

Introduzione

DI VIGILIO GIOVANELLI



Tre e trentacinque. Ambo secco. Potremmo giocarcelo. Tre sta per le edizioni di questo volumetto che si è proposto fin dalla prima edizione (molti anni fa) di promuovere la nostra farina e i ristoranti che la utilizzano nei loro piatti.

In verità questa terza edizione, pur essendo una riedizione della seconda, è un po' diversa. Infatti non è puntata necessariamente sulle ricette a base di farina, sebbene in tutti i ristoranti nominati sappiamo che si può trovare un piatto di polenta, la nostra fragrante polenta di Storo.

Attenzione, ristoranti nominati. Sono quelli che hanno accolto il nostro invito per un incontro nell'inverno scorso, quando cominciavamo a parlare dell'ipotesi di riedizione, considerando che le copie dell'edizione precedente erano andate esaurite.

E qui veniamo al secondo numero dell'ambo. Quest'anno la Cooperativa Agri Novanta compie trentacinque anni. E il libro per noi rappresenta un bel modo di festeggiare il compleanno e contemporaneamente festeggiarlo assieme ad alcuni amici (prima che clienti), in questo caso i ristoratori.

Questa edizione mi consente pure di tracciare un bilancio delle innovazioni avvenute nel decennio trascorso dall'edizione precedente. Perché di cose ne sono successe.

Per dirne una, direi la principale, nel 2011 la Cooperativa ha effettuato un grande sforzo, costruendo la nuova sede, grande ed ospitale. Tanto ospitale da accogliere tutte le strutture necessarie alla trasformazione ed alla commercializzazione dei nostri prodotti.

Che sono aumentati. Se all'inizio c'era solo la farina gialla, che resta il prodotto leader della Cooperativa, se le patate si sono aggiunte nel primo decennio del terzo millennio per combattere tramite la rotazione l'insetto che minacciava le radici del granoturco, poi ci si è arrangiati con la fantasia tornando alle tradizioni. Ci fu un tempo in cui il frumento era una delle colture cui la comunità di Storo era particolarmente affezionata. Infatti dalla farina bianca le massaie del grosso borgo del basso Chiese ricavano le "Foài", le tagliatelle,







Festival della Polenta 2023

leccornie che si mangiavano in famiglia nei di di festa. Anche il frumento è partito come coltivazione per fare la rotazione con il granoturco, ma successivamente è diventato un altro prodotto leader.

Di certo ha contribuito (e verrebbe da dire che non tutti i mali vengono per nuocere) alla diffusione della farina bianca (di tipo 1, quasi integrale), complice certamente il periodo fosco della pandemia, quando si era costretti io casa dal lockdown e donne e uomini impararono a fare la pasta in casa. Pasta, dolci, pane... Insomma, si imparò, anzi, si potrebbe dire che ci si divertì a cucinare molti cibi, in fondo un modo per sconfiggere la tristezza e la frustrazione del tempo io cui ti moriva la gente accanto e non potevi nemmeno partecipare alla sepoltura, un costume che nelle nostre valli è diffuso.

Arrivata la farina bianca, doveva arrivare il mulino. Dobbiamo ricordare che la farina gialla è priva di glutine, che invece è presente nella farina bianca. Ergo, non è possibile macinare le due farine con lo stesso mulino. Allora per qualche anno la Cooperativa ha portato il frumento a macinare in Veneto, ma non aveva senso sul piano economico. Così alla fine ci siamo convinti a progettare il nuovo mulino, apposta per produrre la farina bianca.

Un progetto riuscito, quello della farina bianca, anche se non sempre è stato accolto dai panificatori. Infatti possiamo contare su una platea di affezionati fra coloro che producono pane e dolci, ma abbiamo dovuto constatare che a dispetto delle tante chiacchiere edificanti, molti panificatori preferiscono comperare farina che proviene da oltre confine (non solo trentino, ma anche italiano e talvolta europeo) per una banale convenienza economica. Comunque siamo soddisfatti per il lavoro svolto e per i risultati ottenuti.

Un'altra novità? Le manifestazioni inventate dalla Cooperativa con l'obiettivo di valorizzare i nostri prodotti.

Nel 2016 è nato il Festival della polenta. Potevamo farci scappare l'occasione di valorizzare il prodotto principale della nostra terra? No. Nelle piazze e



Festival della Polenta 2023

nelle strade di Storo, nel primo fine settimana di ottobre, migliaia di persone provenienti anche da fuori provincia degustano e giudicano le polente in gara. E ce n'è per tutti i gusti, cucinate da gruppi di volontari provenienti da altre vallate del Trentino.

