La polenta: umiltà, tradizione e il suo sottile profumo di onesta povertà

Augusto E Semprini

Esperto Assaggiatore Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino

Maestro Assaggiatore Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio

La chiamate pannocchia?

Sbagliato!

La infiorescenza che vedete si chiama spadice!

Le Magnoliofite si distinguono per i semi avvolti da un frutto, che li protegge e ne facilita la disseminazione. Il nome descrittivo *Angiosperme* significa infatti "seme protetto" da αγγειον, ricettacolo, e σπερμα, seme

Zea mays

Il mais è una pianta erbacea annuale della famiglia delle Poaceae, Magnnolyofita. È un cereale delle regioni tropicali e temperate, addomesticato dalle popolazioni indigene in Messico centrale circa 10.000 anni fa. Il mais è la base alimentare in America Latina.

Nelle regioni temperate è principalmente destinato all'alimentazione degli animali domestici, sotto forma di granella, farine o altri mangimi, oppure come insilato. Viene utilizzato per l'estrazione di amido e olio oppure alla fermentazione, allo scopo di produrre per distillazione bevande alcoliche o bioetanolo a scopi energetici.

JACK DANIEL'S
Old
No.7
BRAND
Tennessee
SOUR MASH
WHISKEY
DISTILLED & BOTTLED BY
JACK DANIEL DISTILLERY
LYNCHBURG, TENN. USA

Per riferirsi al mais si utilizzano diversi sinonimi, come frumentone, formentone, formentazzo, granone, grano siciliano, grano d'India, granoturco, melica, meliga e pollanca, alcuni derivati da dialetti locali o lingue minoritarie. Il suo nome è di origine spagnola, maíz, a sua volta d'origine più precisamente taino, mahis, dato che la pianta proviene dal centro Messico dove rappresentava l'ingrediente base della cucina azteca. Il termine "granoturco" o "granturco" deriva da grano turco, ossia «esotico, coloniale».

Il mais fu domesticato nella valle di Tehuacán del Messico. Gli Olmechi e i Maya ne coltivavano numerose varietà nella zona del Mesoamerica. A partire dal 2500 a.C. si ebbe la diffusione delle colture attraverso gran parte delle Americhe. L'intera regione sviluppò una rete commerciale basata sul surplus e la varietà delle colture di mais e dopo la scoperta delle Americhe esploratori e commercianti europei lo introdussero in altri paesi. Presente all'inizio del XVI secolo in Spagna e Portogallo, si diffuse in Francia meridionale, Italia settentrionale, nei Balcani, in altre parti del bacino mediterraneo, lungo la costa occidentale dell'Africa, e giunse in Cina intorno al 1540-50. Il mais si diffuse in regioni così diverse e lontane grazie al suo alto rendimento, al breve ciclo colturale e alla capacità di crescere in climi diversi con varietà ricche di zucchero chiamate generalmente mais dolce che di solito sono coltivate per il consumo umano.

I 10 maggiori produttori di mais nel 2013[16]	
Paese	**Produzione (tonnellate)**
Stati Uniti	353.699.441
Cina	217.730.000
Brasile	80.516.571
Argentina	32.119.211
Ucraina	30.949.550
India	23.290.000
Messico	22.663.953
Indonesia	18.511.853
Francia	15.053.100
Sudafrica	12.365.000
Mondo	**1.016.431.783**

La polenta e’ un antico piatto italiano a base di farina di mais. E’ stato l'alimento di base della cucina povera, in varie zone settentrionali alpine, prealpine, pianeggianti e appenniniche di Lombardia, Veneto, Valle d'Aosta, Piemonte, Liguria, Trentino, Emilia-Romagna e Friuli-Venezia Giulia, dove e’ ancora piuttosto diffuso. Il cereale di base e’ il mais che le dà il caratteristico colore giallo, mentre e’ di colore scuro quando si usa farro, segale o grano saraceno.

