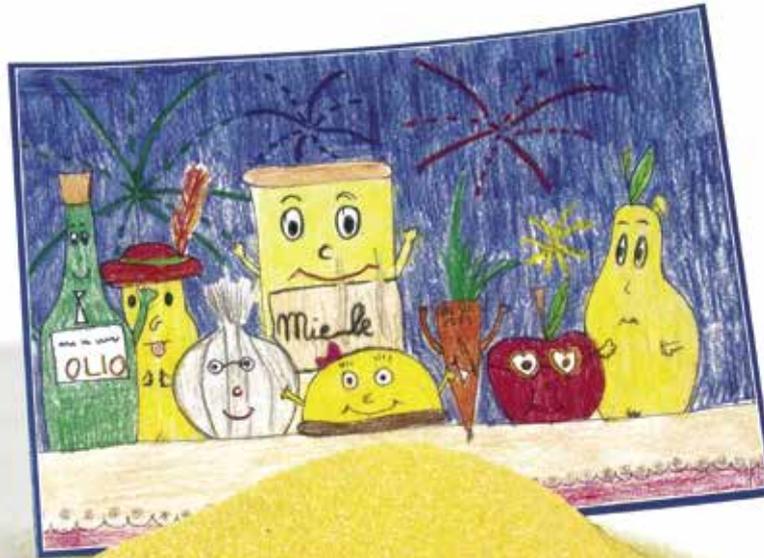


"I PRODOTTI TARENTINI INCONTRANO..."

Stefania De Carli

La festa della signora Polenta



Curcu & Genovese

www.curcuegenovese.it

© 2014 by CURCU & GENOVESE Associati S.r.l.
Via Chiaie, 15 – 38122 Trento – Italy
Tel. 0461.362122 Fax 0461.362170
info@curcuegenovese.it

ISBN: 978-88-6876-034-2

Tutti i diritti riservati.

Nessuna parte di questo libro può essere riprodotta o trasmessa in qualsiasi forma o con qualsiasi mezzo elettronico, meccanico o altro, senza l'autorizzazione scritta dell'editore e dei proprietari dei diritti.

A Chiara e Mattia.

*Vorrei ringraziare sentitamente,
oltre la mia famiglia e le mie
sorelle, gli insegnanti e i bambini
delle classi IV A e IV B della Scuola
Elementare di Pomarolo, Cristina
Rosati, Anna Frizzi, Morena Paola
Carli e tutti coloro che in qualche
modo hanno contribuito alla
riuscita di questo mio lavoro.*

Nota dell'autrice

Dalle ricerche condotte in questi anni per lavoro, ho potuto constatare che non sempre e non tutte le produzioni agroalimentari tipiche e tradizionali del Trentino sono conosciute fra le mura domestiche della gente comune, ma nemmeno dagli stessi operatori della ristorazione.

Da sempre, inoltre, ritengo che la conoscenza del proprio territorio di origine e dei suoi prodotti più rappresentativi dovrebbe cominciare fin da giovanissimi, quindi in famiglia e a scuola: solo così è possibile sviluppare quel senso di appartenenza e di orgoglio per le proprie radici, che poi può essere anche trasmesso agli altri.

Senza parlare della mia passione per le filiere corte e per la scoperta dei “tesori” spesso nascosti proprio sotto il naso... Tutte queste sono state delle premesse che mi hanno fatto credere in questa bella avventura letteraria, ma non solo.

Di giorno approfondivo la conoscenza dei prodotti agroalimentari del Trentino e alla sera raccontavo in modo fantastico ai miei bambini quanto appreso: loro rimanevano affascinati e intanto imparavano a conoscere nomi nuovi, ai quali ben presto cercavo di associare il prodotto corrispondente... E' stato quindi naturale il dover passare in rassegna, magari anche solo di sfuggita, tutte le principali produzioni trentine. Da qui a mettere il racconto per iscritto il passo è stato breve. Ma le cose non finivano lì. Come incantavo i miei bambini, così avrebbe potuto fare una simpatica signora con molti altri. Ecco che nasceva quasi per caso la figura di Dina la contadina – un personaggio senza tempo che ha saputo aprire un nuovo modo di comunicare il Trentino ai suoi bambini.

Stefania De Carli

PS: La lettura di questa storia è vivamente raccomandata “anche” ad un pubblico adulto.



Prefazione

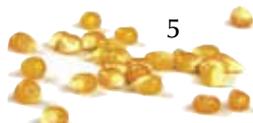
In una terra come il Trentino, l'enogastronomia, oltre che un'importante componente economica, è anche un forte elemento di identità in cui si fondono storia, geografia, tradizioni. È un patrimonio di sapori e saperi che riflette la ricchezza del nostro territorio e delle diverse modalità con cui le singole comunità si sono rapportate alle risorse agroalimentari a loro disposizione.

In un contesto economico e culturale caratterizzato da una globalizzazione che attenua le differenze in nome di una omologazione generalizzata, l'identità si pone come problema e, principalmente, come compito. Non è possibile infatti un confronto con l'altro se non partendo dalla consapevolezza delle proprie radici, dal riconoscimento della propria identità.

Tale riflessione acquista ancor più valore se si parla di prodotti agroalimentari la cui circolazione internazionale è sempre più libera e il cui consumo rischia di essere sempre più distratto e superficiale.

Benché le nuove generazioni siano le più esposte a questo tipo di fenomeno, esse sentono la necessità di risvegliare le capacità sensoriali ormai sopite dal ritmo frenetico imposto dal mondo di oggi che dedica scarsa attenzione al prodotto in termini di valore culturale. Mangiare significa anche evocare storie, racconti ed emozioni, in una parola ritrovare un'identità.

Con questo volume, che attraverso il disegno raccoglie il punto di vista dei più piccoli sui prodotti tipici, Accademia d'Impresa, Azienda speciale della Camera di Commercio I.A.A. di Trento, che opera da anni nel campo della formazione a servizio del territorio, si propone di avvicinare i bambini, le famiglie e gli educatori in modo divertente e coinvolgente alla conoscenza del patrimonio enogastronomico locale. La formazione al gusto, intesa in questo

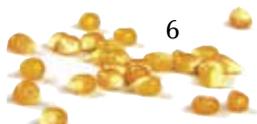


senso, diventa un formidabile strumento di confronto ed integrazione fra diverse culture e patrimoni agroalimentari.

Tale iniziativa risponde alle finalità istituzionali che la Camera di Commercio di Trento persegue mediante Accademia d'Impresa e Palazzo Roccabruna, poli di un sistema integrato di promozione e valorizzazione del territorio e delle sue peculiarità enogastronomiche basato sulla formazione e sulla cultura di sistema.

Nell'auspicio che questo volume rappresenti un contributo all'impegno di fare dei prodotti tipici non solo i testimoni di una tradizione enogastronomica, ma anche il veicolo privilegiato per la valorizzazione di un territorio e della sua cultura, esprimo il mio più sincero ringraziamento a tutti coloro che hanno creduto in questa iniziativa e lascio il lettore alla fantasia e alla creatività delle pagine che seguono.

Mauro Leveghi
Direttore Accademia d'Impresa



“I PRODOTTI TARENTINI RACCONTANO...”
LA FESTA DELLA SIGNORA POLENTA



Un giorno la signora **Polenta**, che da qualche tempo viveva a Trento, decise di dare una grande festa per rivedere i suoi amici. Lei, infatti, era nata a **Storo**, ma come molti suoi parenti se n'era andata per cercare fortuna altrove.

Alla festa ci sarebbero stati davvero molti ospiti: i bigliettini d'invito avevano raggiunto tutte le valli del **Trentino**, anche le più lontane.

Mentre la signora **Polenta** allestiva il banchetto, i preparativi fervevano. E l'agitazione era tanta.

In **Valle dei Mocheni** la signora **Luganega** non era affatto contenta: si sentiva un po' troppo grassa, troppo rossa





AH! CHE BELLO.

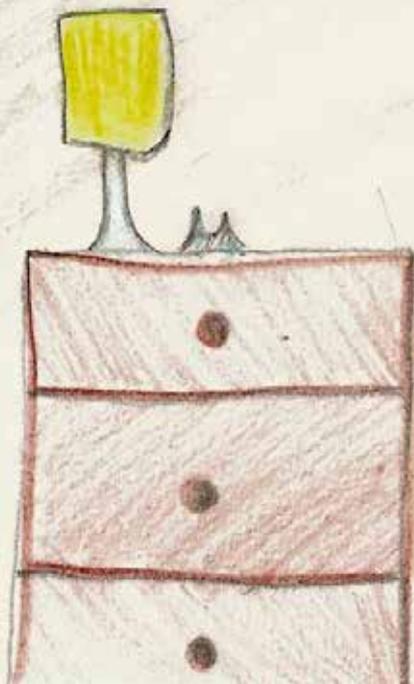
e, sempre a sentire lei, troppo unta. Il giorno della festa l'avrebbero sicuramente presa in giro in molti e così non avrebbe più avuto il coraggio di uscire di casa.

Per rilassarsi un pochino decise di fare un bagno. Così si preparò una bella vasca di acqua molto calda. Forse troppo calda, perché quando uscì... Meraviglia! Lo specchio le restituiva l'immagine di un vero e proprio figurino. La signora **Luganega** non smetteva di girarsi, rigirarsi ed ammirarsi: l'acqua caldissima aveva sciolto gran parte del grasso che la tormentava tanto ed il suo colore non era più di quel rosso acceso che la imbarazzava sempre.

