



Denominazione del prodotto: Mais Marano

Zona di produzione: Pedemontana Vicentina.

La granella destinata alla produzione della "Farina di Mais Marano" deriva esclusivamente da coltivazioni realizzate nella Val Leogra e nella fascia pedemontana della provincia di Vicenza, e più precisamente nel territorio comprendente i comuni di: Marano Vicentino, Schio, San Vito di Leguzzano, Malo, Isola Vicentina, Torrebelvicino, Valli del Pasubio, Santorso, Piovene Rocchette, Monte di Malo, Zanè, Thiene, Zugliano, Sarcedo, Breganze, Mason, Molvena e Pianezze. La lavorazione della farina deve essere effettuata nella stessa area prevista per la coltivazione della pianta, nella fascia pedemontana dei Comuni dell'Alto Vicentino.

Tecnica di produzione: Il seme di Mais Marano, come quello di tutte le varietà locali di mais, a differenza degli ibridi, può essere utilizzato come semente, raccogliendo e conservando le spighe. Si semina da metà aprile alla fine di maggio e la raccolta avviene ancora oggi prevalentemente a mano o mediante macchine spannocchiatrici raccogliendo le spighe intere. Queste vengono essicate 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 che viene poi macinata nei mulini della zona. La precoce maturazione (prima decade di settembre) e la sottigliezza del tutolo riducono molto la percentuale di scarto e facilitano la conservabilità e la stagionatura delle pannocchie in magazzino.

Caratteristiche del prodotto: Il seme è vitreo, di ridotte dimensioni, di colore arancio intenso e ricco, inoltre di carotenì e xantofille che lo rendono adatto oltre che per l'alimentazione umana anche per quella degli avicoli.

Il Marano è una qualità precoce, con una durata del ciclo vegetativo di 100 - 110 giorni.

La taglia del Mais Marano non è elevata e raramente supera i 2 - 2,2 metri di altezza e produce sulla stessa pianta più spighe di dimensioni contenute, cilindriche, a tutolo bianco e semi disposti in 12 – 14 file che, dalla base alla punta della spiga, assumono un orientamento tendenzialmente a spirale che rende l'aspetto della spiga del tutto particolare.

Le pannocchie di Marano, all'origine ed in annate normali, sono piccole, allungate, poco ingrossate alla base, quasi cilindriche. Il Mais Marano presenta caratteristiche qualitative ottimali per l'ottenimento di farina gialla da polenta.

La farina del Mais Marano ha un colore arancione intenso screziato dalle caratteristiche pagliuzze marroni. 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. Da questa si ottiene una polenta morbida e saporita, accompagnabile a una varietà di altri piatti.



Elementi di storicità: Il mais è un pianta particolarmente legata alla storia della campagna veneta e vicentina. La grande diffusione della polenta nella dieta delle genti contadine è d'altra parte una costante della tradizione alimentare di questa terra, alimentata dalla grande disponibilità di una pianta, il granoturco, e dalla sua farina. Anzi, a detta degli esperti, nel Vicentino è stata selezionata una varietà di mais dalla quale si ricava la miglior farina di granoturco per la preparazione della



polenta: il "Marano". Questa farina prende il nome dal paese, Marano Vicentino a circa 18 km a nord di Vicenza, nel quale viveva il suo creatore, l'agronomo Antonio Fioretti che, nel 1890 decise di incrociare nel suo podere due varietà di mais locali, il Pignoletto d'Oro proveniente da Rettorgole di Caldognone, e il Nostrano, nella speranza di adattare al meglio la pianta alle terre ghiacciose del Leogra, coniugando la qualità del primo alla resa del secondo.