Le prime testimonianze scritte di coltivazioni di mais in Italia fanno riferimento ai territori della Repubblica di Venezia. In un'annotazione alla seconda edizione del Delle navigationi et viaggi di Giovan Battista Ramusio (Venezia, 1554), commentando un testo dello storico portoghese João de Barros (1496-1570), si afferma infatti che:

«La mirabile et famosa semenza detta mahiz ne l'Indie occidentali, della quale si nutrisce metà del mondo, i Portoghesi la chiamano miglio zaburro, del qual n'è venuto già in Italia di colore bianco et rosso, et sopra il Polesene de Rhoigo et Villa bona seminano i campi intieri de ambedui i colori»

Antocianidina	R_1	R_2	R_3	R_4	R_5	R_6	R_7
Aurantinidina	-H	-OH	-H	-OH	-OH	-OH	-OH
6-idrossi-Cianidina	-OH	-OH	-H	-OH	-OH	-OH	-OH
Cianidina	-OH	-OH	-H	-OH	-OH	-H	-OH
6-idrossi-Delfinidina	-OH	-OH	-OH	-OH	-OH	-OH	-OH
Delfinidina	-OH	-OH	-OH	-OH	-OH	-H	-OH
Europinidina	$-OCH_3$	-OH	-OH	-OH	$-OCH_3$	-H	-OH
Tricetinidina	-OH	-OH	-OH	-H	-OH	-H	-OH
Luteolinidina	-OH	-OH	-H	-H	-OH	-H	-OH
Apigeninidina	-H	-OH	-H	-H	-OH	-H	-OH
Pelargonidina	-H	-OH	-H	-OH	-OH	-H	-OH
Malvidina	$-OCH_3$	-OH	$-OCH_3$	-OH	-OH	-H	-OH
Peonidina	$-OCH_3$	-OH	-H	-OH	-OH	-H	-OH
Petunidina	-OH	-OH	$-OCH_3$	-OH	-OH	-H	-OH
Rosinidina	$-OCH_3$	-OH	-H	-OH	-OH	-H	$-OCH_3$

TWININGS
INFUSIONS
SOLVA
BICARBONAT
DI SODIO PURISS
MILLE USI
PER MILLE OCCASI

La zuppa di acqua e farina di cereali si trova già nella cultura egizia ed era fatta con orzo. E’ possibile che il termine polenta derivi dalla parola tedesca pollen ovvero fior di farina ma c'è chi sostiene che essa discenda dal vocabolo puls con il quale i latini chiamavano un impasto a base di farro menzionato da Plinio e da Apicio. Orzo, miglio o grano saraceno, sminuzzati in un mortaio e cotti in acqua erano comuni nella cucina contadina medievale come base da condire con olio o lardo di maiale.

Si trattava di un cibo destinato ai poveri e tale rimase anche quando al posto della farina di fava, di farro o d’orzo fu introdotto il granturco. Il mais giunse dall’America precolombiana grazie a Cristoforo Colombo, che, nel suo Giornale di Bordo, non manca di parlare del cereale dicendo che ha un sapore gradevole e che tutta la gente del paese vive di quello. In Europa la cultura del mais si afferma gradatamente a partire da trent'anni dopo e ha il suo apice nel 1630, anno in cui Venezia fu colpita da una tremenda carestia. Per sconfiggere la fame si ricorse ai cereali e fra questi anche al mais.

Pietro Longhi "La polenta"
1740 ca.
Museo del Settecento Veneziano

Metallo o lega	Resistività (in $\Omega \cdot mm^2 \cdot m^{-1}$)	Conduttività (in % rispetto a Ag)
Argento	0,0164	-
Rame	0,0173 ÷ 0,0179	94,80 ÷ 91,62
Oro	0,023 ÷ 0,024	71,30 ÷ 68,33
Alluminio	0,0276 ÷ 0,033	59,42 ÷ 49,69
Zinco	0,06 ÷ 0,07	27,33 ÷ 23,43
Ottone	0,06 ÷ 0,08	27,33 ÷ 20,50
Bronzo	0,05 ÷ 0,10	32,80 ÷ 16,40
Nickel	0,078 ÷ 0,11	21,03 ÷ 14,91
Stagno	0,11 ÷ 0,12	14,91 ÷ 13,66
Acciaio	0,10 ÷ 0,25	16,40 ÷ 6,56