Insieme alle farine (compresa quella di grano saraceno) che fanno della piana di Storo un polo cerealicolo provinciale, ci sono altri prodotti da valorizzare, sempre figli della nostra terra. E' così che sono stati inventati altri due appuntamenti: la Festa del pane, che da tre anni si svolge nella domenica delle palme, quando i primi tiepidi umori della primavera consentono di godere l'ebbrezza di stare all'aperto. E poi (ultima creatura) il Festival della castagna, perché la valle del Chiese è terra di marroni pregiati, e Agri Novanta vuole valorizzarli.

Ecco i motivi che ci hanno spinto a realizzare una terza edizione dell'Oro di Storo, che vuol essere un agile strumento per conoscere i ristoranti che piacciono a noi, le loro storie ed il coraggio di operare in zone non sempre agevoli.

Oggi, guardandoci indietro e pensando a trentacinque anni fa, ci permettiamo di sorridere di fronte alle fatiche fatte: lo studio per far tornare (grazie all'università di Padova) il granoturco alle caratteristiche originali; gli investimenti milionari per uscire dalla sede storica (angusta e non adatta ad accogliere le quantità di prodotti lavorati); le critiche subite per il puro gusto del campanile e dell'invidia; le aggressioni degli insetti come la diabrotica e la piralide, sconfitti con armi biologiche. E potremmo andare avanti.

Ma mi fermo perché sono un ottimista e non voglio farmi condizionare dagli eventi negativi. Oggi la Cooperativa distribuisce quasi tre milioni all'anno di euro ai produttori, e scusate se è poco in una valle che fino all'inizio degli anni Novanta aveva dimenticato cosa fosse l'agricoltura, perché il lavoro in fabbrica era più comodo.

Il re, la regina, gli eredi e i cortigiani

DI GIULIANO BELTRAMI

Il re della produzione agricola della valle del Chiese è indubbiamente il granoturco, definito grano nostrano dopo che, sul finire degli anni Novanta del Secolo Ventesimo, il Consorzio Bim del Chiese (che raccoglie tutti i Comuni della valle) nell'ambito di un progetto finanziato dall'Unione Europea (il Programma Leader Due) commissionò alla facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Padova la tipizzazione del seme.

In altre parole, anzi, usando le parole del popolo, con il passare dei decenni il granoturco si era imbastardito, degenerando rispetto alla forma ed alle caratteristiche genetiche di partenza; bisognava riportarlo allo stato iniziale. Gli esperti dell'Università patavina ci provarono, e ci riuscirono, così il grano nostrano tornò allo splendore iniziale.

Nostrano? È indiscutibile, è nostrano, ma non è nato qui. Nel Chiese arrivò. Sul quando (secondo dopoguerra? Primi del Novecento?) si addensa la nebbia del tempo. C'è chi racconta che a portarlo sia stato un sacerdote. Sarà vero? Anche qui il mistero è fitto. Comunque è arrivato e si è stabilito, trovando un terreno favorevole.

Veniva dalla provincia di Vicenza: precisamente da Marano. C'è chi come Antonio Di Lorenzo (coautore del volume "Il mais di Marano nel piatto - la polenta, innovazione e tradizione") si esercita fantasiosamente nel paragone fra il Marano e la Ferrari, uniti da tre caratteristiche: il nome, il colore e... una marcia in più.

Il nome. Marano e Maranello non sono proprio vicini: il primo è un paese in provincia di Vicenza, il secondo è nei pressi di Modena. Tuttavia i loro nomi sono indubbiamente simili e possono ispirare le fantasie. Anche perché ci sono le altre pietre di paragone: il colore rosso Ferrari al quale si avvicina quello dell'oro di Storo. Infine la qualità: lo abbiamo detto, la Ferrari ha una marcia in più (lo diciamo da tifosi, anche quando non è al massimo e si perde dietro ai tedeschi o agli inglesi), e dite, il grano nostrano (l'antico Marano) non ha una marcia in più rispetto alle altre qualità di granoturco che si trovano in giro per l'Italia?





A proposito delle origini del nostro re, Francesco Soletti, nella pubblicazione già citata, racconta: "In un momento in cui si parla con apprensione dei possibili effetti dell'impiego in agricoltura degli organismi geneticamente modificati è significativo ricordare come cent'anni fa Antonio Fioretti, benemerito agricoltore da Marano Vicentino, procedette a selezionare un tipo di mais che si adattasse al meglio alle terre ghiaiose ed asciutte del Leogra. Punto di partenza erano due varietà già acclimatate: come impollinante, il Nostrano, un mais precoce molto diffuso, con pannocchia conica, corta e non molto colorita; come portaseme, il Pignoletto d'Oro, proveniente da Rettorgole di Caldogno, caratterizzato da chicchi vitrei e quasi rossi, dai quali si traeva una farina di qualità superiore. Il prodotto dell'incrocio venne seminato l'anno successivo nel podere Fioretti e così si fece per oltre vent'anni allo scopo di fissarne i caratteri e di accrescerne la fertilità e la produttività. La selezione veniva fatta poco prima della raccolta, in un appezzamento situato nel centro del podere, dove era minore la possibilità di impollinazioni indesiderate. Si sceglievano le piante più robuste, di altezza leggermente inferiore alla media e portanti almeno due pannocchie. La varietà risultante, giusto compromesso tra rusticità e rendimento, come sappiamo, ebbe notevolissima fortuna in Italia e nel mondo. È il mais Marano che ancora oggi è custodito nella banca del germoplasma dell'Istituto di Genetica e Sperimentazione Agraria Strampelli di Lonigo. Per attenerci alla terminologia tecnica, la prima cosa da dire è che trattasi di una varietà a impollinazione libera e non, com'è ormai consuetudine, un ibrido".

