CANAVENWINE