VICENZA

CIRCOLARE N° 1648

Vicenza, 23 ottobre 2013

Responsabili Attività: M. Lovato & R. Eberle

MARANELO WALKING

NORDIC WALKING ENOGASTRONOMICO
Alla ricerca dei sapori autunnali
sulle terre del "Maranelo"
Marano Vicentino (Vicenza)
Sabato 9 NOVEMBRE 2013

Nordic Walking - Grado di difficoltà: **Facile 8,50 km.**

Punti fedeltà concorso open air 2013/14: 7

Un campo di "maranelo" sotto la protezione del Monte Summano

I coordinatori del settore open air del Circolo, nell'intento di affinare la conoscenza del territorio e delle specialità enogastronomiche del Veneto, propongono un'uscita a Marano Vicentino lungo una porzione del percorso "Fogazzaro – Roi", per scoprire i segreti del "maranelo" (vedi nota).

Il **Mais Marano** è una varietà di mais selezionata all'inizio del Novecento nella zona di Marano Vicentino dall'agronomo Antonio Fioretti.
Si distingue dalle altre varietà per la limitata produttività, circa 40 quintali per ettaro, e il caratteristico sapore della polenta con essa prodotta. Nella zona di Vicenza tale mais è soprannominato *maranelo* ricordando il luogo di origine.
Le pannocchie, di forma molto cilindrica, hanno ranghi a spirale regolare e un colore rosso tendente all'arancione; generalmente non sono più lunghe di 20 centimetri, mentre il tutolo si presenta completamente bianco. La cariosside presenta frattura vitrea. Presenta un intervallo tra l'emergenza e la fioritura maschile di 51 giorni, con quella femminile di 56 giorni. La pianta presenta un'altezza attorno ai 167 cm, con l'inserzione della pannocchia a 86 cm; sopra la pannocchia presenta mediamente 6 foglie. La resa alla macinazione è del 65 %. Il peso ettolitrico è di 84,5 kg, mentre il peso di 1000 semi è di 180,1 g.
Viene attualmente coltivato nella zona di Marano Vicentino e nei comuni limitrofi. È una varietà locale non ibrida, e affianca altre varietà sempre locali di mais proprie del Veneto (Rosso Garbuio, Cinquantino, Pignoletto d'oro, Polenta Imbriaga, Biancoperla, Righetta del Piave, ecc.). Esiste un ente per il recupero e la preservazione di questa varietà di mais: "Consorzio di tutela del Mais Marano".

Verso il 1890 a Marano Vicentino l'agricoltore Antonio Fioretti eseguì l'incrocio del Nostrano locale (granoturco precoce, basso, a mediocre capacità produttiva, a spiga conica, corta, non molto colorita e con bassa resa in granella, insomma: un cinquantino da primo raccolto) con il Pignoletto d'oro proveniente da Rettorgole di Caldogno nella zona tipica di questa varietà, granoturco più alto, più tardivo, molto più colorito del precedente, anzi quasi rosso, vitreo. Incrociante (impollinante) il Nostrano.

Il prodotto dell'incrocio venne l'anno successivo seminato nel podere Fioretti e così si fece in tutte le seguenti annate, senza più procedere ad incroci. Siccome il prodotto dell'incrocio si era dimostrato subito di qualità indubbiamente molto superiore a quella del Nostrano, ma non aveva che di poco aumentata la produttività, piuttosto bassa, di ambedue i mais uniti nell'incrocio, il Fioretti iniziò fin dal primo anno, e scrupolosamente continuò poi tutti gli anni, una sistematica selezione di massa, allo scopo principale di fissare, possibilmente, i caratteri e la qualità del prodotto e di accrescerne la fertilità e la produttività. Il Fioretti riuscì così ad ottenere pressoché costante la proprietà di produrre almeno due pannocchie complete per ogni pianta, mentre nel vecchio Nostrano locale, base dell'incrocio col Pignoletto, le piante con due pannocchie e rappresentavano una minima percentuale; ora non sono infrequenti le piante con tre - quattro pannocchie.

PROGRAMMA

- **Ore 15,30 di sabato 9 novembre ritrovo dei partecipanti direttamente sul parcheggio dell'Agriturismo "La Meridiana" Via Ca Bosco, 16 Marano Vicentino (si trova a circa 1 km dall'uscita di Thiene dell'autstrada Valdastico, informativa di dettaglio sarà fornita agli iscritti).**
- **Ore 15,45 partenza in nordic walking lungo il sentiero CAI inserito nel percorso "Fogazzaro – Roi", che attraversa il territorio del vicentino seguendo i luoghi della vita del Fogazzaro. In particolare percorreremo strade di campagna al margine dei campi di mais, attraverseremo la contrada rurale di San Pietro per giungere sul sentiero del torrente Timonchio. Proseguiremo lungo l'argine fino al centro storico di Marano Vicentino. Rientreremo poi verso l'imbrunire all'agriturismo lungo una strada sterrata che corre lungo una roggia bordata di pioppi.**
- **Ore 19 tutti a tavola per gustare un menù di specialità autunnali pensato per esaltare la qualità organolettica ed il sapore della farina di mais "maranelo".**

Iscrizioni on line entro mercoledì 6 novembre 2013 mediante accesso al nuovo sito del Circolo. In caso di problemi contattare la segreteria nei giorni di lunedì, mercoledì o venerdì negli orari di apertura

Costo Soci €. 15,00 - under 15 accompagnati €. 10,00
Ospiti €. 25,00 (la quota comprende la cena, l'accompagnamento e la copertura assicurativa)

Come di consueto agli iscritti verrà inviata email con le informazioni operative e le previsioni meteo.

CIRCOLO DIPENDENTI BPVI

NOTA IMPORTANTE IN SOSTITUZIONE DEL MODULO D'ISCRIZIONE:
L'iscrizione all'attività dovrà essere effettuata esclusivamente tramite il nuovo sito www.popolarevicenza.it/circolonew con le istruzioni evidenziate nel link "Come registrarsi la prima volta" (home page in centro pagina). In tal modo si avrà conferma immediata dell'accettazione dell'iscrizione con garanzia della priorità acquisita.
Nell'iscrizione dovranno essere inseriti i nominativi di tutti i partecipanti all'evento ed in particolare anche di chi effettua l'iscrizione se partecipa.
Per ogni problema, dubbio o informazione la segreteria è a Vostra disposizione nelle giornate e orari di apertura con un servizio di help desk dedicato.