A questo punto, pensò, qui ci vuole un bel taglio. Non



YORREI PARLARE
CON IL SIGNOR
COLTELLI



MI DISPIACE
MA È ANDATO
AD AIUTARE
ALLA FESTA!



poteva certo affidarsi al caso e magari rovinare il risultato finale perché non si era affidata al taglio giusto, vi pare?! Il pensiero divenne insistente; prese il telefono e chiamò il signor Coltelli. “Buongiorno” rispose la moglie “mio marito? No, non c’è. E’ andato a **Trento** per dare una mano a preparare la festa della signora **Polenta**. Sa com’è, signora **Luganega**, sono molti gli invitati che vorrebbero un taglio perfetto per l’occasione e mio marito, modestamente, ci sa proprio fare... Così gli hanno chiesto di andare in città e rendersi disponibile verso quanti avessero avuto bisogno del suo lavoro. Provi a passare pure Lei, signora: sicuramente troverà del tempo anche per il Suo taglio! Le au-



guro buona festa. Arrivederci.” La signora **Luganega** non perse tempo: si cosparses del suo pepe preferito e uscì di corsa.

La sala dove il signor Coltelli riceveva era gremita. Tutti un po' in ansia per paura di non arrivare in tempo e di non fare bella figura. In fondo non sono tanti i pretesti per potersi mostrare tutti insieme contemporaneamente: formaggi, carni e salumi, pesci, frutta e verdura, olio, miele, vini e grappe. Sì, perché le normali occasioni di incontro non prevedono la partecipazione di tutte le varie famiglie, anzi! E poi pensate che certe tavole addirittura non arrivano mai a conoscere alcuni di questi signori! L'idea della



signora **Polenta**, quindi, era stata davvero grandiosa! E lei, si sa, è una padrona di casa impareggiabile: così ospitale, calda e cordiale con tutti; non mette a disagio nessuno.

Ma torniamo al signor Coltelli ed all'immenso lavoro che lo aspettava. Ora, ad esempio, stava discutendo del taglio migliore da offrire ad una forma di **Trentingrana**, che in maniera un po' piccante diceva "...perché vede, signor Coltelli, io sono un tipo stagionato, rude, ma dal cuore friabile e non posso certo essere tagliato come... Come quella signorina lì in fondo, per esempio... Sì, quella, la vede? La si nota subito perché ha un colorito così biancastro; mi sembra proprio che si chiami signorina **Tosèla** e





POLENTA di
Storo

venga dal **Primiero**. Non devo certo spiegarlo a Lei come per una formaggella tanto giovane e fresca la soluzione migliore sia proprio la fetta, cosa per me impossibile... Io piuttosto mi faccio grattugiare volentieri oppure so che sono apprezzato molto anche a scaglie. Ce la fa, vero? Le basta usare la punta..."

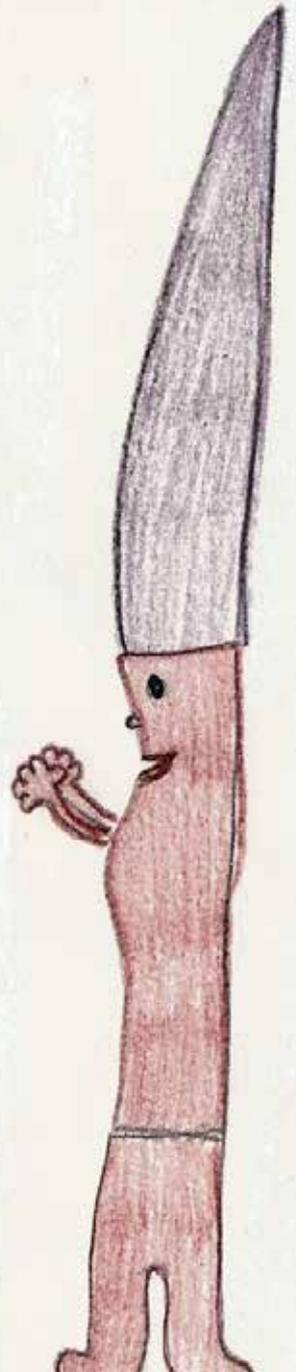
Il signor Coltelli aveva una pazienza infinita: era proprio bravo nel suo lavoro, anche per questo saper ascoltare e poi assecondare le diverse esigenze.

Ora era la volta di Messer **Vezena**, un tipo piuttosto duro e robusto, ma che per fortuna oggi si lasciava tagliare tranquillamente, senza fare troppa resistenza. Forse perché in





YORREI UN,
TAGLIO PERFETTO
NON COME QUELLA
SIGNORINA LAGGIÙ, VEDE?.



quel momento stava chiacchierando animatamente con una sua lontana cugina delle **Giudicarie**, la signora **Spres-sa**, che da poco aveva sposato un nostrano della **Valle di Fassa**. Costui, soprannominato il “**Puzzone** di **Moena**”, pareva proprio un soggetto dall’aria sana e decisa, ma soprattutto dalla forte personalità. Si diceva che la sua bontà fosse paragonabile soltanto al suo odore intenso... Da quando si erano conosciuti erano diventati inseparabili: ognuno non aveva occhi che per l’altro.

Chiudeva la fila il nonno della famiglia – un **Nostrano di malga** – che nonostante la sua non più tenera età sprizzava salute ed energia da tutti i pori. Sarà stato per via del





VALLI CRESI

VIAN

TAGLI

VOGLIANO
ESSERE
TAGLIATE

latte di mucche da pascolo o per la sana vita di malga fatta in gioventù, fatto sta che non aveva da invidiare niente a nessuno. Anzi! Il piccolo **Casolét** della **Valle di Sole** che lo accompagnava per mano pareva proprio il giovane e “morbido” Sancho Panza al fianco del più stagionato Don Chisciotte.

La signora **Luganega** cominciava ad agitarsi e a non stare più nella pelle, ma la voglia di presentarsi al meglio della sua forma non le permetteva di lasciare il posto che occupava. Per ingannare il tempo e per una certa curiosità, cercava di dialogare amichevolmente con una piccola e



rotonda **Mortandela** della **Val di Non**, che si lamentava flebilmente per l'ultimo trattamento benessere a cui si era affidata. Non era rimasta per nulla contenta, perché per l'affumicatura – diceva lei – era stata utilizzata della legna troppo umida, quasi marcia! E poi non l'avevano girata sufficientemente con cura; senza contare che non c'era più l'attenzione per i tempi ed i metodi di trattamento di una volta... “Il risultato lo possono sentire e vedere tutti, accidenti: l'aroma che ora emano è più simile ad un tanfo misto di fumo e di muffa! E poi la forma... la forma! Invece di avere quella bella forma sferica, un po' schiacciata sopra – da polpettina elegante, insomma – sembro una pata-



ta, senza offesa per nessuno, s'intende!"

A dire il vero, pensava la signora **Luganega**, non era solamente una questione di naso o di forma: la povera miss **Mortandela** era stata cosparsa da una farina di grano saraceno non proprio delle migliori, che le lasciava la pelle un po' troppo rugosetta e per nulla attraente. Ma lei di questo, per fortuna, pareva non accorgersi. Probabilmente la piccola ma brontolona invitata non ricordava di far parte della categoria dei "brutti ma buoni", così nessuno osava contraddirla; ma nemmeno consolarla. Anche perché ognuno aveva un gran da fare per sistemare al meglio se stesso; in realtà erano già quasi tutti in splendida forma.



CIAO!
CI SIAMO
ANCHE NOI

CIVIGA
FAI IL
BRAVO

VA BENE
MAMMA
CARNE SALADA

Il più sicuro di sé pareva proprio Messer **Speck** – un gran bel pezzo di coscia di maiale affumicato – che, per via di quel suo nome un po' bizzarro, molti credevano venisse dall'**Alto Adige**. Era così alto e slanciato, ma nello stesso tempo ben piantato, che al suo passaggio faceva girare tutti i presenti. Abbronzato ed asciutto quanto basta, si stava preparando da mesi per l'occasione con massaggi e salamoie (secche) ben studiate, ai quali si affidava con estrema pazienza. Era sicuro che sarebbe stato apprezzato in qualsiasi maniera si fosse presentato, ma non resisteva all'idea di un taglio preciso ed affilato del magico signor Coltelli.



Il signor **Speck** era accompagnato dalla giovane moglie – una profumata **Carne salada** dalle origini **gardesane** – e dalla nipotina **Ciùga**, che per l'occasione erano andati a prendere appositamente a **San Lorenzo in Banale**, dove era nata poco meno di un mese prima. La famigliola faceva davvero la sua bella figura e riempiva l'aria di note assai aromatiche.

Come purtroppo sempre succede, però, anche in questa occasione di festa le malelingue si davano un gran da fare: circolava voce, infatti, che la piccola **Ciùga** fosse molto povera – non per niente era fatta anche di rape, oltre che di carni miste – e che, per non far trasparire ciò, le era-



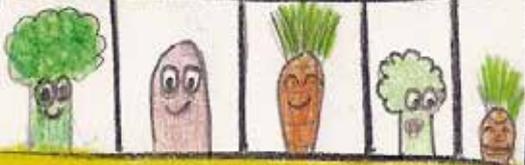
no state mescolate assieme molte spezie profumate. Per fortuna lei non se ne preoccupava affatto, anche perché aveva trovato dei buoni amici che non facevano altro che esaltare le sue qualità – primi fra tutti i cordiali ed intensi **Crauti**. Questi signori, dal carattere solo apparentemente acido, erano in realtà una famigliola assai socievole, che aveva ottimi rapporti con molti ospiti della festa, tanto che la disposizione dei posti ad opera della padrona di casa li vedeva sistemati qua e là, su diversi tavoli.

