

"SFOGLIARE" LA MELIGA

Nel diciassettesimo canto del Purgatorio Dante Alighieri scrive che l'amore
"puote errar per malo obietto / o per
troppo o per poco di vigore" (vv. 95-96).



DI GIAN ANTONIO DALL'AGLIO

TROPPO VIGORE

Forse il paragone tra il Sommo Poeta Nazionale e Slow Food è azzardato ma si può trovare qualche analogia tra ciò che accade al sentimento dell'amore e la sorte dei prodotti alimentari tradizionali: alcuni di essi infatti peccano "per poco di vigore", nel senso che vengono abbandonati e indeboliscono la loro diffusione nell'uso quotidiano e sul mercato sino a rischiare di scomparire, altri invece peccano "per troppo di vigore" perché diventano troppo comuni, troppo diffusi, snaturando le loro caratteristiche originarie. È ciò che è successo a un dolce tradizionale piemontese, tipico della *Provincia Granda* di Cuneo e soprattutto del territorio di Mondovì: le paste di meliga; travolte dal loro stesso successo hanno rischiato di dimenticare la loro storia e la loro vera natura trasformarsi totalmente in banali ancorché gustosi prodotti industriali a base di ingredienti generici e sintetici. Non in via di estinzione ma di massificazione. L'opera di alcuni pasticceri sensibili ha impedito che la ricetta tradizionale delle paste di meliga si perdesse nel *mare magnum* dell'industria dolciaria e Slow Food ha dato loro una mano.

LA MELIGA CON LE OTTO FILE

Intanto l'accento: il sostantivo è sdrucciolo, mèliga. In Piemonte *melia* sta per granturco, mais. Pur essendo di origine americana, in Italia ne esistono diverse varietà più o meno autoctone; il mais "ottofile" (o "otto file" e per favore non si dica – è successo – "otto fail" come se fosse una faccenda di computer e informatica) è una delle più tipiche varietà di mais italiano; il nome è per l'aver sulla pannocchia, che è di piccole dimensioni, otto file di chicchi. Veniva coltivato dal Piemonte alla Garfagnana e altrove soprattutto per autoconsumo ma è stato via via abbandonato perché scarsamente produttivo con una bassa resa per ettaro; in Piemonte era detto "del Re" perché i Savoia lo apprezzavano. Recentemente, sull'onda del recupero dei prodotti agroalimentari tradizionali, sta conoscendo una seconda giovinezza.

Tra i gioielli della cucina piemontese a base di mais vi sono le paste di meliga. Erano prodotte in molte case dopo aver cotto il pane nel forno a legna, usando ingredienti che ogni famiglia aveva in dispensa, farina bianca (di frumento), farina gialla (di mais, anzi "di meliga"), uova, burro, zucchero e poi, a scelta, miele, vaniglia,

scorza di limone per dare alle paste un profumo personalizzato. Ne nascono dolcetti di forma varia, rotonda con o senza foro centrale, a mezza luna, bislunga. Dal punto di vista organolettico sono di colore giallo dorato, croccanti, solubili in bocca, non untuose né dolciastre e masticandole si avverte la granulosità della farina di mais macinata grossolanamente; lasciano un lieve retrogusto finale di tostatura; l'aromatizzazione a base di miele o vaniglia o limone

non deve essere troppo spiccata, deve essere più una sensazione che un gusto; il miele può influire sull'intensità del colore dorato. Tradizionalmente sono consumate a conclusione del pasto, "pucciate" in un bicchiere di vino rosso, Dolcetto o – volendo strafare - Barolo. Gusti più moderni le preferiscono con lo zabaione caldo o col Moscato d'Asti, anche passito.

DALL'INDUSTRIA AL PRESIDIO

Il passaggio dalla civiltà agricola tradizionale a quella industriale urbana della seconda metà del XX secolo non ha significato per le paste di meliga – come è successo per altri prodotti tradizionali – la caduta nell'oblio culturale e gastronomico, anzi ne ha aumentato il successo e la diffusione; non c'è quasi pasticceria del Piemonte occidentale che non le venda, spesso di produzione propria,



◆ *La preparazione delle paste di meliga*

e le numerose industrie dolciarie piemontesi grandi o piccole le hanno nel loro catalogo. Non che le paste di meliga industriali o delle pasticcerie "fai da te" siano cattive, anzi ve n'è di squisite; è che nella stragrande maggioranza dei casi non sono proprio così come dovrebbero essere. Le differenze principali stanno nell'uso della margarina industriale al posto del burro, di uova di allevamenti intensivi (lager per galline) e della vanillina – aroma chimico di sintesi

– al posto della vaniglia naturale.