Come si chiama

il bastone per la

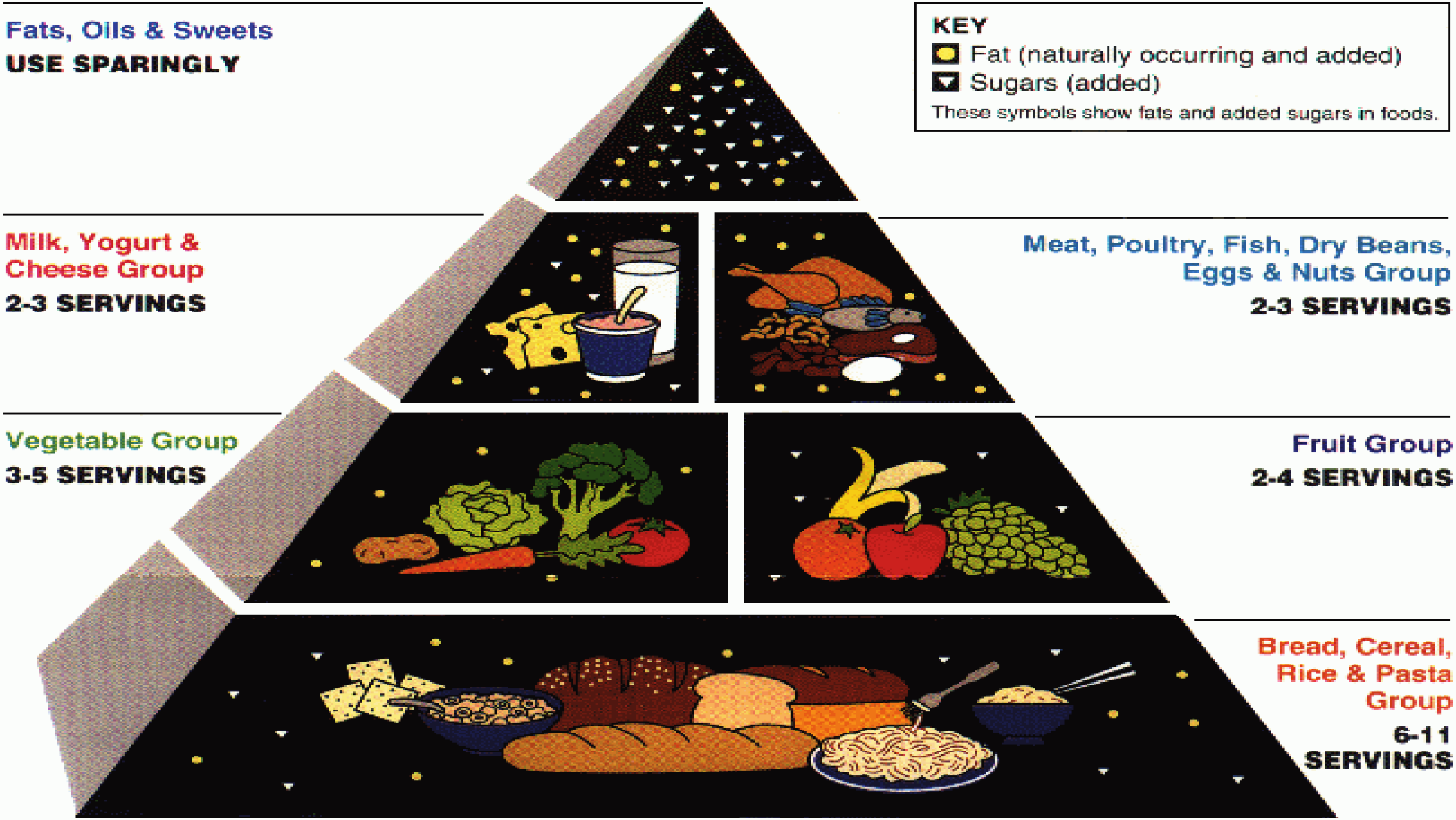
polenta?

