

POLENTE*

Gabriella Bosmin

"Alda, è arrivato il momento, devo andare a dare un occhio" disse Maria alla figlia. Era un bel pomeriggio di primavera, ma ancora fresco e la grossa scrofa stava per figliare.

"Non so per quanto ne avrò, mettili tutti tu a tavola questa sera".

Il telefono squillò:

"Caterina, devi arrangiarti tu per la cena, disse Luisa alla figlia, la riunione andrà avanti fino alle otto; lo spezzatino è già pronto in congelatore, prepara un po' di polenta".

Fino a qualche mese prima avrebbe pensato a tutto la nonna, ma da un po' di tempo le costava stare in piedi e il fiato era sempre più corto. Allora se ne stava lì, nel suo angolo a sbucciare i fagioli, a pulire il radicchio a pelare le patate, a filare la lana e a impartire istruzioni.

"Alda, il fuoco deve essere ben vivo, intanto toglì tre anelli e cala il paiolo, che vada un po' dentro a scaldarsi la pancia".

Il paiolo di rame lustro e brillante risaltava sui cerchi neri della cucina economica; era l'orgoglio della Maria che lo tirava a lucido meglio di tutte le donne di Fornase.

"Bolle l'acqua?"

Alda guardò le bollicine che salivano in fretta dal fondo rossastro:

"Quasi".

"Mettili il sale allora, una manciata, ma attenta a non scottarti, l'acqua salta su quando butti il sale. Misurati la farina intanto, due manciate a testa".

La famiglia era numerosa ed era difficile fare una buona polenta per chi come Alda non aveva ancora molta pratica.

"Ma non possiamo mangiarlo con il pane, mamma?"

"No, ci sta bene un po' di polenta con lo spezzatino, è tutto pronto, ci metterai pochissimo".

"Spargi un pizzico di farina sull'acqua" proseguì la nonna mentre rattoppava i pantaloni da lavoro di Toni, "così capisci quando è il momento buono per cominciare". Se la farina si allargava veloce e restava appena sopra il pelo dell'acqua, immobile, allora bisognava aspettare ancora un po'.

* Durante la mia infanzia trascorrevamo l'estate in campagna. In fondo al lungo viottolo di fronte alla nostra casa, abitava una famiglia di contadini. Tutte le sere preparavano la polenta e la mamma ogni tanto mi mandava da loro a prenderne qualche fetta. Me le mettevano su di un piatto e lo avvolgevano in un canovaccio bianco. Quella è la polenta più gustosa in assoluto che io ricordi di aver mangiato. E da quei ricordi ha preso forma il racconto.

Ecco l'acqua si muoveva, era tutto un via vai di bollicine che salivano e scendevano (così sembrava) sempre più in fretta.

Cuocere una buona polenta era un'arte che si cominciava ad apprendere fin da bambine, quando si guardavano le donne cimentarsi nella sua preparazione. Tutto stava nell'imparare il giusto equilibrio fra fuoco, acqua e farina di granturco e trovare l'adeguato ritmo dei movimenti: con una mano spargere una manciata di farina, lasciandola scivolare fra le dita, su tutta la superficie dell'acqua, come un velo che subito spariva, e con l'altra, allo stesso tempo, mescolare in un ampio e vigoroso giro (mi raccomando sempre dalla stessa parte se no si rovina tutto).

Il ritmo era lento e regolare: spargere e mescolare, spargere e mescolare.

*Caterina prese la pentola di acciaio; nella credenza cercò il pacchetto giusto fra le scatole: spaghetti, puré liofilizzato, barattolo di asparagi, risotti pronti, ... " Ma dov'è, ah ecco, **Polenta Istantanea**, pronta in un minuto" .*

Non si ricordava mai come si preparasse. Lesse le istruzioni: Dose per tre persone: tre bicchieri di acqua, un cucchiaino di sale, un bicchiere di farina.

"Mescola Ada, mescola, attenta 'ai gnocchi' ".

Oddio "i gnocchi", ecco la vergogna incombente.

Perché dovete sapere che si formavano a tradimento quando meno te lo aspettavi.

Una si sentiva la regina della polenta, l'impasto era omogeneo e morbido e ... una mescolata di meno o una manciata di farina troppo abbondante ed eccoli lì "i gnocchi", quelle palline che parevano prive di consistenza.

