

# MAIS QUARANTINO DI PERGOLA

***Zea mays* L.**

N° REPERTORIO: 151  
inserita il 15.12.2022

FAMIGLIA: Poaceae

GENERE: *Zea*

SPECIE: *Z. mays*

NOME COMUNE: Mais  
quarantino

RISCHIO DI EROSIONE:  
Alto

AREA AUTOCTONA  
DI DIFFUSIONE:  
Comune di Pergola (PU)  
Serra Sant'Abbondio,  
Frontone (PU)

LUOGO DI  
CONSERVAZIONE:  
Banca del Germoplasma  
Regionale Monsampolo  
del Tronto (AP)



## CENNI STORICI ED AREA D'ORIGINE

Il Mais Quarantino è una popolazione locale adottata prevalentemente nel comprensorio di Pergola (PU). Sull'origine del suo nome esistono 2 teorie: la prima è che già dopo 40 giorni dalla semina emette l'infiorescenza maschile; la seconda è che dopo quaranta giorni veniva sfalciato per essere dato in pasto alle bestie come foraggio.

Sono comunque numerose le testimonianze reperite attraverso interviste fatte ad affezionati agricoltori, che narrano i ricordi legati alla sua coltivazione già in età giovanile quando la terra era coltivata dai loro genitori.

Alcuni di questi agricoltori, oramai ultraottantenni, sono stati intervistati dagli alunni di età compresa dai 6 agli 11 anni dell'Istituto Comprensivo Gagliano Binotti di Pergola dove, parallelamente all'attività didattica, vengono impegnati in alcune attività di campo che iniziano a partire dalla semina in campo e terminano con la raccolta finale delle pannocchie che verranno successivamente dagli stessi sgranate a mano.

Il mais quarantino è coltivato in questo Istituto da ben 15 anni e la semente fu inizialmente acquisita da un agricoltore locale il Sig. Ciarimboli Paolo che lo coltiva da circa 30 anni e che sarebbe interessato, insieme all'Istituto Comprensivo a diventarne agricoltore custode.

Come detto sono diversi gli anziani agricoltori di Pergola affezionati al mais Quarantino; ne sono un esempio la Sig.ra Bertoni Dina, nata ad Orciano il 2/12/1933 residente in una Frazione di Pergola, la quale racconta che da quando si sposò all'età di venti anni si trasferì a Pergola e lì iniziò la vita contadina nella casa di suo marito dove già questo mais veniva utilizzato non solo per la produzione di granella utilizzata macinata per la famiglia in forma farinacea ma anche per il bestiame. Infatti, oltre alla granella che veniva data in pasto alle galline, le piante di mais cimate non appena il pennacchio diventava secco e non spolverava più venivano utilizzate anche come foraggio per le mucche. La Sig.ra Dina racconta che in generale le pannocchie, una volta pronte sulla pianta, venivano raccolte e legate a mazzi ed "impiccate" sul capannone per essere essiccate e successivamente sgranate con lo "Sfurello" o "Sfuricchio" a mano.

Un altro coltivatore del mais Quarantino è il signor Vennarucci Giulio, nato a Frontone il 30 agosto del 1933 e residente in via Montevecchietto 35, Serra S. Abbondio frazione di Pergola.

Lo stesso racconta quanto segue:

"piantavamo il mais quarantino, sempre quello... era bono... il quarantino è più dolce...e l'altro c'è differenza... il quarantino ha l'acino tondo, grosso, bello invece quell'altro ha l'acino a zeppa che è fino... io ho piantato sempre quello lì... per fa' la bruschetta... lo piantavo col PIRO (strumento per fare il buco nel terreno ove seminare)... a misura di un piede un po' più rado (circa 30 cm di distanza tra una pianta e l'altra)... col granturco solo si faceva anche il pane...bono, dolce...poi non si induriva...anche ai polli piaceva più il quarantino, lasciavan giù de beccà quell'altro e beccavano il quarantino quando glielo lanciavi... gli animali lo sanno quello che è meglio". "...come resa ne dà più quello a zeppa, ma il quarantino ha il tutolo più grosso invece quello a zeppa ha un tutoletto come 'n dito..." "voi sapé da quanto 'l pianto? 'l piantava 'l por babbo ed è 50 anni che è morto....se lavorava la terra co' l'aratro a mano e le bestie...e se piantava col piro, poi toccava zapparlo...ma venivano panetti grossi... Oggi è tutto moderno... seminatrice poi trebbiano con la mietibatte...'na volta si faceva tutto a mano: si sfogliava, si sgranava a mano e la foja la davamo alle vacche e il panetto se seccava meglio... oggi se pianta quel che fa la quantità quel che rende de più no quel ch'è più bono...".

Altra intervista è stata fatta ad un altro affezionato coltivatore del Mais Quarantino, il Sig. Lucciarini Franco, nato a Serra San Abbondio il 12/08/1932 e residente a Serra S. Abbondio una fraz. di Pergola; lo stesso racconta:

"lo piantavo da monello... dopo son venute fora altre cose, quello a zeppa e tanti tipi, bianco...nero...roscio, ma il quarantino era sempre giallo, col seme rotondo... e veniva bene perché 'na volta pioveva. E veniva presto, no

come quello a zeppa che ce vole più a la lunga... Poi ho piantato anche l'altro che rendeva de più...! I piantavo pe le bestie...quello a zeppa n'era bon pe la polenta. (Il quarantino) lo piantavo ancora nei primi anni 70, babbo è morto del '73, poi è nuto fori quello a zeppa, il Tirso se chiamava e rendeva molto de più... Al mese de luglio, appena levato l'orzo, se buttava giù subito il quarantino....presto e a ottobre c'era già la pianta bella alta...e se dava tutto a le vacche che a ottobre lavoravano e avevan bisogno de magnà bono.

