

Nutrire il pianeta di

# Biodiversità & cultura

Una connessione tra i siti storico-museali torinesi  
e l'enogastronomia d'eccellenza



Un progetto di



**Scuola Malva Arnaldi**

Ricerca, formazione  
e divulgazione in agricoltura

Con il contributo di



CAMERA DI COMMERCIO  
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA  
DI TORINO



## Scuola Malva Arnaldi

Ricerca, formazione  
e divulgazione in agricoltura

La Scuola Malva Arnaldi di Bibiana (TO), Ente Morale senza scopo di lucro, si adopera da oltre 15 anni per recuperare, studiare e valorizzare le antiche varietà di frutta piemontesi e gli antichi vitigni alpini ancora esistenti. Si tratta delle ultime testimonianze viventi di selezioni, incroci e miglioramenti attuati dall'uomo in secoli di storia.

Una storia che ha visto il Piemonte ed il suo capoluogo territori-chiave per la frutticoltura e la viticoltura così come le conosciamo oggi.

### Gli autori

**Lorenzo Grasso**, laureato in Agricoltura Biologica, si occupa presso la Scuola Malva Arnaldi di Bibiana di ricerca, sperimentazione e comunicazione nel campo delle biodiversità agrarie, soprattutto frutticole e cerealicole, e dell'agroalimentare.

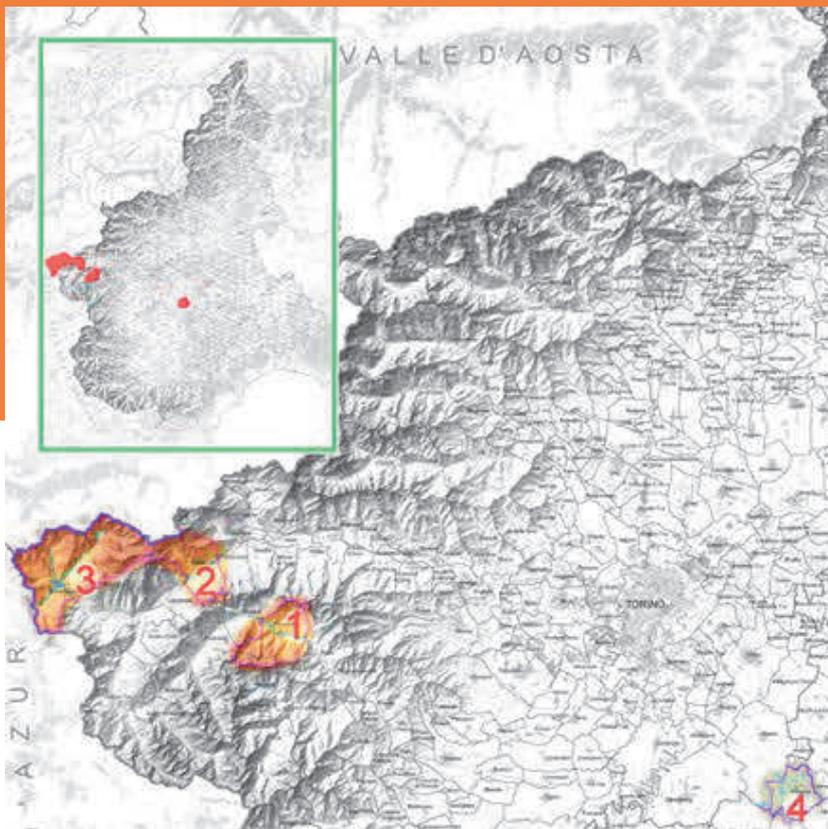
**Piero Andrea Martina**, laureato in Lettere all'Università di Torino, diplomato all'Archivio di Stato di Torino e abilitato all'insegnamento nei licei, svolge un dottorato di ricerca in cotutela con Paris - Sorbonne. Si occupa soprattutto di testi medievali.

**Alessandra Neve**, laureata in Scienze Politiche, da anni lavora nell'ambito della valorizzazione del territorio e delle risorse delle comunità che vi abitano. Ad attività di progettazione e animazione territoriale, affianca quelle nel campo dell'economia alternativa.

**Giulia Ricca**, laureata in Lettere e Filosofia presso l'Università di Torino, è attualmente dottoranda di ricerca nella stessa facoltà. Si è dedicata parallelamente allo studio della fotografia e dal 2012 ha lavorato come fotografa presso ristoranti e aziende nel Canavese e nel Pinerolese.

