



MAIS OTTOFILE DI ROCCA CONTRADA

ECOTIPO: Varietà vitrea
otofile, tipologia rosso,
arancio e giallo

N° REPERTORIO: 35
inserita il 15.05.2007

FAMIGLIA: Graminaceae

GENERE: Zea

SPECIE: mays

NOME COMUNE: Mais

RISCHIO DI EROSIONE:
Potenziale

**AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:**
Comune di Arcevia (AN)

**LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:**
Banca del Germoplasma
Regionale
Monsampolo del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Il mais ottofile di Roccacontrada è una varietà locale di mais da polenta tipica delle Marche e reperita nei dintorni di Arcevia, da cui appunto prende l'antico nome.

La riscoperta del mais ottofile di Roccacontrada è avvenuta grazie a qualche piccola coltivazione familiare ancora presente nel territorio ed è inoltre collegata alla vicinanza del mulino ad acqua della famiglia Spoletini sul fiume Misa a Magnadorsa di Arcevia, ove la farina viene macinata a pietra. Varietà ritrovata nelle Marche, nei dintorni di Arcevia, presso alcuni agricoltori locali.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- Forma di crescita della pianta: *determinata*
- Portamento: *eretto*
- Altezza della pianta: *1,5 - 2 m*
- Foglie: *parallelinervie, relativamente larghe ed allungate, lanceolate*
- Epoca di semina: *metà - fine aprile*
- Tipo di semina: *fila*
- Distanza di semina: *5-6 piante m²*
- Infiorescenza: *maschile: panicolo terminale (pennacchio);*

femminile: spiga ascellare (pannocchia)

- Impollinazione: *prevalentemente allogama (impollinazione anemofila)*
- Epoca di fioritura: *metà - fine luglio*
- Epoca di maturazione del seme ceroso: *fine agosto - inizio settembre*
- Epoca di maturazione del seme secco: *fine settembre*
- Produzione seme secco: *15 - 20 q.li/ha (non irriguo)*
- Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *suscettibile alla piralide (Ostrinia nubilalis)*

TIPOLOGIA: OTTOFILE GIALLO DI ROCCA CONTRADA



- Forma della spiga: *cilindro-conica*
- Ranghi (n.): 8
- Tipo di granella: *vitrea*
- Colore del seme: *giallo*
- Peso 100 semi: *37,4 g (σ = 3.68)*

- Colore del tutolo: *da bianco a vinato*

TIPOLOGIA: OTTOFILE ARANCIO DI ROCCA CONTRADA



- Forma della spiga: *cilindro-conica*
- Ranghi (n.): 8
- Tipo di granella: *vitrea*
- Colore del seme: *arancio - rosso chiaro*
- Peso 100 semi: *32,5 g (σ = 3.85)*

- Colore del tutolo: *da bianco a rosso-vinato*

TIPOLOGIA: OTTOFILE ROSSO DI ROCCA CONTRADA



- Forma della spiga: *cilindro-conica*
- Ranghi (n.): 8
- Tipo di granella: *vitrea*
- Colore del seme: *rosso - rosso scuro*
- Peso 100 semi: *33,5 g (σ = 3.38)*

- Colore del tutolo: *da bianco a rosso-vinato*

AGRICOLTORE CUSTODE:
Azienda Agraria
MARINO MONTALBINI
Arcevia (AN)

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

La preparazione del terreno per la semina, si basa su un lavoro profondo, necessario soprattutto in caso di terreni argillosi e di coltura non irrigata; la profondità di lavorazione utilizzata è di 45-50 cm.

L'epoca di semina coincide con la seconda metà di aprile, con una densità di 5-6 pt al m² mentre la raccolta avviene a fine settembre. Il prodotto viene utilizzato nell'alimentazione umana per la produzione di farina per la polenta; la farina, macinata a pietra, presenta caratteristiche qualitative ed organolettiche decisamente superiori alla normale farina di mais prodotta con mais ibridi di tipo dentato.

CONSERVAZIONE E TIPO DI UTILIZZAZIONE

La varietà considerata è una varietà vitrea particolarmente adatta alla produzione di farina per

la polenta. Le caratteristiche qualitative ed organolettiche della farina infatti sono decisamente superiori alla normale farina di mais prodotta con mais ibridi di tipo dentato. La farina, macinata a pietra con un mulino ad acqua, presenta odore delicato, aroma intenso e sapore molto gradevole. La farina viene inoltre utilizzata come base per la preparazione di molte ricette caratteristiche dell'entroterra marchigiano (*bustrenga, beccuta, castringu, frittellone, turcata, ungaracci, ecc.*). La riscoperta di tale varietà, con il contributo scientifico dell'area di Genetica Agraria del Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università Politecnica delle Marche, si configura in un progetto più ampio per la valorizzazione delle varietà tradizionali di mais ancora presenti nelle Marche, nonché all'identificazione di un prodotto tipico a partire da una varietà tradizionale ormai quasi abbandonata e nella messa a punto degli aspetti agronomici e varietali nell'ambito della conservazione della biodiversità.