

## ➤ **I Presidi**

sono progetti *Slow Food* che tutelano **piccole** produzioni di **qualità** da salvaguardare, realizzate secondo **pratiche tradizionali**.

## ➤ **Slow food cerca di assicurare:**

- Visibilità anche al di fuori dell'ambito locale
- Inserimento in un circuito di consapevolezza e reciproca conoscenza in cui sia i produttori che i consumatori condividono l'importanza dell'affermarsi di un sistema agroalimentare **sano, buono e giusto**

## ➤ **Il presidio del mais Biancoperla**

- È formato da 12 produttori
- La coltivazione si estende su circa 15 ha
- La produzione annua di granella è di circa 400 qli
- La produzione di farina esitata sul mercato è di circa 300-350 qli
- Ha sede presso L'ISISS "Sartor" di Castelfranco Veneto



## VARIETA LOCALI

- Ecotipi adattati ai vari ambienti
  - Piante non uniformi
- Molto suscettibili a diversi parassiti
- Poco produttive
  - Cariossidi piccole e vitree, adatte per l'alimentazione dei polli ma soprattutto per ottenere **farina da polenta**

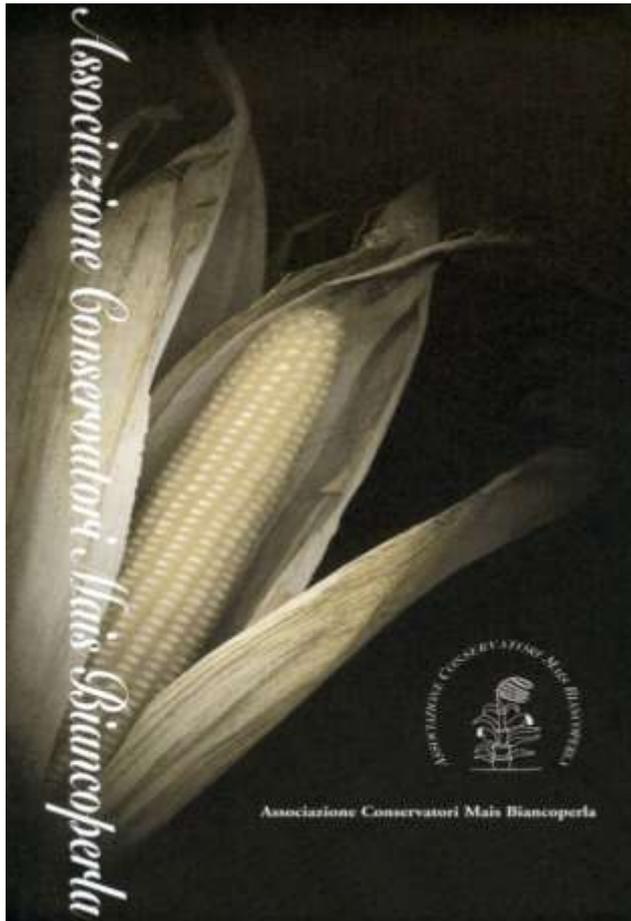
## • FINITA LA GUERRA SONO ARRIVATI GLI IBRIDI AMERICANI

- Uniformi
- Farinosi
- Adatti all'alimentazione animale (suini e bovini)
- Capaci di elevate produzioni anche in risposta al massiccio impiego di mezzi tecnici a basso costo (concimi, diserbanti, irrigazione, macchine).

## Nel giro di qualche sono sparite tutte

Per fortuna ...

