

RACCONTI DEL TERRITORIO: LE RICETTE DELLE NONNE POLENTA CONCIA

M MADONNA
DI CAMPIGLIO



La polenta cocia è un alimento di montagna unico, da festa grande e da consumare senza altro companatico. Un tempo veniva condita nella tipica basia, la coppa in legno impiegata per spannare, ovvero separare la panna dal latte.

Questo piatto, secondo un'antica tradizione, veniva confezionato in occasione del giorno della pesa del latte che si svolgeva in estate sulle malghe. La pesa era il controllo che ogni proprietario effettuava per verificare quanto latte fosse stato prodotto dalle proprie mucche. Era quella l'occasione per mangiare tutti assieme la Polenta Coccia; un evento festoso, atteso e sospirato, sia dai malghesi impegnati nella custodia degli animali all'alpeggio sia dai proprietari giunti dal paese.

Ingredienti

- Farina gialla di Storo
- Sprezza delle Giudicarie stagionata tagliata a scaglie
- Formaggio di malga grattugiato
- Burro (meglio se di malga)
- Salvia
- Pepe
- Sale

Procedimento

Preparare una polenta non troppo tenera e salata appena più del normale.

Mentre la polenta cuoce a parte tagliare a scaglie il formaggio sprezza e grattugiare il formài de môt, entrambi andranno poi mescolati con una generosa quantità di pepe.

In una capace coppa in maiolica, stendere un leggero strato di sprezza e iniziare, avvalendosi di un cucchiaino, a "sfogliare" a bocconi la polenta dal paiolo, disponendola a strati e cospargendola di sprezza e formai da môt grattugiato.

Continuare in questo modo a intervallare strati di polenta con strati dei due formaggi, fino a terminare la polenta e il formaggio.

Una volta ultimata la stesura rosolare in una padella il burro e la salvia fino a quando il composto non avrà preso un colorito nocciola.

Quindi, cospargere la pietanza contenuta nella coppa con il burro fuso, il quale una volta toccata la pietanza dovrebbe produrre una schiuma accompagnata dal tipico suono sibilante "... sssshh!"