# Il cibo dei soldati

## Le fortezze alpine



### 1 - Forte di Fenestrelle

Via del Forte 1, Fenestrelle (TO)  
tel. 0121 83600  
info@fortedifenestrelle.it

### 2 - Forte di Exilles (TO)

0122/58270

### 3 - Forte di Bramafam

Strada al Castello,  
Bardonecchia (TO)  
tel. 339 222 7228  
info@fortebramafam.it

### 4 - Castello di Pralormo

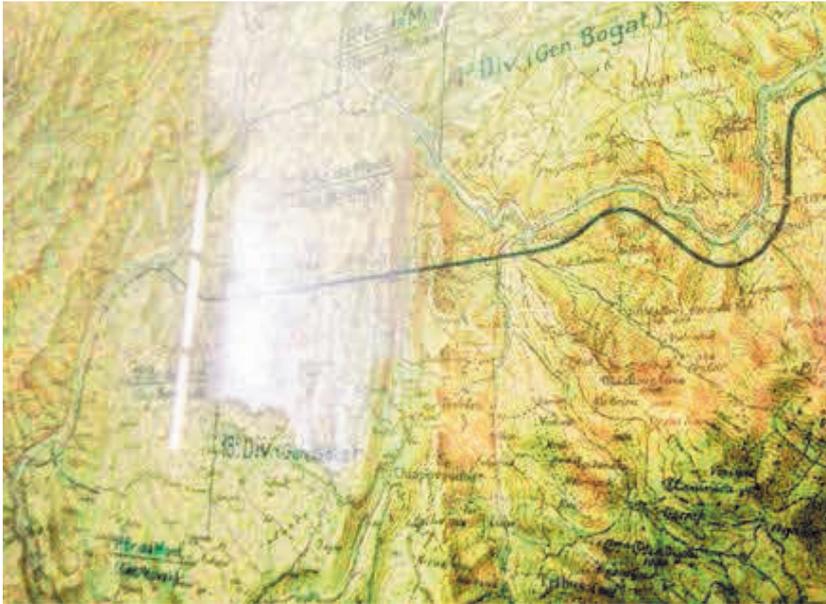
Via Generale Emanuele Beraudo  
di Pralormo, Pralormo (TO)  
011/884870  
info@castellodipralormo.com

## Frontiere mobili

Il concetto di confine che oggi abbiamo è in buona parte una costruzione degli ultimi decenni. Un confine linguistico e culturale tra alte valli del Piemonte occidentale e Francia non c'è, o meglio ha iniziato a levarsi con l'abbandono dei patouà provenzali alpini e franco-provenzali. Il confine politico tra due stati è invece sempre stato oggetto di contesa, almeno per tutta l'epoca moderna.

Una lettura dello spostamento del confine dello stato sabauda nelle vallate alpine occidentali è l'occasione per ripercorrere le tappe della storia; ma pure per leggere quei fatti sul territorio, che è il luogo in cui la storia prende consistenza e lascia le sue tracce.

Alcune di queste tracce sono tanto visibili da catalizzare lo sguardo, da caratterizzare le vallate in cui si



trovano: le fortezze alpine. La loro storia è spesso sovrapponibile, e in certi casi parallela. L'intento di difesa del confine dalla parte piemontese o di consolidamento di un avanzosto dalla parte francese rientra spesso in una linea d'azione programmata e unitaria, in cui le singole fortezze non sono che piccole pedine su un grande scacchiere. Ma è proprio l'ampiezza di tale scacchiere e il dispendio

di energie da ambo le parti su tale sistema di fortezze che ci indica la loro importanza.

### Exilles

Quando pensiamo alle valli alpine come luogo di passaggio, ai valichi alpini non come luoghi eremitici ma come punti di raccordo e contatto, comprendiamo anche come questi contatti non siano stati sempre pacifici. Proprio il controllo dei valichi alpini è la causa di frizioni politiche, valide in ogni momento della storia.

La val di Susa, valle di passaggio principale tra la Pianura Padana e la Francia meridionale, è stata sempre oggetto di contesa, e i suoi valichi hanno visto più di un tentativo di imposizione da parte di un potere sugli altri.

La fortezza di Exilles incorpora in sé molti di questi aspetti. L'attuale fortezza è, come molti forti alpini, costruzione ottocentesca; ma la sua storia è molto più antica. Già in epoca altomedievale si parla di una



costruzione fortificata che sarebbe stata distrutta dai Franchi. È a partire da dopo il Mille che inizia ad essere più sicura la documentazione, attraverso la quale possiamo seguire la storia di questo luogo fortificato, e con essa la storia delle varie dominazioni che si sono susseguite in alta valle.

Innanzitutto un castello. Della scelta del luogo non è difficile comprendere le ragioni: lo sperone posto in una strettoia della valle rende il luogo particolarmente adatto a controllare il passaggio.

