



Prima ch'a ven-a nevit

ASSOCIAZIONE PER IL MUSEO STORICO DELLA COMUNITA' DI POIRINO

DA RA GRAN-A
ÈD MERIA
A RA POLENTA



E NEN MACH!



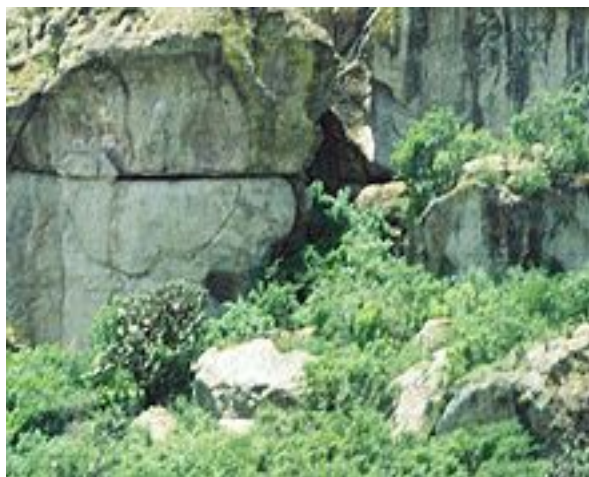
Prima ch'a ven-a neuit

ASSOCIAZIONE PER IL MUSEO STORICO DELLA COMUNITA' DI POIRINO

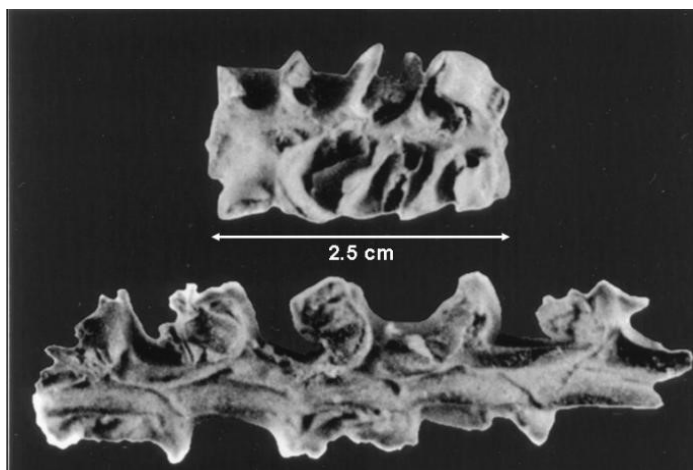
2 - IL MAIS o GRANOTURCO (*ra meria*)

Il mais (*ZEA-MAYS*), è una pianta erbacea della famiglia delle *Pocacee* o *Graminacee*. È stato "addomesticato" dalle popolazioni indigene del Messico centrale in tempi preistorici (7 – 10 mila anni fa).

La caverna **GUILA** Naquitz, valle di Tehacan in Messico, area dove si ritiene sia avvenuta la domesticazione del mais dalla pianta originale il **TEOSINTE**



Due tutoli di mais ritrovati
nella caverna Guila



Il nome è di origine spagnola *maíz*, a sua volta derivato da *mahis* nome dato dalla popolazione amerindia azteca dei **TAINO**, presso la quale rappresentava l'ingrediente base della alimentazione. Il termine "granoturco" o "granturco" deriva da *grano turco*, ossia esotico, coloniale.



