

MARANO. In un panorama segnato dalla crisi la domanda di cereale supera l'offerta e bisogna aumentare la produzione

Farina a ruba: successo De.co.

Il Consorzio maranese cerca agricoltori disposti a piantare il granoturco locale. In cambio fornisce sementi e consigli

Alessandra Dall'Igna

Il mais Marano vola ma a terra mancano gli agricoltori.

La richiesta di farina gialla De.co prodotta dal Consorzio di tutela è quasi raddoppiata negli ultimi anni, complice anche la vendita online e trasmissioni come Geo&Geo che ne hanno aumentato la visibilità. Le scorte di quest'anno sono infatti andate a ruba in pochi mesi: da settembre a dicembre sono stati venduti 300 quintali di farina.

Un risultato sorprendente, che se da un lato decreta il suc-

«Per soddisfare la richiesta dovremmo poter contare su altri 300 quintali di prodotto»

L'area interessata è quella della Pedemontana vicentina da Valdagno fino a Rosà

cesso del prodotto, dall'altro ha di fatto svuotato i magazzini del Consorzio che ora vuole correre ai ripari per non ritrovarsi nella stessa situazione la prossima stagione.

Ecco allora l'idea: cercare cittadini e proprietari di terreni posizionati nella fascia dell'Alta Pedemontana vicentina disposti a coltivare i loro campi per aumentare la produzione di farina e salvaguardare così questa varietà tipica di mais selezionata in paese ben 123 anni fa.

«Anche senza esperienza - ci tiene subito a precisare Alfonso Zambon, presidente del Consorzio Mais Marano - a noi basta la buona volontà dei cittadini, cui forniremo la semente e insegneremo come coltivare la terra. Abbiamo bisogno dell'aiuto di tutti per portare avanti il progetto di tutela di questo prodotto tipico della nostra zona, che sta riscuotendo un notevole successo in tutta Italia. Per riuscire a soddisfare la richiesta, che continua ad aumentare anche grazie alla vendita online, dovremmo poter contare su altri 300 quintali di farina all'anno e per farlo sono necessari come minimo altri cinque ettari di campi coltivati a mais».

I terreni devono essere localizzati nella fascia alta della Pedemontana vicentina, che va da Valdagno fino a Rosà, l'uni-

ca in grado di conferire alla farina le particolari qualità organolettiche e gustative che la rendono così speciale. Dopo il raccolto, sarà il Consorzio di tutela a essiccare e macinare la granella per trasformarla in farina che poi verrà commercializzata dalla Cooperativa Mais Marano.

«Chi è interessato si faccia avanti senza paura - conclude Zambon - perché ci penseremo noi a farlo diventare un bravo coltivatore. È un progetto che non solo farà ritornare alla vita i numerosi campi incolti che si estendono sull'area Pedemontana, ma offrirà ai proprietari dei terreni un'opportunità di lavoro concreta, da affiancare ad altre attività: ogni quintale di granella secca, che rende circa 70 chili di farina, è pagato fino a 50 euro».



Il coltivatore

«Può essere una fonte di reddito»

Trasformare un campo incolto in una fonte di reddito è possibile. Lo assicura Marco Sartore, proprietario dell'omonima azienda agricola di via Sant'Angelo e presidente della Cooperativa Mais Marano che conta una ventina di soci produttori.

«Nonostante la resa sia minore rispetto a quella del mais normale – precisa Sartore – la nostra granella rossa viene pagata il doppio, ovvero sui 50 euro. Un campo vicentino, che è di circa 4.000 metri quadri, può produrre fino a 15 quintali di mais marano, contro i 60-100 quintali di mais normale coltivati a ettaro. Noi abbiamo soci con uno o due campi, che affiancano la coltivazione del mais Marano ad altre attività, ma anche agricoltori che con dieci terreni riescono ad avere un buon ritorno economico».

Per quanto riguarda invece l'impegno richiesto a chi decide di far parte della squadra del Consorzio di tutela, il lavoro sui campi inizia ai primi di aprile con la semina della semente che viene fornita direttamente dall'associazione maranese.

«Ovviamente prima bisognerà preparare il terreno – conclude Sartore – operazione che può essere fatta anche da terzi. La raccolta avviene a fine agosto, inizio settembre, e sarà nostro compito essiccare la granella, macinarla, confezionare e commercializzare la farina». Chi è interessato può rivolgersi al presidente del Consorzio, Adolfo Zambon, via mail a rizzambon@libero.it. **A.D.I.**

Il sindaco Piera Moro

«Dal Comune arriva il sostegno all'iniziativa»

Il progetto del Consorzio Mais Marano di coinvolgere i cittadini del paese nella coltivazione della famosa granella rossa trova il pieno sostegno dell'Amministrazione comunale.

«L'amore per la terra e per la storia di Marano caratterizzano il lavoro del Consorzio e della Coldiretti – commenta il sindaco Piera Moro – che vanno sostenuti in ogni modo in questa pregevole iniziativa cui va tutto il nostro plauso. Il Comune è e sarà sempre al fianco di qualsiasi attività portata avanti da

queste associazioni con lo scopo di tutelare e diffondere il prodotto tipico di Marano».

Un lavoro di salvaguardia iniziato in paese nel lontano 1890 quando il cavaliere Antonio Fioretti incrociò il granturco locale, precoce ma con bassa resa in granella, con il Pignoletto d'oro proveniente da Rettorgole di Caldogno, tardivo e più rosso.

Da allora si cominciò una costante selezione del grano ottenuto fino ad arrivare, vent'anni dopo, alla qualità del mais Marano così come la conosciamo al giorno d'oggi. **A.D.I.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Una passata edizione della festa del mais a Marano Vicentino

Le cifre

50

**GLI EURO RICAVATI
DA 70 CHILI DI FARINA**

È da calcolare che per arrivare a tale produzione serve un quintale di granella secca. Per produrre la quantità richiesta dal mercato occorrono poi 300 quintali di farina. Di conseguenza sono necessari altri cinque ettari di campi coltivati a mais. Per questo si stanno cercando giovani disposti a fare questo lavoro.