



LA POLENTA

di Antonio Penzo



La preparazione della polenta viene insegnata alle giovani ragazze molto attentamente.

Innanzitutto si procede con il controllo della farina gialla utilizzata, che si ricava dalla macinazione più o meno fine del granturco e separata dal germe mediante setacciatura. La farina vitrea o semola o anche fioretto è quella macinata a grana grossa, tipica nelle nostre vallate. La farina macinata a grana sottile o finissima dà una polenta morbida.

Il granturco migliore è quello a grana piccola, vitrea e maturato al sole agostano.

La farina deve essere di ottima qualità e fresca e non deve essere conservata a lungo, in quanto tende ad alterarsi facilmente, stante il fatto che spesso il granturco non è ben essiccato oppure la stessa non è conservata in luogo fresco ed asciutto. Se lasciata aperta per un po' di tempo la farina tende ad agglomerarsi, con lunghi filamenti che avvertono che vi è la presenza di vermiciattoli e quindi deve essere gettata. Sul focolare si appende alla catena il paiolo di rame non stagnato, si mette la quantità di acqua reputata necessaria, si aggiunge il sale e si fa fuoco; all'ebollizione si inizia a versare la farina con una mano, a pioggia, mentre con l'altra si gira il bastone per mescolarla, continuamente, evitando il formarsi di grumi. Ci si aiuta a tenere fermo il paiolo con un pezzo di legno duro a forma di coppo poggiato sul paiolo e premuto con un ginocchio.

La lavorazione procede per almeno tre quarti d'ora, meglio se un'ora, perché cuocia al meglio e sempre girando il bastone nello stesso verso, affinché la polenta venga migliore. Se si notano dei grumi gli stessi vengono rapidamente eliminati schiacciandoli con il bastone contro la parete del paiolo. La polenta è era pronta quando inizia a staccarsi dalle pareti del paiolo; continuando la cottura si migliora la qualità, in quanto la polenta non scuoce. Si toglie il paiolo dal fuoco e lo si gira sul tagliere di colpo, facendo cadere la polenta sullo stesso.

La polenta va tagliata non con la lama del coltello ma con un filo di cotone bianco, passandolo sotto il cumulo ed estraendolo tenendolo teso dai due capi.

La polenta va maritata con sughi, carni, formaggi e verdure a seconda del periodo e della disponibilità.