Prima ch'a ven-a neuit

ASSOCIAZIONE PER IL MUSEO STORICO DELLA COMUNITA' DI POIRINO

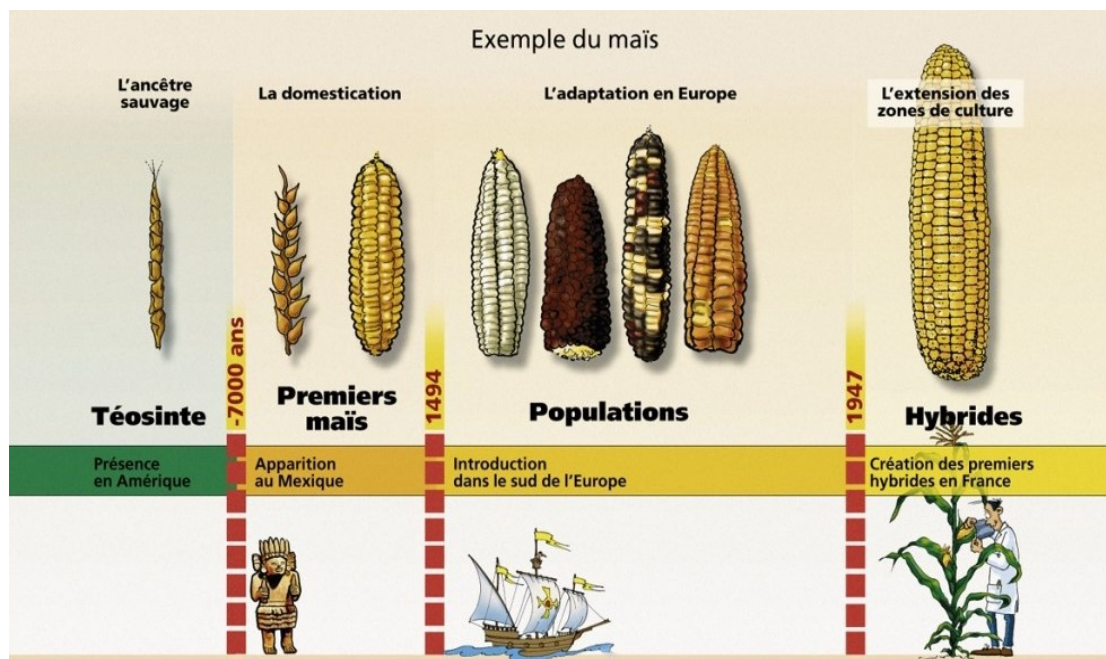
3 - IL TEOSINTE (pianta dalla quale deriva il mais)

da *TEOCENTLI*, parola in lingua Nahuatl o Azteca, composta dai termini *TEOTL* "dio" e *CENTLI* "pannocchia", quindi "pannocchia (cibo) degli dei".



Pianta di TEOSINTE.

Dal Teosinte al mais:





