

3h. La polenta: piatto del Nord o piatto italiano?⁴³

La polenta è un antichissimo piatto di origine italiana a base di farina di mais. Questo sostituto del pane è stato, in passato, l'alimento di base della cucina povera in varie zone del Nord Italia. Per questo motivo, la polenta è diventata un simbolo del Nord: per esempio, la parola 'polentone' viene spesso utilizzata per definire i settentrionali (un po' come la parola 'terrone' per i meridionali). La polenta è stata anche usata in manifesti politici, come icona di una presunta tradizione del Nord Italia. Per esempio, il manifesto anti-immigrazione qui accanto è stato prodotto dalla Lega Nord:



Tuttavia, questo piatto è stato, ed è ancora, diffuso in tutta Italia. Ovviamente, le ricette con cui la farina di mais viene cucinata variano da regione a regione, a seconda delle materie prime caratteristiche della zona. Ecco alcuni esempi:

- Polenta *taragna*: è una ricetta tipica delle valli alpine di tutto il Nord Italia. La sua caratteristica principale è che durante la cottura viene aggiunto alla farina (tanto!) formaggio di montagna.
- La polenta con le seppie è un piatto della tradizione triestina e veneziana (spesso nella versione nera). A Trieste le alternative prevedono salsicce, uova strapazzate, o gulasch.
- Nel centro Italia la polenta viene preparata più fluida e servita su una tavola rettangolare di legno attorno alla quale si siede tutta la famiglia. Nel Lazio, in Abruzzo e nel Molise la polenta viene consumata al sugo con le salsicce, oppure in bianco, con guanciale e pecorino grattugiato.
- La polenta frita è un primo piatto diffuso in Toscana, Umbria, Marche, Lazio, Campania, Puglia e Sicilia. A Napoli, Foggia e Bari i triangolini o rettangoli di polenta frita sono venduti nelle friggitorie.
- La *frascatula*, ricetta tipica lucana (ma anche siciliana e calabrese), si prepara con farina di granturco, una patata e strutto.
- La polenta di Sardegna è accompagnata da salsiccia, pecorino sardo, pancetta magra, e verdure e ortaggi, necessari per aromatizzare e arricchire il piatto in questione.

⁴³ Adattato da: <https://it.wikipedia.org/wiki/Polenta> e http://www.camicieverdi.com/html/gallery_05.php (Visitato il 28/10/2019) .

ESERCIZI

1. Leggi i primi due paragrafi e rispondi alle seguenti domande in italiano e per quanto possibile con parole tue:

- a) In passato, la polenta era l'alimentazione di base di quale parte dell'Italia?
- b) Di che cosa prendeva il posto?
- c) Che cosa significa 'polentone'?
- d) Come è stato usato dalla Lega Nord questo cibo tipico?
- e) Che cosa determina i modi differenti in cui viene usata la polenta in diverse parti d'Italia?

2. Finisci di leggere in testo e rispondi alle seguenti domande in inglese:

- a) What is added to the polenta *taragna*?
- b) What other ingredients are mentioned for the Veneto and Trieste?
- c) How is it served in Central Italy?
- d) With what is it served in Lazio, Abruzzo and Molise?
- e) What is the *frascatula* made with?
- f) How is polenta sold in Napoli, Foggia and Bari?
- g) What do Sardinians serve polenta with?