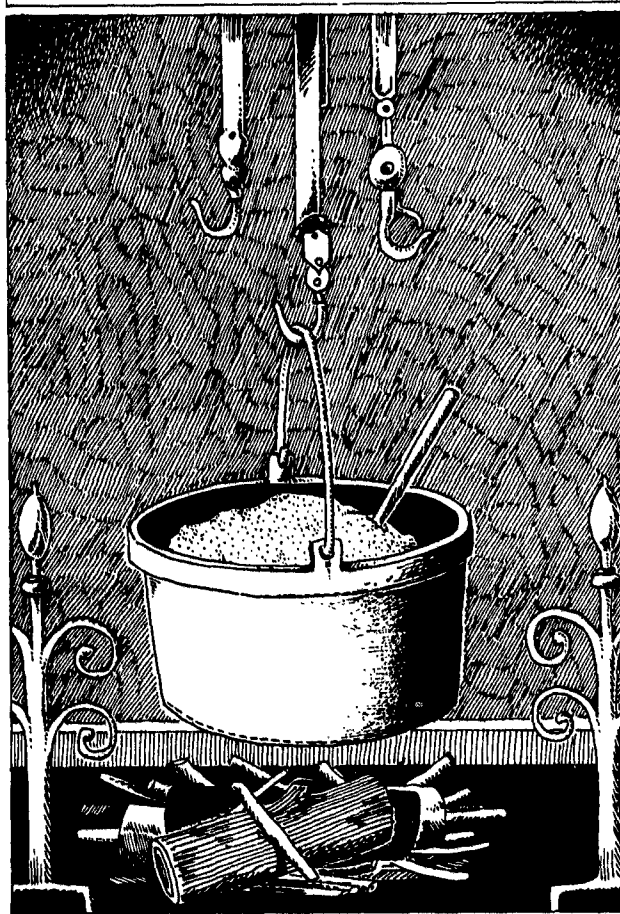
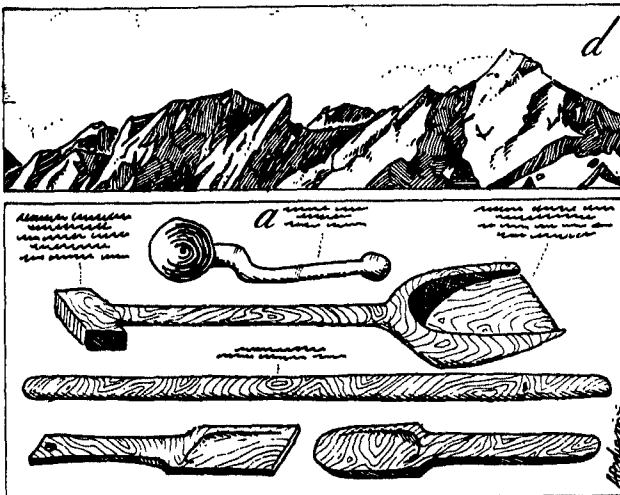


la polenta

ALBERTO CAPATTI



Definizione di Niccolò Tommaseo nel Dizionario della lingua italiana: «Intriso di farina di formentone o di castagne fatto nel pajolo, e rimessandolo continuamente col mestone, ridotto a una certa consistenza». Cent'anni dopo è scomparso il pajolo da camino, è in disuso la farina di castagne e il mestone viene sostituito da una paletta a motore. Resta il formentone, cioè il grano duro, e la ricetta: acqua, sale, calore e un po' di pazienza. Due libri, disponibili in libreria, vi potranno ragguagliare sui sughi, gli intingoli e gli abbinamenti: il libro della polenta di Carnicina e Buonassisi (Glunzi-Martello, 1978) e il grande libro della polenta di Elena Previde Massara, (La Spiga 1983).

