

## La polenta, che passione!

*“La pulenta a fa quatr mesté: a serv da mnestra, a serv da pan, a ‘mpiniss la pansa e a scauda ‘l man”* La polenta fa quattro lavori: serve da minestra, serve da pane, riempie la pancia e scalda le mani.

Nate al Pavaglione, nella frazione di San Bovo di Castino, all’inizio del secolo scorso, siamo cresciute mangiando polenta tutti i santi giorni, a partire dall’autunno fino alla primavera. Polenta con patate e cipolle, polenta con la *toma* e la *brusina*, la crema densa dell’ultimo latte di pecora - polenta con la *bagna caoda* e i cavoli, polenta con il merluzzo nei giorni migliori. Il granoturco si raccoglieva nella stagione dell’uva matura. Sull’aia le pannocchie si ammassavano in code a ferro di cavallo, e la sera dopo cena si radunavano tutti i vicini delle borgate e si sedevano a sfogliare la meliga. Per noi bambini era una festa. Veloci nel lavoro, ci divertivamo a sentire i discorsi dei grandi, ralleggrati dai canti, a volte anche dalla musica e dai balli. Gli uomini passavano a smuovere le foglie che si ammucchiavano sui nostri piedi e che servivano nella stalla come lettiera per gli animali. Con le foglie più belle si rifacevano i materassi, quando scarseggiava la lana. Materassi morbidi e caldi, anche se un po’ rumorosi. Il padrone di casa non lasciava mancare acqua e vino per tutti e alla fine offriva le castagne cotte. A volte si facevano dei mazzi con le pannocchie e si appendevano sul ballatoio, al sole, finché i chicchi non erano ben secchi. Allora si mettevano nei sacchi e si battevano ben bene con le *cavalle*, robusti bastoni legati con una corda, roteanti, per sgranare almeno un po’ le pannocchie, prima di completare il lavoro a mano. Ma se la quantità di granoturco era notevole, allora si andava con il bue a prendere la macchina trebbiatrice che si trainava da una cascina all’altra. I tutoli finivano nella stufa e i chicchi venivano messi a seccare al sole, nel prato, stesi su un telo protetto dalla paglia e ogni tanto si giravano con il rastrello, e si sperava nell’aria secca che si portava via le impurità quando le pale di legno li slanciavano in alto per farli ricadere puliti sul lenzuolo. Un piccolo sacco per volta, portavamo i chicchi al mulino del Belbo, perché la farina macinata di fresco è più buona. Qualche volta andavamo noi bambini correndo giù dal *“bric ‘d Berté”*, a San Bovo, per poi risalire a fatica sul sentiero ripido col sacco in spalla. Che bella la polenta! Appena versata fumante sul grande tagliere rotondo, aspettavamo che il vapore arrivasse a “toccare il soffitto”. Proprio così diceva nostro padre, a toccare il soffitto, perché la superficie della polenta si raffreddasse un po’ e si formasse quella pellicina sottile, come una crosta. Poi la tagliavamo con il filo bianco. Quella avanzata si tagliava a fette, si custodiva avvolta in un telo e poi si faceva arrostitire sul coperchio rotondo della stufa, oppure in padella con le uova. La polenta, che passione! Per noi è stata davvero un cibo “salvezza dalla fame”. Ancora oggi è il nostro piatto preferito.

Ricordo delle sorelle Luigina e Teresina Martino, trascritto da Celeste Oricco