

Appuntamento con il dialetto.4

'Nduina 'me se dis e tröva la scumàgna

a cura della redazione de Il Ponte

Con questo siamo giunti al ventitreesimo appuntamento (quinto della quarta serie) con la "scumàgna" da indovinare. I lettori affezionati a questa rubrica dialettale che hanno preso parte all'ultima puntata continuano ad essere numerosi: sono 41 i partecipanti che hanno inviato al Ponte le loro risposte e, anche questa volta, tutti hanno indovinato la "scumàgna".

Come ricorderete la rubrica era stata sospesa nel mese di dicembre scorso.

Qui di seguito trovate la soluzione della puntata di novembre 2024.

DEFINIZIONI	VOCABOLI DIALETTALI
Coscia	Galòn
Lenticchia.....	Antìgia
Rammendare.....	Mendà
Nudo.....	Biùte
Erbaccia alta.....	Erbasòon
Rumore	Travài
Abbastanza	Asè

La "SCUMÀGNA" è: GAMBETA

La "scumàgna" che si doveva indovinare è **GAMBÈTA**. Il titolare era **Dionigi "Nigi" De Vecchi** e lo stesso soprannome era stato poi ereditato e portato con disinvoltura dal figlio **Gianni**, padre di **Nichi De Vecchi** che ci ha permesso di raccontare in breve la storia dell'origine della "scumàgna".

Nigi De Vecchi era un uomo dei primi del Novecento: in quei tempi, a Sant'Angelo, le persone benestanti erano molto poche e **Nigi** non era uno di loro. Doveva dunque darsi da fare per sbarcare il lunario e per portare a casa qualcosa da mangiare per la sua famiglia. Il lavoro saltuario non sempre gli consentiva di procurarsi il denaro per

comprarsi il cibo, così, quando proprio non aveva altra scelta, "rimediava" nei pollai e nelle cascine qualche gallina o qualche coniglio da portare a casa e calmare, per qualche tempo, i morsi della fame.

Non sempre riusciva a portare a termine le sue operazioni senza che qualcuno se ne accorgesse. Così gli accadeva di doverla dare a gambe levate, per non farsi acciappare dal derubato e, peggio, per non farsi denunciare ai carabinieri.

Nigi era magro e agile e la sua "buona gamba" gli consentiva di sfuggire agli inseguitori, sottraendosi alla cattura grazie appunto alla sua "**gambèta**" e ... guadagnandosi così la "scumàgna" che ancora oggi lo ricorda ai santangiolini.

Come abbiamo anticipato all'inizio, tutti i 41 partecipanti hanno tradotto correttamente i vocaboli dall'italiano al barasino. Essi sono: **Bagnaschi Monica, Bellani Erika e Bellani Greta, Bellani Giovanna, Biancardi Giuseppe e Rozza Rachele, Bontempi Carla, Borromeo Giovanna e Rusconi Piera Paola, Cambielli Anna e Cambielli Luisa, Cipolla Marta, De Vecchi Gianni e Baldo Sara, De Vecchi Andrea e De Vecchi Matteo, De Vecchi Mario, Ferrari Angela Domenica, Gelosi Corinne, Lavaselli Toscani Pinuccia, Lucini Riccardo, Lunghi Danova Giuliana, Lunghi Rosanna, Negri Piera, Nervetti Nicoletta, Pedrazzini Mario e Brunetti Maria Teresa, Pernigoni Ferrari Patrizia, Polli Gianmario, Raimondi Giancarlo, Rognoni Paola, Rusconi Pinuccio, Saletta Bassano e Saletta Gherardo, Sommariva Antonella, Toscani Ermelinda, Trabucchi Giuseppe, Varesi Giovanna, Vecchio Rossella, Vitaloni Pierluigi, Vitaloni Rosangela.**

Volentieri integriamo l'elenco dei lettori che avevano partecipato alla precedente puntata, le cui risposte ci sono arrivate solo quando Il PONTE era già in stampa. Essi sono **Abbiati Battaini Angela, Betti Giovanna e Scarioni Pietro**, che avevano tradotto in modo esatto i vocaboli ed indovinato correttamente la "scumàgna" **Pum Pum**.

Continua dunque 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**.

LA NUOVA SERIE

Ed eccoci dunque alla nuova "scumàgna" da indovinare. 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
Ubriacatura	
Estate	
Falegname.....	
Che ha spessore (non sottile)	
Cullare	
Cavaturaccioli	
Sebbene	
Lavello, vaschetta	
Uomo.....	
La "SCUMÀGNA" è:	
Nome:	
Cognome:	

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.

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.



MANGIA CHE TI FA BENE!