In quel momento, molti dei **Crauti** invitati si stavano riscaldando sul fuoco, per togliersi di dosso quella sensazione di freddo e di umido che li aveva avvolti negli ultimi tempi





LA VALLE DEGLI ORTI



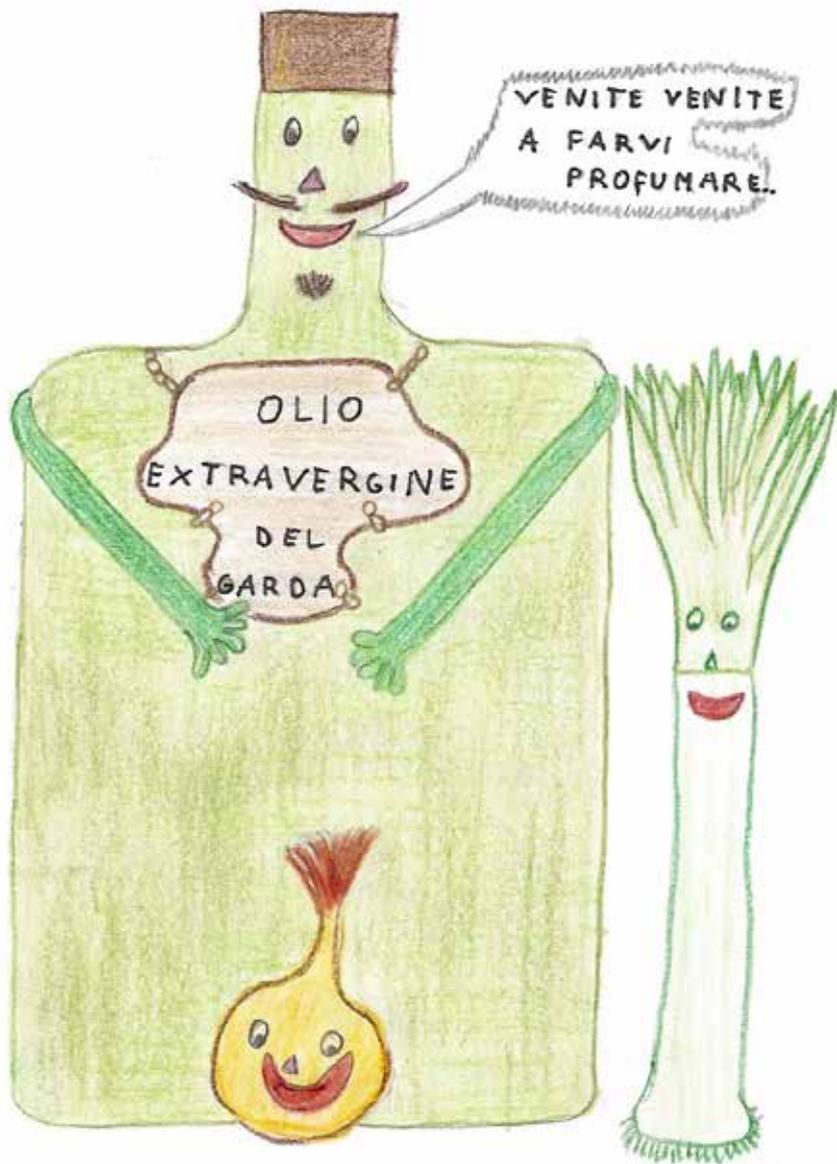
È ARRIVATA
LA VERDURA
DELLA VALLE
DEGLI
ORTI



e per essere così pronti ad offrire un caloroso saluto a tutti i commensali.

Non troppo lontani dai fornelli, chiacchieravano fra loro dei giovani **Cavoli Cappucci** della **Val di Gresta**, che osservavano perplessi e un po' preoccupati i loro parenti **Crauti**. Presuntuosi com'erano, non sopportavano l'idea di farsi cucinare, tanto meno insieme alle povere cugine **Rape** per risultare più leggeri: una volta abbracciati insieme nella cottura, chi avrebbe potuto più distinguere gli uni dalle altre?! Figuriamoci, poi, se si trattava di mettersi addosso del profumo di cumino, di finocchio selvatico o di bacca di ginepro: la sola idea li faceva starnutire – dicevano ridac-

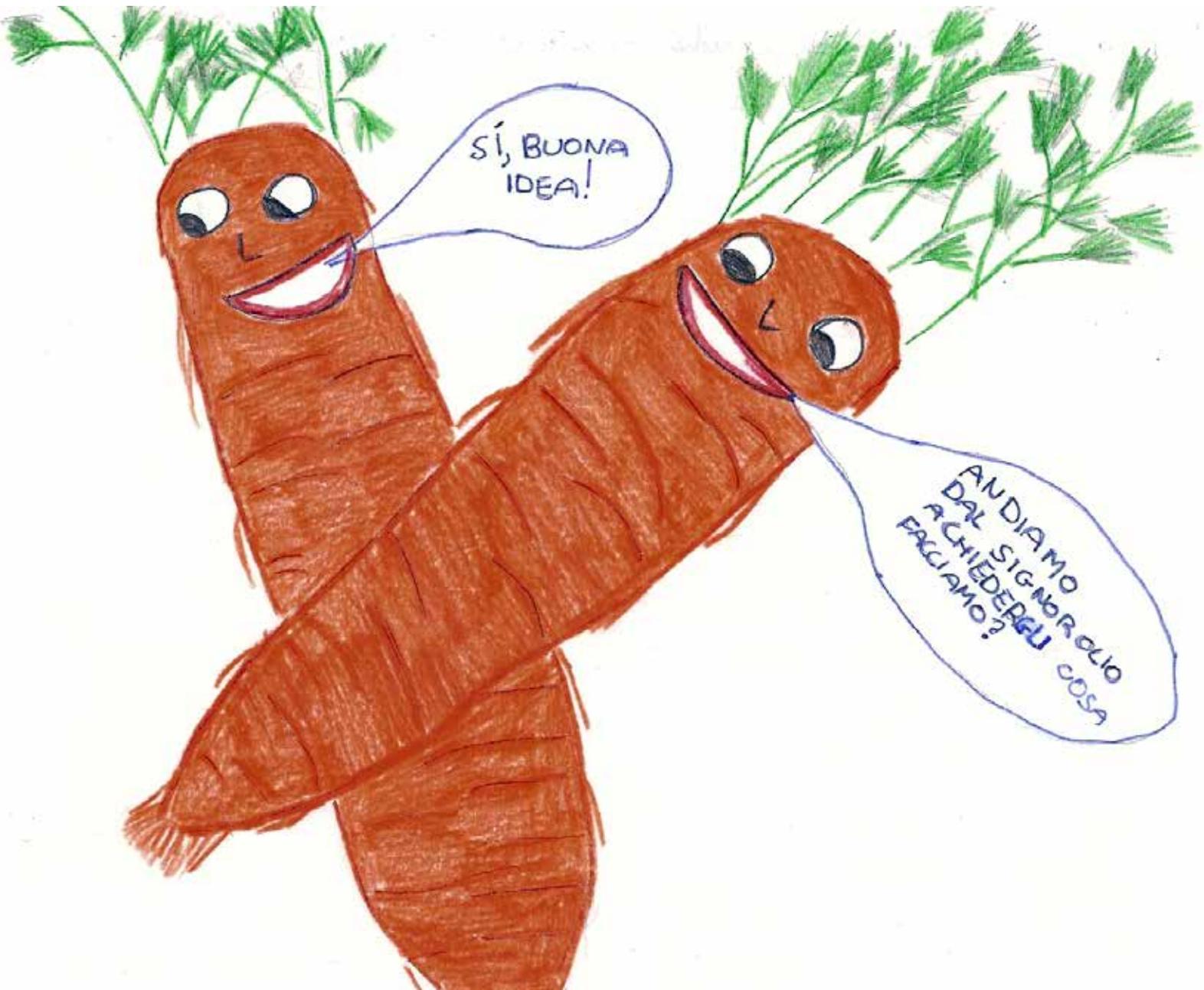




chiando in modo quasi vergognoso! La verità è che loro – i **Cappucci** – non si erano affatto lasciati preparare per tempo, come invece avevano voluto fare i cugini **Crauti**, sapendo fin troppo bene di essere molto apprezzati anche al naturale. L'unica fatica sarebbe

stata quella di incontrarsi con la signora Affettatrice ed affidarsi alla sua esperienza. Per quanto riguardava gli ultimi ritocchi prima del banchetto, poi, fin da subito la signora **Polenta** – ospite previdente e di buon gusto – aveva chiesto al ricercato **Olio del Garda** di arricchire con il suo speciale aroma **Cavoli Cappucci** e quanti ne avessero avuto bisogno. E il signor **Olio** l’aveva presa in parola; anzi, nonostante la sua proverbiale scarsa disponibilità, si stava dando parecchio da fare per la riuscita della festa. A voler essere precisi, il suo nome esatto è **Olio Extravergine di Oliva Garda Trentino** – un titolone che fin da giovane gli aveva sempre dato un’aria un po’ così, quasi nobile, talvol-





SÌ, BUONA
IDEA!

ANDIAMO
DAL SIG-NOR GILIO
A CHIEDERGLI COSA
FACCIAMO?

ta forse leggermente altezzosa, ma di certo non cattiva! Ora invece, con fare delicato, il signor **Olio** stava radunando attorno a sé molti invitati della famiglia Verdure; con questi, infatti, voleva organizzare il ballo di apertura della festa, affermando che si trattava sicuramente del modo migliore per iniziare un banchetto.

Insieme ai **Cavoli Cappucci**, direttamente da **Ronzo**, erano scese le allegre **Carote**, affascinate da un verdeggiante **Sedano** che viaggiava con loro, molte famigliole di **Patate**, la signora **Verza** con una simpatica **Rapa** per mano e delle **Cipolle** ancora un po' scombussolate per le molte curve. Tutti assieme erano arrivati con un colorato pulmino a



metano, sul cui fianco troneggiava la scritta “La valle degli orti”. Il conducente – un solitario **Porro**, così timido che non vedeva l’ora di nascondersi in cucina – spiegava comunque orgoglioso che la **Val di Gresta** è una zona molto fertile (da qui lo slogan sul pulmino) e sempre particolarmente attenta al rispetto per l’ambiente. Per questo cercavano di muoversi il più possibile in gruppo e con mezzi ecologici; ma questa è un’altra storia...

