

MICHELE DE MARCHI, GUIDO GASPARIN

## IL MAIS MARANO: VICENDE E CARATTERISTICHE

*C'è un prodotto della Val Leogra che ha varcato i confini dell'Alto Vicentino, della provincia di Vicenza, del Veneto e addirittura d'Italia. È un prodotto della terra, nato nelle campagne di Marano Vicentino. Dal piccolo paese ha preso il suo nome, si chiama infatti mais Marano. Si dice sia il miglior granoturco per produrre la polenta: non a caso è entrato nelle cucine dei più rinomati ristoranti. Qualcuno si è anche fin troppo sbizzarrito, definendolo "la Ferrari dei cereali", per via del colore quasi rosso delle pannocchie e del nome con cui volgarmente viene chiamato, Maranèlo.*

*Di certo il mais Marano non ha raggiunto velocemente i suoi traguardi come invece può fare una Formula 1. La sua storia è fatta di una lunga e minuziosa serie di sperimentazioni, di sudore e duro lavoro nei campi, di sole e grandine, vento e gelate. È il frutto dell'operosità della gente della Val Leogra, dell'amore verso una terra per molti aspetti aspra.*

*Con questo breve lavoro si vogliono tracciare le vicende del mais Marano, dalla nascita all'ascesa, dalla caduta nell'oblio alla riscoperta e tutela dei giorni nostri. La loro descrizione è accompagnata da un inquadramento agronomico-storico dei cereali, per capire in quale ambiente produttivo il granoturco Marano si inserisce e quali sono le caratteristiche e qualità che lo hanno reso celebre.*

### 1. Storia del mais Marano<sup>1</sup>.

1890: ha inizio l'avventura del mais Marano, un storia lunga più di un secolo e che solo ora sembra aver raggiunto quel grado di studio e di diffusione che merita.

In un periodo di revival per le tradizioni culinarie locali, il mais Marano viene citato da chef e ristoratori di tutto il mondo come base pregiata di farine e polente, come sigillo di qualità e genuinità in cucina.

---

<sup>1</sup> Ove non specificato diversamente, dati raccolti da: CONSORZIO PER LA TUTELA DEL MAIS MARANO e VICENZA QUALITÀ, *Il mais Marano nella storia*; Nello FIORETTI, *Il mais D.O.C.*, in «Le Tre Venezie», a. VIII, n. 7, settembre 2001. Preziose informazioni sono state gentilmente fornite da Nazareno Sartore, coltivatore di mais Marano a Marano Vicentino e socio del Consorzio per la Tutela del Mais Marano.

Protagonista assoluta della storia del mais Marano è la famiglia Fioretti.

Nel Cinquecento il ceppo familiare è già presente a Marano Vicentino ed è suddiviso in quattro contrade. Un primo nucleo abita in *via delle Prie*, il secondo nella contra' *dei Ronchi*, il terzo in contra' *delle Prolle* e il quarto in contra' *del Piazzo*, poi divenuta *Villa Gobba* e quindi contra' di San Fermo<sup>2</sup>. La storia del mais Marano parte proprio dalla contra' di *Villa Gobba*, dove sorge la grande casa in campagna della famiglia Fioretti, posizionata a nord-est rispetto al centro del paese.

A fine Ottocento i Fioretti sono importanti proprietari terrieri, ma anche esperti agricoltori (foto 1). Una dinastia che ha dato i natali anche a don Daniele Fioretti, il sacerdote che tra il 1702 e il 1703 fece erigere, davanti alla villa di famiglia, la chiesetta di San Fermo, dedicata al martire cristiano fatto decapitare, assieme a San Rustico, dall'imperatore Massimiano a Verona.

---

<sup>2</sup> Nico GARZARO, *Gli oratori di San Fermo a Marano Vicentino e nella provincia di Vicenza*, Padova 1993, p. 80.



Foto 1. Foto di gruppo della famiglia Fioretti (1932). Seduto al centro, con la barba bianca, Antonio Fioretti.

I Fioretti sono specializzati nella coltivazione del granoturco, gestiscono terreni piuttosto ampi. Di generazione in generazione hanno mantenuto i loro possedimenti e le loro colture.

