

MAIS TRADIZIONALI PIEMONTESI

Le sette varietà di mais piemontesi sono state iscritte al Registro Nazionale delle Varietà da Conservazione nell'ambito dell'attività del progetto "Programma interregionale cofinanziato sementiero - L. 499/99", finanziato dalla Regione Piemonte.

Pignoletto rosso, pignoletto del canavese o rostrato dente di cane

DESCRIZIONE: mais tardivo caratterizzato da un'ottima resa alla macinazione e sapore intenso. Cariosside semivitrea, lunga, rostrata. Qualità organolettiche molitorie ottime. La farina che deriva dalla macinazione dei semi è utilizzata per la produzione di polenta e paste di meliga, ha un sapore particolarmente intenso, si distingue dalle altre sette varietà perché lievemente amarognolo. Spesso è utilizzata in miscela con farina di altre varietà piemontesi.

TIPO: Varietà ad impollinazione libera

CLASSE FAO: 500

lunghezza spiga: 18 cm
diametro spiga: 47 mm
forma spiga: cilindro-conica
numero ranghi: 14/18
tipo di granella: semivitrea
colore della corona della cariosside: arancio
colore del dorso della cariosside: arancio
colorazione del tutolo: bianco



Pignoletto giallo o del torinese

DESCRIZIONE: buona spiga conica con numero di semi variabile e granella semivitrea, rostrata di colore giallo. Qualità organolettiche molitorie ottime. La farina che si ottiene è caratterizzata da un sapore dolce e utilizzata principalmente per la produzione di polenta.

TIPO: varietà ad impollinazione libera

CLASSE FAO: 500

lunghezza spiga: 19 cm
diametro spiga: 46 mm
forma spiga: cilindro-conica
numero ranghi: 16
tipo di granella: semivitrea
colore della corona della cariosside: giallo
colore del dorso della cariosside: giallo
colorazione del tutolo: bianco



Ottofile giallo di Torino, di La Morra, Tortonese

DESCRIZIONE: spiga cilindrica composta di otto ranghi, con granella grossa di colore giallo e semivitrea. Di gusto dolce, è utilizzato per la preparazione di polenta e paste di meliga.

TIPO: Varietà ad impollinazione libera

CLASSE FAO: 500

lunghezza spiga: 20 cm
diametro spiga: 34 mm
forma spiga: cilindrica
numero ranghi: 8
tipo di granella: semivitrea
colore della corona della cariosside: arancio
colore del dorso della cariosside: arancio
colorazione del tutolo: bianco



Ottofile bianco

DESCRIZIONE: moderato sviluppo delle piante. Qualità organolettiche e molitorie buone. 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. Viene utilizzato per la produzione di polenta in miscela con farine di mais giallo.

TIPO: Varietà ad impollinazione libera

CLASSE FAO: 500

lunghezza spiga: 19 cm
diametro spiga: 30 mm
forma spiga: cilindrica
numero ranghi: 8
tipo di granella: semivitrea
colore della corona della cariosside: bianca
colore del dorso della cariosside: bianca
colorazione del tutolo: bianco



lunghezza spiga: 21 cm
diametro spiga: 33 mm
forma spiga: cilindrica
numero ranghi: 8
tipo di granella: semivitrea
colore della corona della cariosside: rosso
colore del dorso della cariosside: rosso
colorazione del tutolo: bianco

Ottofile rosso o dell'albese

DESCRIZIONE: sviluppo modesto della pianta, granella semivitrea, rotonda di colore rosso. Qualità molitorie discrete, organolettiche buone. Fino a qualche anno fa poco coltivato e a rischio di estinzione, negli ultimi anni è stato riscoperto e la diffusione della coltivazione sta aumentando. Utilizzato tradizionalmente per la produzione di polenta, oggi molto richiesto per la produzione di cialde di mais pressato.

TIPO: Varietà ad impollinazione libera

CLASSE FAO: 500



lunghezza spiga: 23 cm
diametro spiga: 36 mm
forma spiga: cilindrica
numero ranghi: 10
tipo di granella: semivitrea
colore della corona della cariosside: bianco
colore del dorso della cariosside: bianco
colorazione del tutolo: bianco

Ostenga del canavese

DESCRIZIONE: spiga cilindrica composta di otto ranghi, con granella grossa di colore bianco perlato e vitrea. La farina ha caratteristiche gustative molto apprezzate, la polenta che si ottiene, benché di colore bianco, colleziona molti estimatori.

TIPO: Varietà ad impollinazione libera

CLASSE FAO: 500



lunghezza spiga: 24 cm
diametro spiga: 38 mm
forma spiga: cilindrico-conica
numero ranghi: 16
tipo di granella: semivitrea
colore della corona della cariosside: arancio
colore del dorso della cariosside: arancio
colorazione del tutolo: bianco

Nostrano dell'Isola di Quincinetto

DESCRIZIONE: altezza della pianta e lunghezza del ciclo variabili, spiga cilindrica composta di 16 ranghi, con granella semivitrea di colore arancio con qualità organolettiche e molitorie ottime. Oltre alla polenta con la farina di nostrano si producono le miasse, prodotto tipico di Quincinetto. La farina è tendenzialmente dolce.

TIPO: Varietà ad impollinazione libera

CLASSE FAO: 400