Prima ch'a ven-a neuit

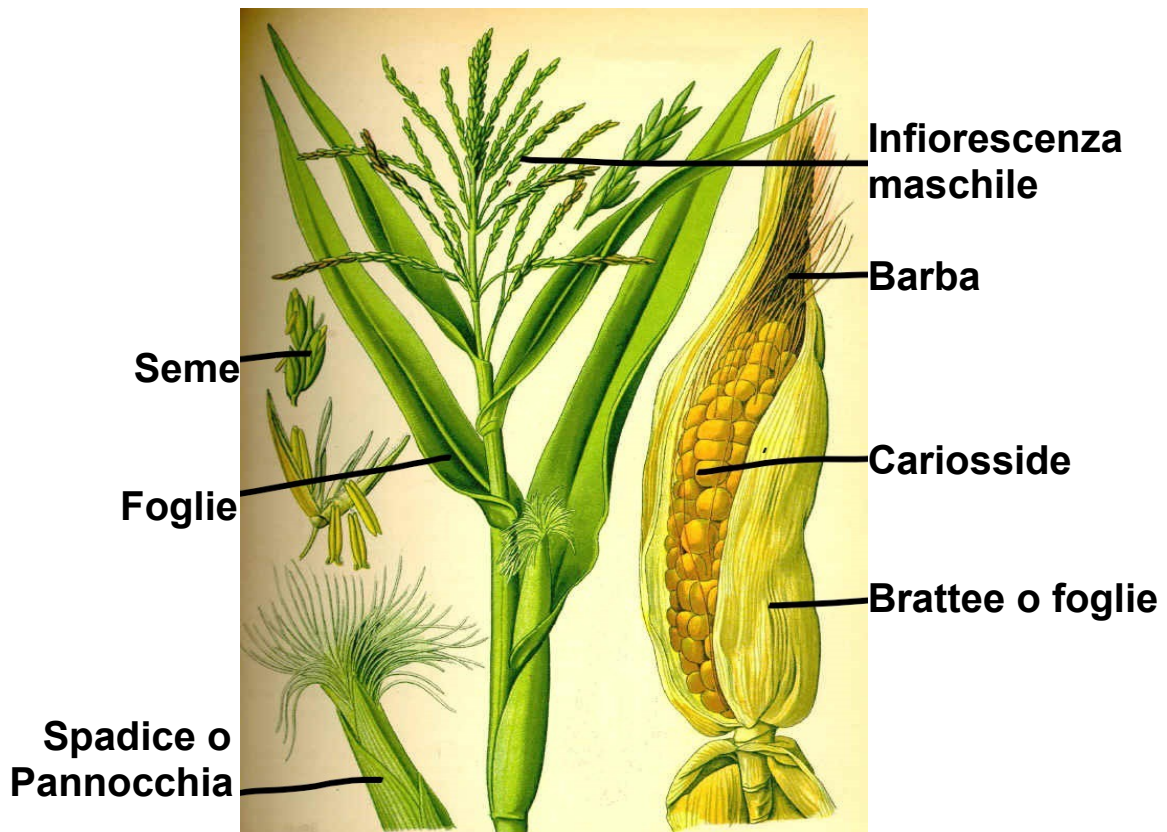
**ASSOCIAZIONE PER IL MUSEO STORICO DELLA COMUNITA'
DI POIRINO**

4 - IL MAIS "MODERNO"



Una delle prime rappresentazione del mais tratta da "I DISCORSI" del 1568, opera del medico senese M. Pietro Mattioli, il botanico dell'imperatore Ferdinando I° d'Asburgo.

Qui sotto le parti della pianta di mais





Prima ch'a ven-a nevit

ASSOCIAZIONE PER IL MUSEO STORICO DELLA COMUNITA' DI POIRINO

5 - VARIETÀ DI MAIS

Nel tempo sono state create diverse varietà di mais in funzione dell'utilizzo finale. In Italia, dopo decenni di oblio, sono state riscoperte varietà antiche, ottime sotto il profilo organolettico anche se scarse come produttività.

MARANO

Varietà a granella tondeggiante, di colore tendente al rosso, caratteristica della provincia di Vicenza (Marano Vicentino). La polenta di mais marano ha un sapore molto particolare.



PIGNOLETTO

È un mais di varietà rossa o gialla detto "rostrato" in quanto le granelle sull'apice hanno come un rostro molto appuntito che danno alla pannocchia l'aspetto di una pigna allungata. È coltivato in molte regioni e conosciuto con nomi diversi.



OTTOFILE

Mais di varietà rossa o gialla avente la disposizione dei grani lungo il tutolo su otto file parallele. Caratteristico delle valli tortonesi e della provincia di Asti. Utilizzato per la polenta e per le paste di meliga.



Prima ch'a ven-a nevit

ASSOCIAZIONE PER IL MUSEO STORICO DELLA COMUNITA' DI POIRINO

6 - VARIETÀ DI MAIS

MAIS BIANCO



Produzione veneta per la quale è stata concessa la denominazione di "prodotto tipico veneto, presidio "slow food". È utilizzato per la produzione della polenta bianca quale accompagnamento ai piatti di pesce.

MAIS NERO

Coltivato in Messico e Perù. In Italia la coltivazione, interrotta nel 1600 per ragioni scaramantiche, è stata recentemente ripresa per le sue particolari qualità antiossidanti, utili per contrastare, il diabete, il colesterolo, l'ipertensione.



Da decenni la scelta della produzione sia di mais da granella sia di trinciato da insilare è quasi totalmente orientata verso l'impiego degli ibridi commerciali, in grado di fornire grazie all'eterosi, (incrocio tra individui non imparentati), produzioni più elevate rispetto a quelle tradizionali.

MAIS IBRIDI





Prima ch'a ven-a neuit

ASSOCIAZIONE PER IL MUSEO STORICO DELLA COMUNITA' DI POIRINO

7 - DIFFUSIONE DEL MAIS



Cristoforo Colombo

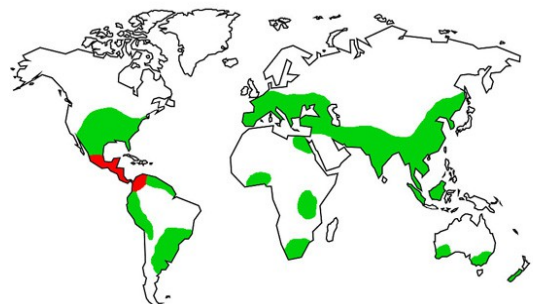
Dal Messico, area di origine, il mais venne importato in Europa da Cristoforo Colombo nel 1493. Dalla penisola Iberica si diffuse poi alla Francia meridionale, all'Italia settentrionale e ai Balcani; inizialmente fu coltivato negli orti e utilizzato come foraggio. Col tempo si ritenne più conveniente destinare il mais ai ceti meno abbienti e riservare il grano e gli altri cereali più pregiati alla vendita. Oggi la coltivazione del mais è diffusa in quasi tutto il mondo.



