

Istituto Statale di Istruzione Secondaria  
per l'Agricoltura e l'Ambiente



# Alberto Parolini

Bassano del Grappa



## I PRODOTTI DELLA NOSTRA AZIENDA

### MAIS MARANO



Spiga di MAIS MARANO



Farina di MAIS MARANO

Il MAIS MARANO (*Zea mays* L. var. *marano*) nasce a Marano Vicentino, intorno al 1890, dall'abilità del cav. Antonio Fioretti un agricoltore della zona che ha sperimentato la creazione di questa nuova varietà attraverso l'incrocio tra il *NOSTRANO LOCALE*: mais precoce, basso con scarsa resa in granella, con spiga conica, corta e debolmente colorata; ed il *PIGNOLETTO D'ORO*: granturco tardivo, alto, con un colore marcato quasi rosso, vitreo, proveniente da Rettorgole di Caldogeno.

La selezione ha consentito di fissare le caratteristiche di mais precoce, con almeno due spighe di piccola taglia per pianta, basso di buona robustezza e discreta resa (oltre 60 q.li/ha), con granella rosso vitrea. Questa varietà si pianta fino ai primi di giugno e la dimensione ridotta del tutolo ne riduce la percentuale di scarto.

La coltivazione trova, nel 1934, un incremento della diffusione grazie all'interessamento della Stazione sperimentale di maiscultura di Lonigo, in collaborazione con l'Ispettorato provinciale dell'agricoltura di Vicenza. Con la selezione di massa e la produzione controllata in una zona tipica si ottiene, nel 1940, il marchio governativo di riconoscimento della nuova varietà.

Oggi dopo alterne vicende il MARANO trova spazio soprattutto nella Val Leogra, oltre naturalmente alla nostra scuola dove si coltivano 3 ettari di questo mais dalle pregevoli qualità.

Questo "pane di vita" è molto apprezzato per la farina di colore giallo intenso, screziato da caratteristiche pagliuzze marroni, di qualità superiore da cui si ottiene la "polenta di maranélo" dall'inconfondibile gradevolissimo sapore, molto usata nel vicentino, insuperabile quando si accompagna al baccalà.

Il MARANO è indubbiamente e non solo per il suo colore rosso, la Ferrari dei mais italiani.