

Il festival delle polente

Oggi la sagra delle polente mette in mostra a Storo quello che fu per secoli il piatto base, se non unico, delle famiglie contadine della Valle del Chiese e della maggior parte delle famiglie anche di altre valli del Trentino.

Saranno in gara quattro tipi: la «polènta carbonèra», un classico della zona (cotta con burro, formaggio tenero e stagionato e pasta di salame, il tutto insaporito da pepe abbondante e grana grattugiato), la «polènta cùcia» (cucinata con la sola farina di granoturco e poi affettata e condita nella zuppiera comune con burro fuso e formaggio grattugiato); la «polènta de patate» (fatta con le sode patate locali, un pugno di farina bianca, pezzettini di formaggio e spicchi di cipolla rosolati in qualche cucchiaino di olio, qualcuno aggiunge anche un po' di pasta di salame); infine la «polènta macafàna», o spacca fame, originaria di Cimego (un miscuglio di farina gialla, cicoria e cubetti di formaggio, condito alla fine con burro fuso e cosparso di grana grattugiato).

Meno appetitose potrebbero sembrare oggi la «polènta ciüfa» (polenta con farina di grano saraceno), la «polènta co le grèpole» (polenta, solitamente di patate, e cìccioli, ossia residui della cottura del grasso di maiale), la «polènta coi pelàs» (coi residui del burro cotto) e, soprattutto, la «polènta sefàta» (così fatta, cioè cucinata senza condimenti e mangiata senza companatico). La dicevano anche «polènta surda», cioè sorda. In lingua italiana è la polenta scussa. Ma questa, per grazia di Dio, è finita nel dimenticatoio e, giustamente, non viene esibita agli ospiti della sagra.

Quando ero bambino la polenta era il quotidiano piatto di mezzogiorno, ma i genitori mi raccontavano che quando erano piccoli loro si serviva sia a pranzo che a cena, la seconda volta riscaldata sulle braci in sostituzione del pane. Agli uomini che lavoravano in malga la persona di fatica che aiutava il casaro ne serviva due, una di buona mattina, prima di uscire al pascolo, e una nel tardo pomeriggio al rientro in cascina.

Oggi, se va bene, la si mangia una volta alla settimana, ed è il piatto della festa. Il suo rarefarsi è dovuto anche all'abbandono del camino e della stufa economica, perché una buona polenta non vuole la fiamma viva del gas, preferisce il fuoco lento e il caldo intenso e avvolgente.

Fare la polenta è un'arte. Chi è bravo «polentèr» usa come attrezzi soltanto un paiolo (sempre rigorosamente di rame) e la «trisa», che è un mestolo costituito da un semplice bastone lungo poco meno di un metro. Se ne trovano anche in commercio, ma io uso quello fatto da mio padre con legno di ginepro. Chi è bravo non ha bisogno della frusta e capisce dal profumo quando l'impasto è cotto. Perché «l'odur da polènta s'è da sentirlo dalunc» (l'odore della polenta si deve sentire lontano). L'inesperto che la fa in fretta sul gas, butta la farina prima che l'acqua bolla, trova sempre la farina troppo poca o eccessiva e alla fine ottiene come risultato un paiolo di «pastolà» (impasto per le galline).

Diversamente che in altre parti del Trentino, in Valle del Chiese una buona polenta alla fine doveva sempre essere soda. Tanto che, quando era pronta, il boscaiolo incaricato di cuocerla tra due sassi dell'areale non gridava ai compagni «l'é còta», ma semplicemente «l'é düra».

Scodellata fumante, si tagliava con un filo attaccato al tagliere e la si deponeva nel piatto. In montagna la si mangiava anche tenendola semplicemente in mano. Quando la fame era molta e il cibo insufficiente, si imparava fin da bambini che la prima fetta doveva essere leggera, in modo da arrivare in tempo a tagliarne una seconda molto più consistente.

Non si facevano eccezioni: per tutti c'era solo polenta, accompagnata da un pezzo di formaggio tenuto in mano o da scarso intingolo. Se davanti a questa povera tavola i bambini esitavano, erano accontentati con polenta e zucchero, cui seguiva una manciata delle «cròste de polènta» che erano rimaste attaccate al paiolo. E per tutti, a fine pasto, «àqua de cròste»: nel paiolo caldo, dopo aver versato la polenta, si metteva acqua che si insaporiva con le «cròste». Si diceva che favorisse la digestione.

Si racconta che agli inizi del Novecento il Ghièpe de Botèr, dovendo fare a piedi il viaggio fino a Trento, si portò per vitto soltanto «na manàga de polènta», una manica della giacca, portata sulle spalle, ripiena di polenta.

Un uomo celibe viveva in famiglia con il fratello, la cui sposa un giorno mise in tavola gnocchi e polenta. Questo il suo commento alla vista dell'abbondante pasto: «A magnar gnòc e polènta se désfa fò la famàia» (mangiando gnocchi e polenta si manda in rovina la famiglia).

E così, polenta oggi, polenta ieri e polenta domani, arrivò la brutta compagnia della pellagra, un male fastidioso, causato da un sistema alimentare fortemente squilibrato e accompagnato da disturbi come depressione e ansia e altre noie psichiche. Nel Settecento e Ottocento colpì duramente le popolazioni delle zone rurali dell'alta Italia. Un'inchiesta del 1878 contò quasi centomila casi in 40 province italiane, con picchi nel Veneto, in cui era malato il 30 per cento dei contadini. Mi ha colpito la registrazione di morte, fatta dal curato, di un uomo del mio paese, che se ne andò al Creatore a 40 anni nell'ottobre del 1845: «annegato per suicidio incolpabile in causa di affezione pellagrosa».

Qualcuno ricorderà la «polenta bigia» del Tònio dei «Promessi sposi», la cui «mole era in ragion dell'annata, e non del numero e della buona voglia de' commensali: e ognun d'essi, fissando, con uno sguardo bieco d'amor rabbioso, la vivanda comune, pareva pensare alla porzione d'appetito che le doveva sopravvivere». Restando in campo letterario e storico, in Valle del Chiese andrebbe ricordata la «mezza polenta gialla, deliziosa più di qualunque saporito manicaretto, e il pezzo di formaggio» che il garibaldino Eugenio Checchi ricevette in una casa di Condino dopo la battaglia di Cimego di metà luglio del 1866.

Nel dialetto locale sono rimasti due proverbi tra loro un po' contrastanti: «la polènta l'acontènta», cioè un piatto di polenta si mangia volentieri e sazia, ma questa sapienza contadina è bilanciata dall'altro detto: «col bé san trisa póca da polènta», col solo volersi bene non si fa polenta, non si tira avanti.