

Polenta naturale

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1000 gr. di farina di mais, una manciata di farina bianca, un cucchiaio di olio, sale.

PREPARAZIONE

In una pentola (meglio se di rame) portare ad ebollizione l'acqua, aggiungere il sale e l'olio. Versare la farina a pioggia nelle dosi indicate e per qualche minuto cuocere a fuoco vivace onde ottenere un composto liscio. Poi lasciar cuocere lentamente per un minimo di 30-40 minuti, rimestando con un bastone di legno. Raggiunta la cottura versare su di un asse di legno e servire tagliandola a fette con un filo da cucire.

Si può servire con

gorgonzola, quattro formaggi, aringa affumicata, fonduta, salsiccia, spiedini di quaglie, alla contadina (bacon e fagioli), merluzzo al verde, merluzzo e cipolle, tartara salata (cipolla, uova sbattute, latte di pecora cotto a bagnomaria), sugo di porri, intingolo di funghi, bagna càuda, cugnà. Piatto tipico dell'Italia del nord e centrale, dove oggi in genere viene servita più morbida.

Vino consigliato

Accompagnate il piatto con "Chardonnay del Piemonte".

INGREDIENTS FOR 4 SERVINGS

1000 gr. corn flour; a handful of white flour; a tablespoon of olive oil, salt.

METHOD

Boil water in a pot (a copper pot is best), add salt and oil. Sprinkle in the flour and cook for some minutes on a lively heat to get a smooth mixture. Then slowly cook for at least 30-40 minutes stirring with a wooden spoon. When cooked pour on a wooden board and serve cutting slices with a cotton thread.

It can be served with

"gorgonzola", four cheeses, smoked herring, "fondue", sausage, skewered quails, bacon and beans, cod in green sauce, cod and onions, salted tartar (onion, beaten eggs, sheep's milk cooked in bain-marie), leek sauce, mushroom sauce, "bagna càuda", "cugnà". A typical Northern and Central Italian dish that nowadays is usually a more delicate dish.

Recommended wine

This dish pairs with "Chardonnay del Piemonte".



il mais “Otto File”

Il mais “Otto File” è una particolare varietà di mais che conta otto file di chicchi, coltivata fin verso la metà del secolo scorso, poi soppiantata da altre varietà a maggior resa produttiva, ma certamente di qualità meno pregiata.

Ai giorni nostri non è facilmente reperibile, coltivata ormai da un'esigua minoranza di agricoltori. Per salvaguardare al meglio profumi e sapori di questo mais i metodi di lavorazione seguono i criteri di un tempo: raccolto ed essiccato al sole, viene poi macinato “a pietra naturale”.

In diversi modi si può scoprire in questa farina il vero “gusto di una volta”: nella forma più tradizionale, la “classica polenta”, che è eccezionale anche il giorno dopo tagliata a fette, frita o arrostita; oppure utilizzata per preparare torte, biscotti, focacce, pane e grissini.

The “eight-rowed” corn is a certain variety of maize with eight rows of grain, it has been cultivated since the mid last century and has now been replaced by other varieties with a higher yield but of a lower quality.

Today it is not easy to find as it is cultivated by a scarce number of farmers. To maintain the aroma and flavour of this maize, the working process follows past principles: picked and dried in the sun, then milled on “natural stone”.

It is possible to savour the true “taste of days gone by” in this flour: in the most traditional way “the classic polenta” is also exceptional the next day cut into slices, fried or roasted or used for cakes, biscuits, focaccia, bread and bread sticks.



