



Vom istrianischen Fremdenverkensamt
A cura dell'Ente per il Turismo Istriano

DENIS IVOŠEVIĆ

LEBENDIGE POLENTA

Comeback eines „armen“ Gerichts



Die Natur oder der Herrgott hatten sich die Welt gut ausgedacht: Amerika hatte den Mais, Asien den Reis und wir das Getreide. Diese Feldfrüchte haben den Menschen an sich gebunden, haben ihn sesshaft werden lassen, haben ihm die Mühen der Arbeit und die Geduld beigebracht – von der Aussaat bis zur Ernte muss man schließlich ein ganzes Jahr warten. So entstanden die ersten Stadtstaaten. Das ausgesäte Getreide oder Mais hätte im nächsten Jahr den ganzen Ort ernährt. Im kleinen, überfüllten und von Hungersnöten geplagten Europa wurde nach den Reisen Kolumbus rasch auch Mais gepflanzt. Aus dieser neuen Getreidesorte wurde die süßliche, nahrhafte und gut verdauliche Polenta aus gelbem Maisgries zubereitet. Gerade die Polenta erlebt heute ein Comeback. Nachdem sie jahrelang als Speise für arme Leute und als Schweinefutter verschrien war, macht sie heute wieder „Tendenz“. Die italienische Bevölkerung Istriens behauptete: „um eine gute Polenta zu essen, muss man einen guten Hunger haben“. Die in wenigen Minuten zubereitete Fertigpolenta schmeckt nach nichts. In der Küche Istriens ist die Polenta ein wahres Statussymbol, dazu gibt es Milch, Wein, Gemüse, Fisch, Fleisch... Sogar zum kompliziertesten aller Fischgerichte, der Fischsuppe (brodeto) wird Polenta gegessen, wie auch zum besten Wildschweingulasch. Sogar der fast primitive „weiße“ Ragout aus Salsiccia und Bauchfleisch passt vorzüglich zur Polenta. In dieser Hinsicht haben Nudeln nicht die nötige Kraft, um der Polenta ernsthaft die Stirn bieten zu können. Spezialitäten, wie der delikate Sguazeto vom Huhn (Ragout) passen nicht zur Polenta, wie auch die sagenhaften kurzen Penne, auf kroatisch fuži nur selten zu einem dunklen Feldhasenragout gegessen werden, dazu passt nur die kräftige Polenta. Einziger Nachteil, das lange, mühevoll und ständige Umrühren. Eine Dreiviertel- oder gar eine ganze

Stunde braucht man bei echtem Maisgries schon und wenn es grob gemahlen ist muss noch länger gerührt werden. Das mühevoll Rühren hat sogar zu einer Kuriosität geführt, so heißt es in Istrien: „Polenta wird von links nach rechts gerührt, sonst bringt es Unglück“. In Istrien existiert die Redewendung „im Uhrzeigersinn“ nicht und so werden die Karten am Spieltisch „so wie die Polenta gerührt wird“ ausgeteilt. Zu den vom Polenter (Polentakoch) verwendeten Küchenutensilien gehört auch der Polentakessel. In ihm blubbert die Polenta vor sich hin, wie Magma, sie erinnert an einen Geyser oder an die Erde vor der Sintflut. Polenta wird in zwei klassischen Formen serviert: sie wird mit einer Schnur in bis zu 2 cm dicke Scheiben geschnitten oder löffelweise auf den Teller gegeben (natürlich ist erstere etwas fester). Hier in Poreč widmen wir der Polenta am 21. November, dem Tag des hl. Maurus, dem Schutzheiligen der Stadt, ein Fest. Dieses Jahr fand das siebte Polentafestival statt. Neben dem Volksfest auf dem für die Polenta verschiedene Zutaten verwendet werden, wurde mit dem Namen „Polenter d'oro“ (goldener Polentakoch) auch ein internationaler Wettbewerb für Restaurants organisiert. Und um die Polenta geht es auch im bekanntesten aller Volkslieder Istriens, so singt das Mädels aus Poreč: „wenn das Meer eine Sauce wäre/ und die Berge aus Polenta/o Mamma welch Genuss /Polenta mit Stockfisch“.