In mezzo a tanta confusione il buon signor **Olio** faticava a mettere al corrente delle sue intenzioni gli altri ospiti Verdure, anche perché molti di questi arrivavano alla spicciolata e spesso si fermavano per strada a discorrere con



amici e conoscenti che non vedevano da tanto tempo. Quando ormai si stava rassegnando, ecco comparire alto ed elegante come sempre l'**Asparago** di **Zambana**, che tentava di placare i due litigiosi cugini **Broccoli** – uno di **Torbole** e l'altro di **Santa Massenza** – sempre in disaccordo su chi fosse il migliore.

Mentre le signore Teglie e Padelle con Piatti e Palette si organizzavano per ospitare e sistemare al meglio tutti i nuovi ospiti, il signor Coltelli, sempre più indaffarato, mandò a chiamare i figli e la moglie, perché venissero a dare una mano: si era accorto, infatti, che da solo proprio non ce la poteva fare...





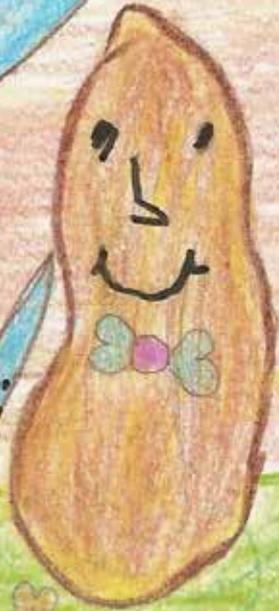
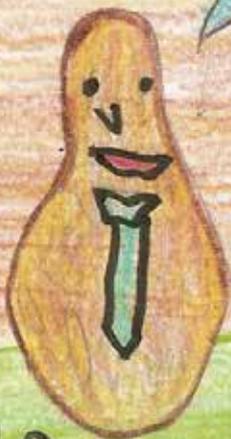
CIAO CIAO! SONO GIÀ
PIANTA

UHH, UHH COMESTO
SUDAN Doooo!

TOLLA A TEEEE!

TOLLA A TEEEE!!!

TOLLA A TEE!



Intanto anche l'ingegner Sbucciaverdure stava sudando sette camicie per riuscire a spellare tutte quelle signorine **Patate** intervenute alla festa – semplici, ma innegabilmente speciali grazie all'aria di montagna respirata fin dalla nascita. Ne erano state invitate davvero tante e di molte famiglie diverse, perché ognuna aveva un preciso compito: ce n'era una destinata al **Purè**, una al **Tortèl**, quella per gli **Gnocchi**, un'altra per la frittura, una per diventare lessa, quell'altra al forno, senza dimenticare quella per la **Polenta di patate**... Insomma, solamente loro richiedevano un sacco di tempo e di attenzioni, ma per fortuna ciascuna sapeva il fatto suo e la cucina era ben attrezzata.





BUVAVA /
CUGINI /
ELSON

CAGI BRAD /
DOPO TENO /
CELENON /
VI VEDEVA

BUVAVA /
CUGINI /
ELSON

Sotto la direzione attenta e severa del signor **Olio** e grazie all'abilità della famiglia Coltelli, i lavori di preparazione del banchetto proseguivano alacramente, ma... Cos'era ora quel rumore che all'improvviso si sentiva provenire da dietro l'angolo? Cosa succedeva? Erano rulli di tamburi? Tuoni? O cos'altro? Qualcuno corse a vedere. Eccoli! Sì, erano loro! I **Marroni** di **Castione** stavano rotolando con entusiasmo incontro alle **Noci** del **Bleggio**: non si incontravano da chissà quanto tempo e qualcuno si lasciò scappare persino una lacrima per la commozione. "Non vi ricordavamo così grandi e grossi!" esclamava con voce rotta una graziosa e tenera **Noce**, ridotta ormai da tempo



sotto spirito. E allora via con baci ed abbracci: un'emozione quasi incontenibile... Poi, allegri e contenti si diressero tutti insieme alla festa della signora **Polenta**, curiosi di trovare gli altri invitati.

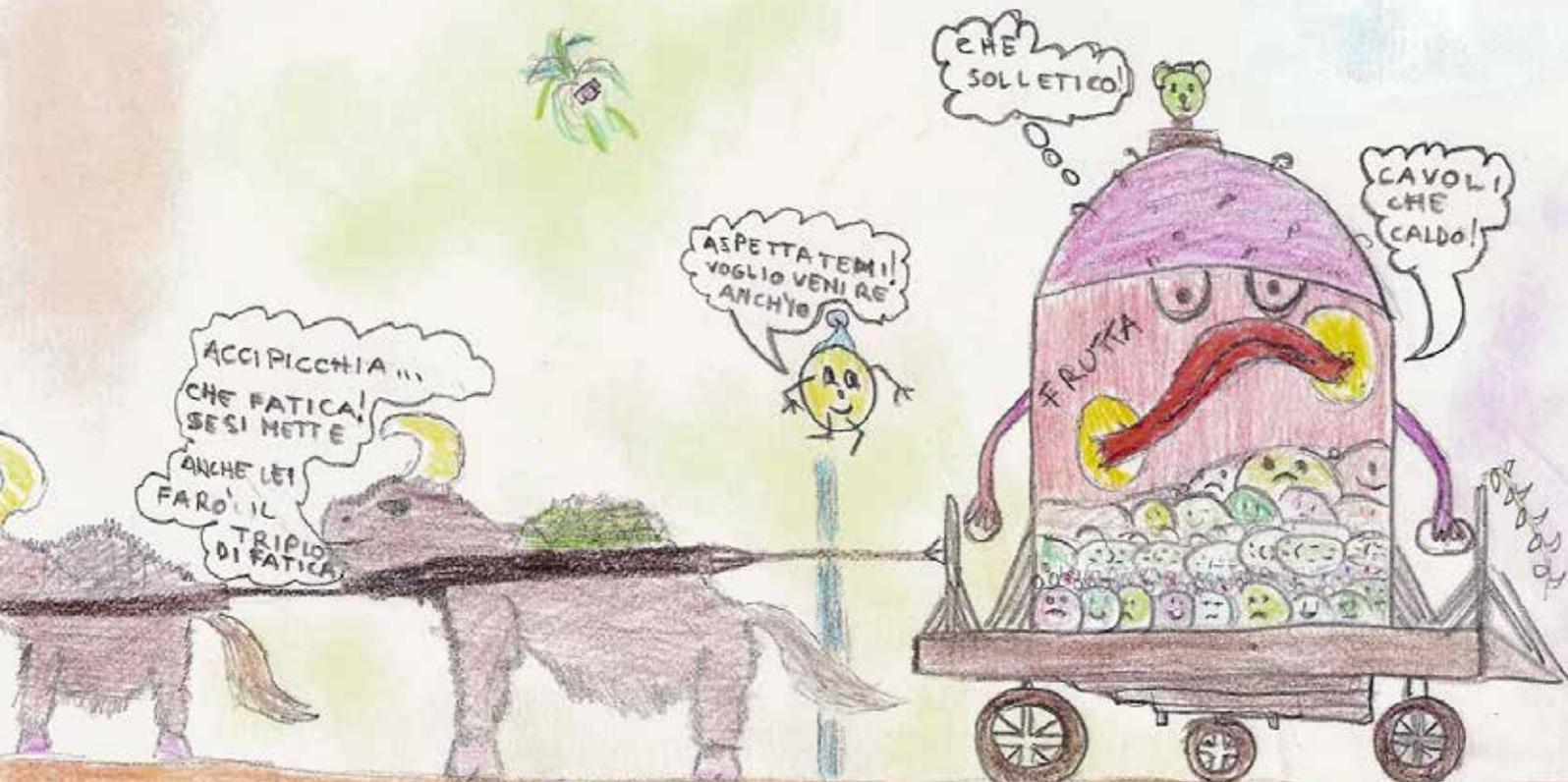
Improvvisamente un grosso **Marrone**, che non la smetteva di guardarsi intorno, domandò con fare allarmato "Dove sono le **Mele**?" Già! Dove erano finite le **Mele**, si chiesero un po'

tutti? Qualcuno, con una certa malizia, interpretava il ritardo come il solito modo un po' antipa-



tico di farsi preziose agli occhi degli altri: da quando avevano scoperto di essere famose in giro per l'Italia, sosteneva, le **Mele** trentine stavano alzando un po' troppo la cresta. Anzi, il picciòlo. Poi, però, ci si rese conto che non mancavano solamente le signorine **Mele**: nessun membro della famiglia Frutta Fresca era ancora arrivato. Sarà stato un caso o c'era sotto qualcosa? Nemmeno la padrona di casa aveva idea di quanto stava succedendo; una certa preoccupazione cominciò così a diffondersi fra gli invitati. Come si poteva fare un banchetto trentino senza frutta?! Sarebbero mancati anche molti buoni dolci. **Strudel** e **Torta di mele**, ad esempio. Era impensabile! Bisognava fare qualcosa. Ma cosa?!





ACCIPICCHIA...
CHE FATICA!
SE SI METTE
ANCHE LEI
FARÒ IL
TRIPLO
DI FATICA

ASPETTATEMI!
VOGLIO VENIRE
ANCHIO

CHE
SOLLETICO!

