



Comune di  
SERLE



# LA POLENTA

## Le origini

Alimento consueto della vita contadina, odiato e amato allo stesso tempo, ha origini antichissime. Inizialmente d'orzo o di miglio, com'era in uso presso i popoli mesopotamici, diventa di farro nel mondo romano e di granoturco, per merito dei Veneziani, al di qua delle colonne d'Ercole, per poi definitivamente consacrarsi nel mais, sconosciuto cereale del Nuovo Mondo, scoperto ed importato da Cristoforo Colombo.

Liquida, densa o più solida, da sorbire con il cucchiaino o da far scivolare a bocconi giù per la gola, la polenta è stata per millenni la calda madre che ingannava la fame e pareva saziare lo stomaco, ma, priva di vitamine, era causa di profondi scompensi che si manifestavano nella pellagra, di cui la nostra regione portava il triste primato.

Anche nella famiglia rurale serlese, fino agli albori del boom economico degli anni sessanta, la polenta era quasi l'unico elemento del pranzo, della cena e della colazione. Il vantaggio economico era notevole: con tre fette di polenta la pancia era piena, ma non sazia. L'importante era interrompere i crampi della fame!

Per accompagnarla con un companatico che permettesse di acquisire le calorie necessarie per lavorare nei campi, è stato dato fondo a tutta la fantasia possibile: polenta e fichi, polenta e ciliegie, polenta e noci, polenta e uva, polenta e latte, polenta e.. tantissime altre strane combinazioni.

Erano tutti prodotti spontanei raccolti nel bosco e nelle misere colture ortofrutticole e, pertanto a costo zero.

Anche la farina era indigena ricavata dalla molitura del mais quarantino, così definito perché giungeva a maturazione in quaranta giorni, adatto ad un terreno argilloso e quasi completamente privo di acqua come quello serlese.

Con il benessere, finalmente, la polenta si è fatta accompagnare da una svariata gamma di pietanze, più succulenti e proteiche (stufati, brasati, arrosti, cotechini e,... soprattutto, spiedi...), oppure è diventata un ricco e stuzzicante piatto unico con l'aggiunta, durante la cottura, di formaggi, salumi, salmì o intingoli vari (teragna, balot, cusa ....)

In tutto questo tribolato cammino si è perso l'originale sapore del "pulinti", sostituito da quello anonimo delle farine commerciali, nate per rispondere ad un'esigenza di redditività e non di qualità.

## La consuetudine

Fortunatamente, ancora in alcune famiglie soprattutto dove vivono i nonni, si può gustare la polenta tradizionale preparata con ingredienti genuini o biologici e con strumenti e rituali di un tempo.

C'è chi cuoce ancora la polenta nel paiolo di rame (... ottimo conduttore di calore che consente una cottura uniforme a tutta la farina..), attaccato alla catena del caminetto o sprofondato nei cerchi della stufa a legna, in modo da permetterle di acquisire quell'inconfondibile odore e sapore di fumo che ne è caratteristica peculiare.

Indispensabile in tale rito tradizionale è l'uso della cana o canela, un bastone, solitamente

di faggio, con un'estremità appiattita, a spatola, che serve per rimestare, con costanza, quasi certosina, tutto l'impasto con ampi movimenti rotatori, sempre nella stessa direzione, dall'alto verso il basso, per riportarlo, dai margini al centro del paiolo, fino a cottura ultimata.

Oggi, questo attrezzo, viene spesso sostituito con meccanismi moderni che mortificano la funzione poetica del gesto manuale con un irritante stridio meccanico.

## LA POLENTA TÈRAGNA

### Cenni socio-storici

Come premessa alla ricetta, mettiamo in risalto il termine *téragna* quale espressione gergale tradizionale di Serle, riferita opportunamente al presente piatto e da non confondere con *tiragna* che appartiene ad altre varietà linguistiche territoriali bresciane e preannuncia la filamentosità dei formaggi sciolti e, neppure con *taragna*, denominazione valtellinese che deriva dal termine dialettale *tarai* o *tarell* che sta ad indicare il bastone in legno che serve per tarare, ossia rimescolare la polenta durante la cottura.

