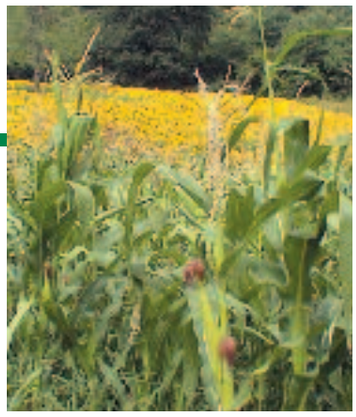
Doc_opuscolo:Layout 1 20-03-2012 10:32 Pagina 7

Gli antichi mais da polenta



Gli antichi mais da polenta, rappresentano un presidio territoriale contro l'invasione delle produzioni agricole industriali. Sopravvissuti per decenni rifugiandosi in qualche sacco di contadini volenterosi e non disposti ad uniformarsi ai più, sono ora stati recuperati e rivalutati per le loro caratteristiche gustative e per la storia della civiltà contadina collegata alla loro coltivazione.

Zona di produzione nel Parco del Po:

Tutta la zona pianeggiante ed in particolare i territori di Casalgrasso, Cavour, Barge e Villafranca Piemonte.

Notizie storiche

Molte testimonianze e molti testi raccontano che in passato erano presenti sul territorio piemontese numerose varietà locali originatesi da differenti condizioni pedoclimatiche e modalità di coltura. Con l'avvento delle varietà ibride negli anni '50, più produttive e redditizie, gli ecotipi locali sono andati incontro ad un rapido declino. Alcuni sono addirittura andati persi come i quarantini ed i cinquantini e ne rimane solo una citazione bibliografica, altri sono stati conservati, attraverso la risemina aziendale, da alcuni agricoltori legati alle tradizioni familiari. In Piemonte se ne contano a tutt'oggi 7 ben distinguibili: i Pignoletti giallo e rosso, l'Ostenga del Canavese, il Nostrano dell'Isola, gli Ottofile bianco, giallo e rosso; di questi i più diffusi nel parco del Po sono gli ottofile ed i pignoletti.
Un tempo il mais era seminato a mano tracciando inizialmente i solchi di semina con la *galiota*, piccolo carro a mano che, grazie alla sue ruote, imprimeva nel terreno due solchi ad una distanza pari a quella voluta per le file.
Ai margini delle file (sulle *testere*) si metteva invece la *melia ramassa*, cioè la saggina, usata poi per realizzare le scope. Dal momento che questa non era appetita dai bovini, serviva anche come riparo e difesa del mais.
Si riteneva che seminare a grande distanza tra le file servisse ad aumentare la resa: un detto popolare infatti recita "*melia raira, barun 'nt l'aira*" (mais seminato rado, grosso mucchio nell'aia, raccolto abbondante).
La raccolta avveniva a mano, strappando le pannocchie ed infilandole in un sacco tenuto a spalla a tracolla, legato con una corda (*bërsach*). A mano a mano che si riempiva, veniva versato formando dei mucchi. Si caricava poi il carro (*carton*) con sopra alle due estremità le *garbagne* o *gabion*, contenitori in salice utilizzati per aumentare la capacità del carro stesso, che non aveva le sponde sui due lati minori.
Le pannocchie erano poi portate nella cascina e scaricate a mucchi (*baron*) nell'aia (*èira*), dove venivano sottoposte a sfogliatura (*dëspané la melia*). Erano soprattutto le donne ed i bambini a svolgere quest'operazione subito dopo cena, preparando le pannocchie alla legatura e togliendo le foglie più esterne.
Oggigiorno le tecniche colturali sono cambiate ma gli antichi mais sono ancora seminati "radi" per ottenere buone produzioni e raccolti a mano per selezionare solo le spighe migliori.

ECOTIPO	CARATTERISTICHE
Pignoletto rosso	spiga cilindro-conica, n° di ranghi variabile, granella rostrata, color rosso arancio, vitrea, tutolo bianco
Pignoletto giallo	spiga cilindro-conica, n° di ranghi variabile, granella rostrata, color giallo- arancio, vitrea, tutolo bianco
Ostenga	spiga cilindrica di otto ranghi, granella grossa, color bianco perlaceo, tutolo bianco, coltivato principalmente nel Canavese
Nostrano dell'Isola	spiga conica, n° di ranghi variabile, granella color giallo, tutolo bianco
Ottofile	spiga cilindrica di otto ranghi, granella grossa, tutolo bianco, colore variabile dal bianco, al giallo, al rosso

Si tratta di mais tardivi, vitrei, caratterizzati da una discreta resa alla macinazione e da un sapore particolarmente intenso.
Le varietà locali di mais sono molto rustiche, poco esigenti in elementi nutritivi ed acqua e ben si prestano alla coltivazione biologica. Si adattano bene anche a terreni collinari non particolarmente ricchi; tuttavia, il terreno più idoneo è quello profondo, ben dotato di sostanza organica, con elevata capacità di ritenzione idrica, ma senza ristagno. In generale, il mais si adatta a terreni con pH variabile fra 5,5 e 7, ottimale 6,5; può adattarsi anche a terreni alcalini, purché non manchino i microelementi.

Fabbisogno idrico

In annate mediamente piovose queste varietà non necessitano di interventi irrigui in quanto adattati alle normali disponibilità idriche regionali. Possono essere necessarie irrigazioni di soccorso nel caso di decorsi stagionali siccitosi; in particolare, durante la fioritura e in fase di riempimento cariossidi, il perdurare di condizioni di siccità può favorire l'insorgere di funghi produttori di micotossine.

Produzioni tipiche

Farine a differente grado di macinazione e destinate quindi ad utilizzi differenti. Polenta tradizionale, paste di meliga ed altri dolci, pane di mais, pasta di mais, birra, cialde.

Fonti:

- AAVV. – Gli antichi mais del Piemonte. A cura del CRAB
- http://www.ilcrab.it/wp-content/uploads/2012/01/SC-7maisweb.pdf
- Il Mais da polenta. Le tecniche di coltivazione in agricoltura biologica. Documento interno al CRAB.