

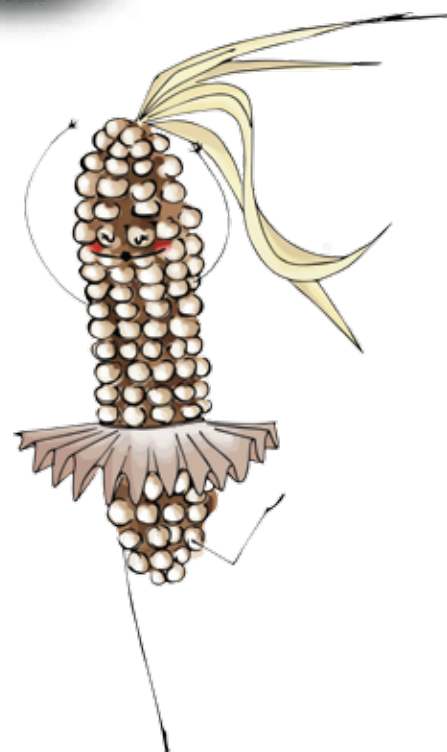
Mais Biancoperla

STORIA E ORIGINI

La prima testimonianza della presenza del progenitore del mais Biancoperla sul territorio veneto si riscontra nel libro *"Cento e dieci ricordi che formano il buon fattor di villa"*, di Giacomo Agostinetti, agronomo di Cimadolmo, che alla fine del '600 scriveva della presenza di un *"sorgoturco bianco"* nei *"Quartieri della Piave"*. Nella seconda metà dell'800 il mais Biancoperla risulta la varietà più diffusa dell'epoca, grazie alla sua maggiore resa.

Nel 1954 il Primo Congresso Nazionale dei Mais Ibridi riportava che la diffusione del mais Biancoperla rappresentava il 23,9% del totale pari a 58.200 ha, distribuiti tra Veneto e Friuli Venezia Giulia: Treviso 35.000 ha, Padova 13.000 ha, Vicenza 4.000 ha, Venezia 3.200 ha, Udine 3.000 ha.

Il mais Biancoperla a partire dal dopoguerra ha subito una lenta ma continua concorrenza delle sementi ibride di mais degli Stati Uniti d'America, assai più produttive delle varietà locali tradizionali. Oggigiorno la sua presenza è ridotta a limitate aree del Veneto. Negli ultimi anni si è sviluppata una maggiore sensibilità per la conservazione delle biodiversità e il recupero di prodotti agrari locali e alcuni appassionati agricoltori, riuniti nell'Associazione Conservatori Mais Biancoperla, hanno continuato a coltivarlo.



CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ

Le tipologie di mais ad oggi coltivate sono due: la prima (codice:ITA0340324) più precoce, sviluppa una pianta di minore dimensione, ma con una spiga con un maggiore numero di ranghi; la seconda (codice:ITA0340323) presenta una granella più vitrea, con minor numero di ranghi e maggiore lunghezza della spiga.

La farina viene prodotta utilizzando unicamente seme derivante dalla varietà di "mais biancoperla" a cariosside bianca. Tale varietà presenta caratteristiche qualitative superiori per l'ottenimento di farina bianca da polenta. In particolare, la cariosside è vitrea e di colorazione bianco perlaceo da cui deriva il nome stesso della varietà. In genere le pannocchie sono affusolate, allungate, senza ingrossamento basale e misurano mediamente dai 23 ai 25 cm, con grandi chicchi bianco perlacei, brillanti e vitrei. A seconda del tipo di lavorazione la farina può essere di diverse tipologie: farina bianca, farina bianca integrale e farina bianca integrale macinata a pietra.

IL PROCESSO DI PRODUZIONE

Il Biancoperla è una varietà di mais ad impollinazione libera (auto-fecondante) e come tale non fa grandi produzioni; viene seminato alla fine di marzo o all'inizio di aprile, necessitando di un terreno ricco di sostanze organiche e ben concimato. La semina si effettua in file distanti 75 cm e ad una profondità di 2-4 cm. Le pannocchie vengono raccolte tra settembre ed ottobre a mano o mediante macchine spannocchiatrici, in modo da raccogliere le spighe intere. Queste vengono essicate all'aria e conservate tal quali fino al momento della sgranatura e della successiva macinazione della granella. Se vengono usate mietitrebbie, il mais raccolto viene direttamente macinato a granella e quindi conservato in silos.

USI

La "farina di mais biancoperla" viene utilizzata in diversi piatti; nelle campagne si usava consumarla con il latte freddo, ottenendo una sorta di semolino. Ideale e insuperabile il suo abbinamento come polenta, con i piatti di pesce povero di fiume e di laguna. Due piatti possono essere considerati fattori di identità culturale, specie nelle aree collinari, la polenta e "speo" e polenta e "osei".

CURIOSITÀ

A differenza di quanto si possa immaginare, ingannati dal nome, la polenta ottenuta dalla farina di mais Biancoperla, anche se più gustosa, si presenta più scura rispetto alla polenta ottenuta dagli altri ibridi bianchi presenti sul mercato.

REPERIBILITÀ

Il mais Biancoperla è stato inserito tra i prodotti salvaguardati dal Presidio Slow Food del Veneto; oggi la farina di mais Biancoperla è reperibile presso alcuni mulini e rivenditori specializzati nelle zone di produzione, collocate nelle province di Padova, Rovigo, Treviso, Venezia e Vicenza.