Ovviamente, prima del Tommaseo, se ne possono raccogliere alcune varietà, per tavola buona, sempre di «grano d'India», con brodo o latte, parmigiano, burro e pepe (Vincenzo Corrado; il cuoco galante, Napoli 1786, ristampa E. Fiorentino Editore 1985) oppure cipolla, salvia, prezzemolo, anchiole e funghi (Giovanni Felice Luraschi, il nuovo cuoco milanese economico, Milano 1953, ristampa Forini 1980). Una ricerca delle origini della polenta, potrebbe comunque portare molto lontano, la sua tecnica di cottura e di condimento ricordano le pulite romane di farro. La moda della cucina storica, o meglio archeologica, ne ha rivelato i tempi remoti la fattibilità (come risulta dalla Storia Naturale di Plinio il vecchio, in una cena da Lucullo, come cucinare oggi i piatti dell'antica Roma, di Iaria Gozzini Giacosa, edizioni Piemme 1986).

La polenta, presente soprattutto nell'area dell'Italia settentrionale, non viene oggi più taciuta la vocazione internazionale. La si riscop-

tra, infatti, in alcune enciclopedie e in numerosi lessici europei («alla calabrese», «gebraten» e «alla toscana» nel Lexicon der Küche di Richard Hering, Fachbuchverlag, 1984, e, ovviamente, nel Larousse gastronomique di Courtine, Larousse 1984). Da non dimenticare poi, le preparazioni allogene: la mamaliga alla rumena e il katalukko alla finlandese (le cui ricette vennero registrate nel citato Carnicina-Buonassisi). A fin di recensione, una sola area ci pare tutt'ora trascurata, pur essendo d'antica cultura italiana ed è quella di un'isola, la Corsica. Ad essa vorremmo dedicare qualche riga.

È necessario, per questo, riscoprire il Tommaseo, là dove cita una particolare accezione del lemma polenta: la pattona, toscana come i Pistoiesi pattonai, «fatta di farina di castagne» come i necci. Etimologia ovvia: da pactus, denso, compatto. In Corsica veniva preparata con questa base e nei medesimi modi dell'altra, di mais, ma, dopo la cottura, veniva arrotolata in forma di pane e divisa in tante parti con un filo. Numerose risultano le lessimoniane. Nel 1801 la si consumava «senza pane né pietanza», pur essendo migliore con il broccio (formaggio ottenuto dopo l'ebollizione del latticello), le uova o i salumi. Coperta di latte freddo, era assai apprezzata di mattina. Secondo una inchiesta del 1935, il menu giornaliero

tipico dell'isola si poteva riassumere così: alle 7. polenta con maiale e uova fresche. Alle 12: polenta e formaggio. Alla sera: minestra e castagne arrostiti oppure bollite al finocchio.

Queste, e moltissime altre notizie, le ritroverete ne *Le pain de bois, ethnologie de la châtaine et du châtaigner*, di Ariane Bruneton-Governatori (Eché éditeur, Tolosa, 1984, pp. 547), benché della «polenta de châtaignes» sia fatta menzione in qualsiasi ricettario corso, regalo di vacanze marine, curiosità del corto scaffale che la cucina francese consacra alle proprie regioni. Un titolo disponibile? *La Cuisine corse* di Marie Ceccaldi (Denoe, 1980).

Ma, a questo punto ci vuole la ricetta. Forse inutile, ma doverosa.

Preparazione: 20 minuti. Cottura: 20 minuti circa. 300 grammi di farina di castagne, acqua, sale.

Riempite a tre quarti un pajolo (una paghola) con acqua salata. Portate a ebollizione. Al primo bollore, versate la farina, ben stacciata, a poco a poco, girando continuamente per evitare la formazione di grumi. Lasciate cuocere un quindici minuti, girando senza posa, con la vigore. Ritirate il pajolo dal fuoco, il tempo di raccogliere, a palla, tutta la polenta al centro del recipiente. Rimettete un istante sul fuoco,

per quei pochi secondi necessari e che si produca un fiato di vapore. Rovesciate, d'un colpo, su di un panno bianco, appena cosparsa di farina. E quindi! bror'io, uova, capretto, figatelli (o salami), nell'ordine che detta il palato.

