



Testi e  
Fotografie  
di **Silvano  
Nember**



# MAIS NERO SPINOSO

*di Valle Camonica un potente  
alleato naturale contro l'invecchiamento*

La Valle Camonica conserva una varietà di mais unica al mondo. Grazie all'isolamento territoriale mantenuto sino al secolo scorso e ad una coltivazione familiare per autoconsumo esercitata dalla famiglia Saloni sulle pendici dell'Annunciata di Ossimo; un particolare biotipo di mais fortemente pigmentato e rostrato ha conservato caratteristiche uniche che hanno consentito l'iscrizione nel Registro Nazionale delle varietà di specie agrarie e ortive presso il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Con Decreto del 14 dicembre 2015 e pubblicazione in Gazzetta Ufficiale il 13 gennaio 2016 la richiesta di iscrizione al Registro avanzata dai comuni di Esine e Piancogno, avvalorata dalla documentazione predispo-

sta dalla Università della Montagna di Edolo e sostenuta dalla Comunità Montana di Valle Camonica, ha trovato accoglimento.

Il mais (*Zea Mais*) arriva in Europa con la scoperta dell'America e si diffonde con difficoltà a causa del sospetto che le popolazioni rurali nutrivano nei confronti della nuova pianta che trovava accoglimento principalmente come curiosità e decorazione nei giardini nobiliari. Anche i pittori ne colsero gli aspetti decorativi a partire da Raffello e dalla sua bottega (Giulio Romano, Giovanni da Udine) che nel 1517 dipinsero tre pannocchie nel ciclo di affreschi di Amore e Psiche a villa Farnese in Roma e poi dall'Arcimboldi nel Vertumno.

## LA STORIA

Con il passare del tempo, dopo averne verificato l'utilizzo per l'alimentazione degli animali e riconosciuta la validità anche per l'alimentazione umana, attorno alla prima metà del XVII° secolo la coltivazione si diffonde con rapidità in tutte le pianure del nord Italia a cominciare dal Veneto. Probabilmente la diffidenza atavica dei contadini si è scontrata con periodi di carestia che hanno obbligato a verificare le possibilità alimentari della nuova pianta. Il mais assume così nella parlata contadina la denominazione di "granoturco" quale sinonimo di forestiero, cioè proveniente da territori non cristiani. La denominazione trova forse origine anche nell'affermazione, sostenuta da recenti studi, che il mais ha avuto una contemporanea provenienza anche da oriente prima che lo portasse Colombo.

Quel che è certo comunque è che fino ad allora era sconosciuto e non utilizzato dalle popolazioni italiane. Solo dopo ha soppiantato, grazie alla sua resa abbondante, altri cereali quali miglio, farro, avena e panico che costituivano la base alimentare del tempo.

La grande diffusione ed il conseguente consumo di polenta nelle popolazioni contadine, quasi esclusivamente senza o con limitato companatico, verso l'inizio dell'800 favorirono lo sviluppo della Pellagra, malattia causata dalla carenza di vitamina B, in particolare di Niacina PP (Pellagra Preventive) nell'alimentazione, che provoca squamazione della pelle, secchezza, schizofrenia fino alla morte per immunodeficienza (i nostri contadini ne hanno sofferto in modo minore perché sovente potevano consumare latte con la polenta).

Con la comprensione della necessità di accompagnare la polenta di mais con un adeguato apporto di alimenti utili a completare la dieta apportando vitamine e grassi il problema di questa malattia è fortunatamente stato superato.