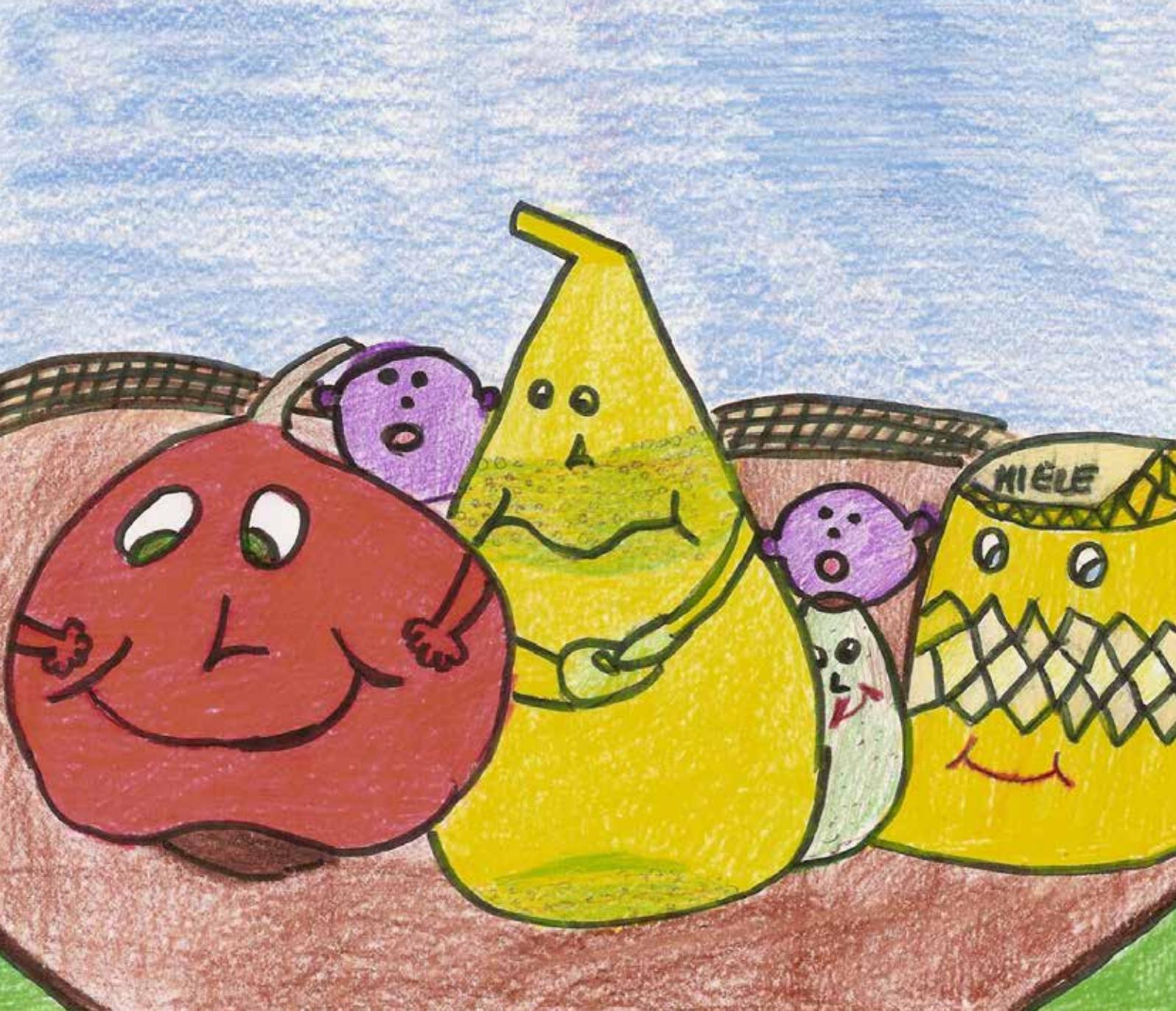
CAVOLI!
CHE CALDO!

2012/05/05

Mentre si stava ragionando su come muoversi, l'orologio del campanile batteva le 11: don, don, don... Al decimo rintocco, fra lo stupore generale, ecco arrivare un carro enorme, trainato da due buoi sudati per lo sforzo. Avrete già tutti indovinato cosa portava il carro, vero? "Le **Mele!** La Frutta!" urlerete voi, quasi sollevati per la notizia. Ebbero sentite qui cos'era avvenuto.

Quando la famiglia Frutta Fresca aveva ricevuto i bigliettini d'invito per la festa della signora **Polenta**, tutti i rappresentanti delle singole varietà si erano dati appuntamento nel capannone generale delle **Mele** della **Val di Non** per preparare un qualcosa di assolutamente indimenticabile.





Ci vorrebbero pagine su pagine per riferire quanto avvenne anche in quell'occasione, ma qualcuno ordinò di mettere tutto a tacere e di rendere pubbliche solamente le cose che ora andremo a sentire. Per il resto, ci è concesso dire soltanto questo: i frullati furono un'invenzione di quella giornata...

L'idea della Frutta Fresca, dunque, era quella di un'entrata sensazionale; ma il problema pareva essere insormontabile: *chi* avrebbe aperto le fila? E perché proprio costui?

Si era addirittura pensato di comporre un'enorme macedonia colorata, in modo da risolvere elegantemente la questione. No! Nemmeno quest'idea poteva andare bene.



I **Piccoli Frutti**, giunti numerosi dalla **Valsugana**, sarebbero stati gli unici a rimanere perfettamente presentabili, mentre tutti gli altri avrebbero dovuto essere tagliati a *tocchet-tini*. E data la simile occasione sarebbe stato un vero peccato, oltre che molto laborioso.

A dirigere la difficile giornata c'erano le padrone di casa – le **Mele** della **Val di Non** – che vantavano un'impareggiabile saggezza e soprattutto godevano di grande considerazione.

Alla fine si raggiunse l'accordo: la famiglia Frutta Fresca si sarebbe trovata fuori le mura di **Trento**, al sorgere del sole, nel giorno della festa della signora **Polenta**. Una veloce ul-



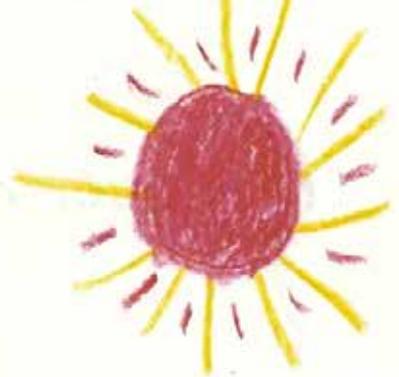
tima lucidatina e poi tutti sopra una meravigliosa coppa di cristallo, portata da un grande, ma semplice carro.

Le **Mele** più sode di sotto, mescolate anche alle dolci **Susine** di **Dro**, poi sopra delle graziose **Pere**, qualche grappolo d'**Uva** e i ricercati **Kiwi** del **Basso Sarca**, stando attenti a non schiacciarsi a vicenda. Da ultimo, una cascata di **Ciliegie** e di freschi **Piccoli Frutti**, che simpatici e leggeri potevano sistemarsi a loro piacimento su quella golosa montagna colorata. Il colpo d'occhio sarebbe stato garantito.

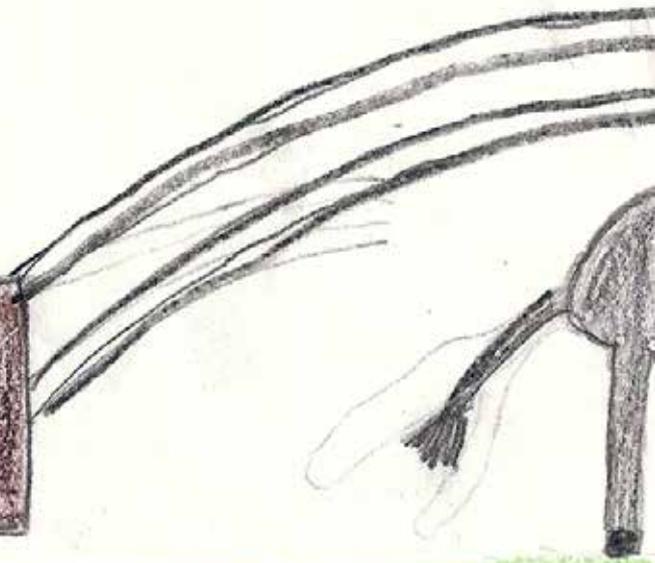
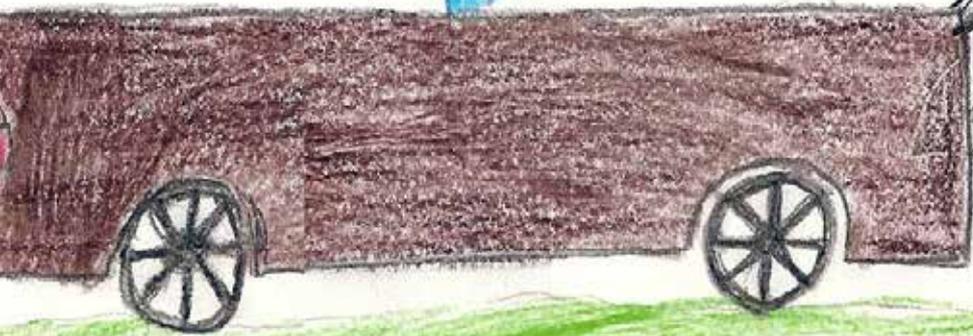
Gli urletti dei **Piccoli (Frutti)** salutarono con gioia l'idea finale, mentre ogni frutto provava ad abbracciare timidamente i suoi vicini per vedere l'effetto che avrebbe fatto lo



ARRIVO
ANCHIOOO!!!



EVVIVA!!!



stare appiccicati nella coppa... “Tutto sommato potrebbe rivelarsi anche un’esperienza piacevole”, pensò in ultima analisi una perplessa **Susina**, mentre si accoccolava teneramente fra le braccine di un morbido **Kiwi**. E così fu. Ma la sistemazione sulla coppa durò più a lungo del previsto, perché qualche **Pera** un po’ attempata faticava a trovare la giusta posizione senza farsi schiacciare né sbucciare nei punti più delicati. E nessuna **Mela** si sentiva sufficientemente robusta per rimanere sul fondo della coppa sotto tutta quella frutta...