- Agricoltori incalliti conservatori
- Istituto Maiscoltura di Bergamo- banca del germoplasma



**Noi abbiamo cercato di recuperare e valorizzare una popolazione di mais bianco da polenta**

## MAIS BIANCOPERLA



I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.  
[www.presidislowlowfood.it](http://www.presidislowlowfood.it)

## La nostra storia.....

.(tutta colpa del Prof. Danilo Gasparini e del Dr. Silvio Pino)

- **Istituto di Genetica “ N.Strampelli” di Lonigo ( Vicenza)**
  - Ricerca storica
  - Ricerca tecnica
  - Indagine sul territorio per individuazione e raccolta popolazioni ancora coltivate
  - Loro caratterizzazione fenotipica e agronomica
  - Conservazione ex situ delle accessioni e loro inserimento nel sistema di raccolta di risorse genetiche IPIGRI
  - **Promozione di una filiera produttiva e trasformativa per la valorizzazione delle produzioni e per una conservazione on farm**
  - **Promozione della nascita [dell'ASSOCIAZIONE CONSERVATORE MAIS BIANCOPERLA](#)**
  
- **Istituto Agrario di Castelfranco Veneto**
  - Partecipazione alle attività promosse dallo Strampelli
  - **Promozione della nascita e del funzionamento del [PRESIDIO SLOW FOOD DEL MAIS BIANCOPERLA](#)**
  - **Progetto Biodiversità**

**Associazione Conservatori Mais Biancoperla**

**Presidio *Slow Food* del  
Mais Biancoperla**



## LA PIANTA

- Piante alte
- Culmo non grosso
- Foglie non molto larghe
- Spiga inserita alta
- Ciclo vegetativo e riproduttivo medio lungo (120-130 giorni)



## LE PANNOCCHIE

- Allungate
- Cilindriche
- 12/14 ranghi di cariossidi
- Tutolo sottile
- Brattee molto resistenti ed elastiche
- Asse pannocchia molto elastico e resistente al distacco



## LE CARIOSSIDI

- Globose
- Translucide
- Non dentate
- A frattura vitrea



**COMPAGNI DI VIAGGIO**

Larva di Piralide



### COMPAGNI DI VIAGGIO

- *Fusarium verticilloides*
- *Aspergillus flavus*

## PRATICHE CULTURALI

### **..Orientate all'ottenimento di produzioni moderate e sane**

- Limitati apporti di fertilizzanti
- Divieto assoluto della monosuccessione
- Semina non precoce e con bassi investimenti ( max. 5 piante per mq )
- Obbligatoria la rincalzatura e il contenimento della Piralide
- Attuazione di irrigazione solo di soccorso



## RACCOLTA

- Precoce
- In pannocchia
- Con spannocchiatrice



## RACCOLTA

- Precoce
- Manuale



## POST RACCOLTA

- Pulizia immediata delle pannocchie



## POST RACCOLTA

- Essiccazione immediata all'aria



## CONSERVAZIONE

- In pannocchie
- In ambiente arieggiato
- Con difese antitopo

## Sgranatura

- si effettua di volta in volta prima della macinazione



## Selezione e pulizia cariossidi





## Macinazione

- Ogni 15 giorni per avere farina fresca
- In molino a pietra
- Abburattamento all'85%

Molino  
Moretto Giorgio

Grum di VillaBruna  
Belluno



## LA FARINA

- Con granulosità moderata e uniforme
- Bianca con riflessi quarziferi qualche punteggiatura nera

### E' composta:

- dall'endosperma compreso lo strato aleuronico proteico
- Dall'embrione
- Da una parte dello scutello e da una piccolissima parte di crusca.

## LA POLENTA

- Di colore bianco vivace
- Con moderato odore e sapore da polenta
- Leggermente dolce
- Con moderata granulosità ma non cremosa
- In generale si prepara meno densa della polenta gialla impiegando circa 200 g di farina per litro di acqua.
- La cottura deve essere prolungata ( un'ora ) e a fuoco lentissimo
- Si abbina bene a piatti non forti.
- Va servita calda, al cucchiaino o in fetta
- **Per noi è buonissima specialmente se la gustiamo con calma e in compagnia**

## Punti critici

- Micotossine: Aflatossine, Fumonisine, Zearalenone, Don
- Ci manca un territorio a cui far riferimento
- Le pratiche tradizionali da attuare come da disciplinare sono onerose
- Legislazione sulle varietà da conservazione
- Piano di selezione assistita che ci aiuti a costruire una vera e propria varietà