## MAIS SPINOSO

Ma torniamo al nostro mais spinoso. Per ottenere l'iscrizione il prof. Luca Giupponi dell'Università della montagna, che ha seguito tutto l'iter, ci informa di come si sia dovuta svolgere una approfondita ricerca per accertare i luoghi di coltivazione e verificare l'effettiva unicità del biotipo studiato. Le scarse fonti storiche, basate essenzialmente sulla memoria orale della famiglia Saloni con qualche scritto familiare, fanno risalire fino a metà 800 la coltivazione all'Annunciata condotta da Isabella Saloni antenata degli attuali coltivatori. L'isolamento dell'area coltiva e l'assenza di altre coltivazioni di mais nelle vicinanze ha impedito una ibridazione naturale consentendo al Mais Nero Spinoso una sopravvivenza in purezza. Di questo mais ne avevo sentito parlare una ventina di anni fa da Walter Letari ristoratore del Miravalle. La cosa mi incuriosì e mi feci accompagnare a vedere il campo di coltivazione, effettivamente era ed è isolato e senza altre colture nelle vicinanze. L'iscrizione al registro impone l'impegno alla salvaguardia dell'ecotipo ed al mantenimento della purezza del seme. UNIMONT è stata incaricata di svolgere questa funzione ed ha individuato due Agricoltori Custodi che dovranno produrre i semi in purezza da distribuire agli altri coltivatori che vogliano seminare questo mais. Questi agricoltori, uno dell'Annunciata ed uno di Esine, sono controllati da Unimont che



periodicamente deve relazionare al Ministero come forma di tutela della biodiversità. Il Mais Nero Spinoso è una varietà che si presta particolarmente bene per la coltivazione in ambiente alpino. Cresce fino a quote di 1000/1200 metri, molto rustica ed esteticamente affascinante, ha produzione limitata rispetto alle varietà ibridate attualmente coltivate in pianura. Del resto la quota riduce la produttività della pianta. La pannocchia risulta più piccola ma ha una maggiore concentrazione di proprietà nutritive e antiossidanti. Il prof. Giupponi ci espone il lavoro di analisi genetiche e chimiche condotto da Unimont che ha portato ad evidenziare come il mais nero spinoso camuno presenti un gene che produce una molecola antiossidante ad elevatissime concentrazioni. Si tratta di flobafeni ed antocianine molto benefici per la salute umana che contrastano l'invecchiamento precoce e che sono presenti in quantità 300 volte superiori ad un mais simile della Galizia. La varietà può essere coltivata esclusivamente sui territori dei comuni di Esine, Piancogno, Berzo Inferiore, Bienno, Malegno, Civate, Camuno, Prestine, Ossimo, Lozio, Borno, Angolo Terme e Darfo Boario Terme.

### LA COLTIVAZIONE

I coltivatori che vogliono seminare questo particolare mais devono chiedere i semi alla Società Agricola, Cooperativa Sociale Onlus, incaricata della distribuzione da

parte di Comunità Montana. Per evitare ibridazioni naturali il seme deve essere rinnovato ad ogni stagione agraria ricorrendo appunto agli Agricoltori Custodi. Il ciclo vegetativo prevede la semina ad aprile/maggio e la raccolta ad settembre/ottobre. Le modalità di coltura, quasi esclusivamente manuale, pur essendo più onerosa, consente però di scartare preventivamente le pannocchie ammuffite o danneggiate evitando la contaminazione di aflatoossine che possono compromettere una intera produzione. Alessandro Putelli tecnico della Comunità Montana per il settore agricoltura stima in circa 3 ettari il seminato del 2017 da parte di 25 coltivatori con una produzione prevista di circa 80/90 q.li destinata in parte all'autoconsumo ed in parte alla ristorazione locale. L'obiettivo della Comunità Montana è di riuscire a far nascere una associazione di produttori che superi la coltivazione obbistica e realizzi una coltivazione commerciale che porti alla certificazione di prodotto facendo diventare la farina per polenta di Mais Nero Spinoso una qualità ricercata anche fuori dallo stretto ambito locale.

Del resto la polenta con il mais nero spinoso è stata presentata, e fatta degustare, in una memorabile giornata ad EXPO 2015 da Oriana Belotti, cuoca della trattoria La Cantina di Esine, che la serve abitualmente e che la presenterà nuovamente il prossimo 4 ottobre nel corso di un incontro/conferenza nell'ambito della rassegna settimanale della gastronomia camuna.