"Sì, ma adesso li spappolo sulla parete del paiolo".

E invece NO! Resistevano, si moltiplicavano, si ingrandivano.

Non c'era niente da fare. Alla sera se li sarebbero trovati nelle fette di polenta come il marchio dell'incompetenza.

Con un pulsante Caterina accese il fornello che sprigionò fiammelle azzurre. Misurò e versò l'acqua nella pentola, coprì con il coperchio e ritornò alle sue attività. Dieci minuti dopo il timer l'avvertì che l'acqua bolliva. Vi versò la farina gialla mescolando con la frusta, abbassò la fiamma, rimise il coperchio e andò a finire di apparecchiare la tavola.

Alda era lì davanti al paiolo, con le gambe ben piantate e la schiena dritta, l'impasto si era addensato e mescolarlo era faticoso. Aveva sparso l'ultimo pugno di farina. Controllò il fuoco. Ora non doveva essere troppo vivace altrimenti si sarebbe bruciato il fondo, ma nemmeno troppo blando se no si sarebbe fermata la cottura.

"Tira un po' su il paiolo" continuò ad istruire la nonna, "usa la *traversa* se no ti scotti le dita".

"Uh, mamma mia, come pesa!"

Il paiolo, nella foga, si portò appresso un cerchio stretto attorno alla vita.

"Tienilo ben fermo".

Alda con la mano libera prese l'attizzatoio e colpì ripetutamente il cerchio di ferro finché cadde con fragore sul piano della stufa, lo sistemò al suo posto, ridusse il fornello di un altro cerchio e riappoggiò il paiolo sul fuoco.

Alzarlo e abbassarlo di tanto in tanto perché prendesse il fuoco giusto, non smettere di mescolare per far sì che la polenta nella sua indolenza continuasse a sobbollire con regolarità.

La Lina osservava sempre affascinata quel rito. Sembrava una pozione magica. "Pfof" facevano le bolle sulla superficie.

"Pfof, pfof" e una si sgonfiava lasciando uscire il fumo e un'altra si formava tonda. Crescevano come tante cupolette e poi sparivano. All'inizio grandi e piccole, qua e là, si rincorrevano in fretta, in seguito, via via che la polenta si addensava, sempre più lente e pigre.

"Attenta Lina che la polenta schizza, allontanati, se ti colpisce ti lascia il segno".

Alda era accaldata, ogni tanto abbandonava il mestolo nell'impasto per asciugarsi il sudore sul viso. Faceva molto caldo davanti al fuoco, ma perché si cucinasse a dovere bisognava mescolare per tre quarti d'ora.

Il segnale l'avrebbe dato la polenta: al momento giusto l'impasto avrebbe seguito il mestolo staccandosi dai fianchi del paiolo.

Il tempo di tirar fuori una terrinetta larga e bassa, di bagnarne l'interno sotto al rubinetto e la polenta era pronta. Un'ultima mescolata perché assumesse un aspetto omogeneo e Caterina la versò nella terrina.

Il profumo familiare si spandeva per tutta la cucina.

"Ecco ci siamo".

Sulla tavola era pronto il tagliere di legno rotondo.

Con forza Alda afferrò il paiolo per due lati e con gesto deciso lo capovolse.

La polenta si adagiò né troppo morbida né troppo compatta, piano piano si assestò, prese la forma rotonda senza uscire dai bordi e rimase lì come una luna piena fumante.

Alda segnò una croce sulla polenta bianca e la coprì con una tela pulita, in attesa che gli uomini si fossere seduti a tavola.

"È pronto, venite a tavola!"

Luisa, appena rientrata si sedette stremata, Diego spense il computer e uscì dallo studio, si accomodò anche Caterina.

Non importa con che cosa l'avrebbero mangiata, forse ci sarebbe stato il radicchio con una fetta di salame o la frittata di cipolle o un po' di *tocio* o i fagioli stufati, una tazza di latte oppure anche niente, ma la polenta ci sarebbe stata sempre, ogni giorno, per riempire lo stomaco e per sfamarli tutti.

"Buona, ti è venuta bene. Hai visto che non ci voleva molto".

È proprio vero, uno spezzatino senza polenta non si può gustare appieno.

"Sì, ma non potrei mangiare polenta tutti i giorni."

(Gabriella Bosmin, *Che ne so di pecore e capre*, Agorà Libreria Editrice FeltreBL, 2008)