

Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: FARINA PER POLENTA TRADIZIONALE DI LANGA

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

Le quattro varietà tradizionali di mais per produrre farina per polenta sono:

- **L'Ottofile:** prende il nome dalla caratteristica specifica di avere una pannocchia con otto file longitudinali di chicchi dalla forma arrotondata di colore arancio, molto ricchi di amido. Veniva seminata per lo più nella Langa alta ed ha un ciclo produttivo medio.
- **La Pignolet:** deriva il suo nome dall'avere i chicchi dotati di una piccola protuberanza che fa assomigliare la pannocchia vagamente ad una pigna. I semi sono di un bel colore arancio vivo con un contenuto della frazione amidacea e setolosa molto equilibrata. Si semina a partire dalla bassa Langa sino alla pianura Cuneese e Torinese con un ciclo produttivo medio precoce.
- **Il Marano:** è un mais dal ciclo produttivo precoce, con una pannocchia molto piccola dai chicchi di un bel colore rosso-amaranto vivo, con una frazione setolosa preponderante rispetto alla frazione amidacea. Veniva seminato dalla bassa Langa sino al Monferrato e all'Alessandrino.
- **La Quarantina:** chiamata così per il suo ciclo produttivo precocissimo, veniva seminata in tutta l'areale langarolo, soprattutto in secondo raccolto e quando le avverse condizioni climatiche impedivano la semina di mais Ottofile, Pignolet e Marano in modo da poter avere, comunque, la produzione necessaria per il sostentamento della famiglia giacché era impensabile sopportare una annata senza la produzione di mais da polenta.

Bisogna ricordare che tutte e quattro le varietà di mais necessitano di cure maniacali nel mantenere la purezza della tipicità che si ottiene con la selezione annuale delle migliori pannocchie che vengono accantonate per essere utilizzate come seme per la successiva annata; le varietà di mais in oggetto si stanno estinguendo proprio perché i vecchi contadini, che conoscevano bene l'esigenza e la tecnica di selezione, non tramandano più il loro sapere ai figli, perché la semina dei mais nostrani non è più una esigenza primaria e, commercialmente, non vengono assolutamente valorizzati dall'industria di trasformazione.

I mulini che producono farina tradizionale per polenta fanno seminare con contratti di produzione le varietà di mais in oggetto, garantendo ai contadini prezzi adeguati alla eccezionale bontà delle stesse (prezzi superiori anche di 3–4 volte rispetto a quelli pagati per le varietà comunemente coltivate).

La bontà della materia prima viene poi esaltata dalla miscelazione delle quattro varietà e dalla macinazione.

Non si incontrano grandi difficoltà nel trovare contadini disposti a seminare i mais nostrani perché le tecniche di produzione che vengono imposte sono quelle tradizionali sino a 40–50 anni fa, più rispettose della natura e vicine alla sensibilità ambientale che sta facendosi strada in molti di loro, ottenendo, peraltro, una adeguata remunerazione.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La coltivazione di queste varietà tradizionali di mais avviene nelle Langhe.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

La macinazione delle varietà di mais in oggetto avviene con l'utilizzo di macine in pietra a lenta rotazione (circa 100 giri al minuto) che danno come prodotto la farina integrale giacché la macinazione su pietra lascia nella farina tutte le parti di cui è composto il chicco, compresa la parte più pregiata, il germe che, nella macinazioni industriali frazionate, viene, invece, separato e tolto dalla farina. È importantissima la

tecnica di macinazione su pietra perché il germe viene, in questo modo, spappolato e macinato e si amalgama alla farina che diventa adatta a produrre polenta di caratteristiche organolettiche eccellenti.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali in cui avviene la preparazione delle farine sono in regola con le attuali disposizioni di legge riguardanti la sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

Nelle Langhe, come in tutto il resto del Nord Italia ove la polenta era alimento della dieta giornaliera, sino agli anni cinquanta, era consuetudine da parte dei contadini seminare grandi superfici di mais per uso zootecnico e riservare una parcella del campo migliore dell'azienda per la semina della meliga per la polenta. La meliga per la polenta era il frutto di selezioni durate decenni, effettuate direttamente dai contadini allo scopo di ottenere un mais dalle qualità organolettiche eccellenti senza curarsi dell'aspetto produttivo, a differenza di quello ad uso zootecnico che doveva e deve tuttora soprattutto essere una varietà molto produttiva.

Così si selezionarono l'Ottofile, la Pignolet, il Marano e la Quarantina.

Negli anni Sessanta e Settanta, la tradizione di consumare polenta era andata progressivamente perdendosi e, di pari passo, si era persa l'abitudine di seminare i mais tradizionali per la polenta. Si era anche perso il "gusto" della polenta tradizionale soppiantata da polentine preparate con le varie farine industriali (bramate, semolate, ecc.) dai tempi di cottura più brevi e di più facile reperimento ma dalle caratteristiche organolettiche piuttosto anonime.

A cavallo tra la fine degli anni Settanta e i primi anni Ottanta, si è iniziato un paziente lavoro di ricerca degli ultimi contadini che ancora seminavano le varietà di meliga nostrana per polenta e, solo grazie all'intraprendenza di imprenditori appassionati, si è potuto salvare l'Ottofile e la Pignolet che erano veramente sull'orlo dell'estinzione.