Era bono anche pe la polenta, ma 'l contadino aveva da lavorà pe le bestie... Il quarantino era molto bono però s'ammalava... il morto dicevamo noi... il carbone che se gonfiava 'l panetto e 'l por babbo a corre a levallò subito sennò sparge... 'na volta l'agricoltura era più controllata de adè, pioveva de più e tra 'l granturco c'era i fagioli, le zucche... Adè è pien de bestiacce... che l'hanno importate... i tassi m'han magnato anche la vigna... Eravamo poveri ma se stava bene, c'era più fratellanza... Il quarantino in 40 giorni dalla semina ariva su..... quello a zeppa 130, 140 giorni...”.

### **AREA DI DIFFUSIONE**

Comune di Pergola, Serra Sant'Abbondio e Frontone (PU). Le aziende che ad oggi coltivano il mais Quarantino per consumo familiare si aggirano attorno alle 10 unità. Grazie al lavoro dell'IC Binotti di Pergola la varietà si sta diffondendo nuovamente in tutto l'areale.

## **DESCRIZIONE BIO-MORFOLOGICA**

### **FORMA DI CRESCITA DELLA PIANTA**

Determinata.

### **ALTEZZA DELLA PIANTA**

Circa 260 cm.

### **FOGLIE**

In numero di 13 disposte sui nodi alternativamente sui 2 lati del fusto di forma lanceolata.

### **EPOCA DI SEMINA IN PIENO CAMPO**

Prima decade di maggio.

### **TIPO DI SEMINA**

A postarella con sesto di 25-30 m sulla fila e 70-90 cm tra le file.





### **FIORI**

Pianta monoica con infiorescenza femminile costituita da fiori riuniti in spighe e infiorescenza maschile costituita da un pennacchio situato all'apice della pianta.

### **FRUTTO**

Secco indeiscente chiamato cariosside inserito sul tutolo attraverso un pedicello spugnoso.

### **PORTAMENTO**

Eretto.

### **DURATA DEL CICLO**

Annuale.

### **SUSCETTIBILITA' O RESISTENZA A FITOPATIE**

Elevata suscettibilità al carbone del mais.

### **GERMINABILITÀ**

90 %

### **UTILIZZAZIONE**

Prevalentemente sottoforma di farine per pane e polenta.

### **PARTE EDULE**

Cariosside.

### **CONSERVAZIONE DEL SEME**

Sottovuoto a -18/-22 gradi C°.



## CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

### COMPORAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Per la coltivazione del Mais di Pergola gli anziani coltivatori ed il signor Ciarimboli Paolo raccontano che si procede dapprima con una concimazione di fondo con letame seguita da un'aratura a 40 cm; successivamente le zolle di terreno vengono sminuzzate mediante un'erpatura con erpice rotante. La semina solitamente avviene tra l'ultima decade di aprile e la prima decade di maggio a postarella con 2-3 semi per buca e con un sesto di 25-30 cm sulla fila e 70-90 cm tra le file. Durante il ciclo colturale le piantine vengono scerbate, irrigate e soprattutto epurate da quelle attaccate dal Carbone, i cui primi sintomi iniziano a manifestarsi di solito già dalla prima decade di agosto. A tal proposito va detto che proprio l'elevata suscettibilità di questa biodiversità all'*Ustilago maydis* ha fatto sì che nonostante l'elevata qualità nutrizionale, nel corso degli anni sia stata abbandonata da molti produttori che le hanno preferito varietà commerciali maggiormente resistenti.

#### *Custodi Biodiversità Agraria:*

Azienda Agraria Case Bottaro di Paolo Ciarimboli - Pergola (PU)

IC Binotti di Pergola (PU)

## UTILIZZI GASTRONOMICI

Viene utilizzato esclusivamente sottoforma di farine per la panificazione e per la costituzione di piatti a base di polenta. Il mais Quarantino è stato adottato dall'Istituto Comprensivo Gagliano Binotti di Pergola dove ogni anno viene coltivato e curato dalle classi della scuola elementare. A fine raccolta le pannocchie vengono messe ad essiccare con la costituzione di trecce che vengono appese per almeno 2 mesi, al termine dei quali avviene la sgranatura manuale con successivo trasporto dei semi presso il mulino di Spolitini Sirinaldo che si trova a Magnadorsa di Arcevia dove viene macinato per la trasformazione in farina di mais. Presso l'Istituto Comprensivo di Pergola invece, che adotta il metodo di coltivazione in biologico con terreno certificato, la concimazione di fondo viene effettuata attraverso l'utilizzo di un compost autoprodotta. Infatti, la scuola è in possesso di una compostiera di legno suddivisa in 2 scomparti separati, nei quali il compost deriva dai residui colturali dell'anno precedente, dagli sfalci e dai residui umidi della mensa scolastica. Gli scomparti sono 2 perché vengono utilizzati ad anni alterni per dare modo al compost di maturare (circa 1 anno). In questo plesso scolastico tutte le pratiche colturali vengono effettuate dagli scolari ed è per questo che il sesto di impianto tra le file è di un metro proprio per consentire un agevole passaggio dei bambini durante le pratiche di scerbatura ed epurazione delle piante malate. I bambini si occupano anche della raccolta e della sgranatura manuale.

#### *Scheda elaborata da:*

Dr.ssa Sara Sestili e Dr. Enrico Piccinini - CREA Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaismo, sede di Monsampolo del Tronto (AP)

