



Un diciannovenne affitta un terreno e semina un cereale già noto nell'America precolombiana



## LA STORIA

L'allievo dello Stanga Carlo Maria Recchia ottiene i preziosi grani dal Centro Nazionale di Ricerca e recupera un'antica varietà originaria del Perù

# Coltivando il segreto Inca

## Farina, polenta e succhi con il mais nero che germoglia a Formigara

di Lidia Gallanti

**R**aro e prezioso, come l'oro nero. Lo sapevano bene le popolazioni Inca, che nell'antichità furono le prime a coltivare il mais "morado", chiamato così per il tipico colore scuro. Un'essenza pregiata caduta in disuso, che oggi grazie allo spirito d'iniziativa di un giovane cremonese torna a germogliare sul nostro territorio. A soli 19 anni, Carlo Maria Recchia ha deciso di mettere alla prova gli anni di studio spesi presso l'Istituto agrario Stanga di Crema. «Ho scelto di coltivare la madre di tutti i mais, una delle varietà più antiche che esista», spiega. Attraverso il Centro Nazionale di Ricerca, Carlo è riuscito ad accedere alla banca del germoplasma per ottenere i semi necessari. «Ho ricevuto quaranta chicchi, pochissimi, ma è una specie rara - spiega Carlo - Per ottenere una quantità sufficiente ad avviare una coltivazione di modeste dimensioni ho dovuto riprodurli di volta in volta». Un progetto curato passo dopo passo, che a distanza di tre anni è diventato realtà: a Formigara, dove vive, ha preso in affitto cinque pertiche di terreno, pari a circa mezzo ettaro. In buone condizioni, la produzione media prevista è di due quintali alla pertica. «Quest'anno sarà difficile, mi è toccato litigare con il cielo - commenta - già il 20 per cento delle colture è andato perso a causa della pioggia che ha allagato il campo». Se otterrà un buon risultato, l'intenzione è quella di macinare a pietra i chicchi e produrre una farina biologica, «Anche se non so come verrà presa dalle nostre parti l'idea di mangiare una polenta nera!», afferma divertito. Le difficoltà non mancano, soprattutto quando si tratta di coltivare una "linea pura" non contaminata da altri pollini. «E' complicato, soprattutto in Italia, ma è un'idea che può funzionare». Ottimismo e una buona preparazione sono fondamentali per cimentarsi nell'impresa: «Ci sono documenti che testimoniano come in Perù le popolazioni si cibassero di una sorta di polenta fatta con questo cereale e bevessero il succo estratto dalle pannocchie, ricco di un pigmento



benefico». Gli insegnamenti degli antichi diventano preziosi per saper trarre il meglio dal frutto della terra, che oltre all'uso tradizionale permette di ottenere da semi e torsolo sostanze preziose per l'organismo. «Queste proprietà erano già note alle popolazioni Inca - spiega il ragazzo - il mais nero è ricco di antiossidanti e flavoni, come il mirtillo, ma in quantità sette volte superiore a parità di peso».

Per coltivare una specie antica, la vera risorsa è stata la tecnologia più moderna: «Internet è stato fondamentale: attraverso blog di appassionati mi sono informato e confrontato con altri coltivatori a livello nazionale e internazionale». La rete gli ha permesso di espandere i propri orizzonti lavorando su testi in inglese o in francese, utilizzati per approfondire l'aspetto farmacologico del prodotto già u-

tilizzato all'estero per produrre medicinali contro l'ipertensione. Una volta aperta la partita Iva, Carlo ha intenzione di avviare un'attività in proprio, senza però abbandonare lo studio: «Quest'anno mi diploma, conto di iscrivermi alla facoltà di Scienze Agrarie presso l'università di Milano». Da poco anche l'iscrizione alla Coldiretti, per iniziare a farsi conoscere frequentando fiere e mercati.

**A destra il giovane Carlo Maria Recchia. In alto il campo di Formigara coltivato a mais nero e il succo dall'aspetto denso**



# Benefici dalla pelle al cuore

Antiossidante, amico della salute e della bellezza: i mille utilizzi del chicco "morado"



Una volta mietuto il mais, i suoi chicchi saranno macinati a pietra per ottenere una farina biologica dal colore scuro

Il mais nero o "morado" è una pianta subtropicale, originaria del Perù. I primi cenni di questa coltivazione derivano dagli Inca, che già 2500 anni fa popolavano le coste del Sudamerica. Utilizzato per colorare alimenti e bibite, il prodotto è noto per le naturali proprietà antiossidanti, utili a prevenire malattie degenerative e ridurre la pressione arteriosa. Secondo studi recenti svolti in Giappone, il pigmento color porpora presente nei semi sarebbe in grado di contrastare lo sviluppo di tumori. A ciò si aggiunge la proprietà antinfiammatoria, rigenerazione dei tessuti, prevenzione del diabete e controllo del peso. Rivalutato negli ultimi anni, il mais "morado" è utilizzato in Europa e Stati Uniti per produrre pastiglie contro l'ipertensione, ad oggi in sperimentazione. Nella medicina tradizionale i grani di mais nero sono utilizzati per produrre una bibita detta "chicha morada" con proprietà diuretiche e ipotensive, dovute

alla presenza di polifenoli che agiscono abbassando la pressione sanguigna. La dolce bevanda peruviana nasce sulle Ande in periodo pre-coloniale: si prepara bollendo il mais nero con ananas, cannella, chiodi di garofano e zucchero, servita fredda. Nel gusto non si differenzia dal mais giallo, ma la qualità "pura" di colore scuro è caduta in disuso, soprattutto per la difficoltà di coltivazione. Oggi in alcuni Paesi viene utilizzato in prodotti da forno, cereali da colazione e snack, nonostante l'impiego più comune sia come colorante al posto di additivi sintetici in caramelle e bibite. Anche la cosmesi fa uso di sostanze derivate dai chicchi neri per la preparazione di creme emollienti per il viso. Le fibre sono state invece rivalutate per rimpiazzare l'utilizzo di derivati del petrolio in molti prodotti industriali di carpenteria, packaging e utensili alimentari.