

la Repubblica

Polenta o pizzoccheri, sciatt o taroz: i pranzi della tradizione in baita quando si va a sciare



Uncia, concia, cropa, taragna: tanti modi di presentare la polenta a seconda delle zone della Lombardia. E per chi va di fretta nell'alto Bresciano c'è il pà e strinù

In Lombardia la polenta esiste da molto prima dell'arrivo del granturco: in Valtellina la si faceva nera, con la sola farina di grano saraceno, altrove con miglio e frumento. Tutt'oggi sopravvivono le mille declinazioni di un piatto che è il vero minimo comun denominatore del pranzo di montagna, da consumare in baita nella settimana bianca. **Polenta con il formaggio, con la salsiccia, lo spezzatino o l'umido di cacciagione:** dipende dalle zone, ma è ancora in Valtellina dove se ne rintraccia una più ampia diversità, dalla **taragna** (con il formaggio Bitto o Casera e le due farine di mais e saraceno) o la **cropa**, dove si aggiungono le patate e la panna. È invece **'uncia'** nell'Alto Lario e **concia** in Bergamasca.



Anche i **pizzoccheri** sono un piatto invernale e montano, preparati con patate, verza e farina di saraceno. Ma anche il semplice **panino con la salamella**, scelta veloce di chi vuole sottrarre il minor tempo possibile allo sci, trova radici nella tradizione, come nel caso del **pà e strinù dell'alto bresciano**: una sorta di street-food ante litteram dell'area camuna.



La Valtellina risponde, sempre per i più frettolosi, con **gli sciatt**, le frittelle di formaggio e pastella di saraceno: sempre dalla provincia di Sondrio è da ricordare il **taro**z (patate schiacciate, fagiolini, burro e cipolle). Fin qui la tradizione: ma la montagna lombarda - anche **con i suoi vini, in primis il Nebbiolo/Sfursat** - è ora al centro di una forte spinta avanguardista, tra materie alpine e nuove visioni di cucina, anche in vista di Milano-Cortina 2026.