

IL GIORNO CRONISTI in CLASSE

2014-2015



Con il Patronato di



PARTNER



Il mondo nei piatti valtellinesi

Patata, grano saraceno e mais: ingredienti che arrivano da molto lontano

MILANO ospiterà l'EXPO, l'esposizione universale che si svolge ogni cinque anni in una nazione diversa e prevede la presenza di oltre 130 paesi da tutto il mondo. Il tema riguarderà l'alimentazione e la classe 2^A della scuola secondaria di primo grado di Ardenno, in previsione della futura visita, ha deciso di raccogliere informazioni sull'origine, il viaggio e l'introduzione in Europa e in Italia degli alimenti tipici della cucina valtellinese. Nei pizzoccheri la regina è la patata che i ragazzi hanno scoperto essere originaria del Sud America.

IL TUBERO, coltivato dagli Incas e da loro chiamato "papa", veniva utilizzato come pane. Arrivò in Europa a fine '500, all'inizio, però, era considerato malsano perché cresceva sotto terra. Nella Francia del 1700 Luigi XVI si convinse delle sue qualità grazie ad uno speziale che gli preparò



Ingredienti della tradizione alimentare valtellinese

una cena tutta a base di patate. In Italia fu importata dal Portogallo e dalla Spagna alla fine del '600 e non fu subito apprezzata. Sembra incredibile, ma nel 1778 un parro-

co ligure, per convincere i cittadini che i tuberi erano innocui, li dovette consumare pubblicamente! In Valtellina la patata fu introdotta alla fine del 1700 diventan-

do col tempo alimento principale sulle tavole. Un altro ingrediente fondamentale dei piatti valtellinesi, come gli sciatt, frittelle ripiene di formaggio, e gli stessi pizzoccheri, è il grano saraceno, pianta originaria della Siberia e Manciuria. Si diffuse in Cina nel X secolo e in Europa arrivò nel tardo Medioevo, probabilmente introdotta dai turchi nella penisola balcanica o propagata dalla migrazione dei popoli mongolici nella Russia meridionale, fino alla Germania. E' certo che giunse nelle regioni del nord-est dell'Italia nella prima metà del XVI secolo. In Valtellina se ne parla per la prima volta in un documento della famiglia Besta di Teglio della seconda metà del '600, dove viene chiamata "formentone". Il grano saraceno è seminato nella stagione calda e nella valle si coltivava sul versante retico perché più soleggiato. La sua produzione è andata col tempo diminuendo perché faticosa a

causa dei luoghi impervi su cui era praticata, costosa e laboriosa. Non possiamo non parlare infine della gustosa polenta valtellinese, un misto di farina di grano saraceno e di mais. Quest'ultimo era inizialmente un alimento estraneo alla nostra cultura europea, ma attirò presto l'attenzione dei conquistatori spagnoli dell'America centrale. Veniva scaldato dagli indigeni nell'acqua e questo procedimento lo rendeva un superalimento molto nutritivo; ne facevano poi una pasta a forma di focaccia che veniva cotta o ne ottenevano bevande alcoliche.

Alla fine del Cinquecento venne introdotto in Europa e in Italia. Peccato che di mais qui si moriva: cucinato direttamente perde la vitamina PP e se consumato come alimento principale causa la pellagra. Pizzoccheri e polenta, quindi, celano una lunga storia di tradizioni, viaggi e scoperte che li rendono "internazionali".

NOSTRA INTERVISTA SULLE ABITUDINI ALIMENTARI PARLANO GLI STRANIERI

Varietà di etnie, incontro di sapori

«**POLENTA** e pizzoccheri piatti internazionali?»

Questa notizia ha spinto gli alunni della classe coinvolta nelle ricerche a conoscere le abitudini alimentari degli stranieri che si sono stabiliti sul territorio valtellinese, per scoprire, inoltre, se gradiscono la cucina locale. Gli intervistati sono tredici e i più provengono dall'Europa, in particolare dell'Est, due dall'America centrale e meridionale, uno dal Marocco e uno dalla Cina. La maggior parte vive sul territorio da quindici anni circa, pochi da più di trenta e cinque da due o tre anni. Una delle domande riguardava la composizione dei piatti tradizionali stranieri.

Ci sono ingredienti o prodotti che non trovi in Valtellina?

«Sembra che siano in vendita quasi tutti. Alcuni, però, come la farofa impiegata nella preparazione della feijoada brasiliana (riso bianco con l'aggiunta di fagioli neri e di carni diverse) e il bratwurst svizzero originale, insaccato composto da carne di man-



Tao e Mira mostrano piatti della cucina cinese e serba

zo, di pollo e di tacchino, sono invece difficilmente recuperabili. Altri vengono acquistati in negozi specifici a Sondrio o a Milano, oppure arrivano direttamente a domicilio dai paesi d'origine. Ci sono ingredienti tipici che alcuni intervistati riescono a coltivare nei loro orti, come ad esempio l'aneto che è una pianta aromatica usata nella cucina russa, oppure i cavoli neri e le rape bianche per la cucina cinese. Con grande sod-

disfazione si è scoperto che molti stranieri apprezzano la cucina valtellinese; il piatto preferito sono i pizzoccheri: «Eccellenti!» ha riferito Mira, originaria della Serbia, «Adoro i formaggi che ci sono all'interno», dichiara la cubana Yurisandra. Inoltre c'è chi sa cucinarli: «Io ho imparato a preparare gli sciatt» riferisce Kiran, proveniente dall'Inghilterra. Gli stranieri, quindi, mangiano anche valtellinese e cosa ancor più interessante, preferiscono la cucina del territorio alla loro! Quando torneranno nel paese di provenienza saranno molto felici di proporre i piatti tipici valtellinesi a familiari e amici, laddove sarà possibile trovare gli ingredienti necessari. Anche se la Valtellina non presenta un gran numero di abitanti è comunque ricca di tante nazionalità ed etnie diverse che nel corso del tempo hanno assorbito un po' della tradizione del posto. Varrebbe la pena conoscere meglio la loro alimentazione tipica per imparare a cucinare e a condividere un po' di mondialità.

LA REDAZIONE

Istituto Comprensivo di Ardenno
Scuola Secondaria di primo grado «Ezio Vanoni»
Ardenno - Sondrio (SO)

CLASSE 2^A

ALUNNI: Francesca Azzalini, Luca Bertolini, Georgian Buhonita, Chiara Covaia, Elisa De Giovanetti, Emma Donati, Kevin Faraci, Ruben Faraci, Alisia Hasani, Anna Lassi, Alice Maggi, Adele Mainini, Martinoli Yuri, Alessio Mirandola, Gabriele Motta, Veronica Muffatti, Filippo Patriarca, Martina Pedroli, Sara Songini, Giulia Speciale, Fabio Sterlocchi, Andrea Terbaldi, Andrea Triangeli.

DOCENTE: Stefania Angileri