Per trovare le origini della polenta dobbiamo risalire al periodo nel quale il granoturco è approdato sulle mense del nostro paese. La madre della farina gialla che noi usiamo abitualmente per fare la polenta è in effetti la Zea Mays, una graminacea oriunda dell'America centrale. Da qui il nome Mais, ma quando i primi semi di quella Zea Mays "sbarcarono" in Italia vennero chiamati "granoturco" per designare la loro provenienza straniera, quasi misteriosa. La vera arte nella preparazione dei cibi inizia nel Sedicesimo secolo. Con la scoperta dei nuovi continenti, oltre al mais giungono nel "vecchio continente" anche le patate, il riso, gli asparagi, gli spinaci e i pomodori. Tra il XVI e il XVII secolo, il mais diventa alimento fondamentale per i contadini soprattutto nell'Italia settentrionale, dando origine ad un piatto che ha sfamato molte generazioni: la polenta. Quasi tutti i personaggi della Commedia dell'Arte appartenenti al basso ceto sociale, Arlecchino ne è l'esempio più rappresentativo, sono sempre alla ricerca di cibo, "di una buona minestra e due toc ed pan". Egli divenne il prototipo del servo sciocco, semplice e goffo, ma astuto e sempre pronto a togliersi dai guai. Una curiosità: il bastone che Arlecchino indossa a mo' di arma null'altro è che il Batocio per "menar la polenta".

FESTA

*Piacevole ritrovo.
Gente che danza
con i sentimenti.
L'atmosfera avvolge
i commensali.
La gioia esulta
nel suo momento.*

La storia delle maschere veneziane risale a molti anni fa: esisteva già nel 1271 una scuola detta dei "maschereri". Le maschere erano composte da argilla per il modello, gesso per il calco, carta pesta, colla di farina, garza, colori per dipingerle. Nel 1775 a Venezia esistevano ufficialmente 12 botteghe di maschere: poche in confronto all'uso che se ne faceva in quegli anni non solo a Venezia ma in tutta Europa. La funzione precipua della maschera era quella di nascondere l'identità del cavaliere o della dama in particolari circostanze come ad esempio la frequentazione delle sale da gioco, tant'è che tutte le maschere venivano colorate di nero, cosicché l'acquirente non fosse riconoscibile. Nel 1600 si abusava talmente nell'uso della maschera che al governo della Repubblica di Venezia toccò redigere leggi che ne limitavano l'uso: era consentito indossarla solo nel periodo di carnevale ed ad orari prestabiliti. Ancora un particolare: nella maggior parte dei casi la maschera copriva tutto il viso mentre nel caso di Arlecchino, in virtù della voracità del personaggio, la sezione della bocca risulta libera onde permettergli di mangiare.

Arlecchino





CELEBRATION

*Pleasant meeting place.
People dancing
with passion.
The atmosphere
takes over
the onlookers.
Rejoice!*

Y

ou have to go back to the time when maize arrived on our tables in order to find where polenta originated. The mother of the yellow flour we use to make "polenta" is Zea Mays, a grass from Central America.

The name Maize takes its origin from here, but when the first seeds arrived in Italy they were called "granoturco" to indicate their foreign and nearly mysterious origin.

The true art of preparing food started in the sixteenth century. New continents were discovered and potatoes, rice, asparagus, spinach and tomatoes with maize arrived to the "old" continent.

Between the sixteenth and seventeenth centuries maize became basic food for peasants, especially in Northern Italy, giving rise to a dish which has fed many generations: the "polenta".

Almost all characters of Commedia dell'Arte (the Comedy of Manners) belonging to lower class (Arlecchino symbolizes the period) always look for food: a tasty soup and some bread. This character became the perfect stupid servant, simple and awkward, but cunning and always able to get out of trouble. Curiously: the stick Arlecchino used as a weapon was simply the "Batocio" for stirring the polenta.

Arlecchino

The history of Venetian masks dates back to many years ago: in 1271 a school called "maschereri" existed. The masks were made of clay, chalk for the mould, paper-pulp, flour-glue, gauze, colours to paint. In 1773 in Venice there were already 12 mask workshops: not many if we think that they supplied not only Italy, but all Europe. The main purpose of the mask was to hide the identity of the gentlemen and the ladies in particular occasions, like in card rooms. This is the reason that all masks were painted black, to make the wearer unrecognizable. In the 1600s masks were so widely used that the Venetian Republic Government wrote a law for limiting their use: wearing a mask was only allowed during Carnival and at prearranged times. One more point: the masks almost always covered the full face, except for Harlequin, because of his appetite: his mask did not cover his mouth so he was free to eat.