

FAQ

1. Da dove proviene il mais?

Il mais, così come la patata e i pomodori provengono dall'America importati da Cristoforo Colombo.

2. Quando è arrivato in valle il mais?

Di preciso non si sa. Si sa che in Lombardia era già coltivato del XVII secolo. Prima che giungesse da noi però ci è voluto molto tempo. Si può dire che un grande impulso all' "importazione" l'ha dato la costruzione della strada carrozzabile avvenuta a tappe, a partire dal 1850. Quindi da noi il mais ha una storia che appartiene all'ottocento.

3. Si coltivava il mais da noi?

Il mais è un cereale esigente. Soprattutto ha bisogno di molto sole, quindi cresce meglio nella bassa valle. Cresce comunque anche in altitudine: a Gresso abbiamo seminato il mais Pro Specie Rara "Mergoscia" che ha dato molti frutti. In secondo luogo il mais ha bisogno di campi grandi dove le piante si possono mettere vicine in modo che si sorreggano l'un l'altra. Nei nostri piccoli terrazzi è un po' difficile. Abbiamo comunque delle testimonianze di piccole coltivazioni in valle.

4. Da dove proviene il mais che si utilizza per la farina bóna allora?

Il mais utilizzato attualmente proviene dal Piano di Magadino. Già un tempo, fine ottocento e inizio novecento il mais veniva portato fino a Vergeletto per essere tostato e macinato dalle Terre di Pedemonte, Intragna o Losone. Il mais è una varietà selezionata da Paolo Bassetti che dà dell'ottima polenta. Non è transgenico e si fregia del marchio "Ticino".

5. Perché si chiamava "farina sec'a" ?

La "farina sec'a" era probabilmente il nome antico della farina bóna. A Vergeletto la si chiama ancora così. La si distingueva dalla "farina verda", macinata dal cereale non tostato.

6. Perché si chiamava "farina verda" se il mais era giallo?

Per due motivi. Il primo e più importante era perché all'inizio la farina bóna era con tutta probabilità di segale. In valle c'era molta segale, coltivata per l'utilizzo degli steli nell'intreccio della binda. Il frutto, a volte poco maturo - gli steli erano più malleabili se la segale era ancora verde -, non era commestibile. Con la tostatura lo diventava. La farina così ottenuta era anche un ottimo modo di conservazione del cereale. Quindi la "farina verda" era quella di segale non tostata mentre la "farina sec'a" era ottenuta macinando la granella tostata. Per estensione poi, e veniamo al secondo motivo, la farina verda era la farina ottenuta dal cereale non tostato (quindi anche il mais). Vi è un progetto di rilancio della farina bóna di segale. Questo cereale, a differenza del mais dà meno problemi nella coltivazione in valle.

7. Cosa si può fare con la farina bóna?

Di tutto. Paradossalmente – trattandosi di mais - la pietanza che non viene bene è la polenta, se cucinata nel modo tradizionale. Infatti la "farina bóna" è già cotta e non ha bisogno di una lunga, ulteriore, cottura.

Di tutto: dal dolce al salato, come impanatura, come addensante, come spezia... Le ricette sono scaricabili dal sito: www.farinabona.ch

8. Dove viene prodotta attualmente la farina bóna?
Della farina in circolazione solo il 15% circa viene macinata in valle, in parte nel Mulino di Loco, di proprietà del Museo Onsernonese e in parte qui a Vergeletto. Il resto viene macinato ad Agno, presso una ditta professionista nel campo della macinazione. Un progetto di collaborazione tra l'Associazione Mulini di Vergeletto e il Museo Onsernonese, che dovrebbe dare i suoi frutti già a partire dal 2014 ha l'intento di portare il più possibile la produzione in valle.
9. A proposito di mulini... a chi appartengono?
Quello di Loco, come detto appartiene al Museo Onsernonese che lo acquistò nel 1991 per riproporre questa antica tradizione che subì due colpi mortali: dapprima la scomparsa della Nunzia (1958) ed in seguito di Remigio Meletta (seconda a metà anni settanta). Quando il mulino di Loco riprese a funzionare erano quindici anni che la valle era senza un grammo di farina bóna. I mulini di Vergeletto invece, sono stati dati in usufrutto per un periodo che varia dai 30 ai 60 anni, all'Associazione Mulini di Vergeletto. I mulini sono quattro. In uno di essi vi è la produzione della farina bóna, negli altri verranno allestite delle sale che spiegano la storia di questo prodotto.
10. La farina bóna è adatta per i celiaci?
Sì, in quanto il mais è un cereale senza glutine. È certificata con la spiga sbarrata.
11. Esiste la farina bóna BIO?
Sì. Per essere certificata BIO la farina bóna deve essere prodotta da un'impresa autorizzata. Grazie alla collaborazione con l'azienda "La Colombera" questo è possibile.
12. Quanti e quali sono i prodotti derivati? Moltissimi. Incominciando da quelli prodotti in valle citerei La Bonella (Crema da spalmare sul pane), le minestre, il gelato, i biscotti (Amaretti prodotti a Cavigliano e frolle prodotte a Claro). Poi ci sono le tagliatelle, la birra, i ravioli, i grissini, lo yoghurt, il liquore "farinign" prodotto a Intragna, gli gnocchi, una salsa per l'insalata ed altri che nascono un po' ovunque.
13. Dove è in vendita la farina bóna"?
In Ticino la si può trovare abbastanza facilmente sia nei piccoli negozi che nelle grandi catene (Migros nei "Nostrani del Ticino"; Manor nei "locali" e Coop sotto l'egida di Slow food). In Svizzera interna è in vendita solo in alcuni negozi (lista prossimamente sul sito). Vi è in Italia una vendita online sul sito www.tibiona.it. Sul sito www.farinabona.ch vi è pure uno "shop" on line.
14. A proposito di slow food ... quale è la collaborazione con voi?
Nel 2006, nell'ambito di una ricerca scolastica Ilario Garbani ha intrapreso delle ricerche sulla farina bóna. Infatti l'ottima idea del rilancio di produzione da parte mulino di Loco si confrontava con dei problemi e la farina non era più riconosciuta come "quella di una volta" o "quella della Nunzia". Spesso si diceva "una volta l'era bóna perché a g'eum pussei fam". Le ricerche da me effettuate hanno messo in evidenza invece una piccola ma significativa differenza nella tostatura che ne determinava il gusto. Le testimonianze raccolte a Vergeletto sono state fondamentali e hanno permesso – nel limite del possibile poichè tutto dipende anche molto dalla varietà di mais utilizzato – una produzione che si avvicina molto come struttura e gusto a quella di una tempo. Slow food valorizza proprio prodotti locali con una storia e tradizione. Per questo nel 2008 è nato il "presidio slow food farina bóna". Un disciplinare ne regola la produzione.