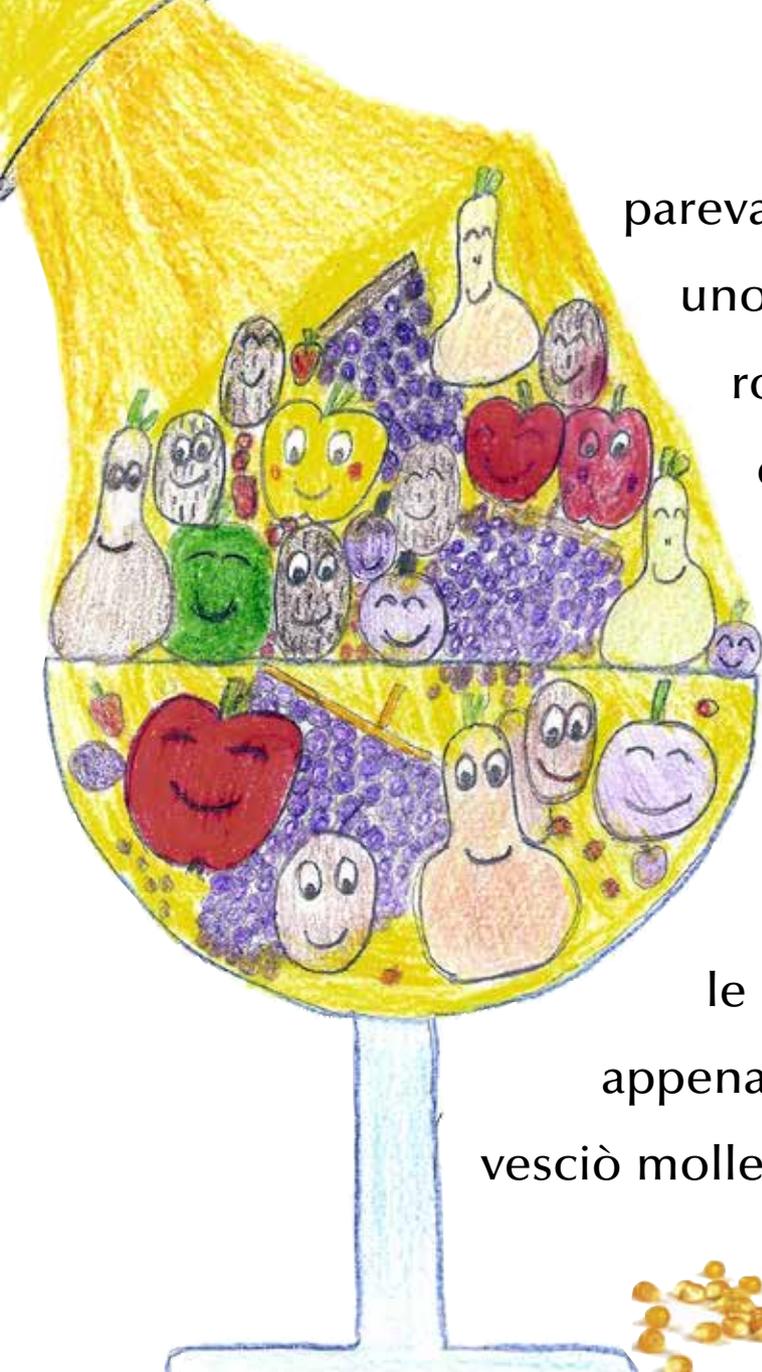
Quando però **Lamponi**, **Mirtilli**, **Fragole**, **Ribes** e **More** si lasciarono rotolare all’impazzata giù dalla montagna, il sol-



letico provocato dai fruttini fece scoppiare tutti in un'allegria risata. Così l'operazione terminò in bellezza e pure la famiglia Frutta Fresca poteva finalmente partire per raggiungere il ritrovo della festa.

Per strada lo strano e ingombrante carro non passava certo inosservato. Ad un certo punto un lucente barattolo di **Miele** di Montagna, incantato dallo spettacolo, ebbe un sussulto e si mise ad urlare con tutta l'energia che aveva dentro "Un momento! Un momento! Fatemi venire con voi. Vedrete che saprò donarvi un tocco di dolcezza che nemmeno immaginate. Fermatevi, vi prego..." Ci fu un attimo di sconcerto. Si stava facendo tardi e sulla coppa non





pareva esserci posto nemmeno per uno spillo. Ma l'intensità delle parole e la forza dei modi di fare del **Miele** di Montagna incuriosirono la composizione di frutta, che fece subito fermare i buoi. In men che non si dica il grosso ed appiccicoso barattolo era salito sulle vecchie mura cittadine e, non appena il carro vi passò vicino, si rovesciò mollemente su tutta la frutta, che si

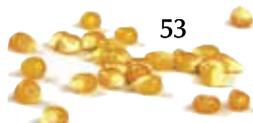


POSSIAMO
VENIRE ANCHE
CON NOI ALLA
FESTA?

lasciò avvolgere da quella ondata di dorata dolcezza. Bisogna ammettere che lo spettacolo era davvero maestoso... E anche goloso!

Ecco che le campane cominciavano a inondare l'aria del loro festoso "don... don... don...". Erano le 11 e finalmente, come si diceva poco fa, il carro entrava dondolante in zona festa. La stessa padrona di casa – la signora **Polenta** – tirando un sospiro di sollievo, accorreva per dare un caloroso benvenuto alla famiglia Frutta Fresca, mentre tutti i presenti parevano abbagliati da tanto splendore.

Le prime a riaversi dallo sbalordimento furono le signorine **Trote** che, guizzando nelle fresche acque di una grande



fontana, erano riuscite anche in quella situazione a mantenere un certo sangue freddo. A onor del vero, bisogna dire che per queste vivaci ospiti l'attrazione maggiore della giornata era costituita da un giovane e snello **Salmerino** – un bis bis bis pronipote dell'esemplare che conquistò i Vescovi riunitisi a **Trento** per il Concilio. Almeno questo è quello che lui continuava a raccontare per vantarsi e darsi un certo tono!

Ormai gli invitati di ogni famiglia erano giunti a destinazione. Nelle cucine l'attività per la preparazione del banchetto ferveva più che mai: ognuno aveva il suo ruolo pre-



ciso e doveva soltanto rispettare i tempi prestabiliti. Non si poteva certo intervenire a caso, vi pare? Immaginatevi cosa sarebbe potuto succedere se i *tocchettini* di **Lucanica** fresca o il **Trentingrana** grattugiato si fossero distratti o addirittura dimenticati di partecipare con l'ormai anziano Monsignor Pane alla creazione dei famosi **Canederli...**

E poi bisognava che regnasse anche una certa armonia fra i vari intervenuti, altrimenti chissà che guaio! Pensate per esempio che, ad un certo punto, delle Erbette piuttosto schizzinose non volevano più abbracciarsi e mescolarsi con Monsignor Pane e certe sue amiche Uova per fare gli **Strangolapreti**, tanto che furono subito allertate delle dolci



COTTURA STRANGOLAPRETI
PER DI LA' →

AVANTI
LABORATORIO
STRANGOLA
PRETI



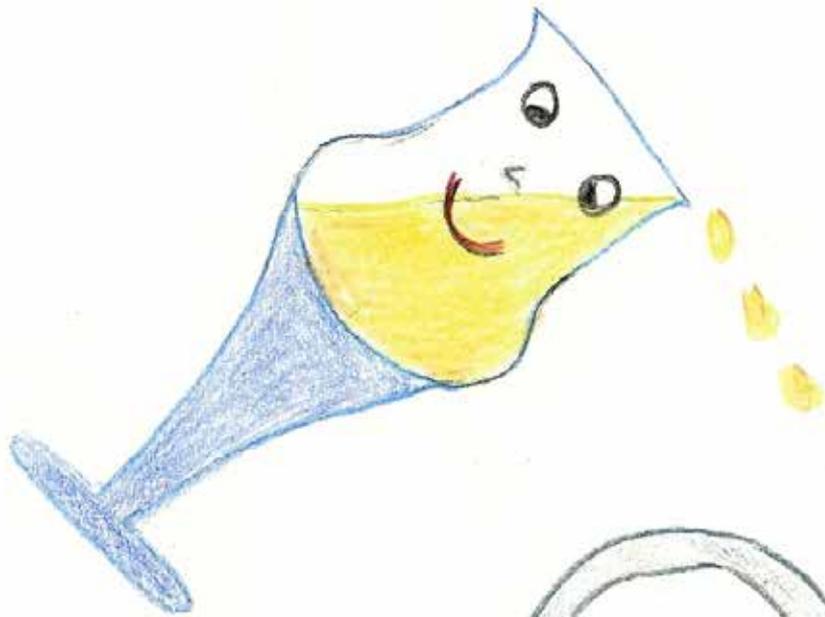
ASPETATEMI



Coste perché si tagliuzzassero per benino e si preparassero ad entrare al loro posto. Alla fine, i saggi Spinaci presero velocemente in mano la situazione e proposero un gioco di squadra, dove tutti avrebbero partecipato e vinto un'abbondante grattugiata di noce moscata, di cui erano tanto golosi. L'intervento della candida Farina fu infine decisivo per placare gli animi ed amalgamare armoniosamente tutti i partecipanti del gustoso piatto. Chi aveva assistito alla scena non poté fare a meno di applaudire soddisfatto e cominciare ad avere una certa acquolina in bocca...

Un altro buffo episodio, che vi farà capire quanta allegra confusione regnasse quel giorno, si verificò per via di un





VOGLIO
VENIRE
ANCHIO
NELLA TORTA!

giovane bicchierino di **Grappa** trentina, che doveva cospargere uniformemente gli iscritti alla **Torta de fregolòti**. Mentre questi ultimi si stavano coscienziosamente sbriaciando e preparando in tanti grumi, l'ingenuo ma forte distillato aveva attirato l'attenzione di uno sfrontato rametto di Asperula, che voleva a tutti i costi entrarci in confidenza. La **Grappa** sapeva che con lui si sarebbe trovata molto bene, ma per fortuna il senso del dovere la riportò dai preoccupati soci della Torta, che fino a quel momento erano rimasti ancora all'asciutto.

