
Mais

Famiglia: Graminacee

Origine: America del Sud

Questo cereale era coltivato già molto prima dell'arrivo degli Spagnoli in America e la selezione delle numerose cultivar si perde nella notte dei tempi, tanto che non si conosce più la pianta selvatica da cui il mais è stato selezionato. È stato introdotto in Europa come pianta principalmente da foraggio. Più tardi ne sono stati usati per l'alimentazione umana la farina, i fiocchi e la fecola. Il

consumo delle pannocchie di mais in cucina è piuttosto recente. Per questo uso le pannocchie devono essere raccolte prima che siano mature, affinché i chicchi siano teneri e digeribili; si trovano in commercio con il nome di "granoturco dolce". Fra le 300 varietà di questo cereale è facile scegliere le più adatte ad un piccolo orto, quelle che non misurano più di 1,20m affinché non facciano troppo ombra alle altre colture. La fecondazione è curiosa, perché i sessi sono separati: la pianta produce fiori maschili alla sommità e fiori femminili in spighe all'ascella delle foglie. Il polline si deposita sui pistilli e il mais fruttifica.

Coltivazione: per semi o file, seme per seme, in piena terra, in aprile - maggio, a dimora. In clima freddo si può seminare al riparo, in aprile, in vasi di torba o in pieno campo sotto tunnel di plastica, lasciando una distanza di 30-40 cm fra una pianta e l'altra. Il terreno deve essere profondo, ben drenato e contenere humus a sufficienza. Il mais preferisce i climi caldi e umidi e teme le gelate. Perché la pianta produca molte radici e sia ben sostenuta, si può rincalzare avvicinando un po' di terra alla base dei fusti. Bagnare spesso; coprire il terreno con paglia, scarti vegetali, segatura e pezzetti di legno per mantenerlo umido e pulito dalle erbacce; questo materiale poi si decompone arricchendo il terreno.

Raccolta: per la tavola raccogliere le pannocchie quando i chicchi sono lattinosi e bianchi o giallo-chiaro secondo le varietà, circa al mese di agosto. Per foraggio, raccogliere le pannocchie in ottobre o novembre. Siccome fermenta con grande facilità, deve essere immagazzinato in locale aerato e ventilato.

Insetti e malattie: cocciniglia; trattare meticolosamente con insetticida. Carbone (provoca protuberanze grigie sulle pannocchie e sui chicchi); bruciate le piante malate e interrare le ceneri. Trattare preventivamente con poltiglia bordolese.