



### TRA STORIA E LEGGENDA

Giacomo Agostinetti, agronomo di Cimadolmo, nei suoi Cento e dieci ricordi che formano il buon fattor di villa, edito a fine '600, segnala la presenza diffusa di un sorgoturco bianco, progenitore dell'attuale varietà Biancoperla, specie nei "Quartieri della Piave". La sua massiccia diffusione si colloca tuttavia nella seconda metà dell'800, grazie alla sua maggiore conservabilità che la fa preferire alle concorrenti varietà dell'epoca. Una descrizione della pianta e delle caratteristiche della granella del Mais Biancoperla viene riportata dettagliatamente in "Granoturchi da seme per riproduzione da granella e per semine da erbaio" edito da Consorzio Agrario Provinciale di Udine, 1950. Negli atti del 1<sup>o</sup> Congresso Nazionale dei Mais Ibridi tenutosi nel 1954 (Istituto di genetica e sperimentazione agraria "N.Strampelli" di Lonigo) viene riportato come nel 1950 la coltivazione del Mais Biancoperla interessi nel Veneto e Friuli Venezia Giulia circa 58.200 fa.

Questa varietà di mais ha tuttavia subito la schiacciante concorrenza degli ibridi commerciali, riducendo la propria presenza a limitate aree nella provincia di Padova e Treviso. In ogni modo, 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 DEL PRODOTTO



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. Le pannocchie sono affusolate, allungate, senza ingrossamento basale e misurano mediamente dai 23 ai 25 cm, con grandi chicchi bianco perlacei, brillanti e vitrei.

Il prodotto a seconda del tipo di lavorazione può essere di diverse tipologie ed in particolare: farina bianca, farina bianca integrale e farina bianca integrale macinata a pietra.

### PRODUZIONE

Il mais è una coltura con esigenze idriche elevate, che necessita di un terreno ricco di sostanze organiche e ben concimato. La semina si effettua in primavera, in file distanti 75 cm e ad una profondità di 2-4 cm. La raccolta avviene normalmente ancora oggi a mano o mediante macchine spannocchiatrici in modo da raccogliere le spighe intere. Queste vengono essiccate all'aria e conservate tali quali fino al momento della sgranatura e della successiva macinazione della granella. Nel caso in cui vengano utilizzate mietitrebbie la conservazione avviene

## **mais biancoperla**

Scritto da Damiano Savin

---

direttamente in granella.

La macinazione viene effettuata di norma in molini della zona e in alcuni casi viene effettuata anche la macinazione a pietra. La conservazione delle spighe avviene in ambienti idonei o in gabbie appositamente predisposte, presso le aziende agricole.

Nei casi in cui la granella venga sgranata direttamente mediante l'ausilio di mietitrebbie, questa viene conservata in silos.

La farina di Mais Biancoperla viene utilizzata in diversi piatti; nelle campagne si usava consumarla con il latte freddo, ottenendo una sorta di semolino. La polenta di Biancoperla, fine, delicata e saporita, di colore bianchissimo, è ideale e insuperabile come abbinamento per i piatti di pesce povero di fiume e di laguna: marson, schie, moeche, masenete, gamberi, baccalà nelle sue diverse preparazioni. Sono quasi fattori di identità culturale, specie nelle aree collinari, due piatti: polenta e speo (lo spiedo) e polenta e osei.

Prodotta in quantità ridotte, la farina di mais biancoperla è reperibile presso alcuni mulini e rivenditori specializzati nella zona di produzione.