

Storia dell'associazione Antichi Mais Piemontesi

Era la primavera del 2003 quando ricevo la chiamata di Claudio Baldi, un ricercatore con l'incarico da parte della Provincia di Torino di scovare i produttori superstiti di antiche varietà di mais. Era la prima volta che qualcuno ci contattava per questo, nonostante da anni si moltiplicassero guide gastronomiche, esperti giornalisti agro culinari, presidi e riserve indiane per ogni prodotto, nessuno aveva fatto una vera ricerca con il lanternino girando le campagne e chiedendo informazioni direttamente ai coltivatori.

Questo la dice lunga su come vengano fatte le guide e come vengano "scoperti" i prodotti rari dell'enogastronomia Italiana: sono i produttori che hanno interesse e risorse da investire che si fanno "scoprire", mentre io coltivatore diretto o il piccolo mulino (per rimanere nel nostro settore) che, con fatica continuano una tradizione di antichi sapori e abilità artigianali, non interessano perché non "rendono".

Nella primavera del 2004 finalmente veniamo convocati presso il CRAB di Bibiana, Una appassionata e grintosa dirigente dell'assessorato Agricoltura della Provincia di Torino, la dottoressa Elena Di Bella, era riuscita a riunire in un'unica sala gran parte del mondo che girava attorno agli antichi mais: coltivatori, mugnai, produttori di paste di meliga tecnici agronomi, appassionati.

In tutto una ventina di persone, l'obbiettivo è subito chiaro, costituire una associazione che si occupi di valorizzare le antiche varietà di mais.

La Di Bella stava seguendo la formazione delle associazioni di valorizzazione di una serie di prodotti locali legati al territorio della Provincia di Torino: dalle antiche mele alle tome ecc..

Tutto questo per aiutare i produttori a strutturarsi in gruppi e aderire al "Paniere della Provincia di Torino": marchio di valorizzazione delle produzioni locali istituito dall'assessore all'agricoltura della provincia di Torino Marco Bellion.

Ma la strada era in salita, se era stato facile creare gruppi legati a produzioni di valore come i vini o i formaggi, per il mais nessuno era mai riuscito perché si trattava di un prodotto povero e non c'erano risorse sufficienti per giustificare uno sforzo da parte dei produttori, per lo più piccolissimi coltivatori appassionati dallo spirito libero e un po' anarchico.

La costanza di Elena Di Bella con l'aiuto del dottor Pinna del CRAB (ricercatore esperto di antiche varietà) diede i primi risultati, alla terza riunione si cominciò a delineare uno statuto e un disciplinare di produzione, in particolare vennero fissate le varietà ancora presenti e con una certa produzione: il mais Ottofile, il Pignoletto, L'Ostenga e il Nostrano dell'Isola.

Nel frattempo il gruppo si era ristretto ad una quindicina, si stava delineando un altro problema: fino a quel momento molti produttori di farine da polenta variamente "tradizionali" in realtà non coltivavano antiche varietà, ma normali ibridi da polenta che spacciavano per "rustiche" o "nostrane".

Era un settore che non aveva mai avuto una regolamentazione, questo allontanò alcuni che volevano continuare a coltivare e soprattutto commercializzare farine "qualunque".

Il 22 dicembre 2004 finalmente vede la luce l'Associazione Antichi Mais Piemontesi.

Si mettono nero su bianco lo statuto e il regolamento che definiscono chi è il socio quali sono le antiche varietà: Si associano i produttori, i mulini e gli artigiani che utilizzano le farine per fare biscotti di mais della provincia di Torino.

Per Brevità alleghiamo Questi documenti.



Associazione produttori
di Antichi Mais Piemontesi
e-mail antichi.mais@tiscali.it

I soci fondatori sono produttori, mugnai, appassionati, ricercatori, alcuni partecipano alla fondazione per sostegno morale ma non continueranno a seguire l'attività vera e propria. Viene eletto come primo presidente Mauro Toselli di San Giglio coltivatore di mais Ottofile.

Durante la Prima assemblea del marzo 2005 vengono autorizzati a produrre con il marchio dell'associazione i soci :

MAGNANO GIUSEPPE	Granella e farina
QUAGLIA MARIANGELA	Granella e farina
CIPRIANO (molino Mota Frè)	Farina di mais Nostrano dell'Isola
VITTONI PIERGIORGIO (La Genuina)	Mais pignoletto rosso, farina per polenta,
ZAPPINO MATTEO (Cascina Delle Grazie)	Farina di mais ottofile
ROCCATI PIERO (Molino Roccati)	Farine di antichi mais
PAGLIERO GIORGIO (Molino Piova)	Farine di antichi mais
TOSELLI MAURO	Farine di mais, paste di meliga, pane di mais
SOBRINO RENZO (Molino Sobrino)	Farine di antichi mais

L'associazione da subito si occupa di valorizzare la produzione dei soci attraverso la partecipazione a fiere e momenti di degustazione.

In collaborazione con il CRAB si svolgono attività di riproduzione dei semi e di controllo delle qualità.

Si concorda un prezzo omogeneo e si comincia a monitorare le produzioni disponibili.

I primi anni si censiscono una 15 di ettari per una produzione di 200 quintali.

Nel 2007 l'associazione diventa Regionale, attraverso alcune modifiche allo statuto si allarga la possibilità di associarsi ai produttori di tutta la regione Piemonte.

Nel 2009 viene eletto presidente Matteo Zappino di Pralormo, coltivatore di mais Ottofile, vice presidente Piero Roccati del Mulino Roccati di Candia, Segretaria Katya Cortese produttrice di paste di Meliga di Condove.

Per la prima volta nell'autunno 2009 si sono certificate le produzioni attraverso un monitoraggio totale dei campi e della trasformazione autofinanziato interamente dall'associazione e attuato dal CRAB di Bibiana.

Oggi l'associazione è composta da 80 soci di soci, e le produzioni certificate superano i 1000 quintali.