A riprova della facilità del passaggio alpino del Moncenisio, alla sua discesa in Italia, Carlo VIII riassume il vecchio castello di Exilles facendo di esso una delle proprie piazzaforti. La discesa del re di Francia è uno degli eventi cardine della storia moderna, non solo italiana. La sua invasione segna la fine dell'equilibrio dei piccoli principati in cui la penisola era divisa e l'inizio delle guerre con cui le potenze europee si contenderanno il predominio dell'Italia. Ma è anche l'evento che, nello schema tradizionale della storiografia ottocentesca, apriva all'Europa l'umanesimo italiano, dando al Rinascimento quella connotazione sovranazionale che conosciamo. Ancora



una volta, il nostro pensare ai grandi fatti della storia con mentalità nazionalistica relega i passi alpini a terre di confine: in realtà sono queste le aree cardine su cui si giocano tali passaggi della storia eventuale e dei fenomeni culturali.

Il forte intanto viene ampliato e riedificato, passando più volte dalle mani francesi a quelle sabaude: piemontese nel Cinquecento, è preso dai Francesi per passare di nuovo ai Savoia al loro reintegro in Piemonte dopo la pace di Cateau-Cambrésis. I passaggi di mano sono tutti legati ai grandi fatti della storia europea, ma Exilles rimane perlopiù una conquista effimera dei Francesi, che facilmente la prendono e facilmente la perdono.

A fine Seicento Exilles entra anche nel mistero più celebre di Francia, quello che avvolge la figura della Maschera di Ferro. Il prigioniero di Luigi XIV infatti sarebbe stato rinchiuso per qualche tempo nella fortezza alpina, oltre ovviamente che nella piazzaforte di Pinerolo, sotto la scorta di d'Artagnan.

Tappa importante è il consolidamento delle fortificazioni operato da Ignazio Bertola nel 1720, in cui si vede un disegno unitario da parte di Vittorio Amedeo II di Savoia di consolidamento del confine con la Francia, soltanto qualche anno dopo il trattato di Utrecht che aveva innalzato il duca alla corona regia. La nuova fortificazione sarà messa alla prova dalle truppe francesi nel 1745, reggendo alla prova dell'assedio e rimanendo inespugnata.

Le guerre settecentesche e le opere difensive sono travolte al cambio di secolo dall'ondata napoleonica: la fortezza, pericolosa nel segnare un confine che non si voleva più esistesse dopo la conquista dell'Italia, viene distrutta. La fortezza è sì luogo importante per la strategia militare, ma è soprattutto luogo simbolo del confine che marca: quando la restaurazione riporta i Savoia a Torino, ricostruire il sistema difensivo è marcare nuovamente un territorio che è loro proprio. È allora che viene costruito il forte come lo vediamo ancora oggi.

## Fenestrelle

L'aspetto simbolico di una costruzione quale è la fortezza di confine è fortissimo pensando al forte di Fenestrelle.

Il nome del luogo è stato collegato da qualche abitante e visitatore colto a 'Finis Terrae', la fine della terra, il luogo dove il dominio di Roma finiva e così il mondo. Non è certo questa l'origine del nome, ma la spiegazione ci precisa come il senso del confine sia sempre stato presente, almeno per caricare un nome di una sovrainterpretazione, che comunque deve aver avuto una qualche presa. Il collegamento



più facile sarebbe con 'finestra', nel senso di colle, passo stretto: ancora una volta la ragione del nome ci riporta al senso del passaggio e del limite. La spiegazione più probabile è la meno poetica, e lega Fenestrelle al *fenastrum*, al fieno dei pascoli. Ma a ben vedere questa ragione onomastica non è in totale disaccordo con le altre, sottintendendo a 'pascolo' quel significato di luogo di contatto di culture e rafforzamento di legami che si è più volte visto.



Confine e confino sono nomi e concetti più che mai vicini a come Fenestrelle si presenta oggi nell'immaginario collettivo. La più grande fortezza alpina d'Europa, la "grande muraglia piemontese" è infatti al centro negli ultimi anni di una accesa polemica storiografica. Come molte altre fortezze, quella di Fenestrelle è stata adibita nell'Ottocento a carcere: qui sono stati rinchiusi eminenti personaggi, cardinali e generali, prigionieri soprattutto politici. Qui, dopo l'annessione del regno borbonico, sono rinchiusi in attesa di giudizio alcuni soldati dell'esercito del Regno delle Due Sicilie. Proprio intorno a questo momento della storia del Forte è avampata la polemica, infiammata di toni accesi, da parte di chi ha visto in Fenestrelle un terribile campo di prigionia. All'opposto si è schierato chi ha cercato di riportare il fatto a proporzioni più modeste, cercando di spiegare come la carcerazione di membri di un esercito nemico fosse pratica normale per l'epoca, e sottolineando come dopo poche settimane gli stessi soldati fossero stati reintegrati tra le nuove truppe italiane.