Se lo spiedo è considerato il "principe" della gastronomia serlese, i panni della "principessa" li indossa a pieno titolo e merito la polenta *téragna*, indiscussa primadonna delle serate conviviali e delle cene improvvisate, un po' goliardiche.

Fino a qualche anno fa, infatti, nelle nostre trattorie e in quasi tutte le abitazioni, soprattutto dove vivevano anche gli anziani, era antica consuetudine non essere mai sprovvisti di stracchino e formaggio nostrani, perché la preparazione di un "téragni" poteva capitare anche all'improvviso, per risolvere situazioni impreviste.

Purtroppo, oggi, quest'abitudine si è notevolmente ridotta, sia per la difficoltà di reperire gli ingredienti tipici locali, sia per il cambiamento di costume dei giovani che ritengono la polenta *téragna* una vera e propria bomba calorica, deleteria alla loro immagine dettata dagli stereotipi televisivi che li vuole attenti alla propria linea, se non addirittura perennemente in dieta.

E pensare che il piatto in questione trae le sue origini dalla frugalità dei montanari, in generale, e dei mandriani, in particolare.

Quest'ultimi, infatti, allorché giungeva il momento di lasciare i fienili sugli alpeggi degli altipiani delle Cariatoghe e del Tesio, per far ritorno con il proprio bestiame alle stalle delle frazioni più basse del nostro paese, erano soliti preparare l'ultimo pasto ficcando nel paiolo i rimasugli del loro "pane e companatico" quotidiani: farina di mais e latticini prodotti in cascina. Un miscuglio nato per caso, dall'esigenza di non sprecare nulla e dalla necessità di non gravare ulteriormente il peso dei propri zaini.

Un cibo da poveracci e non certamente da ricchi, com'è, invece, divenuto nel tempo, tanto che i buongustai, anche in altre località bresciane e della Valtellina, si sono arrampicati fino alle locande più impervie per gustare tale delizia del palato.

Inevitabilmente molte località valligiane e montane hanno fatto propri il dosaggio degli ingredienti, la qualità degli stessi e certe procedure di cottura, pervenendo ad una tipicità del proprio prodotto.

E così è avvenuto anche a Serle, che può vantare un'antica e singolare tradizione nella preparazione della polenta *téragna* e, come per lo spiedo, non vi è Serlese che non la sappia cucinare come si deve.

# LA RICETTA STORICA

*Nel rispetto della tradizione e, quindi, della tipicità locale, riportiamo la ricetta tramandata da padre in figlio, antecedente al boom economico degli anni cinquanta-sessanta che ha notevolmente contribuito alla manipolazione del gusto originario con l'impiego di prodotti industriali più facili da reperire.*

## Ingredienti per sei persone

l 1,5 di acqua

q.b di farina gialla di mais rosso quarantino bresciano

kg.1,800 di stracchino nostrano con stagionatura di 20 giorni

gr. 480 di gorgonzola dolce (in sostituzione del mascarpù, tipico latticino locale prodotto dall' amalgama di stracchini primo sale con il latte e il pepe)

gr.180 di burro artigianale di montagna con panna da affioramento  
sale q.b.

## Procedimento:

Fate bollire l'acqua in un paiolo piuttosto capace, possibilmente di rame, salate e versate, pian piano, la farina mescolando con la frusta (la trisa) per evitare che si formino i grumi che pregiudicherebbero irrimediabilmente il buon esito della preparazione. Rimestate con il bastone apposito "la cana", per circa 60 minuti (.. sempre dall'alto verso il basso, per riportare la polenta dai bordi, al centro del paiolo) e, intanto, sminuzzate con le mani lo stracchino in pezzetti non troppo piccoli e uniteli, poco per volta, alla polenta, rimestando con cura finché lo stracchino sarà assorbito interamente.