**L'impero Azteco nel Messico,
area di origine del mais**

Area di origine del mais

**Arete di maggior diffusione del mais
nel mondo**



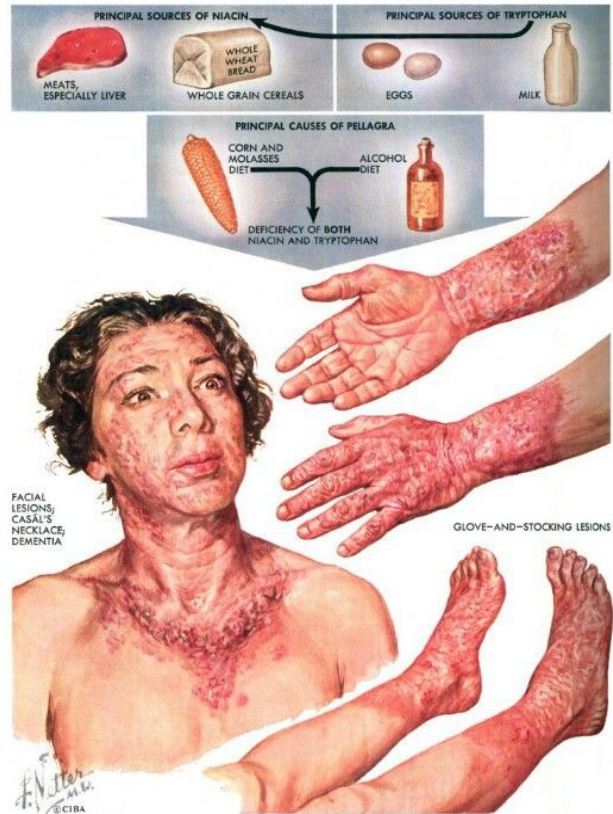


Prima ch'a ven-a nevit

ASSOCIAZIONE PER IL MUSEO STORICO DELLA COMUNITA' DI POIRINO

8- LA PELLAGRA

Purtroppo Colombo importò il mais ma non il trattamento che gli indigeni praticavano in modo empirico dopo il raccolto. Tale trattamento, oggi chiamato Nixtamalizzazione, aumenta il potere nutritivo del mais attraverso la presenza della vitamina B. Le popolazioni più povere che si cibavano quasi esclusivamente di mais erano quindi soggette a contrarre la malattia denominata Pellagra. Gli effetti di tale malattia sono: dermatite, diarrea e demenza. In Italia si diffuse nella seconda metà del 1800 e raggiunse il suo apice nel 1881, quando si contarono oltre 100.000 casi.



NIXTAMALIZZAZIONE



La pellagra non era e non è quasi presente presso i popoli delle Americhe perché qui il mais da sempre viene sottoposto alla NIXTAMALIZZAZIONE cioè la semplice bollitura del mais in una miscela di acqua e calce che arricchisce il prodotto di NIACINA vitamina del gruppo B. Il mais dopo la bollitura asciugato e macinato viene usato per le varie preparazioni di Tortillas, tacos e tutti i cibi a base di mais prodotti nelle Americhe.



Prima ch'a ven-a nevit

ASSOCIAZIONE PER IL MUSEO STORICO DELLA COMUNITA'DI POIRINO

9 - LA COLTIVAZIONE



La coltivazione del mais presso gli Aztechi, come rappresentata dal missionario francescano Bernardino da Sahagùn nel suo codice Fiorentino, del 1569



Si può notare come la semina, la rincalzatura e la raccolta veniva effettuata in modo simile a quello praticato alle nostre latitudini nel recente passato,



Sotto: donna azteca che invoca gli Dei mentre si accinge alla cottura del mais





Prima ch'a ven-a neuit

ASSOCIAZIONE PER IL MUSEO STORICO DELLA COMUNITA'DI POIRINO

10 - SEMINA (*sëmné ra meria*)

Un tempo la semina avveniva a mano. Dopo l'aratura e il livellamento del terreno si tracciavano con l'aratro (*slòira*) i solchi paralleli dentro i quali si mettevano i semi del mais, poi venivano ricoperti di terra con l'aiuto di zappe o erpici



In seguito vennero adottate le seminatrici a trazione animale; attrezzature che, non necessitando più del solco e deponendo il seme a una distanza predefinita, riducevano i tempi della semina e la fatica dei contadini.

Oggi la semina avviene con moderne macchine, controllate dal computer e posizionate con l'aiuto di GPS e laser.