Tutto ciò per il Marano. Il Nostrano di Storo, così com'è uscito dalla tipizzazione dell'Università di Padova, è una varietà con personalità propria. Gli studiosi scoprirono la bellezza di ventisei ecotipi diversi. L'ecotipo indica la tipologia di granella che si trova in un determinato luogo ed è il terzo gradino, dopo la specie e la varietà. Il Nostrano di Storo sarà pure pronipote del Marano, ma ha acquisito, con il passare dei decenni, una sua personalità ed un suo carattere, figlio della terra in cui viene coltivato. Insomma, è Nostrano, punto e basta.

LA REGINA

Accanto ad un re non può mancare una regina. Nel nostro caso è la farina, anzi, farina gialla di Storo, come ormai è conosciuta. E a testimoniare la sua notorietà ci pensano i responsabili della Cooperativa Agri Novanta (sede nella periferia di Storo in un edificio funzionale che ospita pure un negozio di prodotti tipici), i quali rispondono alle richieste e spediscono quasi giornalmente pacchi di farina in tutta l'Italia Settentrionale a grossisti, ma anche a ristoratori e a privati. Ad ingrossare le schiere dei "polentomani" ci hanno pensato la televisione e la stampa specializzata: la farina di Storo negli ultimi vent'anni è passata praticamente in tutte le trasmissioni (e sono tante) che si occupano di gastronomia, di ambiente e di agricoltura. E da lì è cominciato il passaparola. La polenta, con quella pasta ruvida, ha il tocco della rusticità. Rispetto alle altre polente risulta granulosa, quasi fosse, senza esserlo, di farina integrale. Il sapore è forte e segnala una personalità spiccata. Il colore vivo la rende ancora più appetibile.



I CORTIGIANI

Molti sono i prodotti che le fanno la corte. E lei, la polenta, non è un tipo schizzinoso: si accompagna volentieri con gli amici, anche se ha i suoi gusti. Lo si potrà notare nelle ricette contenute in questo volume.

Nella carbonera si abbraccia con salame, formaggio e burro, mentre nella macafana fa comunella con le erbe e il formaggio. Ma non disdegna la selvaggina, i funghi il gorgonzola, il coniglio, i crauti... Quanto ben di Dio intorno alla regina!

GLI EREDI

E gli eredi? Viviamo nell'epoca della fantasia, che ha spinto le cucine a piatti sempre più elaborati con l'utilizzo di sapori a volte anche arditi.

Ci fu un tempo (quando dalle nostre comunità si emigrava, diciamo fra la fine dell'Ottocento e la metà del Novecento, a causa della povertà della vita in montagna) in cui la polenta era il piatto unico. E veramente unico, nel senso che la si mangiava spesso da sola, non essendoci null'altro sul tavolo. Si contavano le castagne all'inizio dell'inverno per farle durare fino alla primavera inoltrata ed all'arrivo dei primi prodotti dell'orto. Si bagnava la polenta nel latte, ma ben attenti a non sprecarlo. Si accompagnava nelle feste comandate con la gallina uccisa per l'occasione. Ma il più delle volte era polenta e basta.

Oggi è diverso. Oggi con la farina ci si è ingegnati ad inventare piatti e prodotti nuovi. Un pizzaiolo di Trento, conosciuto come il "Baffo delle Laste", fu il primo a lanciare la pizza di farina gialla. Ora è stato seguito da altri. Elena del Bar Caffè Centrale di Storo, dal canto suo, sperimentò il gelato, che oggi viene consumato con soddisfazione e viene prodotto anche altrove.

I panifici di Storo si sono lanciati nella produzione di biscotti, adorabili per la loro croccantezza. Infine un giovane storese, Roberto del "Dolce peccato", ha inventato il panettone. Ora lo ha seguito Marco del Miralago di Baitoni. Niente da dire: prelibato!

Come concludere? Gli eredi sono divenuti l'orgoglio del re e della regina.