

POLENTA:

“De Polenta quae Gracè dicitur” nel Medioevo la polenta di Farina di cereali veniva preparata con farina d'orzo e fave sminuzzate e cotta in acqua salata e in un paiolo di rame . Il Platina usa anche fave tritate e cotte. Nel 1600 si sostituì l'orzo, la farina di ceci, il miglio con la farina di granturco giallo o bianco, a volte mescolata con grano saraceno, o farina taragna e formaggi come in Valtellina. La polenta consa è caratteristica del cremonese ma ha preparazioni simili in Piemonte, e si differenzia dalla polenta *“bisna”* friulana con lardo e cipolla, e dalla polenta *“carbonera”* trentina con salame cipolla burro e formaggio. In alcune zone del cremonese era tradizione la *“pulènta infasulàada”*, (la polenta cotta con i fagioli).

La polenta, , seguiva le fasi annuali di coltivazione Nelle campagne cremonesi molto diffuso era il cosiddetto *“diritto di zappa”*, che offriva ai coloni la concessione di piccoli appezzamenti in cui potevano seminare granturco ovvero il *melicotto* cioè gran turco o frumentone quarantino e ciò influenzò profondamente il loro menù. Vincenzo Lancetti accomuna i Cremonesi con i Bresciani e i Bergamaschi chiamandoli *“polentoni”*.

Melchiorre Gioia appunta che il mais , *“è coltivato nel cremonese in quantità piuttosto abbondante”* e il raccolto è fatto ad Ottobre mentre lo stesso campo può essere coltivato in tempi diversi a frumento , miglio, legumi e ciò spiega come la polenta fosse in tempi lontani un alimento stagionale legato all'uso di farine diverse.

(nella immagine un quadro di Pietro Longhi 1740)

CHIMICA DELLA POLENTA E DEI COLLOIDI

L'impasto acqua farina di mais costituisce un sol liofilo: soluzione colloidale in cui le particelle disperse di farina presentano affinità con il solvente (essendo il mezzo disperdente acqua, il sol è definibile idrofilo) . Le dispersioni di macromolecole di amido manifestano caratteristiche simili a quelle delle vere soluzioni, sono stabili e tendono a solidificare in ammassi morbidi ed elastici propriamente noti come gel. L'amido contenuto nella farina, possedendo una lunga catena ramificata, può contenere micro lacune che possono richiamare acqua per capillarità favorendo il rigonfiamento delle micelle. Il richiamo d'acqua e il conseguente stato colloidale dipenderà dalla particolare granulazione della farina e sarà favorito dalla presenza di Sali. Superando i tempi di cottura si osserva il passaggio da gel a sol, l'amido solubilizza in una *“pappa”* poco appetibile. (un passaggio da sol a gel e viceversa è osservabile con più evidenza nella gelatina del brodo che a temperatura ambiente appare come un solido gelatinoso, ma si liquefa all'aumento della temperatura)