Prima ch'a ven-a nevit

ASSOCIAZIONE PER IL MUSEO STORICO DELLA COMUNITA' DI POIRINO

11- DIRADAMENTO, SARCHIATURA (*rairi, sërbié ra meria*)

Con la semina manuale le pianticelle nascevano spesso a distanze ravvicinate, per cui quando raggiungevano l'altezza di 20/30 cm era necessario diradarle manualmente una ad una. La sarchiatura veniva effettuata inizialmente con la zappa, poi sostituita da mezzi meccanici.



A fianco una sarchiatrice (*sërbiòira*) a trazione animale. Prima la trazione veniva effettuata a spinta manuale.

Pianticelle di mais già diradate, sarchiate e in parte rincalzate.





Prima ch'a ven-a nevit

ASSOCIAZIONE PER IL MUSEO STORICO DELLA COMUNITA' DI POIRINO

12 - RINCALZATURA (*arcaussé ra meria*)

Quando le pianticelle raggiungono l'altezza di 30 cm circa, si effettua la rincalzatura, operazione necessaria per aumentare la stabilità della pianta e per favorire la crescita di radici avventizie sulla parte di fusto che resta interrata.

Un tempo la rincalzatura si faceva con le zappe o con un apposito aratro solitamente a trazione equina, detto "*sapacaval*".



La rincalzatura era anche effettuata con l'aratro (*slòira*) trainato da buoi



Moderna rincalzatura con trattori e rincalzatrici a più file.



Prima ch'a ven-a nevit

ASSOCIAZIONE PER IL MUSEO STORICO DELLA COMUNITA' DI POIRINO

13 - RACCOLTA (*cheuje ra meria*)

La pianta del mais crescendo raggiunge anche più di 2 m di altezza. Quando è secca in tutte le sue parti è il momento della raccolta. Un tempo, per agevolare questa fase, le piante venivano private della parte superiore.



Raccolta manuale del mais con la "*bisaca*", sacco di juta legato sulle spalle.

Le pannocchie raccolte vengono portate sul carro attrezzato con le "*garbagne*", cestoni per contenere il carico.



Ultimi ritocchi di finitura alle "*garbagne*" (contenitori per il mais fissati alle sponde del carro).



Prima ch'a ven-a nevit

ASSOCIAZIONE PER IL MUSEO STORICO DELLA COMUNITA' DI POIRINO

14 - SPANNOCCHIATURA (*dëspane ra meria*)

Una volta trasportato alla cascina, il mais veniva spannocchiato, ossia privato delle brattee. Quindi messo a seccare sulle "*pantalere*", appositi telai per appendere le pannocchie o in apposite gabbie. La spannocchiatura di norma veniva effettuata la sera, dopo cena con la partecipazione di tutta la famiglia e dei vicini. Questa operazione facilitava gli incontri tra i "morosi" che approfittavano del buio per scambiarsi effusioni fuori dalla portata dei rispettivi genitori.



Spannocchiatura del mais



Il mais spannocchiato e appeso alle "*pantalere*"



Per agevolare la spannocchiatura veniva utilizzato un grosso chiodo o un attrezzo appuntito forgiato a tale scopo. Lo stesso attrezzo era usato anche per facilitare l'avvio della sgranatura.



Prima ch'a ven-a nevit

ASSOCIAZIONE PER IL MUSEO STORICO DELLA COMUNITA' DI POIRINO

15 – SGRANATURA (*sgruné ra meria*)

Le pannocchie sfogliate (*pan-e*) venivano poi sgranate. Questa operazione poteva essere praticata a mano o battendo con il correggiato (*cavaria*) le pannocchie poste su un graticcio o con l'aiuto di attrezzi e macchine. I tutoli (*panòt*) erano usati come combustibile.

***Si sgrana
a mano.***



**In alto: immagini di due
sgranatrici manuali della
Associazione per il Museo
Storico della Comunità di
Poirino.**

***A destra sgranatura e
vagliatura del mais con
pala e ventilabro.***





Prima ch'a ven-a nevit

ASSOCIAZIONE PER IL MUSEO STORICO DELLA COMUNITA' DI POIRINO

16 - SPANNOCCHIATURA E SGRANATURA *(dësspané e sgruné ra meria)*

Con l'evoluzione tecnologica sono entrati in campo moderni e più efficienti macchinari che hanno semplificato l'attività e permesso la produzione di un prodotto già ripulito dalle impurità.



