

MAIS NERO SPINOSO DI VALLE CAMONICA

DENOMINAZIONE BOTANICA

Zea mays L. (Mais)

Varietà: Nero spinoso

SINONIMI

Melga negra spinosa.

ORIGINE

Alcune testimonianze riportano che il mais Spinoso Nero, anticamente chiamato "melga negra spinosa", veniva coltivato in località Annunciata nel Comune di Piancogno (BS), confinante con il Comune di Esine, tra la fine del XIX e gli inizi del XX secolo.

DESCRIZIONE

Con il nome di Mais Spinoso Nero si indica una popolazione di mais caratterizzata da piante a medio vigore, con foglie dal portamento patente e apparato radicale sviluppato. Le piante raggiungono un'altezza di circa 230-240 cm e recano generalmente una sola spiga, la cui inserzione è posta a circa 105-110 cm da terra. Guaina, foglie e brattee presentano una colorazione marrone-rossastra a differenza dello stocco, delle setole e delle antere, che non accumulano pigmenti. La spiga, di forma cilindrico-conica, presenta 14-16 ranghi, ha un diametro di circa 4 cm ed una lunghezza di 16-18 cm. La granella, vitrea, presenta una caratteristica forma rostrata e una pigmentazione bruno-vinata piuttosto scura e uniforme, dovuta all'accumulo nel pericarpo del seme di flavonoidi, in particolare di flobafeni. L'endosperma del seme è invece di colore giallo scuro. La fioritura maschile richiede circa 75 giorni, pertanto il Mais Spinoso Nero può essere considerato un mais a maturazione media-precoce.

COLTIVAZIONE

La semina, eseguita a partire dalla metà del mese di aprile, è in genere effettuata mantenendo una distanza lungo la fila di 20-30 cm, e una larghezza dell'interfila pari 70-75 cm (5-6 piante/m²). La coltura viene concimata mediante l'uso di concimi organici o minerali. Il controllo delle infestanti è di grande importanza soprattutto nelle prime fasi di sviluppo. A questo proposito possono essere adottate pratiche agronomiche, oltre al diserbo chimico in pre-emergenza. L'irrigazione, che può essere praticata con sistemi ad aspersione o a goccia, non è strettamente necessaria nel caso in cui le piogge siano frequenti e ben distribuite anche nel periodo estivo.

La raccolta delle spighe è in genere effettuata manualmente ove le ridotte dimensioni dell'area coltivata lo consentano, ma può essere effettuata anche meccanicamente. La coltura può subire danni di natura biotica o abiotica. Tra i



parassiti assumono un ruolo di particolare rilevanza la piralide (*Ostrinia nubilalis*), alcuni funghi patogeni che causano marciumi dello stocco e della spiga (*Gibberella zeae*, *Fusarium graminearum*, *Fusarium culmorum*) e che, in alcuni casi, sono responsabili della produzione di micotossine. Per questo dovrà essere posta particolare attenzione alla qualità del prodotto durante la raccolta e alla sua successiva conservazione in condizioni idonee di umidità e temperatura.

ZONA IN CUI È CONSIGLIATA LA COLTIVAZIONE

Comuni di Esine, Piancogno, Angolo Terme, Berzo Inferiore, Bienno, Borno, Cividate Camuno, Darfo Boario Terme, Lozio, Malegno, Ossimo, Prestine, situati in Val Camonica (BS).