

Pan di meliga

La valorizzazione del territorio attraverso l'enogastronomia: il caso della Polenta di Beura

La storia della coltivazione del mais e della preparazione della polenta, (che trae origine dalla puls romana passando poi per l'avvento del grano turco dalle Americhe) è molto particolare, tra leggende di fondazione, contratti di mezzadria ed una grande possibilità di riciclo continuo del prodotto che ne ha determinato il successo in ambito alpino, complice anche l'influenza di san Carlo Borromeo, che la preferiva al riso.

La Polenta di Beura è un progetto di valorizzazione della maiscoltura che ha avuto un grande successo nel giro di pochissimi anni, finendo addirittura ad Expo 2015, dove è stata presentata come prodotto di eccellenza e di valorizzazione del territorio. Dal progetto al merchandising, dagli studi scientifici compiuti prima di iniziare la produzione sino alla valorizzazione attraverso fantasia dei grandi chef del territorio, il caso della Polenta di Beura e del Mulino san Giorgio è un ottimo esempio di come la tradizione ed il suo valore aggiunto possano tornare a rendere produttiva un'agricoltura non intensiva, fatta in piccoli campi in ambiente di montagna.