A fianco sgranatrice per mais montata su telaio Fiat 503. Questa macchina funzionava con mais già spannocchiato.

Macchina a funzioni combinate, azionata da trattore, in grado di effettuare la spannocchiatura e la sgranatura contestualmente.



Moderna raccolta del mais con mietitrebbiatrice. Il prodotto viene direttamente trasferito sul rimorchio.



Prima ch'a ven-a nevit

ASSOCIAZIONE PER IL MUSEO STORICO DELLA COMUNITA' DI POIRINO

17 - ESSICCAZIONE (*dëssëcché ra meria*)

L'essiccazione del mais sgranato avveniva spargendolo a terra nell'aia su teloni impermeabili o sul terreno, previa "*embusadura*". Questa operazione consisteva nello spandere sul terreno ben livellato una poltiglia di sterco bovino (*le buse*) e acqua che seccata lo rendevano impermeabile. Il mais andava continuamente smosso con pale o rastrelli al fine di arieggiarlo. Alla fine della giornata il mais veniva ammucchiato con le pale e ricoperto con teloni per proteggerlo dall'umidità della notte; al mattino successivo veniva nuovamente sparso e così via per alcuni giorni finché non raggiungeva l'essiccazione.



Veniva quindi vagliato, insaccato e poi riposto nel granaio dove veniva conservato.

Il mais non sgranato era messo a seccare appeso sulle "*pantalere*" (tralicci in legno) o in apposite gabbie di rete metallica provviste di copertura.



Per i grossi quantitativi si ricorreva all'essiccatore (*dëssëccor*) che era in grado di trattare in breve tempo diverse tonnellate di prodotto.





Prima ch'a ven-a nevit

ASSOCIAZIONE PER IL MUSEO STORICO DELLA COMUNITA' DI POIRINO

18 - VAGLIATURA (*passé al val ra meria*)

Dopo l'essiccazione nel cortile il mais veniva ripulito da polveri, residui di foglie e altre impurità attraverso l'operazione della vagliatura.

Il metodo più semplice era quello che sfruttava la corrente d'aria.



Con il *val*, attrezzo simile a una cesta piatta con manici e fatto di vimini intrecciati, si buttava in aria il mais che ricadendo veniva ripulito dalla sporcizia con l'aiuto del vento.

L'operazione poteva essere effettuata anche usando la pala in legno.



Per quantità maggiori di mais si utilizzava il ventilabro (*ventolin*) una macchina dotata di una ventola, azionata a mano, che attraverso il soffio d'aria separava i chicchi dalle impurità