In tutto ciò il Forte sta lì, rinato dopo l'abbandono, senza farsi toccare dalle polemiche, grande gigante coricato sul versante della valle, che domina con la sua lunghezza e la sua pacata maestà.

Il primo forte a Fenestrelle fu il forte Moutin, fatto costruire dal Re Sole: la costruzione non teneva conto della geografia del luogo, e fu ben presto conquistato dai

#### **Il Museo di Forte Bramafam**

Che arrivate in auto attraverso al tortuosa strada militare, o passeggiando per il sentiero in mezzo al bosco, rimarrete comunque colpiti dall'imponente ingresso all'area fortificata di Bramafam.

Eretto in 15 anni a partire dal 1874 sul costone Bramafam, in un punto strategico da cui tenere sotto tiro lo sbocco della Galleria del Frejus, testimonia ancora oggi il passaggio da un'architettura essenzialmente a base lapidea all'allora innovativo utilizzo del calcestruzzo armato. Dotato di artiglieria di diversi tipi e da installazioni all'avanguardia, il forte ha attraversato la storia d'Italia fino alla fine della II Guerra Mondiale.

Dopo un quarantennio di abbandono, oggi il Forte rivive grazie all'associazione che dal 1995 ne cura il recupero e gli allestimenti interni, organizzati in un museo che colpisce per la riproduzione degli ambienti prima ancora che per i reperti esposti.



### Il Castello di Pralormo

Alle porte del Roero, ai confini tra le province di Cuneo e Torino, si erge su una collina boscosa il Castello di Pralormo, che le alte mura e la pianta quadrata suggeriscono essere nato come fortezza difensiva.

Fondato dai Signori di Anterisio nel XIII secolo, la struttura era fedele all'immaginario del castello medievale: circondata da un profondo fossato, ed accessibile solo attraverso un ponte levatoio. I Roero lo arricchirono, a partire dal 1300, erigendo il grande torrione di sud-ovest, e le due torri rotonde più piccole. Dal 1680 il castello fu acquisito dalla famiglia Beraudo, i cui eredi ancora oggi lo abitano e ne hanno cura.

Visitabile tutto l'anno, a partire dal 1990 il Castello ospita eventi e mostre temporanee: tra tutti la più famosa è "Messer Tulipano", una piccola Olanda nel fuoriporta torinese.

Da non perdere la visita alle enormi cucine, con le pentole di rame, i mortai di pietra, il tosta-caffé, le ghiacciaie, le forme per i dolci, e altri innumerevoli strumenti che servivano ai cuochi e ai pasticceri per confezionare i loro prelibati e scenografici piatti.

Piemontesi. Dopo il trattato di Utrecht, parallelamente con la ricostruzione di Exilles, Vittorio Amedeo II incarica sempre il Bertola di trasformare il vecchio forte francese in una piazzaforte a controllo dei confini. L'opera fu gigantesca e richiese più di un secolo per essere portata a termine. Il risultato fu il gigante di pietra che oggi vediamo, un'arma da guerra micidiale che pure mai entrò in funzione. Proprio

la straordinaria potenza della fortezza ne fu la causa: poiché si conosceva e temeva il passaggio dalla val Chisone, sotto i cannoni di Fenestrelle, nessun esercito passò più da quella valle. Come in un Deserto dei Tartari piemontese, le guarnigioni del forte attendevano il nemico che mai veniva. In un certo senso la fortezza faceva il suo dovere: marcando un territorio dissuadeva l'eventuale nemico dal passaggio in quella valle. Marcava il confine e lo difendeva al meglio: evitando l'attacco.

In continuo rapporto con il territorio circostante, le vecchie fortezze erano mondi a sé stanti. I forti di Fenestrelle, e Exilles, di Bramafan erano progettati per essere autonomi e, in caso di assedio, potevano resistere anche per mesi grazie alle scorte alimentari. L'approvvigionamento però avveniva con quello che il territorio poteva offrire: ovviamente non esistevano celle frigorifere e i moderni sistemi di conservazione, perciò alimenti deperibili come la carne o il latte dovevano essere trattati per essere conservati più a lungo. Ecco che si rendevano necessari vari tipi di insaccati e carni secche e salate, oltre a diversi tipi di caseificazione.

Ma cosa avrebbe potuto esserci nei magazzini di quei luoghi fortificati? Quali erano i cibi che più spesso avremmo visto i soldati mangiare?

Sicuramente le **carni secche o salate** non erano la norma, cibi preziosi e nutrienti che certo non facevano parte dell'alimentazione quotidiana. Forse più probabile trovarle nella magra dotazione personale per gli spo-

stamenti, le lunghe marce o gli assedi.

