

L'iniziativa Ad Arcevia sei domeniche speciali Ragù, formaggio, funghi: è un trionfo di sapori

## Sono i giorni della polenta e dei suoi mille condimenti

Il contributo della Politecnica per valorizzare questa tipicità

12

ristoranti

a pranzo e a cena con menu diversi

**T**empo di polenta. L'alimento che viene abbinato alla tradizione marchigiana e ha la capacità di far ritornare indietro nel tempo e creare un clima familiare è protagonista, da domani, ad Arcevia per sei domeniche consecutive fino a domenica 12 marzo. Con la sua dodicesima edizione torna infatti "Una domenica andando a polenta" con novità e un calendario più ricco. Un modo per apprezzare ancora di più ciò che i marchigiani amano tanto: l'oro giallo, e cioè la classica farina di mais che all'inizio del secolo scorso era il principale alimento di una cucina povera come quella dei nostri contadini.

### Una lunga storia

«La polenta è un grande piatto. Pare che se ne sia trovata traccia anche a Tebe, nell'antico Egitto. Anche i romani la cucinavano ma utilizzando il farro o altri cereali perché il protagonista di questa bontà arrivò solo con la scoperta dell'America. La polenta vera è quella con il mais o granturco come veniva chiamato un tempo, perché "turco" era lo strano, lo straniero, l'esotico - sottolinea Roberto Perrone, giornalista, scrittore e critico enogastronomico - La polenta ha salvato dalla fame milioni di persone: era un piatto povero, come tanti altri della nostra tradizione, ma buono. Negli ultimi decenni è stato però messo in difficoltà e vilipeso per tre motivi. Richiama al freddo, al Nord, (infatti la risposta meridionale all'epiteto "terrone" è "polentone"); costringe all'abbinamento e quindi a una certa ricchezza del piatto e infine, strettamente legato al punto precedente, è stata eliminata da quasi tutte le diete». Quando si pensa alla polenta si pensa a un piatto complesso. «Innanzitutto non tutte le polente sono uguali, ci sono quelle gialle o bianche, alcune sono fatte con mais integrale o miscelato con grano saraceno. Poi la grana è diversa: come il cachemire la polenta è

fatta di diversi filati. Non è un piatto semplice perché la buona polenta va preparata con un capace dosaggio dell'acqua. - conclude Perrone - Insomma è un piatto prezioso, stuzzicante e sano che andrebbe recuperato, è ricco di proteine e può essere accompagnato, come il buon pane, solo da un filo di olio extravergine di oliva a crudo».

### Mays Ottofile di Roccacontrada

La tradizione della polenta è dal 2005 un appuntamento fisso per Arcevia che ogni anno conta circa 10mila presenze ed è la meta di marchigiani e turisti di regioni limitrofe. Infinita la scelta dei sughi con cui gustare un piatto in uno dei dodici ristoranti aderenti, ma, se il menù cambia di posto in posto, a non cambiare è la tipologia del mais usato. Ogni ristorante propone esclusivamente polenta realizzata con il Mays Ottofile di Roccacontrada. «Si tratta di una varietà di mais che fa parte delle 43 varietà delle Marche delle oltre 1000 d'Italia. Il Mays Ottofile di Roccacontrada ha però la peculiarità di essere la tipica varietà della zona di Arcevia, da cui prende l'antico nome - afferma il prof Roberto Papa, docente dell'Università di Agraria di Univpm e docente che ha preso parte allo studio di questa tipicità - quella di Roccacontrada è una varietà vitrea particolarmente adatta alla produzione di farina per la polenta». La riscoperta di tale varietà è avvenuta grazie ad alcune piccole coltivazioni familiari che sono state rivalutate, ma anche al contributo scientifico dell'area di Genetica agraria del Dipartimento di Scienze agrarie, alimentari e ambientali dell'Univpm. Tre sono i colori con i quali questo

**Sono 43 le varietà nelle Marche ma questo è il regno incontrastato del Mays Ottofile di Roccacontrada. Le prime tracce nell'antico Egitto**



### Il convegno

#### Domenica 19 febbraio l'incontro di Slow Mays

● Convegno scientifico nazionale Slow Mays: domenica 19 febbraio alle 9.30 al Complesso Monumentale di San Francesco. Relazionano il vice presidente di Slow Food Italia Lorenzo Berlandis, il prof Salvatore Ceccarelli e il prof Emanuele Bernardi; coordina e introduce Renato Ballan. «Slow Mays è un progetto di Slow Food. - afferma Berlandis - Le varietà locali presenti in Italia sono un enorme patrimonio di biodiversità a rischio di scomparsa. Di fronte a tale rischio, l'intento del progetto è la concretezza. È fondamentale valorizzare le piccole comunità del cibo italiane che continuano a produrre mais tradizionali». Nelle Marche le varietà presenti in Slow Mays sono: Ottofile di Roccacontrada, Quarantino 12 file e Ottofile Accessione Pollenza. «Mettere in rete esperienze, riconoscere il giusto valore anche economico a queste coltivazioni costituisce azione primaria di presidio del territorio, difesa del paesaggio rurale, diffusione della cultura agricola del nostro Paese».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

mays si presenta alla vista: giallo, arancio e rosso.

### A tavola solo qualità

Ogni ristorante di Arcevia che in questo periodo è in piena attività ha elaborato un menù ad hoc e a prezzo fisso. Importante essere consapevoli, per poter apprezzare al meglio ciò che si mangia, che ogni prodotto tipico proposto all'iniziativa "Una domenica andando a polenta" è di provenienza di un preciso luogo. Così, se mangiamo il formaggio di fossa dobbiamo sapere che è quello di Talamello, il tartufo è di Acquafredda e il vino Lacrima è chiaramente di Morro d'Alba. La sapa è di San Ginesio, il formaggio pecorino di Gualdo, il ciauscolo di Visso, il pecorino di Offida. Mentre la mela rosa è della Comunità montana dei Monti Azzurri e dell'Unione montana dei Sibillini. Il rame, su cui viene preparata la polenta, proviene dal Comune di Force.

### Tanti menu e abbinamenti

Se si vuole rimanere nel centro storico di Arcevia si può optare per il Park Hotel che propone polenta con sugo all'amatriciana e misto funghi di bosco o Pinocchio che ha polenta al ragù di anatra o con funghi misti.



Trova più informazioni su [www.corriereadriatico.it](http://www.corriereadriatico.it)