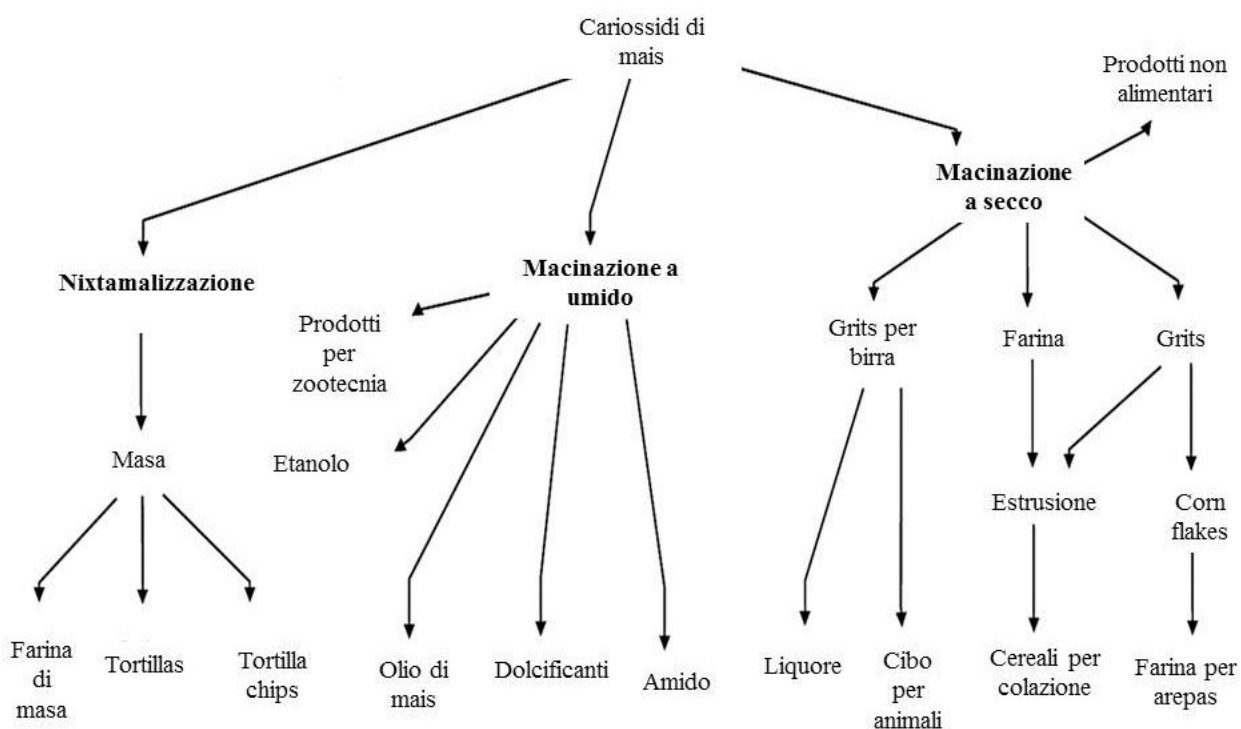


Prima ch'a ven-a nevit

ASSOCIAZIONE PER IL MUSEO STORICO DELLA COMUNITA' DI POIRINO

19 - UTILIZZO DEL MAIS

Il mais fino dalle sue origini ha avuto un vasto campo di utilizzazioni: dall'alimentazione umana e animale fino alla produzione di combustibili e materie plastiche.



Come in uso in genere nell'agricoltura, ogni prodotto viene utilizzato nella sua totalità.

Le brattee o foglie della pannocchia venivano usate come imbottitura per i pagliericci, i tutoli come combustibile, i gambi (*meliass*) rimasti nel campo venivano anche questi raccolti per essere utilizzati in svariati impieghi: triturati per diventare cibo per gli animali, interrati come concime, ecc.





Prima ch'a ven-a nevit

ASSOCIAZIONE PER IL MUSEO STORICO DELLA COMUNITA' DI POIRINO

20 - UTILIZZO DEL MAIS (*alimentazione umana*)

Il mais viene utilizzato per l'alimentazione umana sia come tale che come ingrediente sotto forma di farina.

L'alimento a base di farina di mais più conosciuto in Italia è sicuramente la polenta che ha sfamato milioni di persone pur con il problema della pellagra che solo alla fine del 1700 è stata collegata all'alimentazione con solo mais. La polenta arricchita con formaggi (es. la toma) diventa "*polenta concia*".



A lato del piatto si può notare il filo di lana o cotone con cui tradizionalmente si usa tagliare a fette la polenta ben soda.

E' tradizione quella di imbottire una piccola palla di polenta con formaggio fresco e burro (*sòma*) e poi metterla ad arrostitire nella brace, il risultato è eccezionale.

Nell'area piemontese uno dei prodotti del mais sono le paste di meliga (*paste 'd meria*), sfiziosi ed ottimi dolcetti, da gustare con un buon passito o un moscato.





Prima ch'a ven-a nevit

ASSOCIAZIONE PER IL MUSEO STORICO DELLA COMUNITA' DI POIRINO

21 - UTILIZZO DEL MAIS (*alimenti vari*)



Un prodotto, ora apprezzato anche in Italia, è il *pop-corn*, chicchi di mais "scoppiati".

Anche i *corn-flakes*, fiocchi di mais tostato sono entrati nella nostra alimentazione.



Le pannocchie di mais dolce possono essere bollite o arrostiti e consumate con opportuni condimenti

Dal germe di mais viene estratto un ottimo olio vegetale utilizzabile però solo crudo. Non è adatto, infatti, per le frittiture in quanto il suo punto di fumo è basso (160°)





Prima ch'a ven-a nevit

ASSOCIAZIONE PER IL MUSEO STORICO DELLA COMUNITA' DI POIRINO

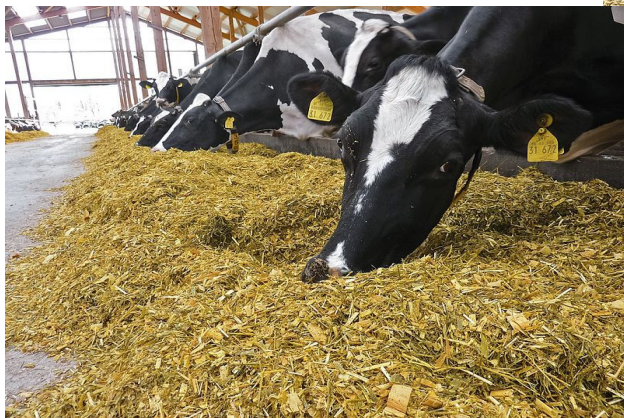
22 - UTILIZZO DEL MAIS (*alimentazione animale*)

Il mais costituisce la base dell'alimentazione di molte specie animali.