Qualche altro piccolo sforzo e poi il dolce sarebbe stato pronto per il forno, da dove sarebbe uscito di lì a poco,



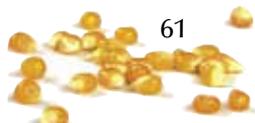


UFF...
TORNATE
QUI!!



dorato come il sole, ma soprattutto infinitamente buono! Nonostante quindi qualche ovvia difficoltà, i Piatti da portata, le Zuppiere, le Coppe ed i Taglieri si stavano ingegnando per accogliere con garbo le mille e più leccornie che arrivavano da tutte le parti.

A questo punto, dalle fresche cantine cominciarono ad uscire ordinatamente tante tintinnanti bottiglie di Vino – ognuna splendente a modo suo, unica per colore ed etichetta, speciale rappresentante di una particolare varietà. I calici disposti sui tavoli sentivano crescere l'eccitazione per il prossimo felice incontro e l'atmosfera andava sempre più riscaldandosi.



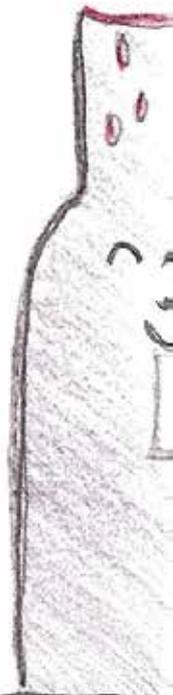


GRAZIE



OK

VENITE
CHE VI STAPPO!



Alcune bottiglie di **Acqua minerale**, che le diverse sorgenti trentine avevano mandato in città per l'occasione, sembravano ansiose di poter stare anche solo vicine a certe loro amiche, per quel certo non so che di (di)vino che le contraddistingueva.

Un po' preoccupati, i fratelli Cavatappi, ingaggiati numerosi per il banchetto, non riuscivano a sistemare e a dare il benvenuto a tutte quelle bottiglie che continuavano ad arrivare.

C'era chi sosteneva che per prima cosa bisognava far parlare i Vini Bianchi – la giovane e profumata signorina **Nosiola** della **Valle dei Laghi**, ad esempio, o un aromatico





SONO UN RO' PREOCCUPATO

"HIP, HIP, HIP URRRA!
HIP, HIP, HIP URRRA!"

SPUMANTE
TRENTO DOC

von **Müller Thurgau**, giunto alla festa dalle impervie terrazze della **Valle di Cembra**.

Altri invitati, invece, reclamavano da subito la compagnia più decisa e talvolta più rude dei Vini Rossi – primo fra tutti il “principe” **Teroldego rotaliano**, che in modo forse un po’ spocchioso si vantava di essere stato il primo a ricevere un premio al valore e di ricoprire da sempre un ruolo di grande prestigio.

C’erano poi gli amanti delle antiche storie raccontate dai cugini **Marzemino** – quello di **Isera** e quello dei Ziresi – che vivevano per lo più in **Vallagarina**, uno al di qua e uno al di là dell’**Adige**.

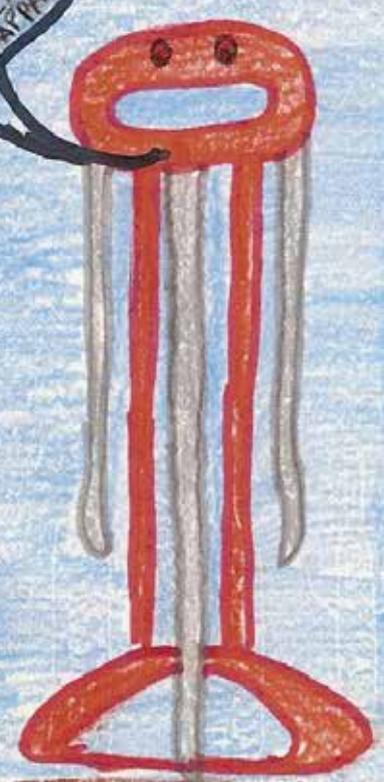




BUONGIORNO

OO HIIII

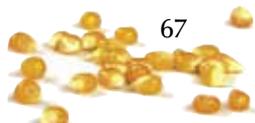
LI VORRA
TOLTO LANCIA
PER STAPPARLO!



Felici di tanta festosa accoglienza, le fresche Acque insieme a questi giovani Vini danzavano senza sosta qua e là fra i tavoli.

Con fare più lento e riflessivo, invece, era arrivato per tempo dalla **Valle dei Laghi** anche il biondo **Vino Santo**, alla cui dolcezza difficilmente qualcuno sapeva resistere.

Raramente costui si presentava ad un banchetto, ma questa era una giornata davvero speciale e non sarebbe mancato per nessuna ragione al mondo! Si diceva in giro che tutti i partecipanti alla festa sarebbero stati persino ritratti e forse anche citati in una storia... Non si poteva certo mancare!





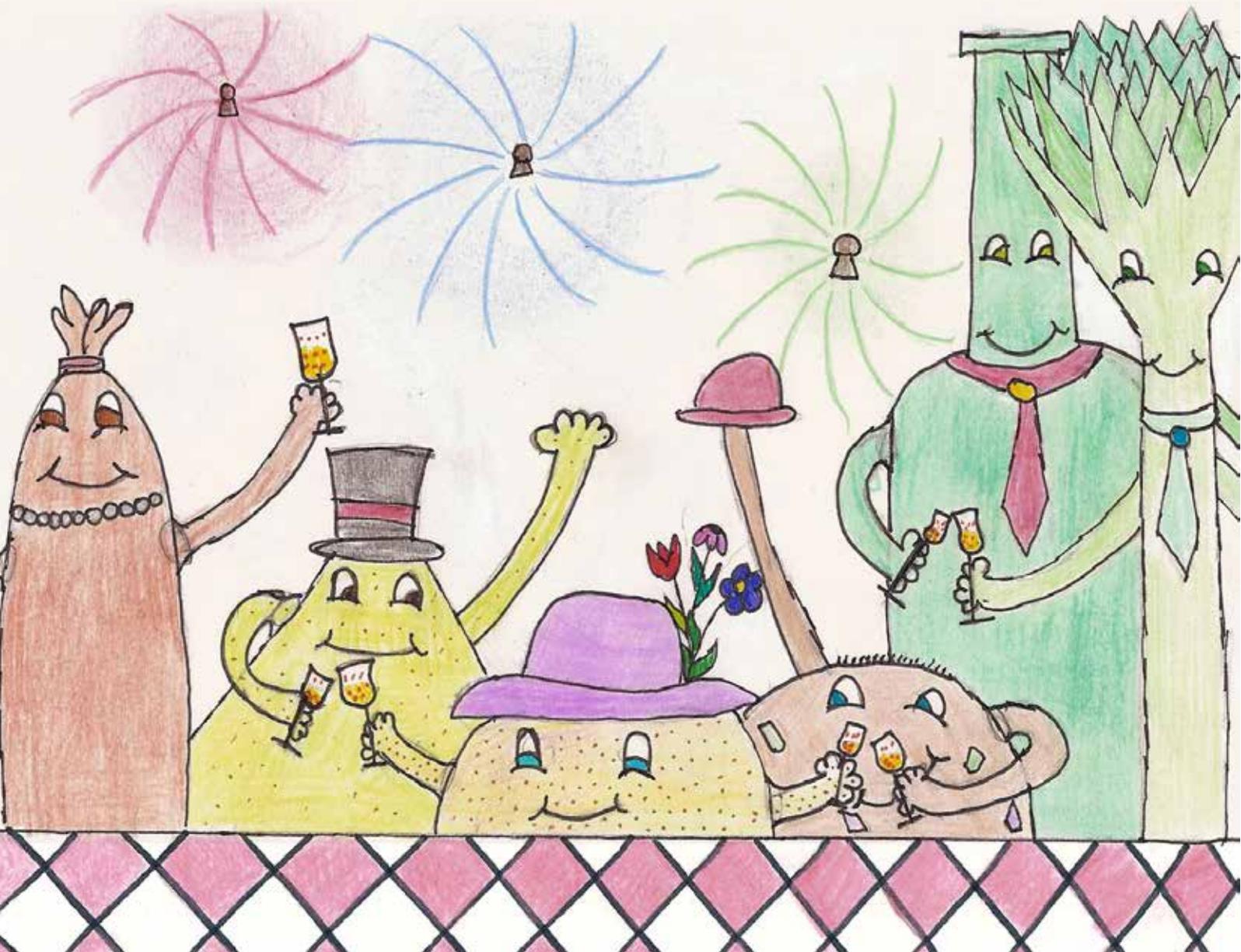


Dalle retrovie avanzava baldanzoso uno spumeggiante **TRENTODOC**, che venne salutato con un caloroso “Hip, hip, urrà!” da tutti gli invitati, ormai in preda ad un incontenibile entusiasmo.

Improvvisamente saltarono i tappi, creando un effetto da fuochi artificiali.

I calici accolsero eccitati lo spumante con tutte le sue allegre bollicine e si sparpagliarono rapidamente fra gli invitati.

