

La polenta “Infasolà” e i Papaiti

La polenta “Infasolà” (polenta con i fagioli) è un piatto della cucina povera, sicuramente della Provincia di Rovigo e bassa Padovana, rivendicato anche dai Veronesi nella zona legnaghese che confina con il Rodigino Angelo Beolco detto il Ruzante scrittore, drammaturgo Padovano della seconda metà del 500, ne riferiva; il Delta del Po ed il suo fiume furono veicoli di comunicazioni ed ecco che questo piatto lo si trova anche nella confinante provincia di Ferrara- In una altra versione più complessa, si utilizzino i pezzetti di carne ricavati dallo spolpamento delle ossa di maiale assieme alla polenta- Un piatto che in tal maniera prende nomi diversi: Malafanti o Menafanti o Papaiti).

Ricette

Di impatto nutrizionale piuttosto consistente è stato difficile trovare un Ristorante che lo tenesse stabilmente in Menù. Ho chiesto aiuto ad una cara amica abitante ad Adria ma di origine di Ariano di Mesola quindi Ferrara. Un connubio di tradizioni che ha prodotto dei piatti di sapore importante; fotografati e assaporati-

Germana Lorenzetti-Beltramini valente ed appassionata cuoca usa fagioli autoctoni chiamati Verdoni: di colore verde tendente al beige, forma allungata, media pezzatura, e per utilizzarli li lascia a bagno in acqua per 24 ore. Naturalmente anche i Borlotti sono accettati. Fagioli, odori classici, più alloro e aglio sono messi poi in acqua fredda e fatti bollire per 2 ore assieme a costicine e zampetto di maiale. Finita la bollitura la carne viene levata e spolpata- Il Brodo viene diviso in due parti; una parte costituirà la base della “polenta infasolà” e l’altra invece sarà la base dei Papaiti- *Per la polenta vengono messi da parte dei fagioli cotti- Per i Papaiti vengono riservate le verdure che hanno partecipato alla bollitura –Carne spolpata, ed una quantità di fagioli cotti-*

La polenta” Infasolà”: nel brodo conservato si getta a caldo la farina gialla, tenendo presente che sia poco meno della misura prevista per la polenta classica; si mescola nel paiolo ed alla fine (ultimi 10 m circa) si versa una quantità di fagioli interi e pepe q.b. servendo poi in una placca - La “infasolà” a tavola ha ben valorizzato le costicine , le salsicce, le bistecche tutte di maiale, al forno e le verze servite secondo la simpatica tradizione del luogo-

I Papaiti: si utilizza il brodo messo da parte per questo piatto; gli “odori”vengono passati assieme ai fagioli e messi nel brodo, quando il brodo si scalda, si versa un bicchiere di farina gialla di mais su 2,5 litri di brodo (più o meno un quinto della quantità prevista per la Polenta classica); alla fine della cottura vengono aggiunti i pezzi di carne cucinata precedentemente (costicine di maiale e gambetti di prosciutto)- Pepe per insaporire- Germana ha confessato che non c’era soffritto ne aggiunta di olio o strutto previsti secondo la tradizione della nonna. Anche così i piatti avevano un sapore intenso e completo. I Papaiti sono un primo piatto sostanzioso o meglio un piatto unico.

Abbinamento del vino: la polenta infasolà accetta anche un bianco di struttura, nell’occasione un Friulano del Collio di grande potenza con un finale di mandorla amara- 13,5 di grado alcolico Mentre i Papaiti chiedevano del vino Rosso e nell’ordine ben si sono comportanti sia un Merlot dei Colli Orientali del Friuli sia un Pinot Nero vincitore del concorso dei Pinot in Alto Adige- Almeno 14 gradi per entrambi-