

MAIS OTTOFILE DI TREIA

***Zea mays* L.**

N° REPERTORIO: 52
inserita il 20.05.2009

FAMIGLIA: Poaceae

GENERE: *Zea*

SPECIE: *Z. mays*

NOME COMUNE: Mais

RISCHIO DI EROSIONE:
Medio

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Comune di Treia (AN)

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



CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Il mais ottofile di Treia è una varietà locale di mais da polenta tipica della zona del maceratese e reperita nei dintorni di Treia, da cui appunto prende l'antico nome. La riscoperta del mais ottofile di Treia è avvenuta grazie a qualche piccola coltivazione familiare ancora presente nel territorio. Varietà ritrovata nel maceratese, nei dintorni di Treia, presso alcuni agricoltori locali; attualmente la varietà viene coltivata nell'entroterra, principalmente su piccola scala da agricoltori piuttosto anziani. La "Sagra della Polenta" di Santa Maria in Selva, giunta ormai alla XXXVII edizione, evidenzia come a Treia, come del resto in tutto il paese, la tradizione del granoturco e del suo principale derivato, la farina per la polenta, sia fortemente sentita. Oggi parlare di polenta a Treia significa parlare di tradizioni popolari contadine. Le feste più belle in campagna fino agli anni sessanta si facevano per lo "batte" - la trebbiatura del grano - e per "lo scartoccià" - cioè per l'operazione di pulizia delle pannocchie dalle brattee che poi venivano legate le une alle altre e messe ad essiccare in caratteristiche e variopinte trecce; significa inoltre e soprattutto parlare di tradizioni culinarie d'altri tempi da far rivivere e riscoprire ai palati di tantissimi ed entusiasti turisti ed alle giovani generazioni. La tradizione infine di tramandare, di padre in figlio all'interno delle famiglie contadine, diversi ecotipi di mais, consente oggi di avere a disposizione un materiale genetico estremamente diversificato a tutto vantaggio dell'ecosistema (conservazione genetica) e della polenta (dorata, bronzata, scura di diversa tonalità), che ha una caratteristica specifica proprio perché derivante da un mix di ecotipi (parte colorati e parte gialli).

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

La popolazione di mais ottofile di Treia presenta grande variabilità per caratteristiche della spiga e della granello; di seguito sono riportate nello specifico le caratteristiche della popolazione di mais ottofile di Treia e alcune immagini di spighe che rappresentano appunto la variabilità presente nella popolazione.

Forma di crescita della pianta: *determinata*

Portamento: *eretto*

Altezza della pianta: *1,5 - 2 m*

Foglie: *parallelinervie, relativamente larghe ed allungate, lanceolate*

Tipo di semina: *fila*

Distanza di semina: *5-6 piante m²*

Infiorescenza Maschile: *panicolo terminale (pennacchio)*

Infiorescenza 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/ha (non irriguo)*

Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *suscettibile alla piralide (Ostrinia nubilalis)*

La popolazione Ottofile di Treia come detto in precedenza presenta variabilità per le caratteristiche della spiga, come la lunghezza, il colore del tutolo e il numero e la disposizione dei ranghi sulla spiga; infatti, nonostante la tipologia prevalente presenti un numero di ranghi pari ad otto, è possibile riscontrare una piccolissima percentuale di spighe con un numero superiore di ranghi (pari a 10).

Nello specifico la tipologia Ottofile di Treia presenta le seguenti:

CARATTERISTICHE DELLA SPIGA

Forma della spiga: *cilindro-conica*

Ranghi (n.): 8

Lunghezza media della spiga: *21.6 cm*

Colore del tutolo: *da bianco a vinato*

La popolazione inoltre presenta variabilità per le caratteristiche della granella, come il colore e il peso; nello specifico la tipologia Ottofile di Treia presenta le seguenti

CARATTERISTICHE DELLA GRANELLA

Tipo di granella: *vitrea*

Colore del seme: *da giallo a rosso*

Peso 100 semi: *39,9 g ($\sigma = 3.32$)*

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.

NOTE: 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.



Custode Biodiversità Agraria:

Azienda Agraria Bertini Monti - Treia (MC)