La sua si rivelò un'intuizione molto felice. Nel 1924 il Marano era, però, ancora pressoché sconosciuto fra gli esperti. Ma negli anni successivi la sua fama andò progressivamente divulgandosi. Dopo un'attenta opera di selezione durata vent'anni, nacque infatti il nuovo granoturco che nel 1940 avrebbe ottenuto dallo Stato il marchio governativo e che ancora oggi è custodito nella banca del germoplasma dell'Istituto di Genetica e Sperimentazione Agraria Strampelli di Lonigo.

Nel secondo dopoguerra, con la graduale scomparsa della polenta dalle tavole, il prodotto conobbe una forte crisi, aggravata dall'arrivo di molti mais ibridi provenienti dagli Usa in grado di garantire una resa assai più elevata.

Ma, in tempi più recenti, ecco che la riscoperta della tipicità dei prodotti ha riportato il Mais Marano sotto i riflettori. La coltivazione del Marano oggi esiste grazie alla passione di alcuni agricoltori e trasformatori della zona, che commercializzano una farina con elevate caratteristiche qualitative e da cui si ottiene la "polenta di maranélo" molto utilizzata in passato nella zona del vicentino. Una quindicina di anni fa, grazie a una campagna promossa dai ristoratori del territorio e a un riscoperto interesse da parte dell'Istituto di Genetica e Sperimentazione agraria di Lonigo, il Marano ha cominciato a rinascere.

Utilizzi in cucina: La farina di Mais Marano viene utilizzata prevalentemente per preparare la polenta, ma si trova anche in una vasta gamma di piatti della tradizione gastronomica vicentina.

Polenta

Ingredienti:

- la farina necessaria va dai 200 ai 350 grammi per litro d'acqua (variabile secondo la densità che si vuol ottenere)
- sale.

Portare ad ebollizione l'acqua, poi salarla. Far cadere a pioggia la farina mescolando vigorosamente con una frusta. Tale operazione è da eseguire velocemente perché si possono formare grumi. Lasciare cuocere a fuoco lento, mescolando con un cucchiaio di legno, per circa 40 minuti. A fine cottura alzare il fuoco e mescolare vigorosamente per 3-4 minuti.

Scodellare sul tagliere di legno o su un piano di marmo e fare asciugare.

Come si riconosce: La pianta presenta un'altezza attorno ai 167 cm, con l'inserzione della spiga a 86 cm. Bassa e di buona robustezza, si adatta a terreni leggeri, matura precocemente e



la sottigliezza del tutolo ne riduce la percentuale di scarto. La resa alla macinazione è del 65 %. Ha il privilegio di poter essere piantata fino ai primi di giugno, liberati i campi da altre colture. Le spighe, di piccola taglia e di forma molto cilindrica, hanno ranghi a spirale regolare e un colore rosso tendente all'arancione; generalmente non sono più lunghe di 20 centimetri, mentre il tutolo si presenta completamente bianco. I semi sono di dimensione ridotta rispetto alle altre varietà. Presenta un intervallo tra l'emergenza e la fioritura maschile di 51 giorni, con quella femminile di 56 giorni.

Tabella nutrizionale:

per 100 g di Farina di Mais Marano		
Valore energetico (calorie)	352,30	kcal
Proteine gregge	12,90	%
Sostanze grasse gregge	3,10	%
Amido	76,20	%
Fibra grezza	1,30	%
Ceneri grezze	1	%
Caroteni (precursori vitamina A)	35,50	%

Altre informazioni sulla reperibilità e riconoscimento del prodotto:

Di questa farina originale oggi se ne produce una quantità molto limitata ed è reperibile sia presso le aziende agricole o i molini, sia presso i negozi specializzati e in diversi ristoranti del territorio attenti alla valorizzazione della cultura gastronomica locale. Siamo d'altra parte di fronte ad un prodotto di nicchia, apprezzato soprattutto dai cultori della buona cucina e dai ristoratori che si impegnano a far conoscere e valorizzare gli antichi sapori.

Piramide Alimentare Mediterranea: uno stile di vita quotidiano
Linee Guida per la popolazione adulta

