

Fava: «La polenta? Un elemento culturale del territorio»

written by Redazione
12 Dicembre 2013



L'assessore regionale al convegno organizzato dall'Associazione Promozione del Territorio. «Anche nella maiscoltura e nella produzione di farine Bergamo esprime un'eccellenza»

Un prodotto che si emancipa, che da povero e di sussistenza per antonomasia diventa alimento gourmet, mescolando tradizione, cultura, esperienza e capacità produttiva. E' la polenta, oggetto simbolo di un'alimentazione che ricordiamo lontana, legata alle ristrettezze dei tempi di guerra, che invece oggi sempre più assurge al ruolo di "elemento culturale ed economico di un territorio" come ha ricordato lunedì scorso l'assessore regionale all'Agricoltura Gianni Fava, intervenendo al convegno "Polenta bergamasca e dintorni", organizzato

dall'Associazione Promozione del Territorio alla fiera di Bergamo in occasione di Gourmarte.

“Eppure non ci siamo ancora affrancati dalla logica per cui a volte ci si debba trovare quasi in imbarazzo parlando di polenta, quasi fosse un antidoto alla modernità - ha detto Fava, ricordando che nel suo recente viaggio promozionale a Hong Kong “di fronte a un piatto con la polenta il cuoco si era premurato di ricordare che era realizzata con farina bergamasca”.

Esempio di globalizzazione - Torna ancora una volta il tema della promozione. “Prodotti come la polenta - ha detto Fava - vanno ‘promozionati’ lanciando e rilanciando iniziative ed eventi. Del resto, ha ricordato l’assessore, per quanto “simbolo della tradizione” la polenta, e la farina di mais prima di tutto, rappresentano “uno dei primi casi di globalizzazione: pianura padana e provincia bergamasca hanno dovuto attendere la scoperta dell’America perché il mais diventasse parte integrante della nostra terra e della nostra cultura alimentare”.

Ricerca e innovazione per la qualità - Parlare di polenta oggi è tutto fuorché essere fuori moda. Ampiamente rivalutata partendo dalle ricette di tradizione, si declina spesso in piatti prelibati rivisitati da grandi chef che non prescindono dalla qualità nella preparazione dei piatti. “Anche nella maiscoltura e nella produzione di farine Bergamo e il suo territorio esprimono un’eccellenza per i livelli molto alti di qualità garantiti dalle imprese - ha ricordato l’assessore regionale - e per la cura e il rispetto dei valori della tradizione. Oggi il focus è sul miglioramento delle caratteristiche di qualità e sicurezza alimentare della granella e delle farine. Anche per questo, grazie all’informazione, c’è voglia di fare rete. Strumento giusto per prepararsi ad affrontare il mercato globale”.