MAIS PIGNOLETTO ROSSO DEL CANAVESE





NOME COMUNE	**Pignoletto Rosso, Pignoletto del Canavese, Pignòlet**
NOME SCIENTIFICO	*Zea mays L.*
FAMIGLIA	Poaceae (Graminaceae)
ORIGINE	Piemonte, territorio del Canavese, nell'area compresa tra Torino e la Valle d'Aosta. È una varietà tradizionale legata alla coltivazione del mais nel Canavese, dove era ampiamente coltivata fino alla metà del XX secolo.
DESCRIZIONE BOTANICA	
• **portamento:**	Pianta erbacea annuale, a taglia medio-alta, con fusto robusto e apparato radicale stabile. La varietà è tardiva e presenta buona proterandria. Le foglie hanno portamento ricurvo.
• **foglie:**	Lunghe, strette e nastriformi, di colore verde, inserite alternativamente lungo il fusto. Nella varietà Pignoletto Rosso presentano caratteristicamente portamento ricurvo.
• **fiori:**	Infiorescenze tipiche del mais: pennacchio maschile terminale e infiorescenze femminili (spighe) inserite lateralmente sul fusto. La buona proterandria favorisce l'impollinazione incrociata.
ESPOSIZIONE	Pieno sole. Come il mais in generale, necessita di elevata luminosità e di temperature sufficientemente alte durante il ciclo vegetativo.
SEMINA	Primavera inoltrata, quando il terreno è sufficientemente caldo e non vi è più rischio di gelate. Per il Pignoletto Rosso del Canavese la semina tradizionale è indicata in primavera inoltrata.
FIORITURA	Estate, con epoca variabile in funzione della data di semina e dell'andamento climatico. Essendo una varietà tardiva, completa il proprio ciclo più lentamente rispetto a molte moderne varietà ibride.
FRUTTO	Cariossidi riunite in una spiga (pannocchia) cilindrico-conica, lunga mediamente circa 18 cm, con 12–16 ranghi. Le cariossidi sono piccole, vitreo-rostrate, di colore rosso-aranciato, con caratteristica forma appuntita ("rostro"). Il tutolo è bianco.
RACCOLTA DEL SEME	Fine estate–autunno, quando le pannocchie hanno raggiunto la piena maturazione e la granella è ben asciutta. I semi, cioè le cariossidi, sono piccoli, allungati e caratteristicamente appuntiti verso l'apice, con una forma simile a una goccia o a un piccolo rostro; da questa caratteristica deriva il nome tradizionale “rostrato dente di cane”. Il colore è rosso-aranciato, mentre la consistenza della granella è vitrea o semivitrea.

Fonti

Regione Piemonte – Biodiversità Agricola

Università della Montagna (UNIMONT) – Mappatura dell'agrobiodiversità vegetale

Università degli Studi di Torino – DISAFA

CNR – Progetto MAISPLUS

Altro

Principalmente destinato alla produzione di farina per polenta. La farina presenta un sapore intenso, caratteristico e leggermente amarognolo ed è apprezzata anche per la produzione delle paste di meliga. Il Pignoletto Rosso rappresenta inoltre un importante patrimonio di biodiversità agricola e gastronomica piemontese.

Crediti

https://www.biodiversita-agricola.piemonte.it/pignoletto-rosso-o-del-canavese?utm_source=chatgpt.com