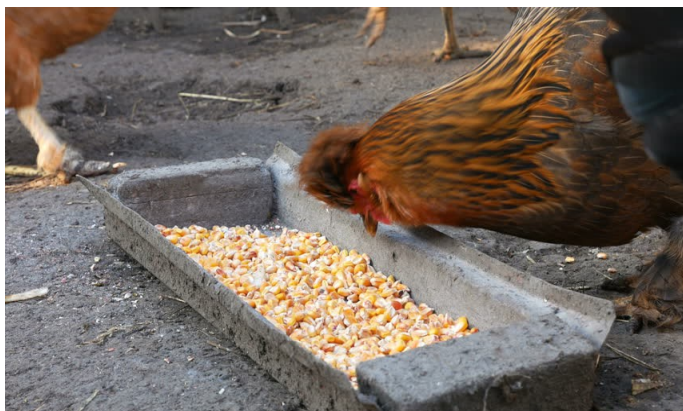
Oggi, in particolare per i bovini, si utilizza come insilato a seconda del diverso stato di maturazione del cereale:

- insilato di mais allo stato ceroso (*silomais*);
- pastone insilato di granella allo stato vitreo, mais secco, e tutoli
- insilato di granella umida

- granella secca; il modo più tradizionale per l'utilizzo dei cereali



Nell'immagine sopra; raccolta e triturazione del mais allo stato ceroso cioè non ancora secco, con triturazione direttamente sul campo dell'intera pianta. A lato: bovini che si nutrono di insilato.



Per l'alimentazione delle specie avicole si usa molto la granella.



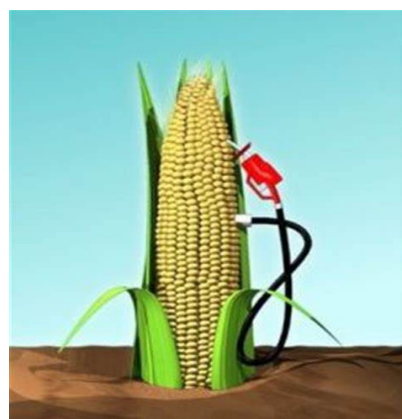
Prima ch'a ven-a nevit

ASSOCIAZIONE PER IL MUSEO STORICO DELLA COMUNITA' DI POIRINO

23 - UTILIZZO DEL MAIS (energia, gas, plastiche biodegradabili)

Produzione di Etanolo, tramite fermentazione, utilizzato per la produzione di biocarburanti

Produzione di biogas per energia elettrica. Il contenuto di metano di una pianta trinciata intera può raggiungere il 60%.



Produzione di pellets per riscaldamento. Miscelando la granella di mais (70%) con il legno (30%) si ottiene un efficiente ed economico prodotto combustibile.

L'amido di mais viene usato per la produzione di materie plastiche biodegradabili (mater-bi) come quella dei sacchetti per la raccolta dell'umido.



Gli stigmi (*barbe*) di mais vengono usati per la preparazione di tisane consigliate per la calcolosi e le cistiti. L'olio di mais è utilizzato per la preparazione di pomate emollienti per la pelle.



Prima ch'a ven-a nevit

ASSOCIAZIONE PER IL MUSEO STORICO DELLA COMUNITA' DI POIRINO

24 - LA POLENTA E L'ARTE

Anche la modesta polenta è stata protagonista nella pittura

"Aspettando la polenta"
Geremia Adobati – 1926.



"La polenta" - Pietro
Longhi - (1701-1785).

"Banchetto nuziale"- Pieter
Brueghel – (1525-1569).



E infine la "Compagnia della polenta"
ritratto allegorico del nostro eminente
concittadino pittore Paolo Gaidano
(1861-1916)

PER RICORD DEL FONDATOR
D'LA VEJA COMPAGNIA D'LA POLENTA
"L' NOSTR GRAN PITOR" GLORIA PIEMONTEISA
"L' PROF. COMM. PAOLIN GAIDANO"