Come dicevamo all'inizio, il 1890 è l'anno dell'"invenzione" agricola che porterà il paese di Marano Vicentino ad essere conosciuto ed identificato con un prodotto della terra, con una varietà di mais del tutto particolare.

È il cavalier Antonio Fioretti l'inventore in questione, un agricoltore che, contando su nozioni botaniche acquisite grazie a studi giovanili da speziale, decide di sperimentare un incrocio adatto all'ostico terreno ghiaioso della Val Leogra (**foto 2**).

Studi approfonditi lo portano ad incrociare il mais locale con la varietà "Pignoletto d'oro". La prima è una pianta precoce, bassa, a mediocre capacità produttiva, con pannocchie coniche e corte. La seconda è una qualità coltivata con discreto successo a Rettorgole di Caldognone: è un granoturco più alto, più tardivo e più colorito.

È il mais coltivato a Marano Vicentino a fare da impollinatore. Dall'unione nasce una nuova varietà. Essa viene seminata negli anni seguenti, senza più ricorrere agli incroci. Per vent'anni vengono sistematicamente eseguite "selezioni massali": esse avvengono quando il grano



Foto 2. Pannocchie di mais Marano.

è alla sua completa maturazione, poco prima della raccolta, nella zona centrale dell'appezzamento, in modo da evitare che coltivazioni vicine inquinino il campo dove è in atto la sperimentazione. Le selezioni consistono nella scelta dei soggetti con le caratteristiche migliori: piante robuste con altezza leggermente inferiore alla media e portanti almeno due pannocchie.

Il risultato, giusto compromesso tra rusticità e rendimento<sup>3</sup>, è una nuova varietà portante una pannocchia piccola, quasi cilindrica (cir-conferenza basale 11 - 12 cm, apicale 7 - 7,5 cm), allungata (14 - 18 cm). Il colore è quasi rosso, con un notevole aspetto vitreo. Le file dei grani hanno un leggero andamento avvolgente, quasi elicoidale (file spiralate), caratteristica peculiare perché sulle altre varietà di mais le file sono dritte. Il tutolo è sottile, e ciò garantisce un'alta resa in grabella del mais Marano. La pianta, di taglia media, si innalza per 180 - 200 cm, lo stelo è esile ma di notevole resistenza al vento, con nodi ravvicinati e foglie numerose. Dal punto di vista agronomico la nuova varietà si adatta particolarmente ai terreni scolti, ciottolosi e ghiaiosi, poco profondi, tipici della zona sassosa e asciutta del Leogra.

Per tutto il primo decennio del XX secolo, quindi, nella campagna maranese si susseguono le pazienti opere di selezione. Dal 1920 in poi il successo cresce con gli anni e il "Marano" è tra i cereali più apprezzati di tutto il Nord Italia, sicuramente il capofila tra i mais vitrei, con alte quotazioni ai mercati agricoli di Bologna e di Milano.

L'interesse attorno al "Marano" è legato alle sue caratteristiche qualitative: i chicchi posseggono tanto glutine e qualitativamente garantiscono quindi un ottimo apporto proteico.

Nel 1934 il primo riconoscimento ufficiale: la Stazione Sperimentale di Maiscoltura di Lonigo, assieme all'Ispettorato Provinciale dell'Agricoltura di Vicenza, si inserisce nel processo produttivo per regolamentare la Produzione in Zona Tipica.

Passano sei anni e il "Grano Marano" ottiene il marchio governativo dallo Stato.

Nei primi anni Cinquanta in quasi il 15% della superficie coltivata a granoturco nel nord Italia è presente il mais dall'inconfondibile pannocchietta rossa. La semente di riferimento si coltiva ancora nelle campagne attorno a villa Fioretti ed è commercializzata dal Consorzio Agrario di Vicenza. Un regolamento prefettizio tutela la fonte della pregiata qualità e stabilisce che la semente base per le altre produzioni debba provenire dall'area di due chilometri di raggio attorno al podere di via San Fermo.

<sup>3</sup> Cfr. Antonio DI LORENZO, Terenzio SARTORE, Francesco SOLETTI, *Il mais di Marano nel piatto - La polenta, innovazione e tradizione*, Vicenza 2001, p. 21.