## Punti di forza

- Siamo veramente una nicchia e non abbiamo alcun sponsor politico
- Non siamo in tanti e il nostro Presidio è una associazione snella senza tante pastoie burocratiche
- Per noi la coltivazione del mais Biancoperla ha valenza economica; è affrontata con spirito imprenditoriale e non nostalgico ma nelle nostre aziende è complementare ad altre attività
- Produciamo **farina** non granella da conferire a qualcuno e quindi tra ciascuno di noi e il consumatore si instaura un rapporto diretto, **di condivisione e di consapevolezza**
- La nostra farina da un prodotto veramente particolare e **distinguibile**.
- L'adesione al progetto *Slow Food*

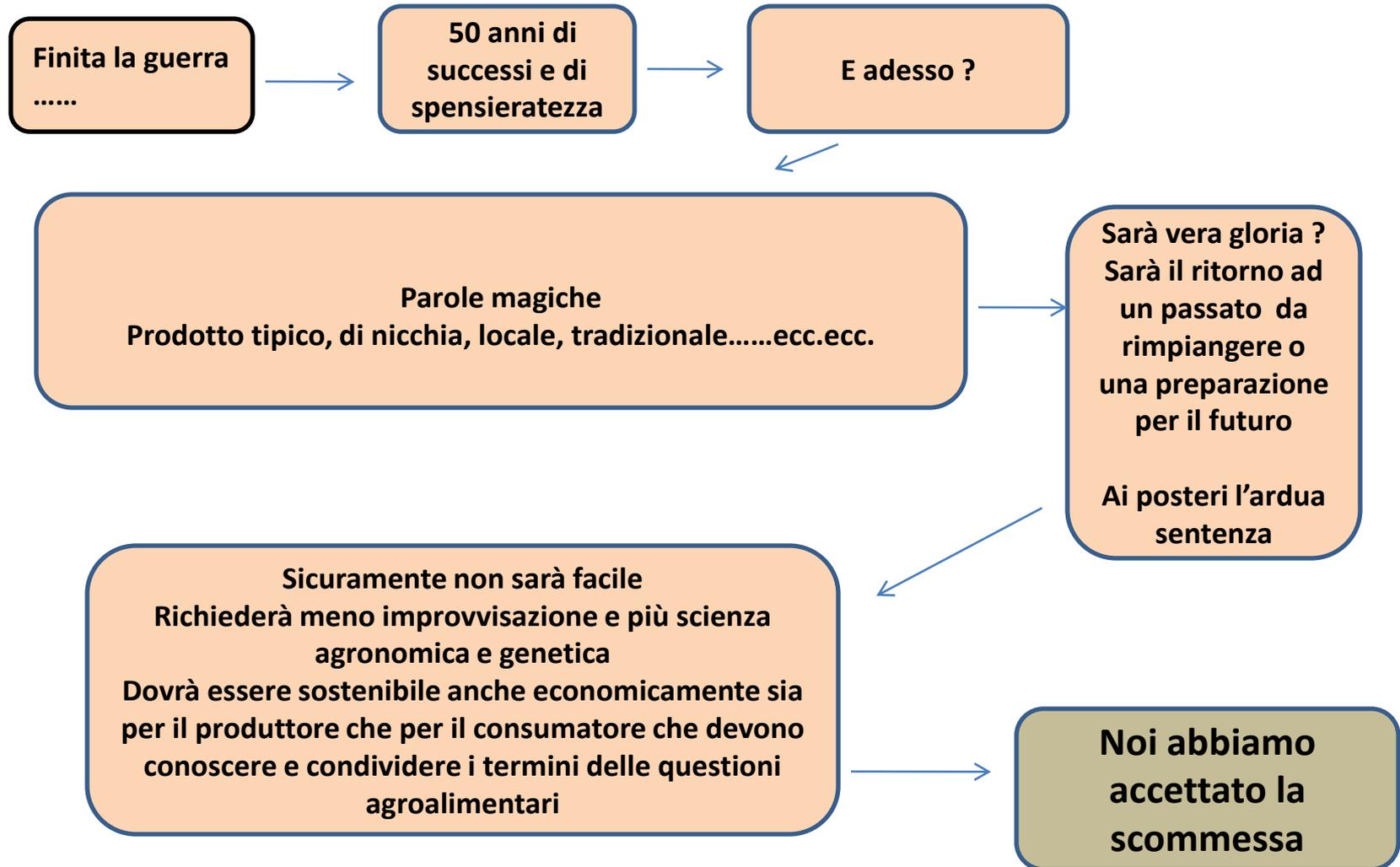
## CONCLUSIONI

- Diffidiamo dalle frasi fatte, da atteggiamenti nostalgici di un buon tempo antico che forse proprio buono non è mai stato
- Sicuramente la tradizione ci può dare ispirazione e valore aggiunto nel produrre certi alimenti radicati nella nostra cultura alimentare; ma non basta.
- Dobbiamo guardare anche al presente, a come stanno cambiando gli stili alimentari, alle opportunità che la tecnologia ci offre . Ad esempio nel caso del mais Biancoperla si sta dimostrando fondamentale per caratterizzare e selezionare una vera e propria varietà il ricorso a tecniche di selezione genetica assistita con marcatori molecolari (progetto portato avanti dall'Istituto agrario di Castelfranco ) .
- **Per quanto riguarda le opportunità economiche è tutta una scommessa; a nostro avviso tutto dipende dal rapporto di corresponsabilità che, per ogni prodotto alimentare, si riuscirà a instaurare con i ristoratori e soprattutto con i consumatori.**



Mais Biancoperla  
Popolazioni venete di mais bianco da polenta ad impollinazione libera

## Come è iniziata la nostra avventura



- Legge regionale 5/2000 : Interventi per la tutela delle antiche varietà cerealicole venete
- **Istituto di Genetica “ N.Strampelli” di Lonigo ( Vicenza)**