## Mocette, terrine, salsicce: ricette antiche per prodotti innovativi

Tutte le ricette per conservare la carne che l'uomo ha messo a punto nei millenni hanno alla base poche, essenziali tecniche: salatura, speziatura, disidratazione. La fantasia e l'ingegno hanno portato a mettere a punto innumerevoli prodotti (salumi, insaccati ed altre specialità) a base di carni di animali diversi: bovini, suini e – molto importanti per la storia della zootecnia piemontese – ovini e caprini.

La Scuola Malva di Bibiana ha coordinato nel 2014 un progetto di sperimentazione finalizzato ad individuare nuovi prodotti a base di carni di capra e pecora. L'allevamento ovicaprino è un'antica tradizione e fonte di sostentamento per i territori alpini e prealpini di tutto il Piemonte. Nell'antichità, la capra era considerata "la vacca dei poveri", mentre la pecora, con la sua triplice produzione di lana (quasi lo scopo principale dell'allevamento di questo animale), carne e latte era un bene ancora più apprezzato.

I censimenti del XVIII secolo evidenziano la consistenza del patrimonio ovino nella regione, con alcuni comuni particolarmente interessati nel Biellese, nel Cuneese e nella provincia di Torino. Tra questi ultimi, da citare Bobbio Pellice e Pragelato. Il circondario di Susa aveva, tra i vari comuni, Coazze con 1260 "lanute" e Bardonecchia con 2000.

Attualmente, le razze maggiormente rappresentate sono l'Alpina comune, la Valdostana e vari incroci per le capre; Biellese, Bergamasca in purezza o in incrocio con la Biellese (detta "Finarda"), Sambucana, Fraboasana-Roaschina, Tacola per le pecore.

Se il prodotto caseario ha sempre avuto una sua collocazione e, negli ultimi 15-20 anni ha conosciuto una progressiva rinascita grazie ad iniziative di tutela e valorizzazione (Panie-



### SPECIALITÀ DA OVICAPRINI

DOVE ACQUISTARE

#### **Azienda Agricola I Castagni**

10070 Chialamberto (TO)

Via Mottera 11

0123/506254 333/4109864

#### **Cascina Menzio**

10025 Pino Torinese (TO)

Via Tiziano 14

011/842462 346/0222010

#### **Il Liriodendro Soc. Agr. Coop.**

10071 Borgaro Torinese (TO)

Via Carolina 30

339/5844322

info@liriodendro.it

www.liriodendro.it

#### **Azienda Agricola La Cascinassa**

10018 Pavone Canavese (TO)

Cascina Verna 2-1

340/3757305

info@lacascinassa.it

www.lacascinassa.it

#### **La capra bianca**

Villar Pellice - Borgata Piantà

338/4866738

lacaprabianca@libero.it

#### **Agriturismo Lo Puy**

San Damiano Macra (CN)

B.ta Podio

339/3155848

info@lopuyvallemaira.it

www.lopuyvallemaira.it

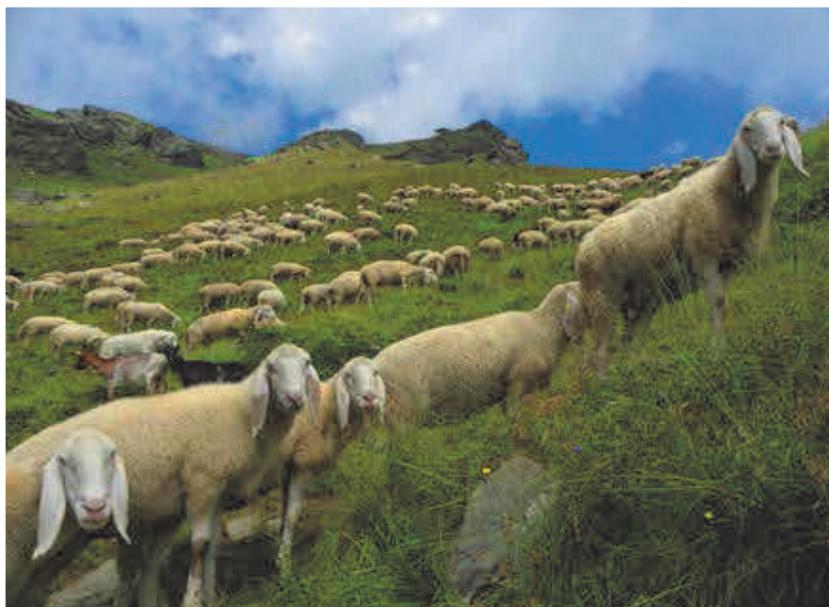
### Quali novità dalle carni ovicaprine?

