



PSR Campania 2014-2020 - Sottomisura 10.2.1 RGV – Progetto “ABC”, CUP B24I19000380009



## Mais Spiga napoletana bianca



### Areale di coltivazione

Era diffusa nell'agro acerrano in provincia di Napoli.

### Notizie storiche

Piccoli campioni di mais giunsero in Portogallo e in Spagna sin dal primo rientro di Colombo dal Nuovo Mondo (1493) e furono inviati prontamente alla Sede Pontificia in Roma e di lì ad altri sovrani italiani. La coltivazione del nuovo cereale si affermò con molta lentezza. In Europa, il mais era stato rappresentato per la prima volta nel New Kreuterbuch dal professore di Tubinga Leonhart Fuchs, stampato a Basilea nel 1542-43. Nelle campagne delle zone più povere dell'Italia e della Francia si affermò, nel corso del tempo, l'idea di coltivare il granoturco per il consumo familiare. Mais Spiga napoletana bianca è un'antica varietà di mais, un tempo diffusamente coltivata nell'agro acerrano, in piccoli appezzamenti ed esclusivamente utilizzato per l'alimentazione umana.

### Descrizione

La pianta presenta radici fascicolate, fusto robusto e diritto con nodi evidenti; ciascuna pianta porta generalmente una sola spiga, raramente due. L'altezza media della pianta è di 250 cm. La forma della spiga è cilindrico-conica; le cariossidi, riunite a maturità nel “tutolo” (spiga), sono di medie dimensioni e di colore bianco perlaceo.

### Tecniche di coltivazione

La semina si effettua nel periodo aprile-maggio, in file singole o binate con distanza tra le file di 75 cm ed una densità di circa 7 piante/mq. La raccolta si effettua da luglio a novembre, a seconda dello stadio di maturazione della cariosside e dell'epoca di semina. Per il consumo allo stadio latteo-ceroso la raccolta è manuale; in caso di raccolta allo stato secco si ricorre alle mietitrebbiatrici.

### Consumo del prodotto

Allo stadio latteo-ceroso le spighe sono consumate preferibilmente arrostite o bollite e tradizionalmente vendute da ambulanti. Dalle cariossidi essiccate si ottiene una farina di particolare

pregio che può essere utilizzata in prodotti da forno tradizionali campani quali: pizza, "fresella", "pascuotto" o come polenta frita "scagliuzzo".

