

La polenta ticinese, come la conosciamo oggi, ha solo 200 anni



Polenta ticinese. Foto © ticino.ch

Nessuno vuol sfatare il mito di uno dei piatti simbolo dell'enogastronomia ticinese ma in realtà, la polenta ticinese come la conosciamo oggi, è piuttosto recente. Perché? Semplice, perché si tratta di polenta di mais.

La pianta del mais è originaria dell'America Latina ed era già conosciuta in Messico almeno 5500 o 6000 anni fa. Fu Cristoforo Colombo, di ritorno dal suo secondo viaggio nel 1495, ad importarla assieme alla patata e al tabacco.

La denominazione "turco", deriva dall'abitudine che vi era, grazie ai fiorenti commerci con l'Oriente che passavano per la Turchia, di chiamare così ogni prodotto proveniente da Oltremare.

La tradizione, basandosi sul termine dialettale di "carlón" con cui si indica il granoturco sia in Lombardia che in Ticino, vorrebbe attribuire a San Carlo Borromeo la diffusione del mais. Una leggenda infatti narra che il cereale, ritenuto velenoso, sarebbe stato reso commestibile da San Carlo, impietosito dalla gente lombarda in un periodo di carestia. Sebbene le leggende abbiano sempre il loro fascino e sovente il loro fondo di verità, questa volta possiamo affermare che non fu San Carlo a compiere il miracolo.

La diffusione del mais in Lombardia avvenne ben dopo S. Carlo. La prima importante coltivazione di cui si abbia notizia infatti, è quella del 1554 nel Polesine e basso Veronese. Il Veneto custodì gelosamente la coltura del mais fino a metà del Seicento, periodo in cui comparve anche in Lombardia e in Piemonte.

Fu solo verso la fine del 1700 che la polenta di mais comparve per la cena serale invernale delle zone alte e più ricche come la Leventina. Dovremo però attendere il secolo successivo per vedere il granoturco diventare la materia prima per la polenta anche in Canton Ticino.

Nel 1837 Stefano Franscini ci racconta che: «*Il paesano ticinese fa d'ordinario tre pasti al giorno. Vi è il desinare al solito verso le sette od otto antimeridiane, e fassi per lo più con polenta. Trent'anni fa era essa comunemente di farina di miglio, spesso anche di grano saraceno; ora o solo di grano turco o mista.*

Miglio nel Sopraceneri e grano saraceno nel Sottoceneri: questi erano gli ingredienti principali della polenta prima del mais.

Difficoltà climatiche rendevano difficile la diffusione del granoturco nel Sopraceneri dove continuava la coltivazione della segale, del miglio e dell'orzo. Non si può dire la stessa cosa per il Sottoceneri. Ottavio Lurati nel suo interessante approfondimento "Abitudini alimentari della popolazione ticinese" indaga le motivazioni di un'introduzione così tardiva:

«*La lentezza del Sopraceneri è da giudicare in modo sostanzialmente positivo in quanto per le valli alpine il granoturco doveva essere importato (si capisce la soluzione della mistura). Altrimenti sembra invece da valutare il ritardo del Sottoceneri (dove il granoturco poteva essere coltivato in loco), ritardo tanto più sorprendente se si tien conto che, a pari superficie, la fraina (grano saraceno) aveva un rendimento nettamente inferiore al granoturco.*

Ritardo che dovrà cercarsi si nello scarso contatto che con i territori lombardi avevano queste zone separate anche da una barriera politica, ma per cui occorrerà pur anche far riferimento a certa «ritrosia» alla novità, a certo immobilismo, a certa diffidenza del mondo contadino ai cambiamenti. Né andrebbe infine omissis di chiedersi se un momento statico, "frenante" non sia stato costituito anche dal rapporto di mezzadria ("massée") che caratterizzava in buona parte l'economia del Basso Luganese e del Mendrisiotto».

E oggi? Attualmente in Ticino si coltivano circa 1000 ettari di mais, di cui l'80% viene destinato alla produzione di granella da foraggio, il 20% per la produzione di insilato per il bestiame e solo 10-15 ettari per la produzione di farina da polenta. Quest'ultima produzione è stata rilanciata grazie ad un progetto avviato nel 1992 dal Centro di ricerche agronomiche di Cadenazzo con lo scopo di selezionare varietà di mais qualitativamente idonee alla produzione della tradizionale farina da polenta e adatte al nostro clima.

Elisa Zuin