La carne ovina è caratterizzata da un interessante contenuto in acidi grassi Omega-3 e da un buon contenuto in EPA e DHA. Il regolare consumo di tali sostanze è fondamentale per lo sviluppo cerebrale e della vista. Dal punto di vista nutrizionale le carni ovicaprine non hanno nulla da invidiare alle carni maggiormente consumate: il contenuto proteico è paragonabile qualitativamente e quantitativamente a quello delle carni di vitello, a eccezione delle carni di agnello da latte che hanno un contenuto proteico leggermente inferiore. Il contenuto in grassi, superiore a quello delle carni di vitello, è però confrontabile con quello delle carni di bovino adulto. Le carni caprine sono meno grasse rispetto a quelle ovine.

La sperimentazione condotta dalla Scuola Malva ha permesso di individuare alcune innovative ricette per la trasformazione di carni ovicaprine: salsicce, moquette, salami ma anche prosciutti – crudi e cotti – e ancora patè, terrine sono stati perfezionati grazie alla collaborazione con alcuni allevatori della provincia di Torino e con il supporto tecnico dei macellai dell'Istituto Agenform di Moretta. Grazie a questa esperienza-pilota sono nate nuove strette sinergie tra allevatori e macellai, che possono dare una nuova spinta alle piccole economie in particolare di quei "pastori erranti" che tengono vive tradizioni, territori e paesaggi, e che possono direttamente vendere specialità confezionate, prodotte in filiere cortissime dalle carni dei propri animali.

re dei Prodotti Tipici, Presidi Slow Food, ecc.), le difficoltà investono soprattutto il settore della carne.

Nel tempo è andata perdendosi la tradizione del consumo di carne ovicaprina in generale, restando soprattutto circoscritta all'impiego di agnello o capretto e particolarmente in concomitanza delle festività pasquali e natalizie. La carne degli animali adulti è quasi sconosciuta, così come il suo reale valore nutritivo.



Data la rusticità di questi animali, il loro metodo di allevamento è principalmente all'aperto, direttamente al pascolo, specialmente se gli animali svernano in fondovalle o in pianura. Ciò significa che la loro alimentazione (fatte salve le capre da latte in allevamenti specializzati) è composta essenzialmente da foraggio fresco o da fieno nella stagione invernale per gli animali in stalla. Ciò fa sì che l'erba del pascolo trasferisca ai prodotti (latte e carne) composti antiossidanti, vitamine, composti aromatici e acidi grassi (Omega-3 e Omega-6) con importanti proprietà nutrizionali e terapeutiche.

### Il cibo di ogni giorno... la polenta dal Nuovo Mondo

Il pasto che più di ogni altro probabilmente si cucinò tra le garitte dei forti, dopo il Cinquecento, fu il piatto di polenta. Poco serviva per prepararlo, macinando i chicchi e facendo bollire la farina nell'acqua, e molto saziava gli stomaci.

Deriva dal termine caraibico mahiz, "pane", il nome del cereale proveniente dal Centro America, la *Zea mays L.*,

nome botanico proveniente dal greco "zao" che significa vivere: pane di vita.

Questa graminacea scoperta dagli europei nel 1492 non assomigliava a nessun'altra pianta locale ed era perfettamente addomesticata: sapientemente utilizzato da Maya, Incas, Aztechi e altri popoli nativi per produrre i grani e poter conservare i semi, il mais trovato da Colombo aveva già bisogno dell'intervento umano per riprodursi. Non esiste infatti allo stato selvatico, ma solo come pianta coltivata.

Alcuni storici sostengono che il mais fosse già arrivato in Europa grazie ai vichinghi (che avevano scoperto il continente americano prima di Colombo), ma il cereale non aveva destato particolare interesse, visto che gli habitat più freddi non erano certo adatti alla sua coltivazione.

Altre versioni sostengono che i Veneti usassero mais in alcuni dolci anche prima della scoperta dell'America – sarebbe giunto dal Friuli dopo aver passato i Balcani dalla Persia in tempi remoti – e che quindi fu definitivamente accolto in seguito ai commerci con la Turchia.

Certo è che trovò a quell'epoca condizioni adatte per prosperare: l'habitat era idoneo, la coltivazione non era troppo impegnativa e i raccolti erano assicurati.

In Oriente invece la coltivazione del mais era già fiorente ben prima del viaggio di Colombo – i Persiani ne erano i principali coltivatori – ma solo una trentina d'anni dopo la scoperta del Nuovo Mondo si cominciò a coltivarlo in Spagna. Poi si diffuse in alcune colonie africane e in Asia e finalmente in Europa, dove prese piede solo verso la metà del Seicento. Nel 1590 si coltivava mais nel Canavese e nell'Astigiano e dopo il 1800 in buona parte del territorio sabauda.

Piatto a lungo considerato rustico, adatto ai più poveri, anche in Piemonte servì a liberare le classi contadine e gli indigenti dalla fame. Sulle tavole dei nobili non si



#### **Mai dire mais?**

Il mais ha una moltitudine di nomi, oltre a granoturco: al termine spagnolo maiz si affiancò meliga, da cui il piemontese melia, usato nel Pinerolese, meira a Chieri, malgon a Borgomanero, melicone nel Novarese, megra a Galliate. La saggina o sorgo, a cui il mais "rubò" il nome, finì con l'essere distinta con melietta o melia rossa o rosa.

