

FARINA DI MAIS MARANO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Farina di mais Marano, farina di mais Marano Vicentino, farina di Maranello - farina de Maranèlo.



La storia

Il "mais Marano" è una varietà di mais creata nel 1890 da Antonio Fioretti, un agricoltore che provò ad incrociare due varietà di mais locali, Pignoletto d'Oro e Nostrano, nella speranza di adattare al meglio la pianta alle terre ghiaiose del Leogra, coniugando la qualità del primo alla resa del secondo. Si rivelò una felice intuizione e, dopo un'opera di selezione durata ben vent'anni, nacque il nuovo granoturco.

Nel 1940 il mais "Marano" ottenne il marchio governativo dallo Stato e ancor oggi è custodito nella banca del germoplasma dell'Istituto di Genetica e Sperimentazione Agraria "Strampelli" di Lonigo. In quegli anni la coltivazione del Marano si diffuse in gran parte del nord Italia, tanto da essere una delle varietà più utilizzate, ma dal secondo dopoguerra il prodotto conobbe una forte crisi, che divenne poi tracollo con l'affermarsi dei mais ibridi che garantivano una resa molto più elevata.

Negli ultimi anni, tuttavia, grazie ad un rinato interesse per i prodotti di qualità di antica tradizione, la farina di questo mais è ritornata ad essere apprezzata

e ricercata da un sempre maggior numero di estimatori.

Descrizione del prodotto

Il mais "Marano" presenta caratteristiche qualitative peculiari per l'ottenimento di farina gialla da polenta.

In particolare la pannocchia è di taglia piccola, la cariosside è completamente vitrea e di colorazione rosso aranciato acceso. La farina presenta un contenuto proteico normalmente più elevato e una colorazione gialla più intensa, rispetto alle farine derivate dagli ibridi più diffusi. A seconda del tipo di lavorazione può produrre farine di diverse tipologie ed in particolare: farina gialla, farina gialla integrale e farina gialla integrale macinata a pietra. La particolarità della polenta è data dal colore più carico: un giallo intenso screziato da pagliuzze marroni. Il profumo è intenso ed il gusto è quello di una polenta particolarmente saporita.

Processo di produzione

Il mais "Marano" è un mais a ciclo breve (si può seminare fino ai primi di giugno). Tale precocità rende questo granoturco prezioso quando la semina non può essere fatta presto e quando il terreno è ancora occupato da altre colture. La pianta, malgrado sia a sviluppo modesto, produce più pannocchie per gamba grazie all'elevata fertilità e alla capacità di sopportare investimenti piuttosto elevati. Esso si adatta bene a terreni leggeri, come quelli della zona pedemontana.

La raccolta avviene ancora oggi quasi sempre a mano o mediante macchine spannocchiatrici raccogliendo le spighe intere. Queste vengono essiccate all'aria e conservate tal quali fino al momento della sgranatura e della successiva macinazione della granella. Nel caso in cui vengano utilizzate mietitrebbie la conservazione avviene direttamente in granella. La conservazione delle spighe avviene in ambienti idonei o in gabbie appositamente predisposte presso le aziende agricole. La macinazione della granella viene effettuata in molini della zona di Marano Vicentino.

Usi

La "farina di mais Marano" viene utilizzata per preparare la polenta, la quale si presta in modo particolare a farsi "onta" (condita) o abbrustolita, ma si trova anche in una vastissima gamma di piatti della tradizione gastronomica vicentina.

Reperibilità

Di questa farina originale oggi se ne produce una quantità molto limitata ed è reperibile sia presso le aziende agricole o i molini, sia in alcuni ristoranti attenti alla valorizzazione della cultura gastronomica locale.

Territorio interessato alla produzione

Sono interessati i seguenti comuni: Marano Vicentino, Schio, San Vito di Leguzzano, Malo, Isola Vicentina, Torrebelvicino, Valli del Pasubio, Santorso, Piovene Rocchette, Monte di Malo, Zane', Thiene, Zugliano, Sarcedo, Breganze, Mason, Molvena, Pianezze, Isola Vicentina e tutti i comuni ricadenti nella Val Leogra e nella fascia pedemontana della Provincia di Vicenza.

