



MAIS OTTOFILE - POLLENZA

N° REPERTORIO: 53
 inserita il 20.05.2009

FAMIGLIA: Graminaceae

GENERE: Zea

SPECIE: mays

NOME COMUNE: Mais

RISCHIO DI EROSIONE:
 Potenziale

AREA AUTOCTONA
 DI DIFFUSIONE:
 Media ed alta valle
 del Potenza (MC)

LUOGO DI
 CONSERVAZIONE e/o
 RIPRODUZIONE:

Banca del Germoplasma
 Regionale
 Monsampolo del Tronto (AP)

CERMIS

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Il Mais o granturco (*Zea mays*) è originario dell'America centrale e si è diffuso nelle Marche dal 1700. Fino alla metà del secolo scorso era coltivato in tutte le aziende agricole e, ridotto in farina, usato per la produzione di polenta e di pane. La polenta era l'alimento principale della popolazione marchigiana e si consumava almeno una volta al giorno (Proverbio: "30 dì, 60 polente"). Il mais "nostrale" o "quarantino" o "ottofile" (questi tre nomi spesso sono usati per identificare la stessa tipologia di mais) è tuttora coltivato da pochi agricoltori, soprattutto anziani, su piccoli appezzamenti, essenzialmente per uso familiare in tutta l'area collinare e pedemontana della provincia di Macerata. Tra questi produttori troviamo anche l'azienda Cuccagna che, per molti anni, ha coltivato e selezionato il "suo granturco". Da quando l'azienda è diventata biologica (Bioagriturismo Rambona), più di vent'anni fa, lo coltiva su più larga scala (0.5-1 ha), lo trasforma in farina con una macina a pietra e lo vende direttamente in azienda.

La varietà è stata già descritta e catalogata dal CERMIS, negli anni 2003-04, nell'ambito del "Progetto di sperimentazione e recupero di produzioni agricole e agroalimentari - Granturco".

Tradizionalmente questa varietà di granturco era coltivata nella media e alta valle del Potenza (Pollenza, Treia, S. Severino, Castelraimondo, Camerino e Matelica).

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- Specie: *Zea mays* spp. *indurata*
- Forma di crescita della pianta: *determinata*
- Portamento: *eretto*
- Altezza della pianta: *media* (170 cm)

- Altezza inserzione spiga: *medio-alta* (96 cm)
- Foglie: *abbastanza larghe*
- Epoca di semina: *da fine marzo a metà aprile*
- Tipo di semina: *a file con seminatrice di precisione meccanica*

- Investimento alla semina:
 7 semi per m² (coltura irrigua)
- Distanza tra le file: 70 cm
- Ciclo colturale: *medio-precoce*
- Infiorescenza:
 Maschile: *panicolo terminale (pennacchio)*
 Femminile: *spiga ascellare (pannocchia)*
- Impollinazione: *allogama*
- Epoca di fioritura femminile: *mediamente primi di luglio (varia con l'epoca di semina)*
- Proterandria: 4 (1= pennacchio già secco 9= 50% di spighe)
- Epoca raccolta: *fine agosto (varia con l'epoca di semina)*
- Suscettibilità o resistenza alle fitopatie: *suscettibile al carbone*

- Produzione seme secco
 q.li/ha: 25 - 30 q.li/ha (irriguo)

CARATTERI DISTINTIVI DELLA SPIGA E DEL SEME

- Forma spiga: *cilindro-conica*
- Numero Ranghi: 8 (con qualche 10 file)
- Colore del tutolo: *bianco*
- Tipo di granella: *vitrea*
- Colore seme: *giallo (con qualche rosso)*
- Peso 1000 semi: 420 g
- Peso ettolitrico: 65.2 kg/hl

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

In linea generale questa varietà di mais da polenta può essere gestita agronomicamente al pari di un comune mais per uso zootecnico ad eccezione di alcuni aspetti specifici che conferiscono le caratteristiche di tipicità al prodotto: la raccolta e la sgranatura vanno eseguite con macchine che non danneggino la granella, l'essiccazione non deve lasciare sul seme odori sgradevoli, la macinazione deve essere eseguita possibilmente con macine a pietra. L'azienda che attualmente conserva la varietà aderisce al regime di agricoltura biologica quindi, oltre ad adottare delle tecniche tradizionali di coltivazione, non utilizza nessun prodotto chimico. I principali aspetti della tecnica colturale adottata sono:

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Irrigua.

AVVICENDAMENTO

Con leguminose.

PREPARAZIONE DEL TERRENO

Ripuntatura in autunno e successive operazioni di affinamento.

SEMINA

Entro la prima metà di aprile, è preferibile anticiparla il più possibile per ridurre gli attacchi di piralide.

CONCIMAZIONE

La rotazione è il principale fattore utilizzato dall'azienda per apportare elementi nutritivi alla coltura; questa può essere integrata con un'eventuale concimazione organica di fondo.

CURE CULTURALI

Durante il ciclo colturale vengono eseguite irrigazioni ed almeno 2 sarchiature meccaniche ed una manuale.

RACCOLTA E CONSERVAZIONE DELLA GRANELLA

La raccolta, manuale o con spannocchiatrice, è seguita da un'immediata selezione delle pannocchie sane (vengono eliminate tutte le pannocchie danneggiate da carbone, piralide e/o muffe). Successivamente le pannocchie vengono lasciate essiccare per alcuni giorni e poi sgranate meccanicamente. La granella così ottenuta viene pulita, fatta essiccare completamente all'aria, insaccata e conservata in un locale asciutto.

CONSERVAZIONE DELLA VARIETÀ

La selezione delle pannocchie da utilizzare per seme nella successiva campagna inizia in campo dove vengono individuate le piante migliori (altezza media, non stroncate né danneggiate da piralide e/o carbone). Dopo la raccolta, in azienda, le pannocchie vengono ulteriormente selezionate per: colore del seme (giallo), del tutolo (bianco) e numero di ranghi (8 file binate). La tipologia di pianta selezionata è quella descritta nella scheda sopra, anche se per evitare drastiche riduzioni di produzione, tradizionalmente vengono aggiunte alla semente anche piccole percentuali di pannocchie con 10 file e con granella rossa.

UTILIZZAZIONE

Vendita diretta o tramite intermediari, trasformata con macine a pietra in farina per la produzione di polenta, pane e dolci.

AGRICOLTORE CUSTODE:

Bioagriturismo RAMBONA di Cuccagna Luigi e Renzo - Pollenza (MC)