



BRASILE

di Giorgia Miazzo

L'oro giallo dei migranti



ARCHIVIO CENTRO STUDI GRANDI MIGRAZIONI

Feste, concorsi, sculture, premi. Tante ricette diverse e saporite. Al centro della tavola resta la polenta, primadonna indiscussa.

Il cibo rappresenta l'identità culturale di un popolo e mantiene il legame con le tradizioni, i ricordi e i sapori che rimandano alla casa e alla famiglia. La polenta ha accompagnato i viaggi di sola andata di tanti migranti durante il periodo delle grandi migrazioni storiche verso l'Argentina, il Brasile, il Cile, il Perù e in tutto il Nuovo Mondo, mantenendo quel legame vivo con la madrepatria e le proprie tradizioni fino ai nostri giorni. Con il contatto e l'integrazione delle culture nei Paesi d'accoglienza, tali usanze si sono più o meno mantenute, e a volte fuse, diventando a loro volta identità locale e riferimento regionale, riconosciute a livello nazionale e internazionale.

Parole come *choclo*, *elote*, *zaburro* o *millho* (termini differenti per indicare il mais) acquisiscono un sapore diverso se si ascoltano le lingue dei migranti, come pure le musiche, le storie e i racconti di viaggi delle grandi migrazioni: un



BRUNO LIRA / ARCHIVIO CENTRO STUDI GRANDI MIGRAZIONI

profumo lontano che rimanda al passato, alle tradizioni, alla pietanza della domenica. Così questo piatto dorato diventa alimento capace di emozionare e di trasmettere agli italiani che lo assaporano a La Serena in Cile o, a più di mille chilometri di distanza, a Mendoza, Buenos Aires o Rosario in Argentina, ma anche in Uruguay, Paraguay, Perù e Brasile fino al Canada e all'Australia, quel sapore che richiama la nostalgia delle terre nate.

Le memorie rimandano anche a quando la polenta era simbolo di pasti semplici, tavole frugali, diete povere di cibi freschi, verdure e carne, che favorivano il diffondersi della pellagra nell'Italia settentrionale fino anche al secondo dopoguerra. Il tavolo, le sedie e l'ordine nel mangiare (prima gli uomini e poi le donne assieme ai bambini) raccontano di un mondo duro e austero che per alcuni durò anni, se non tutta la vita.

Oggi, l'oro giallo in Mèrica si è trasformato in occasione di allegria, gioia e festa, e troviamo dolci, primi e secondi piatti a base di polenta nei ristoranti, ma anche nei percorsi enogastronomici che stanno nascendo in tutta l'area latino-americana. Nella cittadina di Chipilo, nello Stato messicano di Puebla, sono evidenti i legami con

la migrazione italo-trevigiana. Qui si cantano le musiche della tradizione assaporando pietanze come la polenta classica, la *stracara* o *boia*, la polentina farcita e la *polentina dolce*.

La regina del Brasile

Sono parecchie le feste della polenta celebrate in Brasile, tra cui quella di Urussanga, nello Stato di Santa Catarina. Nata nel 2012, dura un solo giorno e presenta la *polenta concia*, quella con le spezie, quella col burro, la *polenta taragna* con burro e formaggi stagionati, la polenta con la *pulina* (ricotta) e quella con la *broda*.

L'evento del «Polentaço» di Monte Belo do Sul, nello Stato di Rio Grande do Sul, invece, è stato inaugurato nel 1996 e può contare anche su una legge che lo indica come piatto tipico della cucina municipale. La mascotte della festa è *Polentino*, il giovane dalla carnagione «giallo polenta» e gli abiti da agricoltore. Per divertire e sorprendere troviamo, pure, l'incredibile personaggio che realizza la *polenta grandona*, protagonista indiscussa dell'evento, e che cucina in piazza fino a notte fonda. È curiosa, infine, l'esposizione delle sculture fatte con la polenta.

Ma è a Venda Nova do Imigrante, nello Stato di Espírito Santo, che si celebra la sagra della polenta più incredibile. Nata nel 1979 e sostenuta dall'Afepol (Associação Festa da polenta), la festa ha come finalità quella di mantenere «viva la cultura italiana, l'unione tra le famiglie, la solidarietà, la religiosità e il dono attraverso il volontariato» come recita il sito dedicato alla manifestazione. Sostenuta dalla partecipazione di circa 1.500 volontari, può vantare il primato della maggiore festa della polenta organizzata fuori dall'Italia, e in occasione di tale evento, proposto quest'anno dal 6 al 15 ottobre, la cittadina accoglie circa 60 mila persone, impiega sette *tombos* (enormi paioli) per cucinare ben 20 tonnellate di polenta. L'aspetto gastronomico è affiancato da iniziative quali l'elezione della *Rainha* e delle *Princesas* della festa, l'esibizione di gruppi folkloristici e di cantanti, la messa in scena di musical che riprendono il tema delle radici culturali italiane. Testimonianza di questa attenzione ai legami con la terra di provenienza è il fatto che i giorni della festa sono, in realtà, il coronamento di attività di animazione della comunità che costellano tutti i mesi dell'anno: fra queste è caratteristica la bellissima «Serenata italiana», durante la quale gli oriundi gremiscono le vie paesane con un tripudio di folklore tricolore.

La polenta diviene così un prezioso prodotto simbolo di storia, di identità, di valori e di un patrimonio immateriale che supera le distanze e il tempo, e rappresenta il vero oro giallo delle Americhe.

Polenta superstar

Qui accanto, un momento della «Festa da Polenta» a Venda Nova do Imigrante (Espírito Santo). In basso, alcune concorrenti della «Garota Ítalo-Teresense» di Santa Teresa (Espírito Santo). Sotto il titolo, una scultura di polenta alla festa del «Polentaço» di Monte Belo do Sul (Rio Grande do Sul).



ARCHIVIO CENTRO STUDI GRANDI MIGRAZIONI