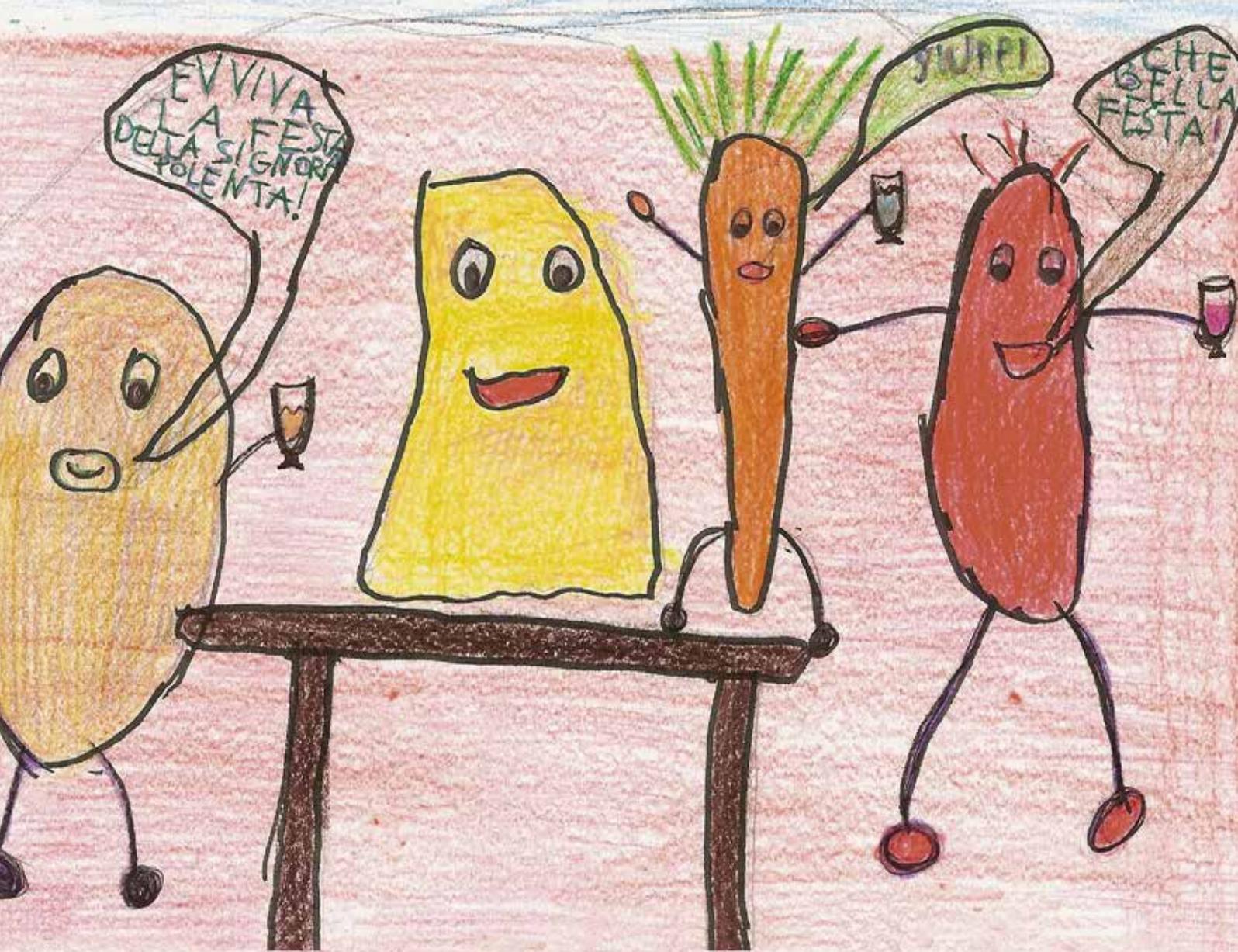
Il sole, ora, brillava alto nel cielo e faceva risplendere in modo speciale ogni colore. La



signora **Polenta**, felice della riuscita della sua iniziativa, si era morbidamente sistemata sul tavolo centrale ed invitava cortesemente gli ospiti a prendere posto.

Quando anche l'ultimo *tocchetto* di Formaggio si fu ben ben accomodato fra una fetta di **Luganega** ed un grappolino d'**Uva**, vennero alzate le coppe al cielo e un ben augurante brindisi risuonò grandioso alla festa della signora **Polenta**.





EVVIVA
LA FESTA
DELLA SIGNORA
POLENTA!

GIUPPI

CHE
BELLA
FESTA!

Prodotti intervenuti nella storia (in ordine di apparizione):

Polenta di Storo
Luganega mochena
Trentingrana
Tosèla del Primiero
Vezzena *
Spessa delle Giudicarie D.O.P.
Puzzone di Moena *
Nostrano di malga
Casolét della Val di Sole *
Mortandela affumicata della Val di Non *
Speck del Trentino
Carne salada del Trentino
Ciùga del Banale *
Cavoli Cappucci della Val di Gresta
Rape
Olio Extravergine di Oliva del Garda trentino D.O.P.
Carote della Val di Gresta
Sedano della Val di Gresta
Patate della Val di Gresta
Verze della Val di Gresta
Cipolle della Val di Gresta
Porro della Val di Gresta
Asparago di Zambana
Broccolo di Torbole e Santa Massenza
Patate di montagna
Marroni di Castione
Noci del Bleggio
Mele del Trentino
Mele D.O.P. Val di Non

Piccoli Frutti (Lamponi, Mirtilli, Fragole,
Ribes e More) della Valsugana
Susine di Dro
Pere
Uva
Kiwi del Basso Sarca
Ciliegie
Miele del Trentino
Trote del Trentino D.O.P.
Salmerino del Trentino D.O.P.
Trentino Grappa
Acque minerali del Trentino
Trentino D.O.C. Nosiola
Trentino D.O.C. Müller Thurgau
Teroldego rotaliano D.O.C.
Trentino D.O.C. Marzemino
Trentino D.O.C. Vino Santo
TRENTODOC Spumante Metodo Classico

(*) Presidio Slow Food

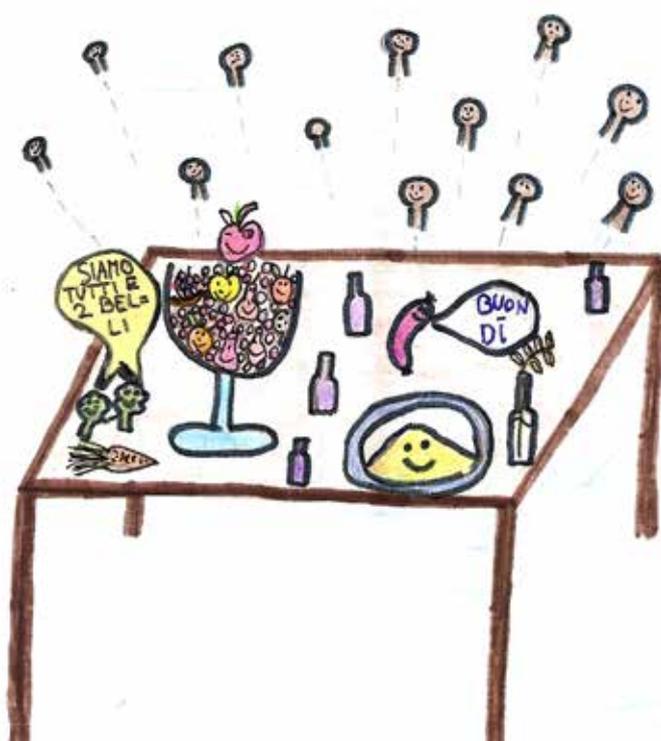


Località trentine citate nella storia (in ordine di richiamo):

Trento
Storo
Valle dei Mocheni
Primiero
Valli Giudicarie
Val di Fassa
Val di Sole
Val di Non
Garda trentino
San Lorenzo in Banale
Val di Gresta
Zambana
Torbole e Santa Massenza
Castione di Brentonico
Bleggio
Valsugana
Dro
Basso Sarca
Valle dei Laghi
Val di Cembra
Piana Rotaliana
Isera
Vallagarina

Piatti citati nella storia (in ordine di apparizione):

Polenta
Crauti
Purè
Tortèl de patate
Gnocchi di patate
Polenta di patate
Strudel di mele
Torta di mele
Canederli
Strangolapreti
Torta di fregoloti



I giovani artisti

IV A

Marco Baldo
Pietro Frisinghelli
Alessandro Gasperotti
Martino Gasperotti
Rachele Gasperotti
Filippo Ghisio
Youssef Jaouhari
Francesco Maraner
Aya Mekni
Elia Pangrazzi
Maria Vittoria Parisi
Giuliana Pedrotti
Davide Rosselli
Valentina Tonelli
Bojana Trifunovic
Federica Zanolli

IV B

Daniele Adami
Andrea Azzetti
Francesca Candioli
Ermanno Chiusole
Chiara Crisanti
Sara D'Alessandro
Kevin Fantin
Arianna Gasperotti
Eleonora Madaschi
Gabriele Maffei
Michele Maffei
Elisa Pedri
Daniel Perghem
Cristian Piras
Alessandro Pizzol
Federico Privitera
Valery Strata

...e una mano l'hanno data anche i piccoli Chiara e Mattia Moschini



Una nuova esperienza educativa

“Domani bambini verrà a farci visita Dina, una contadina che ama leggere e che ci racconterà una storia con dei personaggi speciali...”

Così sono iniziati la nostra collaborazione con Dina la contadina e l’originale viaggio di conoscenza dei prodotti alimentari tipici e tradizionali del Trentino.

Il racconto “La festa della signora Polenta” si è prestato ad un lavoro interdisciplinare, che ha coinvolto due classi quarte della Scuola Primaria di Pomarolo. La storia, infatti, è stata utilizzata nei laboratori espressivo-teatrali e di educazione all’immagine, oltreché come pretesto per introdurre argomenti di educazione alimentare e di geografia.

La presenza in aula di gran parte dei prodotti/personaggi citati nella storia e la possibilità di assaggiarne subito qualcuno hanno contribuito a dare sostanza a quanto si stava raccontando e a catturare ancora di più l’interesse dei bambini, che hanno accolto con entusiasmo la proposta e le diverse attività affrontate grazie a questo progetto.

Ringraziamo Dina la contadina per questa interessante e “saporita” esperienza.

*Le insegnanti delle classi IV A e IV B
della Scuola Elementare di Pomarolo.*





L'Autrice

Stefania De Carli, nata a Trento nel 1967, vive a Pomarolo con il marito e i suoi due figli, Chiara e Mattia. Attualmente si occupa di ricerca in ambito turistico ed è proprio grazie al suo lavoro che ha potuto approfondire alcune tematiche legate alla valorizzazione dei prodotti trentini.

Lavoro, figli e passione sono gli ingredienti che hanno accompagnato e sostenuto la realizzazione di questo racconto e sono gli stessi che stanno alimentando la sua diffusione.



Impaginazione:
Curcu & Genovese Associati
Trento