Il mulino di riferimento per i produttori maranesi è quello degli *Ongia* (soprannome della famiglia Zambon), in via Molette, azionato dalla Roggia che scende da Schio.

La cavalcata verso il successo si interrompe però bruscamente. A fine anni Sessanta il “Marano” perde la sua visibilità. Il mercato chiede infatti piante più produttive, capaci di soddisfare in modo veloce e adeguato la richiesta dei consumatori. Allo stesso tempo si registra un calo del consumo di polenta.

Tra il 1967 e il 1970 l’Istituto di Genetica di Lonigo avvia la produzione del mais ibrido, che garantisce una maggiore produttività. L’incrocio è tra le linee pure del “Marano” e un altro ecotipo del “Marano” stesso, coltivato nelle campagne di Bergamo e Lonigo. Nascono le varietà “Italo 225” e “Italo 270” (da Ita = Italia e Lo = Lonigo: ibridi creati partendo dall’incrocio di quattro linee pure del “Marano” selezionato): si tratta di un mais Marano “sporco”, che sopravvive per alcuni decenni la produzione originale, grazie ad una produttività superiore anche del 30% rispetto a quella del “Marano” puro.

Nei primi anni Settanta terminano le richieste di semente da parte del Consorzio Agrario di Vicenza. Il mercato volta le spalle al mais Marano. Per i produttori inizia il periodo più nero e il granoturco di Marano Vicentino rischia l’estinzione.

Per evitare la sua scomparsa, i ricercatori ne conservano una piccola parte presso l’Istituto di Lonigo e l’Istituto Sperimentale di Maiscoltura di Bergamo, dove viene avviata l’autofecondazione.

Intanto, nelle campagne di Marano Vicentino e non solo, i piccoli produttori continuano a coltivare il mais Marano, ma si tratta di una qualità ormai degenerata, perché sono venuti a cadere i vincoli che ne regolavano la produzione.

Gli anni Settanta e Ottanta sono i più difficili e le pannocchiette rosse cadono nel dimenticatoio. Poi tocca nuovamente al mercato dettare le regole del destino del mais Marano.

Negli anni Novanta tornano in auge i prodotti della tradizione e della qualità. Il “Marano” è fra essi e può contare su una gloriosa storia alle spalle, fatta di riconoscimenti e prestigio ottenuti in tutto il nord Italia.

L’Istituto di genetica di Lonigo riprende la produzione a pieno ritmo. Così avviene anche a Bergamo e a Marano Vicentino, dove gli eredi dei Fioretti si sono spartiti l’azienda e hanno ceduto alcuni terreni ai coltivatori della zona.

Nel 1995 riprendono in modo serrato le selezioni, con lo scopo di tornare alla purezza originaria.

Per non dover affrontare nuovamente in futuro la fase di crisi degli anni Settanta, nel gennaio 1999 nasce il Consorzio per la Tutela del Mais Marano. I coltivatori aderenti si dotano di un disciplinare per la

produzione. Dopo quasi 10 anni di costanti e impegnative selezioni, nel 2004 il mais Marano viene iscritto nel Registro Nazionale delle Sementi Elette ed ha inizio la commercializzazione da parte dei soci del Consorzio.

## 2. Il mais Marano oggi.

Oggi il mais Marano viene commercializzato esclusivamente dalla Cantina Sociale “Val Leogra” di Malo, di cui i produttori riuniti nel Consorzio di Tutela sono soci.

La produzione avviene su 3 livelli: presso il campo sperimentale di Santa Caterina di Schio, presso il campo di riproduzione nell’azienda agricola provinciale di Montecchio Precalcino e presso i terreni dei singoli soci del Consorzio.

Il campo sperimentale di Santa Caterina si trova nei pressi di contra’ Marsili (**foto 3**).

È un’area di un ettaro circa, ideale per la selezione, perché in un raggio di due chilometri non sono presenti altri campi coltivati a mais. Risulta quindi pressoché nullo il rischio di “inquinamento” delle piante di mais Marano da parte di altre produzioni.

