



# MAIS Scagliolo targato Carenno

L'Associazione Agricoltori della valle San Martino ha effettuato il recupero varietale di questa antica semente.

Il **MAIS**, con la patata e il frumento è senza dubbio tra quelle coltivazioni che hanno segnato le tappe evolutive di molte popolazioni in diversi Continenti. Nei millenni, infatti, questa pianta è stata in grado di adattarsi ai più diversi ambienti, climi e terreni. Andando a ritroso di circa 9.000 anni, la storia evolutiva del MAIS ci conduce nel Centro America (Messico, Guatemala e Panama) che sono i luoghi di origine di questa specie; da qui la pianta fu dapprima portata in Sudamerica (Colombia, Ecuador, Perù e Cile) e solo più tardi nel Nord del Continente americano.

Grazie ai viaggi di Cristoforo Colombo, intorno al 1493, il mais giunse finalmente in Portogallo e in Spagna e in breve venne introdotto negli Stati Italiani, primi fra tutti le Repubbliche di Genova e Venezia. Quindi il mais si diffuse rapidamente in tutto il bacino del Mediterraneo.

## QUANDO LA POLENTA ERA FATTA CON ALTRI CEREALI

Quando il mais giunse in Italia, tra le popolazioni locali era già in uso preparare una sorta di "polenta", che oggi noi associamo a questa pianta, ma che all'epoca veniva ottenuta con altri cereali molto diffusi nelle varie latitudini del Paese, come l'orzo, la segale, l'avena, il miglio e il farro.

Inizialmente per preparare le farine, le donne pestavano i grani con grossi sassi su una pietra piatta; poi l'invenzione dei mulini a pietra permise di lavorare maggiori quantità di prodotto. Vi si aggiunsero via via altre granaglie tra cui quelle di una nuova cultura, appunto il mais.

E proprio dal mais ogni vallata, ogni territorio sviluppò una sua varietà "nostrana"; grazie ai meccanismi genetici che stanno alla base dell'evoluzione di questa pianta, la specie riuscì ad adattarsi a nuovi ambienti anche molto diversi tra loro per clima, terreno e situazioni antropiche.



## IL MIGLIORAMENTO VARIETALE

In Italia gli studi per il miglioramento genetico del mais furono affrontati con metodo scientifico e sperimentale a partire dagli anni 20 del secolo scorso, sia mediante la selezione "migliorativa" dei caratteri attuata dalle varietà locali sia con la costituzione di nuove varietà a partire dalla combinazione di genotipo diversi (ibridi).

La selezione migliorativa permise di ottenere, ad esempio, Nostrano dell'Isola, Rostrato, Pignoletto, Cinquantino, Quarantino estivo, Bianco perla, Rostrato bianco, Caragua e tra questi anche il mais Scagliolo.

Il secondo indirizzo portò invece alla costituzione di varietà come il Rostrato Caio Duilio, Marano vicentino, Ibrido Fioretti, Ibrido bergamasco ed altri ibridi intervarietali.

I luoghi in cui con il tempo le diverse selezioni di mais si diffusero furono l'alta pianura e la fascia pedemontana dell'Italia settentrionale, dal Piemonte al Veneto.

## SOPRAVVISSUTO GRAZIE AI CONTADINI E A UN CENTRO DI RICERCA

Il mais Scagliolo di Carenno, piccolo comune lombardo originariamente in provincia di Bergamo ma poi entrato a far parte della provincia di Lecco quando fu costituita, è un classico esempio, tra i molti che si potrebbero citare, di varietà locale coltivata fino agli anni 50 del Novecento, poi soppiantata (determinandone a volte anche la scomparsa).