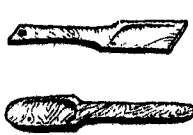
I lettori si domanderanno, a questo punto, quale rapporto intercorre fra il gusto della farina gialla e quello della castagna. Nessuno, ma è tutta una questione di fonti di calore e modi di cottura, di presentazione e di abbinamenti. È inutile, oppure necessaria di un tempo brevissimo, insegnare a far polenta; tutto invece sta nell'invenzione dei sapori. Il farro e l'orzo prima, la castagna poi, possono essere utili basi di meditazione. Non va infine trascurata l'attenzione ad aree dialettali italiane, memore di antica tradizione, tanto più curiose che il ceppo, in Corsica, dal punto di vista del polentologo, è rigorosamente toscano. Ragione linguistica forte, gastronomica fortissima.

Far cucina, partendo dalla tecnica, non dagli ingredienti, costituisce il punto di vista nuovo, consentito a noi da mercati aperti, aperti a prodotti regionali e internazionali. È questa la via che riconduce più correttamente ad un passato in cui, viceversa, le basi diflettevano al ventre e una paghola vuota era sempre presente, anche a malincuore, ad accogliere il succedaneo. Sotto i nostri occhi, inoltre, dalla cucina povera e antica sta nascendo una nuova gastronomia ricca, che parla molte lingue. Non volevamo far politica, eppure ci siamo ricacciati. L'idealismo da burletta ha lasciato un motto, P.P.P.P., che tutti conoscono, «citato persino nel *Larousse gastronomique*: «Prima patria e poi polenta». Dopo un secolo di unità d'Italia, dopo trent'anni di Mercato europeo, la patria ha fatto il suo tempo, la polenta non interamente. Salviamo dunque la polenta, e facciamo un altro passo nella Cee.

E la nouvelle cuisine adesso le sorride

DECIO G.R. CARUGATI

Leggo sul dizionario sotto la voce polenta: piatto rustico. Curiosa e anacronistica definizione. Come affermare rustici le tagliatelle, la pasta fresca in genere, il maltagliato con i fagioli o i ceci. Solo perché la cultura del cibo ha da noi strette origini popolari? È impossibile ignorare che gli usi e le abitudini della gente comune sono assai a dignità di rappresentanza nazionale. Che Bocouse, celebre inventore di nuove cuisine, di recente e volentieri strizza l'occhio alla sfoglia e al mattarello.



La polenta va fatta risalire nella scala della valutazione. Bando ai giudizi limitativi. Ai sorrisi di sufficienza. Siamo adulti e tutti riconosciamo l'im-

portanza della cucina italiana. Diamo a Cesare quel che è di Cesare e alla polenta la dignità che le spetta. È un manufatto. La parola aderisce perfettamente all'appellativo. La farina gialla diventa impasto consistente o lento solo nella pazienza delle mani che lo confezionano. Certo il palio di rame stagnato, nero fumo all'esterno, è componente saggia. Ma il bastone ritmato nel movimento

Pasticcio con funghi porcini
Consideriamo da quattro a sei commensali. Cuociamo una polenta con cinquecento grammi di farina gialla bramata. Stendiamo su superficie di acciaio o marmo. Spianiamola con il mattarello bagnato. Lasciamo raffreddare. Tagliamo a piccoli rettangoli. A parte prepariamo una tritola di funghi porcini del peso crudo di circa cinquecento grammi. Si possono usare anche i finferli o i chiodini. Imburiamo una teglia del diametro di circa ventisei centimetri. Spolveriziamola di pane grattato. Formiamo uno strato di base con la polenta, sopra la tritola, parmigiano spolverizzato, fiocchetti di burro. Ammorbidiamo le susseguenti fette prima nel latte e continuiamo ad impalcare. L'ultimo strato sarà fiocchetto e cospargi di pane grattugiato. Informiamo a fuoco medio alto per circa venti minuti. Un consiglio: accompagniamo con un bicchiere di Nebbiolo d'Ala giovane.