Il campo produce all’incirca trecento chilogrammi di sementi all’anno. Duecento chili vengono scartati perché ricavati da piante che non



**Foto 3.** Campo di S. Caterina, località Marsili.

rispettano le caratteristiche stabilite dal disciplinare. Dei cento chili rimanenti, una parte viene rielezionata a Santa Caterina, una parte viene destinata a controlli scientifici, un'altra parte viene piantata nel campo di riproduzione di Montecchio Precalcino.

Il campo di riproduzione produce circa 20 quintali di sementi all'anno: quattro quintali vengono certificati dalla Cooperativa delle sementi di Sossano e distribuiti poi tra i soci del Consorzio per la semina nei propri terreni.

La macinatura avviene presso il mulino Filippi di Isola Vicentina, munito anche di un essiccatore. Esso è fondamentale per evitare il rischio che i chicchi umidi vadano in fermentazione e producano le pericolose aflatoxine<sup>4</sup>. Dal mulino esce il prodotto finito, ovvero l'inconfondibile farina del mais Marano, pronta per essere commercializzata attraverso due canali: la rete distributiva della Cantina Sociale "Val Leogra" di Malo e la vendita diretta nelle aziende agricole dei produttori.

Molte aziende negli anni hanno tentato di imitare il mais Marano, creando piante ibride molto simili nell'aspetto all'originale e capaci di assicurare una maggiore produttività. È il caso della multinazionale delle sementi "Pioneer", che ha commercializzato il marchio "Maranelo", con una chiara allusione al termine dialettale con cui spesso è affettuosamente chiamato il cereale tipico di Marano Vicentino.

### 3. Il Consorzio per la Tutela del Mais Marano.

Il Consorzio per la Tutela del Mais Marano si è ovviamente dotato di uno statuto<sup>5</sup> in cui sono definite le caratteristiche di produzione: in esso si legge che la popolazione di mais Marano deve avere un'«elevata presenza di piante polispiga; spighe di ridotte dimensioni, allungate, poco ingrossate alla base, quasi cilindriche con tutolo bianco; cariossi-

<sup>4</sup> Le aflatoxine fanno parte delle micotossine, tossine di natura microbica prodotte da diverse specie micetiche (le aflatoxine sono prodotte da funghi che dal punto di vista botanico appartengono al genere *Aspergillus*) che possono contaminare prodotti alimentari (grano e cereali, soia, arachidi, caffè ecc., tutti alimenti abbastanza sicuri da altre fonti patogene) poiché sono in grado di svilupparsi anche in ambienti estremamente poveri d'acqua. I problemi che le aflatoxine possono dare sono particolarmente gravi perché l'intossicazione è cronica e praticamente irreversibile, fino allo sviluppo di forme tumorali molto gravi. L'organo più colpito è il fegato con cirrosi e/o carcinomi, ma si hanno sospetti anche per arteriosclerosi, cancro al seno, cancro alla prostata, AIDS, morbo di Crohn, sclerosi multipla, infertilità ecc. (Cfr. Antonio V. CONSTANTINI, Heinrich WIELAND, Lars J. QVICK, *Etiology and prevention of prostate cancer - hope at last - Fungalbionics series*, Freiburg 1998).

<sup>5</sup> CONSORZIO PER LA TUTELA DEL MAIS MARANO, *Atto costitutivo di consorzio*, Schio 1999.

di serrate di ridotte dimensioni, di forma tondeggianti e di colore rosso aranciato lucido con consistenza vitrea». Nell'atto di costituzione si stabilisce che i produttori devono possedere un terreno «ricadente nei Comuni di Marano Vicentino, Schio, San Vito di Leguzzano, Malo, Torrebelvicino, Valli del Pasubio, Santorso, Piovene Rocchette. Possono aderire al consorzio anche produttori residenti lungo la fascia pedemontana dell'Alto Vicentino». E infatti con gli anni si sono aggiunti coltivatori di Monte di Malo, Isola Vicentina, Zanè, Zugliano, Sarcedo, Breganze, Mason Vicentino, Molvena e Pianezze.