Più curioso è il motivo per cui chiamiamo il mais granoturco: alcuni ne fanno risalire l'origine agli scambi tra la Serenissima Repubblica di Venezia e i Turchi; altri ad un errore di traduzione dall'inglese sul pranzo del giorno del ringraziamento dei Padri Pellegrini, in cui il contenitore (tacchino: turkey) venne scambiato con il contenuto (mais); altri ancora parlano semplicemente dell'associazione della barba delle pannocchie alle barbe dei musulmani.

## MAIS ANTICHI PIEMONTESI



DOVE ACQUISTARE

Maestri del gusto

### **Coop. Agr. Il Frutto Permessso**

Bibiana (TO), via del vernè, 16

0121/55383

Torino, via Napione, 24

011/8395912

info@fruttopermesso.it

www.fruttopermesso.it

Maestri del gusto

### **Molino Roccati**

Candia Canavese (TO)

via Barone, 2

011 9834621

molino Roccati@virgilio.it

Maestri del gusto

### **Il Forno del Borgo**

Avigliana (TO), via Mortera, 23/b

Tel. 011 9313466

bioagri2003@yahoo.it

Maestri del gusto

### **Il Fornaio del Borgo**

Pinerolo (TO) - Corso Torino, 264

0121 374052

info@ilfornaio del borgo.it

www.ilfornaio del borgo.it

Maestri del gusto - **Fabaro**

Poirino (TO), via del Vaschetto, 29

011 9450437

info@fabaro.com

www.fabaro.com

Maestri del gusto

### **Perino Vesco**

Torino (TO), via Cavour, 10

011/0686056

info@perinovesco.it

www.perinovesco.it

Maestri del gusto

### **Riccardo Avetta**

Torino, Via Cibrario, 31 bis

011/19507974

riccardo\_avetta@fastwebnet.it

www.panificioavetta.it

Maestri del gusto - **Borgiattino**

Torino - corso Vinzaglio, 29

011/5629075

quasar.guidotti@libero.it

www.borgiattino.com

Elenco completo su:

**www.prodottidelpaniere.it**

servì polenta prima dell'Ottocento. Ecco perché immaginiamo che i soldati ne facessero largo uso.

Si prediligeva la farina gialla, anche se in alcune regioni si mangiava quella bianca. Veniva usata raramente per preparare il pane, perché poco agglutinante e inadatta alla lievitazione.

Si pensi inoltre a tutti gli utilizzi che già all'epoca era possibile fare di tutte le parti della pianta: i fusti si usavano per far fascine o staccionate e le cime per fare concime; i tutoli (la pannocchia senza grani) erano un ottimo combustibile per fare braci e persino le brattee (gli involucri della pannocchia) si usavano come carta igienica!

Per circa due secoli il mais rappresentò il nutrimento base per intere generazioni (causando tra l'altro gravi epidemie di pellagra) e ancora negli anni '30 del Novecento se ne incoraggiava la coltivazione.

Oggi in Italia il mais è il cereale più coltivato, ancora più del grano che attualmente è meno redditizio, soprattutto dopo l'introduzione dei mais ibridi provenienti dagli Stati Uniti, che hanno rese altissime. Paradossalmente, però, è utilizzato prevalentemente per l'alimentazione animale, sia come farina da cui si fa mangime sia come trinciati e insilati utilizzando l'intera pianta (fusto, foglie e pannocchie). Una parte importante di terreno agricolo è sfruttata non più per produrre cibo per le persone, ma per produrre alimenti per animali. E le varietà sono diminuite, riducendo così la biodiversità.

In Italia negli anni '50, infatti, dopo l'introduzione delle specie ibride, le varietà locali sono diventate quasi in via d'estinzione. Eppure, nonostante questo, alcuni piccoli agricoltori hanno conservato ecotipi tradizionali di mais, preservando così il territorio dalla perdita di biodiversità agricola.

## Tutela di biodiversità

Si contano nel mondo oltre 300 varietà di mais, diverse per forma e colore dei chicchi o per caratteristiche colturali.

Le sette varietà di mais piemontesi iscritte al Registro Nazionale delle Varietà da Conservazione della Regione Piemonte sono molto diverse l'una dall'altra, ciascuna più adatta ad un uso specifico.

Il Nostrano dell'Isola di Quincinetto, per esempio, presenta una spiga "tradizionale", dalla classica forma e

colore arancio come siamo abituati ad immaginarla pensando al granoturco. Con la farina di Nostrano, tendenzialmente dolce, si prepara la polenta e si producono le miasse, prodotto tipico di Quincinetto.