Strudel al cavolo viola, mele, arance e feta

di Marina Cecchi

Per cavolo rosso (o cavolo cappuccio rosso) si intende un alimento di origine vegetale, ottenuto da una pianta commestibile appartenente alla famiglia delle Brassicacee.

Strettamente imparentata con cavoli verza, cavolfiore, broccoli e cime di rapa (ma non solo) il cavolo rosso può essere mangiato crudo o cotto. Si tratta di un alimento che tende a macchiare moltissimo le mani ed i vestiti. Dopo la cottura normalmente diventa color blu e per conservarne il pigmento è necessario aggiungere dell'aceto o della frutta



acidula (ad es. limone) direttamente in cottura. "Rispetto al cavolo verde, quello rosso ha un conte-

nuto 10 volte superiore di pro vitamine A ed il doppio del ferro, è una verdura che rientra nel VI e VII gruppo degli alimenti, grazie al notevole apporto di retinolo equivalenti e vitamina C (molto utili nel periodo invernale, momento in cui scarseggia la maggior parte degli ortaggi). Queste vitamine sono due potenti antiossidanti ed esercitano un buon effetto contro i radicali liberi prevenendo l'invecchiamento dei tessuti ed alcune forme di tumore". "A supportare questo effetto antiossidante e anticancerogeno, contribuiscono anche i pigmenti fenolici (antocianine), che nel cavolo rosso

appaiono numerosi e piuttosto concentrati. Dotati di un effetto positivo anche sul metabolismo, questa volta in sinergia alla fibra alimentare (ben presente), i polifenoli aiutano a mantenere normali i livelli di colesterolo nel sangue" (ricerche in rete).

Il cavolo rosso è spesso utilizzato come antipasto crudo, per le insalate miste o solo di cavoli. È un contorno tradizionale tedesco e da cotto accompagna molti piatti, come ad esempio il Sauerbraten. Le donne dei laboratori creativi al femminile di San Rocco lo hanno cucinato in una ricetta creata per gustarne al meglio gusti e aromi.

La ricetta dello Strudel al cavolo viola, mele, arance e feta

Un originale strudel salato, un guscio di pasta sottile che accoglie un ripieno molto gustoso dall'aspetto scenografico

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

Per la pasta:

- 320 g di farina 0,
- 2 uova,
- 80 g di acqua,
- 1 cucchiaino di olio EVO,
- sale.

Per il ripieno:

- 1/2 cavolo cappuccio viola,
- 1 mela granny smith,
- 2 arance (il succo e la buccia grattugiata della prima e gli spicchi al vivo della seconda),
- 60 g di burro più altro per spennellare (in alternativa al burro 50 ml olio EVO),
- 200 g feta (in alternativa taleggio o toma morbida),
- pangrattato,
- sale
- pepe.

Procedimento

Iniziamo dalla pasta: In una ciotola versare la farina, una presa di sale, l'olio e le uova. Mescolate con una forchetta, aggiungete l'acqua poco per volta sempre mescolando e trasferite il composto su una spianatoia. Impastate fino a ottenere un impasto liscio ed elastico che raccoglierete a palla e lascerete riposare coperto da pellicola per almeno 15 minuti. Nel frattempo tagliate il cavolo a metà e quindi a listarelle sottili. Fate sciogliere il burro (o olio EVO) in una padella larga e unitevi il cavolo tagliato. Quando il cavolo si sarà ammorbidito aggiungete la mela tagliata a cubetti senza sbucciarla e la buccia dell'arancia. Aggiungete man mano il

succo dell'arancia e gli spicchi della seconda arancia tagliata al vivo, salate, pepate e continuate la cottura fino a quando anche la mela risulterà morbida ma non disfatta e il succo dell'arancia assorbito completamente. Lasciate intiepidire. Riprendete la pasta e stendetela in una sfoglia rettangolare dallo spessore di un paio di millimetri. Spennellatela con un po' di burro fuso e spolveratela con pangrattato. Distribuitevi il composto di cavolo lasciando 3 cm di cornice vuota tutto intorno e ricoprite con la feta sbriciolata o il formaggio che avete scelto. Ripiegate la cornice sul ripieno, arrotolate il tutto e disponete il fagotto così ottenuto su una teglia rivestita di carta forno. Spennellate la superficie dello strudel con altro burro fuso o olio EVO. Trasferite in forno già caldo a 180°C e fate cuocere per 20 minuti. Trascorso questo tempo abbassate il calore a 170°C e lasciate cuocere per altri 15-20 minuti. Sfornate lo strudel e lasciatelo raffreddare. Servitelo tagliato a fette come antipasto o come uno sfizioso secondo vegetariano.

marina.cecchi@yahoo.com

AMICI BIANCHERIA
S.N.C.

☎ 0371 210 610

Viale Trieste, 21
Sant'Angelo Lodigiano - LO

f amici.biancheria@gmail.com