Il Consorzio si propone di «distinguere, difendere e tutelare la produzione e il commercio del mais Marano, dei prodotti derivati e l'uso della sua denominazione; promuovere ogni utile iniziativa intesa a salvaguardarne la tipicità e le caratteristiche peculiari; propagandarne il consumo e agevolarne il commercio.

Pertanto il Consorzio provvede:

- a) a distinguere e garantire il mais Marano e prodotti da esso derivati, prodotti nel comprensorio [...], mediante l'apposizione di speciali marchi e contrassegni depositati a norma di legge, curando la difesa della denominazione stessa in Italia e all'estero, in armonia con le disposizioni legislative italiane e comunitarie e con le convenzioni internazionali, alle quali l'Italia abbia aderito o aderisca circa l'uso delle denominazioni di origine tipiche dei prodotti alimentari;
- b) ad attuare opportune iniziative tendenti al perfezionamento e al miglioramento qualitativo della coltura del mais Marano, dando ai consorziati le necessarie direttive e assistenza di carattere tecnico e favorendo l'istruzione e l'aggiornamento professionale dei produttori;
- c) a esercitare un'attiva vigilanza sulla produzione e sul commercio del mais Marano e dei suoi prodotti derivati, nonché sull'uso della sua denominazione e dei marchi e contrassegni consorziali, anche unicamente agli appositi organi governativi, per impedire e reprimere abusi e irregolarità a danno degli interessi e dei diritti del Consorzio e degli associati, promuovendo azioni giudiziarie;
- d) a mettere a disposizione dello Stato, delle Regioni, delle Province o di altri enti la propria organizzazione per l'esecuzione, per conto degli stessi, di funzioni aventi attinenza con gli scopi del Consorzio».

#### **4. Inquadramento agronomico-storico dei cereali.**

Il mais (*Zea mays*) è una pianta erbacea appartenente alla vasta e mul-

tiforme (circa 8.000 - 9.000 specie) famiglia delle Poacee. Questa importante famiglia vegetale, conosciuta con il nome di Graminacee, è fondamentale per l'economia umana in quanto comprende tutti i cereali, oltre alle specie comuni di erba da prato. L'importanza di questa famiglia per la nostra biosfera è incalcolabile: le specie in questione, riunite in associazioni, determinano infatti i biomi delle savane, delle steppe e delle praterie. Si spingono a tutte le latitudini, dal livello del mare fino ad alta quota. Sono piante perfettamente adattate ai climi aridi, anche se non mancano specie mesofile (che amano ambienti con presenza costante di umidità, ma variabile nel corso dell'anno) e altre persino acquatiche. Negli ambienti urbani le Graminacee, oltre a costituire i prati, occupano i terreni inculti, lungo le scarpate e i margini delle strade.

Sono piante erbacee annue o perenni, raramente legnose (*Bambusoideae*), con rizomi o stoloni; i fusti (culmi) sono cilindrici divisi in nodi (pieni) e internodi (cavi), con foglie alterne formate da una parte inferiore avvolgente il culmo (guaina) e una parte superiore libera lineare o filiforme (lamina). L'apparato vegetativo è costituito dal culmo; una porzione meristemica (di accrescimento) in corrispondenza del nodo conferisce al culmo la capacità di raddrizzarsi nel caso venga piegato; il culmo non si ramifica salvo che nella parte inferiore. I fiori sono ermafroditi o unisessuali; ogni fiore è avvolto da foglioline trasformate (una brattea detta lemma ed una bratteola detta palea) e spesso da due squame o scaglie opposte, dette glume, che lo sostengono sulle spighette. Il frutto è rappresentato da una cariosside.

I cereali sono ancora adesso la principale fonte alimentare per l'uomo e occupano una posizione di primo piano anche nell'alimentazione animale. La loro diffusione dipende dall'elevata capacità di adattamento alle diverse condizioni ambientali, dalla facilità di conservazione del prodotto secco, dalla loro elevata digeribilità (fino al 70%), dal loro gusto neutro che non stanca, dalla possibilità di essere consumati tal quali o trasformati, dalla bassa richiesta di manodopera e dalla possibilità di meccanizzazione della coltura stessa. Più in generale nel mondo i cereali occupano circa il 50% della superficie a seminativo e sono coltivati in tutti i continenti e solamente in Italia coprono il 45% della superficie a seminativo.