Pasticcio di regalie
Consideriamo da quattro a sei commensali. Cuociamo una polenta con cinquecento grammi di farina gialla bramata. Raffreddiamola e tagliamo piccoli rettangoli. A parte prepariamo la seguente lavorazione: una bagnatura di besciamella di circa un litro di latte, lenta con aggiunta di formaggio parmigiano. Salliamo in padella cinquecento grammi di regalie di «voillette» tagliate a strisce con poco burro ed erba salvia. Mischiomole alla besciamella e implichiamo il pasticcio come già indicato. Ho preferito le due versioni in tortia alla classica scodellata fumante in tavola. La ragione è la possibilità di rendere la polenta non solo supporto componente della struttura di un piatto. In eguale proporzione al condimento che ne determina il sapore. Un consiglio: accompagniamo con un calice di Bonarda dell'Oltrepò.

AL SAPOR DI VINO

Le preferenze straniere a un Moscato naturale

DANIELE CERNILLI

Al mondo il vino che sa più di uva è senza ombra di dubbio il Moscato, in tutte le varietà possibili. Dal passito dell'isola di Pantelleria e di Trani, al Goldmuskateller dell'Alto Adige, persino al raro Moscato rosso, sempre atesino, l'inconfondibile profumo delle uve di base dà al vino un non so che di esotico. Questa caratteristica è determinata da alcune sostanze naturali presenti in rilevanti quantità nelle uve moscato: i terpeni. Sono sostanze della cosiddetta serie aromatica, presenti esclusivamente nei vegetali, e sono alla base di quello che noi comunemente chiamiamo «aroma». Ecco il motivo per cui alcuni vini ottenuti da uve ricche di queste sostanze, quali la malvasia, il gewürztraminer ed, appunto, il moscato, vengono definiti «aromatici». Questa breve introduzione serve a farci entrare nel mondo di un vino che in Italia è ingiustamente poco considerato e che invece all'estero ci viene invidiato come pochi altri vini italiani. È il moscato più famoso è indubbiamente l'Asi spumante, uno dei primi spumanti italiani in senso storico, che mentre da noi ha ancora l'immagine del vino natalizio, in Francia ed in Germania miete successi notevoli, tanto che oltre i 2/3 della produzione vengono esportati.

Me accento al famoso Asi spumante, prodotto da aziende di grandi dimensioni, esiste un'altra tipologia di Moscato, frutto in genere delle piccole produzioni di minuscole aziende: il Moscato Rosso d'Asi. La zona di produzione è identica a quella dell'Asi, cioè che cambia e che il Moscato naturale è un vino «tranquillo», cioè non spumantizzato. Profumato, dolce e leggero, ha appena 6 gradi di alcool, è forse la versione di Moscato che rispetta maggiormente gli aromi delle uve di provenienza, e

quando s'incontra una bottiglia giusta è un vino veramente straordinario. Di produttori ce ne sono diversi, ma uno di quelli che si stanno affermando maggiormente in questi ultimi tempi è senz'altro Giuseppe Rivetti. Anziano vate di una delle ultime famiglie patriarcali astigiane, da sempre produttore, si avvale negli ultimi anni della collaborazione dei suoi tre figli, fra cui il giovane enotecnico Giorgio, che oltre a dare il suo contributo in cantina, tiene le pubbliche relazioni. Dai Rivetti di Moscato ce ne sono quattro, uno per ogni vigneto di loro proprietà, e vengono messi in commercio in quattro periodi dell'anno, a seconda delle caratteristiche che i vini possiedono. Il vino Biancospino, ad esempio, che è il più fine e leggero, è il primo ad essere pronto. Seguono il Muscatel Vaj, il Bric Lapasot e in ultimo il Bric Quaglia, il più dolce e corposo di tutti. Questo accorgimento, inoltre, consente di poter avere sempre a disposizione del vino imbottigliato da poco tempo, cosa fondamentale per un prodotto che la dei suoi profumi e della sua leggerezza le proprie migliori qualità.