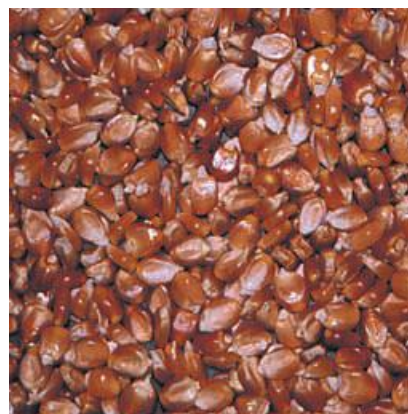
La causa fu l'avvento dei moderni ibridi robusti e molto produttivi; il mais, infatti, non era più soltanto destinato all'alimentazione umana, ma veniva sempre più utilizzato in zootecnia come base per la razione alimentare del bestiame, per poi poterne ricavare carne, latte e altri derivati divenuti fondamentali nel Dopoguerra per sfamare una popolazione sempre più in crescita e benestante.

Per fortuna alcune di queste varietà si sono conservate grazie al prelievo e alla conservazione dei semi, effettuata in certi casi dagli stessi contadini che, con paziente ed attenta cura, hanno scelto e modificato i genotipi più interessanti; altre volte è avvenuta per l'intervento di soggetti istituzionali o centri di ricerca.

Nel caso dello Scagliolo di Carenno ciò è stato possibile grazie al lavoro dell'Unità di ricerca per la maiscoltura di Bergamo che nel 1982 prelevò una campionatura di questa selezione (VA1210) proprio nel territorio di Carenno, adagiato nella Valle San Martino dove veniva ancora coltivato.

### **GLI INTEVENTI IN ATTO**

Per l'avvio del progetto di recupero è stata determinante la cessione di 240 chicchi di granella di mais Scagliolo di Carenno proveniente dalla banca del germoplasma dell'Unità di ricerca per la maiscoltura di Bergamo. Il primo lotto riproduttivo iniziale, dal quale non sono stati ricavati che pochi chicchi di granella, ha tuttavia rappresentato la base per l'analisi della coltivazione in rapporto con l'agroecosistema, adottando un protocollo di conservazione "in situ", supportato da un percorso di ricerca impostato su base poliennale e che prevede la valutazione e la scelta del materiale vegetativo ritenuto di maggior interesse.



### **COLTIVAZIONE ATTUALE**

Un piccolo gruppo di aziende agricole e di contadini cosiddetti "hobbisti" ha iniziato da alcuni anni la produzione, utilizzando le sementi autoprodotte seguendo il protocollo indicato dal centro di maiscoltura. Nel 2014 sono stati coltivati a Scagliolo di Carenno circa 15.000 m<sup>2</sup>, da questi campi si potranno ottenere più o meno 40-50 quintali di granella, per una resa teorica di 25-30 quintali di farina

### **LA VERA POLENTA DI UNA VOLTA**

Lo Scagliolo di Carenno viene coltivato espressamente per le produzioni di farina da polenta integrale e bramata. La farina ottenuta dalla macinazione con mulino a pietra dà alla polenta un gusto unico e noi peccando forse un po' di presunzione la descriviamo come "LA VERA POLENTA DI UNA VOLTA"

### **DOVE TROVATE LA FARINA DI MAIS SCAGLIOLO:**

Azienda Agricola Val di Ràcul Via Prà Maggiore 15 Valgrehentino LC

Tel:0341604526 – 3287521016 e-mail [valdiracul@libero.it](mailto:valdiracul@libero.it)

Az. Agrituristica Rusconi Carlo, Località San Tommaso, Valmadrera LC

Tel:0341 583098

Azienda Agricola Cattaneo Pier, Via Chiaravalle, Cisano Bergamasco BG

Tel: 035 787829 e-mail [cascinachiaravalle@virgilio.it](mailto:cascinachiaravalle@virgilio.it)

Azienda Agricola La Scaliggia Loc. San Marco Torre De Busi LC

Tel: 3397584667 e-mail [scaliggia@gmail.com](mailto:scaliggia@gmail.com)

Berizzi Alessandro Carenno