I cereali si distinguono in microtermi e macrotermi. Tra i primi si annoverano le specie che richiedono per il loro sviluppo una temperatura media annuale da 0° a 15° C, propria delle regioni ad estati miti ed inverni rigidi. Sono specie microterme il frumento (*Triticum spp.*), l'orzo (*Hordeum vulgare*), l'avena (*Avena spp.*) e la segale (*Secale cereale*). I macrotermi invece preferiscono climi torridi. Tra questi ricordiamo il

riso che richiede sommersione (*Oryza sativa*), il mais (*Zea mays*) e il sorgo (*Sorghum vulgare*).

Nonostante la stretta convivenza tra uomo e cereali, in modo particolare nel territorio del Vicentino, è uso comune identificare le varie specie (sorgo, grano, formentone e mais) con il nome di *sórgo*. In realtà con **sorgo**<sup>6</sup> si intende la saggina, chiamata con termine locale *mèliga* (melica). La saggina (genere *Sorghum*) è una pianta erbacea annua (solo in un caso perenne) originaria delle regioni calde. I sorghi coltivati, alti da 1 a 6 metri, hanno una certa somiglianza, almeno nella morfologia degli organi vegetativi, con il mais (*Zea mays*); ma, a differenza di questo, hanno fiori ermafroditi, recanti sia l'apparato riproduttore maschile (stame) che femminile (pistillo), disposti in una pannocchia apicale, più o meno ramificata. Questa somiglianza ha lasciato in eredità al mais non solo il nome di *sórgo*, ma anche quello della sua infiorescenza, una pannocchia, identificata impropriamente con quella del mais, che è scientificamente una spiga. La cariosside del *sórgo* è rotondeggiante, rossastra o nera. Alcune forme sono diffusissime in coltura, con destinazioni diverse da zona a zona: mentre infatti in Europa la loro destinazione culturale è destinata esclusivamente alle utilizzazioni zootecniche, in Africa ed in Asia il sorgo rappresenta spesso il principale cereale, che costituisce la base della dieta umana.

Il vero sorgo o saggina o *mèliga* è il *Sorghum vulgare*, che comprende diverse forme, per esempio i *Dochna* con *Sorghum dochna* varietà *technicum* (saggina da granate), utilizzato per fare spazzole o scope e molte forme a culmi sacciferi (sorghi da zucchero).

Il **grano** è invece il frumento, nome che identifica comunemente numerose graminacee del genere *Triticum*. Queste piante erbacee sono coltivate in tutto il mondo per la produzione delle cariosidi da cui si ricava la farina usata per la panificazione e per altri impieghi alimentari. Si distingue il frumento tenero (*Triticum aestivum*) dal frumento duro (*Triticum durum*).

Il **formentone** (*formentón*) altro non è che il grano saraceno<sup>7</sup> (*Polygonum fagopyrum* o *Fagopyrum esculentum*), una pianta erbacea appartenente alla famiglia delle Poligonacee. Originario dall'Asia centrale, il grano saraceno iniziò a diffondersi nelle regioni montagnose dell'Europa nel XV secolo e ha continuato ad essere coltivato nell'area montana veneta, in quantità sempre più ridotta dopo l'avvento del

---

<sup>6</sup> GRUPPO DI RICERCA SULLA CIVILTÀ RURALE, *La sapienza dei nostri padri. Vocabolario tecnico-storico del dialetto del territorio vicentino*, Vicenza 2002, p. 437.

<sup>7</sup> *Ivi*, p. 185.

mais, fin dopo la metà del secolo scorso. È una pianta annua, caratterizzata da un ciclo biologico molto breve che si compie in primavera - estate. Il suo frutto è un achenio e non una cariosside come per le specie appartenenti alla famiglia delle Graminacee; dai granelli si ricava farina usata per fare polenta, biscotti, focacce e pane, o per l'alimentazione del bestiame. Una volta col *formentón*<sup>8</sup> si faceva la *polenta nera*, o *teragna*, o *polenta de formentón*. Con la *farina nera* nel Vicentino si è continuato a fare il *macafame col formentón*, che i vecchi ancora ricordano. Del *formentón* continua a durare il nome: infatti in molte parti della campagna veneta il mais viene ancora volgarmente chiamato *formentón* perché ha ereditato la funzione alimentare.