Fu così che nel 2000 si è costituito un consorzio di pasticceri virtuosi del Monregalese che si sono dati un disciplinare, adottato da Slow Food, e un marchio per distinguere le proprie paste di meliga preparate secondo la ricetta tradizionale, che prevede farina di grano tenero 00, farina di mais ottofile macinato a pietra di origine monregalese o almeno cuneese, zucchero italiano, burro italiano di alta qualità (meglio se di montagna), uova fresche

biologiche di allevamenti monregalesi o almeno piemontesi; la percentuale minima di farina di mais è del 16%.

Come aromi sono ammessi il miele, le scorze di limone e la vaniglia naturale.

Assolutamente niente margarina, aromi artificiali e conservanti. Ogni sei mesi Slow Food svolge un test di verifica delle qualità organolettiche del prodotto. Il disciplinare stabilisce anche i con-



fini del territorio entro cui possono essere prodotte le paste di meliga per rientrare nel Presidio, confini tracciati sulla base delle informazioni sul Monregalese raccolte dallo storico Amedeo Michelotti (San Michele Mondovì 1857-1944) nella sua *Storia di Mondovì* del 1920.

Nel 2002 un accordo con Coldiretti ha convinto alcuni contadini a seminare l'ormai abbandonato mais otto file in cambio della certezza di vendere a un prezzo remunerativo l'intero raccolto ai pasticciatori del Presidio; poi si è trovato un mulino per macinare a pietra la farina. Si è costituita quindi una filiera completa, dal campo al mulino al forno all'acquirente intenditore. La pasta di meliga del Monregalese, Presidio Slow Food, è messa in commercio in confezioni che contengono un sacchetto da un etto per ciascuno dei produttori aderenti al Consorzio. La confezione comune è un fatto importante perché significa che i produttori si stimano e si rispettano reciprocamente e non si sono lasciati prendere da quei sentimenti di invidia fra colleghi, di desiderio di primeggiare, che rischiano di far fallire i progetti che richiedono invece collaborazione e spirito di squadra. Che qui per fortuna c'è. Siccome gli ingredienti sono rigidamente stabiliti ma i rapporti fra di essi no, ogni produttore può compiere variazioni personali sulla ricetta fondamentale – una specie di *jam session* – e la bellezza del Consorzio sta anche in questa personalizzazione, piacevole anche per gli acquirenti che all'interno di ogni confezione trovano diverse interpretazioni dello stesso tema, con la certezza che sono comunque tutte interpretazioni d'Autore.

C'è anche l'impegno a produrre soltanto paste fedeli al disciplinare, nel senso che non sarebbero graditi eventuali produttori che volessero "tenere il piede in due scarpe" producendo una linea di paste secondo il disciplinare e un'altra linea di paste con ricetta industriale. Certamente il Consorzio vuole produrre e vendere un buon prodotto tradizionale, ma la sua è tutt'altro che una politica commerciale del tipo "faccio prodotti tradizionali perché va di moda"; piuttosto si tratta di esprimere una scelta di vita, una scelta filosofica, un modo di interagire col mondo e con la società; è anche per

questo che le paste di meliga del Monregalese sono così buone.

Ringraziamenti

A Marco Michelis per le informazioni sulle paste e sul Presidio.

A Luca Rebuffo, Direttore della filiale di Carige Italia di Mondovì, per la chiacchierata monregalese.

Info

Consorzio per la tutela e la promozione delle paste di meliga del Monregalese.

Via Vigevano 16, Mondovì (CN)

Sito web del Consorzio

www.lepastedimeliga.it

www.fondazione Slow Food.it

Referente del Presidio

Marco Michelis tel. 335 625 7010

marco@michelis.it