Drago Orlić



GAGLIARDA POLENTA

Il grande ritorno di un piatto "povero"

La natura, o l'Onnipotente, (come preferite) tutto han ben pensato nel mondo: all'America il mais, all'Asia il riso, da noi il grano. Questi frutti della terra hanno legato a sé l'uomo, lo hanno fatto risiedere in una certa località, gli hanno fatto apprendere il lavoro e la pazienza: dalla semina al raccolto è necessario aspettare un anno e così si sono costituite le prime città-stato. La semina dei grani delle spighe o delle pannocchie l'anno venturo avrebbe sfamato l'intero villaggio. La piccola, affamata e popolosa Europa dopo i viaggi di Cristoforo Colombo ha adottato con rapidità il granoturco. E da questo nuovo cibo sono state ricavate polente di farina gialla, dolce, nutriente e facilmente digeribile. Proprio la polenta oggi assiste ad una rinascita, da cibo per i poveri ed i maiali, è di nuovo tornata piatto "di tendenza". Gli italiani d'Istria dicevano "Per magnar una bona polenta, ghe vol una bona fame". La polenta istantanea, che si cucina in un paio di minuti, subito perde il suo gusto. Nella gastronomia dell'Istria la polenta è invece un vero e proprio status symbol, accompagnata al latte, con il vino, le verdure, il pesce, la carne... Perfino il piatto di mare di maggiore qualità e complessità, il brodeto, si mangia con la polenta; così come anche i migliori gulasch di cinghiale; e così anche il primitivo tocio "bianco" preparato con salsiccia e pancetta - detto con la lingua dei sommelier - meglio si adatta alla polenta. Sotto questo aspetto le paste di grano non hanno la

forza ed il vigore necessari per essere concorrenti alla polenta. Prelibatezze come il soave sguazeto di gallina, non si possono mangiare con la polenta e all'inverso, le leggendarie mezzepenne, in croato fuži, raramente si mangiano con lo scuro sugo di lepre; per queste ci vuole esclusivamente la gagliarda polenta. L'unica sua controindicazione è la mescolatura, lunga, faticosa e costante di circa 45 minuti - un'ora, quando di farina di mais; e se macinato grosso, è preferibile anche una mescolatura più lunga. Questo lungo e faticoso mescolare è diventato anche un aneddoto: "La polenta si mescola da sinistra a destra, altrimenti porta sfortuna" si dice in Istria. Qui non si usa l'espressione "nel senso delle lancette dell'orologio" e i giocatori distribuiscono le carte "Come si mescola la polenta". Il polenter è aiutato in maniera decisiva dagli utensili, come il paiolo. La polenta gorgoglia in forma di bolle che si crepano come magma, o assomiglia al basamento di un geysir, o alla Terra nella sua condizione antediluviana. Si serve in due modi classici: si taglia con lo spago a fete, fino a 2 cm, o a cucchiariate (la prima variante è un po' più dura della seconda). Noi a Parenzo onoriamo e festeggiamo la polenta nel giorno del patrono cittadino, S. Mauro, il 21 novembre. Quest'anno si è svolta la settima edizione del Festival della Polenta. Accanto alla festa popolare, dove la polenta si prepara con diversi ingredienti, organizziamo anche una competizione internazionale tra ristoranti denominata "Polenter d'oro". Per familiarizzare con la polenta infine, noi istriani disponiamo di un argomento assai valido, la nostra canzone più popolare, La mula de Parenzo, che canta "Se 'l mare fosi tocio/e i monti de polenta/ohi mama che tociade/polenta e bacalà".

Drago Orlić



Ente per il Turismo dell' Istria
Pionirska 1
HR-52440 Parenzo
Tel. +385 052 452 797
Fax +385 052 452 796
info@istra.hr
www.istra.hr

