

# Polenta Concia Biellese: la ricetta della polenta di Oropa



Uno dei piatti simbolo del Biellese (forse il piatto biellese più conosciuto in assoluto, insieme al riso in cagnone e alla bagna cauda) è sicuramente la polenta concia, o “**polenta cunscia**” come viene chiamata in dialetto piemontese e biellese.

Il termine “polenta concia” è usato in differenti zone italiane, ma nel biellese identifica una polenta molto cremosa, all’interno della quale è stato fatto fondere abbondante **formaggio e burro fuso**.

## ***Le origini***

È un piatto molto semplice, di origini povere, realizzabile con ingredienti basilari ma decisamente ipercalorici. Una goduria per i palati più golosi!

Il piatto è tipico della zona di **Oropa**, dove ancora oggi si può gustare la miglior polenta concia di tutto il biellese.

Nel dopoguerra la polenta era sicuramente più diffusa del pane (riservato alle poche famiglie che se lo potevano permettere) e veniva utilizzata praticamente come “jolly”: piatto povero per antonomasia, non poteva mancare nelle cucine del biellese il paiolo pronto ad accogliere la farina di mais mischiata all’acqua bollente.

Ad Oropa, zona di montagna, c’era particolare abbondanza di formaggio e burro, prodotti artigianalmente dalla maggior parte delle famiglie. Da qui nasce probabilmente l’idea di tuffare il grasso formaggio vaccino direttamente nella polenta calda, da condire poi con il burro fuso.

Un piatto ideale per contrastare la rigidità invernale della zona di Oropa!

## ***La ricetta***

**Polenta concia:** ricetta tipica della **valle di Oropa** -

La ricetta ha molte varianti, in alcuni casi al posto della **Toma** (rigorosamente della valle di Oropa) viene usato il "**Beddo**", [formaggio](#) magro della zona che rende la polenta più "filamentosa". Oppure il **Maccagno**, formaggio con stagionatura dai 20 ai 60 giorni, prodotto nelle vicine valli di Mosso e del Sessera dal latte intero. La [fontina](#) è una "contaminazione" della vicina vallata di Gressoney che, fin dall'antichità, è sempre stato luogo di intensi contatti e di scambi commerciali. Quindi storicamente consentita.

La tradizione vuole che il burro fuso venga aggiunto a fine cottura direttamente nel paiolo.

### **Ingredienti per quattro persone**

350 g di farina di [mais](#), 1 lt di latte, 1,5 lt di acqua, [sale](#), 2 hg di toma di Oropa, 1 hg di fontina di Gressoney, 1 hg di burro.

### **Preparazione**

In un paiolo, rigorosamente di rame, portare all'ebollizione l'acqua e il latte con un pugno di farina. Aggiungere il sale e poi, a pioggia, la farina rimestando energicamente per evitare la formazione di grumi. Bollire per circa 50 minuti continuando a mescolare in modo di non farla addensare. Preparare il formaggio tagliandolo a fettine e in un pentolino fare sciogliere e soffriggere il burro. A cottura quasi ultimata aggiungere il formaggio alla polenta e, sempre rimestando, farlo sciogliere perfettamente. Servire in piatti caldi e aggiungere la quantità desiderata di burro fuso.

Accompagnare con **vini** del territorio biellese; **Bramaterra**, **Lessona** o, perchè no, **Rosso Torrecupa del Castello di Roppolo**.