In seguito introducete il mascarpù, morbido, quasi cremoso, sempre a tocchetti, e mescolate con un po' d'energia per una decina di minuti finché tutto il composto risulterà ben amalgamato, senza la presenza di granuli dati dai vari formaggi.

Intanto, a parte, fate fondere il burro in un tegame dal bordo alto e, quando inizia a schiumare, versatelo sulla polenta ancora nel paiolo, a fiamma spenta, e mescolate dal basso verso l'alto fino all'assorbimento completo.

Servite la polenta téragna, così ottenuta, ancora fumante e filamentosa, in piatti fondi possibilmente preriscaldati.

## Varianti plausibili:

A partire dagli anni cinquanta, il mascarpù viene sostituito dal gorgonzola, facilmente reperibile in tutte le botteghe alimentari, anche locali.

Per evitare che il burro si bruci e annerisca durante l'ebollizione, conferendo all'impasto un aspetto e un sapore sgradevoli, è consentita e forse anche consigliata l'aggiunta di alcune foglioline di salvia che, poi, verranno levate.

Quando gli stracchini non sono stagionati a dovere o non sono di produzione locale, è opportuno perfezionare aggiungendo una buona quantità di formaggio nostrano grattugiato. Molti, per rendere il piatto più ricco e succulento, uniscono al burro fuso alcune fettine di salame fresco grossolanamente tritate o una manciata di ripieno del salame (enpium).

Oggi, qualche gourmet, per assicurare maggior sapidità al piatto, sostituisce una parte degli stracchini con la medesima quantità di formaggella semi stagionata.

## Varianti inaccettabili:

Addirittura c'è chi vi associa del salmì di cacciagione, intingoli vari o i ciccioli di maiale che, oltre a far violenza ad una lunga tradizione, snaturano totalmente il singolare sapore. In qualche famiglia c'è chi inserisce nell'acqua in ebollizione una parte del burro stabilito, ma questa non è tradizione nostra e va ripudiata seduta stante.

## Consigli:

Mangiate lentamente, così potrete gustare la polenta in tutta la sua pienezza, evitando di ingozzarvi o, addirittura, di strozzarvi con i formaggi filamentososi.

Il vino da accompagnare dovrà essere un rosso brioso, da sorbire, possibilmente, dopo il primo piatto, evitando, in tal modo, la mescolanza dei sapori e una falsa sensazione d'immediata sazietà.

## Annotazioni e curiosità: Il mascarpù

Latticino tipico locale, nulla a che vedere con la mascherpa ottenuta con il siero di vacca o di capra e, men che meno con il mascarpone, latticino cremoso usato soprattutto in pasticceria. Si produce quasi esclusivamente nel periodo invernale, sia per le condizioni climatiche maggiormente favorevoli alla conservazione, sia per la qualità ottimale che raggiungono i latticini in questa stagione.

Il procedimento di realizzazione non è difficile, ma deve essere compiuto con pazienza e da mani esperte: gli stracchini, al sesto giorno di produzione dopo la seconda salatura, vengono messi in un recipiente, possibilmente di terracotta o di pietra, alternandoli a strati di pepe nero macinato. Ottenuto il quarto strato, ricoperto anch'esso dalla giusta quantità di pepe, il tutto viene chiuso con un coperchio e riposto in un luogo asciutto e fresco per due giorni al termine dei quali il recipiente viene riempito di latte intero, appena munto.

Dopo altri due giorni il latte viene sostituito con altrettanto latte fresco ed intero, prestando attenzione all'integrità degli stracchini e alla pepatura.

Trascorsi 15 giorni, il recipiente chiuso ermeticamente, viene aperto olezzando tutt'intorno. A questo punto si può effettuare il primo taglio al mascarpù che risulterà saporito e corposo allo stesso tempo.

Se lo si preferisce più morbido e cremoso si devono attendere altri cinque giorni.