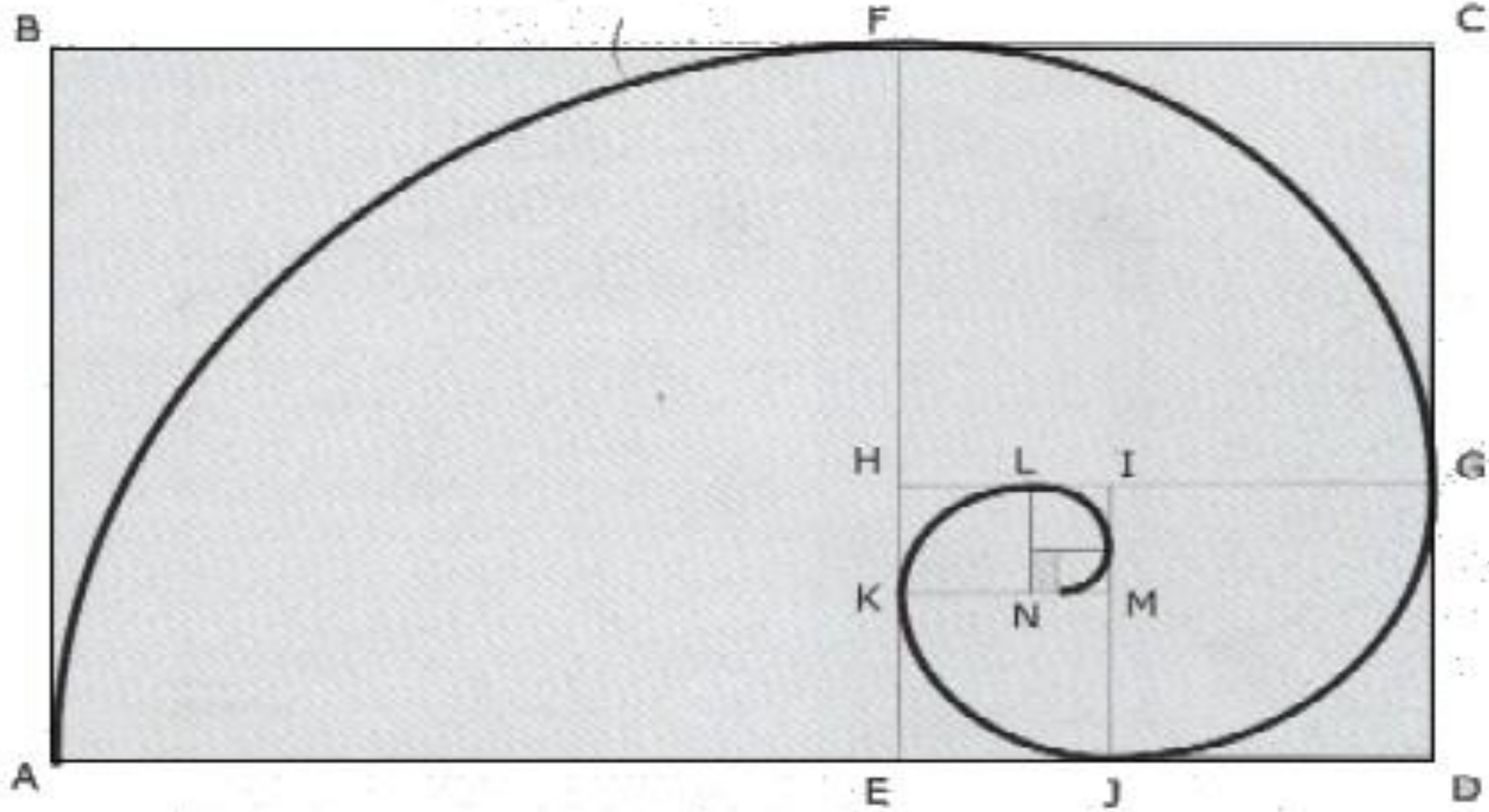
Tarel

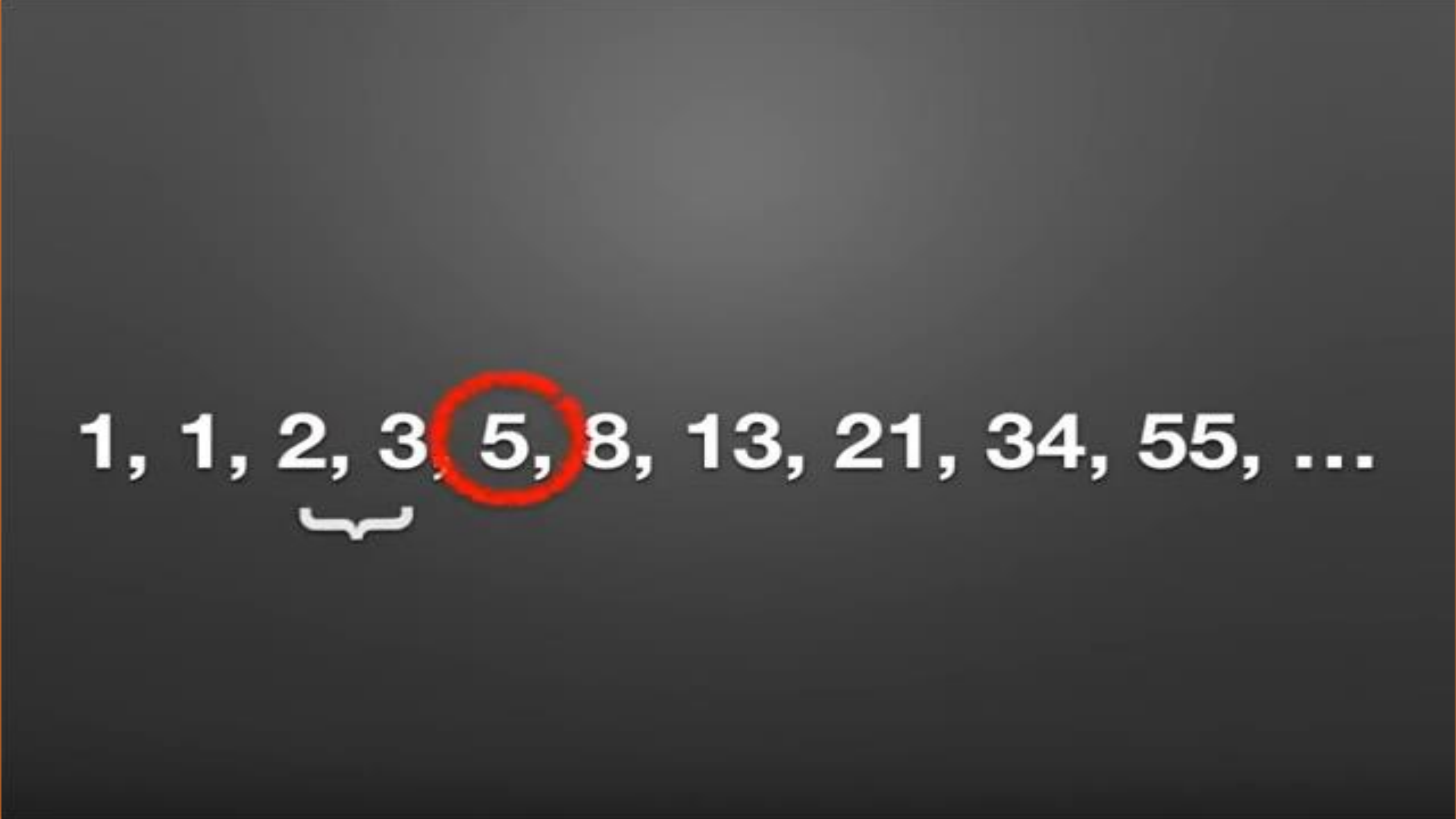
voce dialettale bergamasca

Ho sentito la madre di un mio amico che sussurrava?

"mi piace il tarello"... ho otto anni potete spiegarmi cos'è il tarello per favore?
l'ho chiesto anche al mio fratellone ma non mi ha risposto!


Fats, Oils & Sweets
USE SPARINGLY
KEY
Fat (naturally occurring and added)
Sugars (added)
These symbols show fats and added sugars in foods.
Milk, Yogurt & Cheese Group
2-3 SERVINGS
Meat, Poultry, Fish, Dry Beans, Eggs & Nuts Group
2-3 SERVINGS
Vegetable Group
3-5 SERVINGS
Fruit Group
2-4 SERVINGS
Bread, Cereal, Rice & Pasta Group
6-11 SERVINGS


B
F
C
H
L
I
G
K
N
M
A
E
J
D


1, 1, 2, 3, 5, 8, 13, 21, 34, 55, ...

La reazione di Maillard

Per reazione di Maillard si intende la serie di fenomeni dovuti all'interazione di zuccheri e proteine durante la cottura. I composti che si formano sono bruni e con odore di crosta di pane appena sfornato. Le reazioni sono eterogenee ma attraverso la formazione di un intermedio (composto di Amadori) si formano diverse sostanze quali le melanoidine dall'odore e dal colore caratteristico.

Le reazione di Maillard è affascinante e merita una serata a sé, ma adesso siete abbastanza colti e possiamo sederci a tavola!