Infine il **mais** (*Zea mays*) è una pianta erbacea annua della famiglia delle Graminacee (tribù delle *Maydeae*). Questa specie è caratterizzata da radici fascicolate, fusto robusto e diritto con nodi evidenti; le foglie ampie sono guainanti, lanceolato-lineari; i fiori sono declini. I fiori maschili sono raccolti in una pannocchia portata all'apice del culmo, mentre i fiori femminili formano una infiorescenza a spiga (da qui la forma anche del frutto), all'ascella delle foglie a metà circa del fusto; la fecondazione è incrociata.

Le cariossidi, riunite a maturità nel tutolo legnoso (la ben nota "pannoccchia"), assumono una colorazione variabile dal bianco al giallo, all'arancione acceso, al violaceo. Le cariossidi sono disposte in file di numero pari da 8 a 24, ma se ne possono trovare anche di 4 o 48. Ciascun nodo porta una sola pannocchia, più raramente due o tre. Il numero di pannocchie per pianta cambia molto con le varietà, fino ad un massimo di 23 nella varietà "duro".

Il mais si presta tanto alla coltura per granella quanto a quella per foraggio (insilato). La granella viene ridotta in farina e utilizzata per vari usi: o per la preparazione della polenta o per la preparazione di mangimi zootecnici o ancora per ricavarne olio, amido, ecc.

Le regioni italiane più intensamente maidicole sono Veneto, Lombardia, Piemonte e Friuli Venezia Giulia: da sole queste quattro regioni producono circa 2/3 di tutto il mais prodotto in Italia. Il mais è scarsamente coltivato nell'Italia meridionale, ed è praticamente assente nelle isole. La produzione nazionale copre l'85% del fabbisogno interno, il restante viene importato soprattutto da U.S.A. e America meridionale. I massimi produttori di mais sono U.S.A., Cina, Brasile, Messico, Argentina, mentre in Europa è coltivato solo nelle regioni a estate calda e umida, nei paesi balcanici e in Italia (**figura 4**).

In Italia si trovano quasi esclusivamente mais di tipo indurata (a gra-

<sup>8</sup> Cfr. DI LORENZO, SARTORE, SOLETTI, *Il mais di Marano ...*, p. 15.

nello in parte corneo e in parte farinoso). Nelle regioni fresche, prevale la coltivazione di mais più tardi e di grande taglia, nelle zone secche quella di mais più precoci e bassi.

Resti di mais scoperti in Messico risalgono al 3000 a.C. In alcuni ritrovamenti archeologici degli anni '60 dello scorso secolo, a Città del Messico, furono scoperti pollini della specie in terreni che furono datati a circa ottantamila anni prima.

Era sicuramente conosciuto da Maya e Aztechi: infatti il dio della pioggia era raffigurato con in mano una pianta di mais. Il mais fu portato in Spagna da Cristoforo Colombo nel 1498 e in Italia fu conosciuto verso l'inizio del XVI secolo, ma la sua introduzione in Europa fu molto lenta. Il termine "granoturco" deriva dalla passata usanza di indicare la provenienza esotica del mais.

Nel XVII secolo la coltivazione del mais si diffuse nella pianura padana; in proposito, Emilio Sereni scrisse di «marcia trionfale del mais», «nonostante – aggiunse – le resistenze ed i contrasti dei lavoratori agricoli, il cui sfruttamento e le cui condizioni alimentari restarono fortemente aggravate dalla diffusione del granturco. La coltura ed il consumo del mais subentrò sovente non solo a quello dei cereali minori tradizionali ma persino a quello del frumento; e già il Goethe, nel suo *Viaggio in Italia*, poteva rilevare le conseguenze nefaste di un'esclusiva nutrizione a base di mais per le popolazioni rurali»<sup>9</sup>.

<sup>9</sup> Emilio SERENI, *Storia del paesaggio agrario*, Bari 1961, cap. 55.