I risultati sono estremamente validi, com'è facile immaginare, tanto che Robert Parker, il massimo esperto americano di vini, ha assegnato al Bric Quaglia il punteggio di 89/100, uno dei più alti che abbia mai dato ad un vino italiano. Anche il prezzo non è molto elevato, in rapporto alla qualità, dato che non raggiunge le 5000 lire la bottiglia, se acquistato in cantina. È un vino da bere fresco, fuori pasto, o accompagnando dolci a pasta lievitata senza creme pesanti o crostate di frutta.

Giuseppe Rivetti, via Annunziata 33, 14054 Castagnole Lanze (Asti), tel. 0141/877386.

Notizie Arcigola

Tre giorni a Parigi - L'Arci Gola organizza dal 4 all'8 dicembre una escursione nella capitale francese. L'occasione è favorita dal ponte dell'Immacolata. Visiteremo alcuni tempi della gastronomia: i magazzini Fauchon, il negozio-ristorante del re dei formaggi Androuet e degusteremo nei migliori «bistrot a vin» di Parigi. L'hotel prescelto si trova nel rinnovato quartiere di Les Halles dirimpetto al famoso «Pied de cochon» (ancor oggi, si assaggia la migliore soupe à l'oignon; insomma, questa escursione è una piacevole immersione in quella che con buona ragione viene definita la capitale della buona tavola. In questo periodo Parigi offre anche interessanti mostre, spettacoli internazionali di musica e di teatro. A tutti i partecipanti Arci Gola offrirà uno speciale opuscolo di curiosità, gastronomiche e non, l'elenco degli appuntamenti artistici e tutte le informazioni utili per visite e acquisti. Il prezzo di lire 430.000 comprende il viaggio in autobus gran turismo, tre pernottamenti in hotel di prima categoria nel centro di Parigi (il viaggio è lungo, conviene trattarsi bene), tre cene nel ristorante dell'hotel, materiale informativo, escursioni guidate per Parigi. Per i più

golosì è prevista l'opportunità di cene in ristoranti «stellati», con il necessario supplemento. Gli interessati sono pregati di mettersi in contatto telefonico con l'Arci Gola 0172/426207 e inviare vaglia o assegno non trasferibile di lire 200.000 quale acconto ad: Arci Gola, via Mendiciti Istruta 14, 12042 Brà (Cuneo). Programma: venerdì 4 di partenza partenza in serata in autotour gran turismo (da Torino) - sabato 5, domenica 6, lunedì 7 dicembre permanenza a Parigi - martedì 8 dicembre ore 13 circa rientro in Italia - L'arrivo è previsto in serata a Torino ed eventualmente a Milano.



Simposi d'autunno - L'Arci Gola organizzerà per i suoi soci sapienti nel mese di

novembre e dicembre venti «simposi d'autunno» presso ristoranti di ottimo livello gastronomico. Il calendario dei simposi verrà pubblicato sui prossimi numeri di A/R.

Week end in Langa - Continueranno per tutto il mese di novembre i week end in Langa con relative cene, visite guidate, materiale informativo e «tartufo». Per prenotazioni telefonare alla sede nazionale Arci Gola via Mendiciti Istruta 14, 12042 Brà, tel. 0172-426207.

Tempo di castagne - Venerdì 20 novembre ore 21 alla trattoria Castello di Medelana, via Medelana 38, Marzabotto, tel. 051-842381 ultimo appuntamento gastronomico organizzato dalla Cooperativa agricola «La Casella» in collaborazione con Arci Gola: Tempo di castagne, dalla cucina povera della montagna al trionfo della gola.

