

LA “MÈLIA” MONFERRINA

DI GIUSEPPE SCALETTA
Accademico di Asti

*“Si deve agli spagnoli
la diffusione del mais,
in modo particolare
nel bacino del Mediterraneo.
Forse è per questo motivo
che diversi autori persistono
nel credere a una sua
origine medio-orientale”.*

Una vecchia filastrocca lombardo-veneta dice testualmente: “Un bel dì tra l’Oglio e il Brenta venne al mondo la polenta”: sacrosanta affermazione che trova concordi sia i buongustai che i nutrizionisti.

Assai arduo si presenta il compito di stabilire da dove provenga la pianta, benché sia opinione comune che il mais affondi le sue radici in America, anche se fino a oggi in quel continente non esistono prove certe che lo confermino.

Numerosi autori hanno posto la zona d’origine per la diffusione del mais nella regione centro-americana o messicana. Altri ancora nella regione colombiana, peruviana o paraguayana.

Una delle tante ipotesi che spiegherebbero perché questa graminaacea sia detta erroneamente “granoturco” si deve ai botanici del Cinque-

cento che avrebbero, a più riprese, confuso il mais con il grano saraceno, benché il mais non sia un “grano” e, tantomeno, “turco”. Forse con questa parola si voleva indicare una cosa esotica, barbara, straniera.

A complicare maggiormente il tutto ecco intervenire diverse derivazioni dialettali che si registrano in tutto il Nord Italia, come “meliga”, “melgen”, “melga”, “melca”, “mèòia” ecc.

Ancor oggi nelle campagne dell’Alto Monferrato il mais viene indicato col nome di “mèlia”, lo stesso nome che si riscontra negli Statuti di Mombaruzzo (Asti). Questi statuti risalgono al 1337 ma erano in vigore già nella metà del Duecento: al capitolo XLI si legge “melica; canapa e lino” e di seguito, nel testo si riporta “melea”; certamente si tratta della melica da scope (*Sorghum vulgare*) e non della *Zea mays* usata per la polenta. La melica da scope o saggina forma una specie di pannocchia simile a un fiore; i granellini si danno alle galline, mentre le piante vengono utilizzate per fare le scope.

Il mais fu introdotto in Europa nell’ultimo lustro del Quattrocento, in occasione del ritorno dalla seconda spedizione nelle Indie orientali. In quel periodo vennero stampati i “Discorsi del Matthioli” e il mais è indicato come “formento indiano”.

Indubbiamente si deve agli spagnoli l’ulteriore diffusione del mais, in modo particolare nel bacino del Mediterraneo. Forse è per questo motivo che diversi autori persistono nel credere all’origine medio-orientale. In Europa il mais venne subito preferito in sostituzione dei tradizionali cereali minori nella preparazione delle polente, una specie di intruglio o farinata di farro (la “mola salsa” già usata dai Romani) di tradizio-

ne latina e germanica. Proprio in omaggio a queste bionde pannocchie, in ogni città e paese sorsero osterie, ristoranti e alberghi chiamati “Cannon d’oro”, che non vuole significare una sinistra arma di morte o di distruzione, come credono in molti, bensì voleva rendere il dovuto tributo alla bionda pannocchia di mais (“cannon”) giunta al punto di maturazione (“d’oro”).

Naturalmente con l’introduzione del mais intere generazioni beneficiarono delle sue proprietà nutrienti ma col tempo insorse la pellagra, malattia i cui primi sintomi consistevano in un abnorme arrossamento di alcune parti del corpo, specialmente quelle esposte al sole, quindi subentravano disturbi digestivi o nervosi e, più gravi, quelli psichici, fino al totale deperimento fisico. Solo in seguito la malattia venne curata con una corretta alimentazione più ricca di vitamine.

La raccolta del mais avviene dopo la vendemmia, quando le pannocchie hanno raggiunto la maturazione. Dopo la defogliatura, che un tempo si svolgeva di sera sull’aia con il concorso di molte persone, le spighe si conservavano e si essiccavano in grosse gabbie. Le foglie (“blattee”) che avvolgono in più strati la pannocchia venivano messe da parte per realizzare rustici materassi molto freschi d’estate.

Con il tutolo si tappavano le bottiglie di vino in mancanza di turaccioli, e si realizzavano molteplici altri impieghi, ma in modo particolare si usava come alimento per il bestiame.

Dai grani che compongono la spiga si estrae la farina, quella farina usata soprattutto per confezionare la polenta; di cui i lombardo-veneti vanno particolarmente orgogliosi.

See International Summary page 77