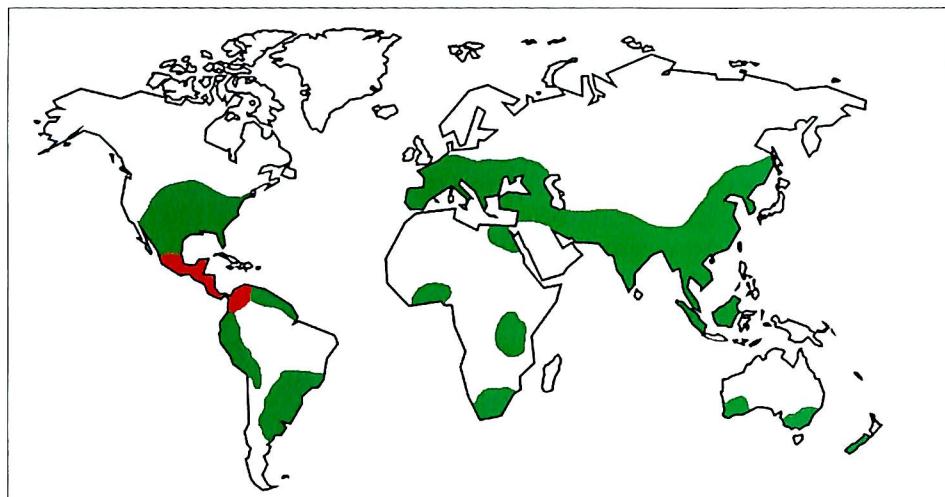


Figura 4. Diffusione del mais nel mondo. Area d'origine ■ Aree di coltivazione ■

Se da un lato l'avvento del mais, con la sua resa quantitativamente più abbondante di quella degli altri cereali, ha permesso di debellare la fame nelle nostre regioni più povere, dall'altro è stato anche causa indiretta del diffondersi della pellagra. La polenta di mais infatti non contiene vitamine, micronutrienti necessari e indispensabili per la fisiologia umana. Per sconfiggere la pellagra bastò ricorrere a una dieta più variata.

Per secoli la polenta di mais ha costituito l'alimento fondamentale delle nostre genti, tanto che il Veneto è stata la prima regione maidicola italiana. Ma in Italia e in altri paesi l'utilizzazione del mais nella dieta umana si è andata progressivamente riducendo, rispetto alla diffusione di un tempo, specialmente in alcune regioni. Negli ultimi anni vi è stato uno spostamento netto di questa coltura verso l'indirizzo zootecnico, sia mangimistico sia foraggiero. Le rese in costante aumento trovano la loro spiegazione nella sempre più larga diffusione dei mais ibridi, a scapito di quelli a fecondazione libera.

### Nota bibliografica.

- Emilio SERENI, *Storia del paesaggio agrario*, Bari 1961.
- *Civiltà rurale di una valle veneta. La Val Leogra*, Vicenza 1976.
- Nico GARZARO, *Gli oratori di San Fermo a Marano Vicentino e nella provincia di Vicenza*, Padova 1993.
- Eduard STRASBURGER, *Trattato di botanica*, Roma 1995.
- Antonio V. COSTANTINI, Heinrich WIELAND, Lars J. QVICK, *Etiology and prevention of prostate cancer -hope at last - Fungalbionics series*, Freiburg 1998.
- CONSORZIO PER LA TUTELA DEL MAIS MARANO, *Atto costitutivo di consorzio*, Schio 1999.
- Antonio DI LORENZO, Terenzio SARTORE, Francesco SOLETTI, *Il mais di Marano nel piatto - La polenta, innovazione e tradizione*, Vicenza 2001.
- *Marano Vicentino, Monte di Malo, San Vito di Leguzzano*, in «Le Tre Venezie», a. VIII, n. 7, settembre 2001.
- GRUPPO DI RICERCA SULLA CIVILTÀ RURALE, *La sapienza dei nostri padri. Vocabolario tecnico-storico del dialetto del territorio vicentino*, Vicenza 2002.
- Informazioni desunte dai siti:  
<http://www.cialombardia.org>,  
<http://www2.regione.veneto.it>,  
<http://it.wikipedia.org>.