Menu: Patella alla ricetta. Affettati e sottaceti della casa. Crema di zuppa di porri e castagne. Ciaccio al formaggio Pecorino. Tortelli di castagne e mostarda. Polenta di farina di castagne con «salsiccia Tacchino ripieno Castagnacci fritti. Arrosto al Grand Marnier. Mont Blanc.

Prenotazione obbligatoria. Lire 35.000 a persona.

UN CIBO, UN LUOGO

Il lardo di Colonnata un segreto di famiglia

MAURIZIO MAGGIANI

Sopra la città di Carrara c'è un piccolo paese. Si chiama Colonnata ed è tutto un uccidere di bianchi e d'argenti, che le sue finestre riflettono al sole le cave di marmo tutt'intorno e i suoi muri sono tutti ricuciti coi sassi del marmo avanzati alle grandi dimore, alle statue immortali. Per quel paese di lavoro è stato sottratto alla montagna del loro lavoro uno spazio così esiguo che c'è posto solo per una piazzetta e un monumento, di marmo, per quelli che sono morti per cavarlo.

Il resto sono le case e una osteria. Nell'osteria si può mangiare, o solo comprare, il lardo di Colonnata. Il lardo è il grasso di schiena e di pancia del maiale. Le dicere (feudali stabilivano che più volgare del lardo ci fosse solo il contadino che se ne cibava, ma forse questo vale solo per il lardo di schiena. Si usava per friggere e per cuocere e i più tosti se lo mangiavano nudo e crudo; ora non si usa più, quasi più. A Colonnata i cavaatori, del lardo, ne hanno fatto una delizia. Tante delizie, perché ogni famiglia ha il suo lardo, fatto con il suo maiale, la sua esclusiva ricetta, i suoi segreti, il suo marmo. Il lardo di Colonnata incomincia a primavera, quando le donne, ognuna per suo conto, vanno in cerca di erbe aromatiche; ognuna tiene rigorosamente segreta la qualità e la quantità degli odori che farà seccare e miscelare. Poi si aspetta che il maiale sia maturo; lo è ai primi freschi ottobre. Come si sa il porco presagisce la sua fine e piange già un giorno prima che lo scannino; l'uomo no, e se muore stritolato da un macigno o schiacciato in un burrone dal suo camion lo fa di solito in silenzio.

Dunque si scanna il maiale e tra le altre cose tagliano la parte del lardo. È un lavoro che va fatto con perizia, facendo attenzione che nel taglio, al centro, longitudinalmente alla pezza, venga ben disegnata la striscia rossa dei capillari: è importante per l'occhio e il gusto. Poi le donne a casa lo manipolano ben bene, con una sorta di massaggio fanno aderire tutto intorno alla pezza una crosta consistente di sale e aglio impastati alla miscela di erbe odorose che hanno colto e disseccato. Poi, in cantina, il lardo viene deposto in urne di marmo, ricchissimo con lastre di marmo. Lì riposerà tre o più mesi, asciugandosi e depurandosi nell'aria secca e salubre di quel posto.

Quello che da quel sepolcro uscirà è il lardo di Colonnata, un'altra cosa. Delicissimo, profumato, medicinale, rinfrescante. È un cibo, un cibo vero, nutriente e gustoso, leggero. Se ne può mangiare quantità pantagrueliche senza svenire o colicare, si può dare anche ai bambini che hanno il mal di pancia. Staranno tutti meglio. Bisogna mangiarlo, tagliato bello finto per quelli che non hanno i denti avvezzi alle cose concrete, con il pane grosso e il vino aspro di quella montagna. L'ideale sarebbe di sottrarlo a diverse famiglie e assaggiare le differenze di gusto e profumo. È difficile. Accontentatevi di quello dell'osteria e gli altri fatevi raccontare in piazza.

Ci sono altri posti lì vicino, a Vinca, per esempio, dove si trova il lardo di Colonnata. Buono è buono anche quello, ma mi piace di pensare che non è la stessa cosa: non c'è altro la stessa aria di Colonnata e, forse, nemmeno la stessa arte.