

## **LU MIJÀCC**

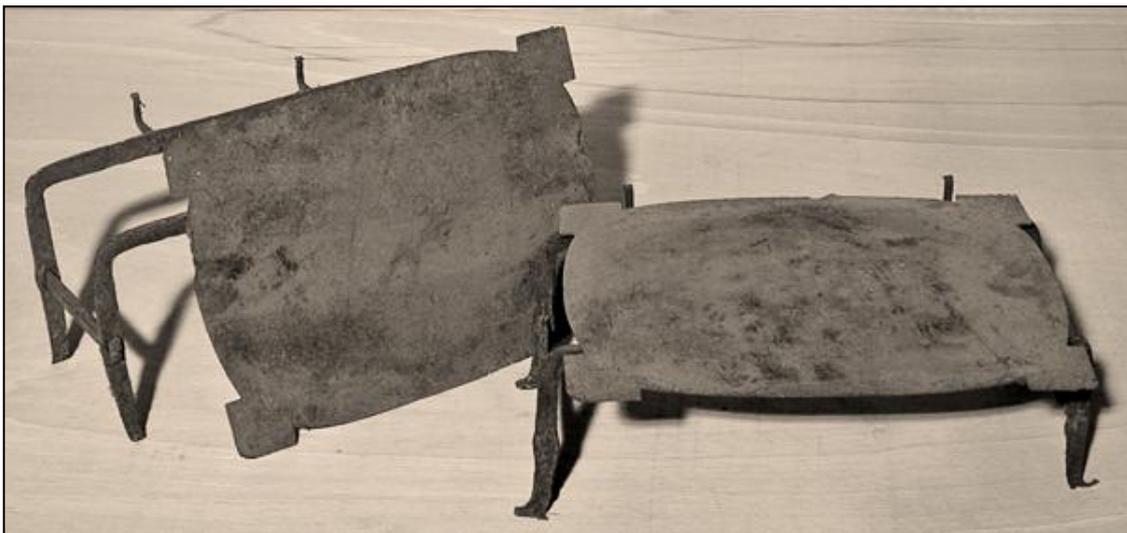
Il *mijàcc* è un alimento tipico della tradizione valesiana. La sua produzione e consumo pare che risalgano al XV secolo e sono attestati (*ferrum ad facenda miliacia, feri da migliazzo*) da inventari notarili e da liste di dote. Il suo consumo è molto diffuso e rappresenta oggi un'attrattiva turistica e un coesivo sociale. È tipico anche nelle comunità *walser*, dove è noto con il nome di *millentsch* o *miljentsch*.

### *Nome*

Diversi sono i nomi tradizionali con cui ci si riferisce a questo cibo nel dialetto valesiano: *lu mijàcc* indica l'alimento in generale e la sua preparazione; *la mijàcca* è la singola confezione che viene consumata. In italiano il termine *mijàcc* è stato tradotto impropriamente in migliaccio.

### *Ricetta*

Mescolare in acqua 700 g di farina bianca e 300 g di farina gialla fine, tre uova, tre cucchiari d'olio, un cucchiaino di lievito e sale (o quantità diverse nelle stesse proporzioni). Diluire con acqua fredda. La miscela viene utilizzata deponendone con apposita paletta asimmetrica di legno (*stürkla*) una piccola quantità su un apposito utensile, detto *fèri 'd lu mijàcc*. Alcuni erroneamente affermano che nell'impasto per tradizione non occorra il sale.



*Fèri 'd lu mijàcc* nella forma antica, con una coppia dei supporti usati per la cottura alla fiamma.

### *Utensile*

Sono noti diversi tipi di utensili (*fèri 'd lu mijàcc*). I più antichi sono formati da due piastre rettangolari a superficie liscia e variamente sagomate, tra loro

separate, che vengono appoggiate su un apposito supporto; talora sulla superficie delle piastre sono incisi dei disegni simbolici. I più recenti *fèri 'd lu mijàcc* sono invece formati da due piastre incernierate e con lungo manico.



*Fèri 'd lu mijàcc* di tipo antico.  
Comprendono due piastre rettangolari  
e il supporto per le stesse.

Nella foto a sinistra  
c'è anche la paletta di legno (*stùrla*)  
che si usa per spalmare la pastella.  
A destra la decorazione incisa sulle piastre

### Cottura

Si esegue alla fiamma con l'apposito utensile, ungendo preventivamente le piastre con un pezzo di lardo. Quando la pasta diventa croccante si condisce con burro fresco e si serve calda.



*Fèri 'd lu mijàcc* di tipo recente  
Comprendono due piastre rotonde  
incernierate e con lunghi manici agganciabili  
tra loro a pressione con un anello.



### Consumo

Le miacce (*mijàccì*) si possono mangiare al naturale, come da tradizione, ma oggi nella maggior parte dei casi sono farcite con toma, gorgonzola, salumi, marmellata di mirilli e panna, confetture o miele.



Ferri per la preparazione  
di *gaufres*,  
di produzione francese.

Il *mijàcc* non deve essere confuso con le *gaufres* e i *waffles*, che sono sostanzialmente diversi nella forma e nell'uso. In questo caso le piastre di cottura non sono di ferro lisce e sottili, ma di ghisa, spesse e lavorate con decorazioni in rilievo. Le schiacciate con esse preparate, spesse e croccanti all'esterno ma morbide internamente, hanno una superficie a grata che è l'immagine negativa del disegno dell'attrezzo usato per cuocerle; esse sono consumate con il latte.

I ferri per *gaufres* si trovano anche in Valsesia, dove furono introdotti, verosimilmente dalla Francia, nel XIX secolo con il rientro in patria degli emigranti.