La spiga della varietà Ostenga del Canavese ha un colore più pallido, e la farina dà una polenta di colore bianco; eppure sono molti gli estimatori che la apprezzano per le particolari caratteristiche gustative.

Esistono due varietà Pignoletto: il rosso o del Canavese e il giallo o del Torinese.

Quello rosso, con una spiga appunto dalle scure tonalità dell'arancio, è chiamato anche rostrato dente di cane, perché i chicchi del Pignoletto sono come orientati verso l'esterno della spiga, molto inclinati e quasi appuntiti! Ottima per la resa alla macinazione e di sapore intenso, la farina è utilizzata per la produzione di polenta e delle famose paste di meliga. Si distingue dalle altre sette varietà perché è lievemente amarognola. Spesso è utilizzata in miscela con farina di altre varietà piemontesi. Anche il Pignoletto giallo si macina ottimamente e serve prevalentemente per una polenta dal sapore dolce.

Le varietà di Ottofile, dai semi larghi e appiattiti distribuiti su otto file (da qui il nome), si riconoscono bene le une dalle altre perché la spiga è molto più "magra" e, in base al colore dei chicchi, ne distinguiamo tre: il giallo di Torino (o di La Morra o Tortonese), l'Ottofile bianco e l'Ottofile rosso o dell'albese (di Alba).

Il giallo di Torino ha un gusto dolce e si usa per polenta e paste di meliga. Il bianco invece, con qualità organolettiche e molitorie buone, è tradizionalmente utilizzato per l'alimentazione animale oppure mescolato ad altri cereali per la produzione di pane. Oggi è la varietà a maggior rischio di estinzione. Per la produzione di polenta viene utilizzato in miscela con farine di mais giallo. Infine, l'Ottofile rosso, che fino a qualche anno fa era poco coltivato e a rischio di estinzione, ha visto negli ultimi anni una diffusione della coltivazione. Tradizionalmente era usato per la produzione di polenta,



#### DOVE DEGUSTARE

##### **Quanto Basta**

Torino

Via San Domenico, 12B

011 5214452

[info@quantobastaristorante.it](mailto:info@quantobastaristorante.it)

[www.quantobastaristorante.it](http://www.quantobastaristorante.it)

Maestri del gusto

##### **Agriturismo Il Frutto Permessso**

Bibiana (TO)

via del vernè, 16

0121/55383

[info@fruttopermesso.it](mailto:info@fruttopermesso.it)

[www.fruttopermesso.it](http://www.fruttopermesso.it)

##### **Osteria Le Ramin-e**

Torino

via Isonzo, 64/b

011/3804067

[leramine@leramine.it](mailto:leramine@leramine.it)

[www.leramine.it](http://www.leramine.it)

##### **Le vitel étonné**

Torino

via S. Francesco da Paola, 4

011/8124621

[info@leviteletonne.com](mailto:info@leviteletonne.com)

[www.leviteletonne.com](http://www.leviteletonne.com)



oggi è molto richiesto per la produzione di cialde di mais pressato.

Questi pregiati mais si caratterizzano per una notevole precocità colturale, cioè completano il loro ciclo produttivo in pochi mesi, il che li rende particolarmente adatti ad essere coltivati in montagna a bassa altitudine e con tecniche tradizionali: ciò permette anche di dare un valore aggiunto alla gra-

### La raccolta del mais

Il mais si raccoglie quando le foglie sono completamente ingiallite, in genere da fine settembre, con la tecnica della "spannocchiatura", cioè raccogliendo le pannocchie. Una volta "spogliate" le pannocchie (brattee rovesciate) si mettono ad essiccare intere appese oppure in strutture una volta in legno. La sgranatura si fa con apposite sgranatrici a bassa velocità e la macinatura dei grani, se serve a fare farina per polenta, va eseguita con macine di pietra, per mantenere bassa la temperatura della massa in lavorazione e non perderne le qualità organolettiche.

nella prodotta (coltivazioni "biologiche").

Il rischio di inquinamento genetico da parte degli ibridi di recente introduzione però è reale e queste vecchie varietà di mais sono esposte a pesanti contraffazioni. Numerosi per fortuna sono i progetti di valorizzazione che tutelano e promuovono prodotti trasformati a partire da farine di questi antichi cereali, ma non ancora un analogo presidio che si occupi, come è auspicabile, dalla tutela e della conservazione degli antichi mais di partenza.



[www.biodiversitaecultura.it](http://www.biodiversitaecultura.it)



Un progetto di



**Scuola Malva Arnaldi**

Ricerca, formazione  
e divulgazione in agricoltura

Con il contributo di



CAMERA DI COMMERCIO  
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA  
DI TORINO