  - Ricerca storica
  - Ricerca tecnica
  - Indagine sul territorio per individuazione e raccolta popolazioni ancora coltivate
  - Loro caratterizzazione fenotipica e agronomica
  - Conservazione ex situ delle accessioni e loro inserimento nel sistema di raccolta di risorse genetiche IPIGRI
  - **Promozione di una filiera produttiva e trasformativa per la valorizzazione delle produzioni e per una conservazione on farm**
  - **Promozione della nascita dell’ASSOCIAZIONE CONSERVATORE MAIS BIANCOPERLA**
- **Istituto Agrario di Castelfranco Veneto**
  - Partecipazione alle attività promosse dallo Strampelli
  - **Promozione della nascita e del funzionamento del PRESIDIO SLOW FOOD DEL MAIS BIANCOPERLA**
  - **Progetto Biodiversità**



**Associazione Conservatori Mais Biancoperla**

**Presidio *Slow Food* del  
Mais Biancoperla**

## Punti critici

- Micotossine: Aflatossine, Fumonisine, Zearalenone, Don
- Ci manca un territorio a cui far riferimento
- Le pratiche tradizionali da attuare come da disciplinare sono onerose
- Legislazione sulle varietà da conservazione
- Piano di selezione assistita che ci aiuti a costruire una vera e propria varietà

## Punti di forza

- Siamo veramente una nicchia
- Non siamo in tanti e nelle nostre aziende la coltivazione del mais Biancoperla è complementare ad altre attività
- Produciamo farina non granella da conferire a qualcuno e quindi tra noi e il consumatore si instaura un rapporto diretto, di condivisione
- La nostra farina da un prodotto veramente particolare e distinguibile.
- L'adesione al progetto *Slow Food*



## Pannocchie

- Allungate
- Cilindriche
- 12/14 ranghi di cariossidi
- Tutolo sottile
- Brattee molto resistente ed elatiche
- Asse pannocchia molto elastico e resistente al distacco



**Mais Biancoperla**  
Popolazioni venete di mais da polenta bianco ad impollinazione libera



Mais Biancoperla  
Popolazioni venete di mais bianco da polenta ad impollinazione liobera