



Associazione produttori
di Antichi Mais Piemontesi c\o CRAB
via San Vincenzo 48 10060 Bibiana (TO)

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELL'ASSOCIAZIONE ANTICHI MAIS PIEMONTESE

Premessa (Origine del prodotto)

Il mais è, in Italia fin dai primi anni del '900, il secondo prodotto dopo il frumento. Per lo più coltivato a fini zootecnici, trova impiego per l'alimentazione umana in prevalenza nelle regioni del settentrione. Nel "*Dizionario geografico, storico, statistico, commerciale dello Stato Sabauda*"¹ (Casalis, 1838) è possibile risalire a tutti i comuni sul cui territorio era coltivato il mais e individuare tre grandi aree in cui si concentrava il massimo della produzione. Queste erano: il Canavese, la bassa Val di Susa e la pianura compresa fra Torino e Pinerolo.

Le testimonianze raccolte confermano che in passato erano presenti sul territorio numerose varietà locali originatesi da differenti condizioni pedoclimatiche e modalità di coltura. Con l'avvento delle varietà ibride negli anni '50, più produttive e redditizie, gli ecotipi locali sono andati incontro ad un rapido declino. Alcuni sono addirittura andati persi, ne rimane solo una citazione bibliografica, altri sono stati conservati, attraverso la risemina aziendale, da alcuni agricoltori legati alle tradizioni familiari. In provincia di Torino se ne contano a tutt'oggi 7 ben distinguibili: i Pignoletti giallo e rosso del Canavese, l'Ostenga del Canavese, il Nostrano dell'Isola, il Marano, gli ottofile bianco, giallo e rosso dell'Albese.

Art. 1

(Denominazione del prodotto)

La denominazione "Farine di antichi mais" (Ottofile bianco, Ottofile giallo, Ottofile rosso, Pignoletto giallo, Pignoletto rosso, Ostenga, Nostrano dell'Isola) è riservata alle farine ricavate dagli ecotipi PIEMONTESE rispondenti alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

¹ Casalis G. - *Dizionario geografico, storico, statistico, commerciale dello Stato Sabauda* – Torino 1838 – 1845



Associazione produttori
di Antichi Mais Piemontesi c\o CRAB
via San Vincenzo 48 10060 Bibiana (TO)

Art. 2

(Descrizione del prodotto)

L'indicazione "Farine di antichi mais" designa esclusivamente le farine degli ecotipi di mais locali (Pignoletto giallo, Pignoletto rosso, Ostenga, Nostrano dell'Isola e Ottofile giallo, bianco, rosso) prodotti nell'area di cui all'art. 3 e rispondenti alle caratteristiche proprie e distintive di ciascun ecotipo :

- **Pignoletto rosso:** spiga cilindro-conica, n° di ranghi variabile, granella rostrata, color rosso arancio, vitrea, tutolo rosso o bianco;
- **Pignoletto giallo:** spiga cilindro-conica, n° di ranghi variabile, granella rostrata, color giallo- arancio, vitrea, tutolo bianco;
- **Ostenga:** spiga cilindrica di otto ranghi, granella grossa, color bianco perlaceo, tutolo bianco, coltivato principalmente nel Canavese;
- **Nostrano dell'Isola:** spiga conica, n° di ranghi variabile, granella color giallo, tutolo bianco;
- **Ottofile:** spiga cilindrica di otto ranghi, granella grossa, tutolo bianco, colore variabile dal bianco, al giallo, al rosso

Si tratta di mais tardivi, caratterizzati da una discreta resa alla macinazione e da un sapore particolarmente intenso.

Art. 3

(Area di produzione)

L'area di produzione delle "Farine di antichi mais" comprende tutti i Comuni della REGIONE PIEMONTE per quanto concerne la produzione della materia prima, ossia della granella e per la molitura (della granella). I Produttori vengono distinti in:

- soci ordinari della provincia di Torino
- Soci ordinari delle altre province Piemontesi
- Soci straordinari o onorari

con diritti e doveri distinti come dall'Art. 6 dello statuto, dal presente disciplinare all' Art. 6 ed altri.



Associazione produttori
di Antichi Mais Piemontesi c\o CRAB
via San Vincenzo 48 10060 Bibiana (TO)

Art.4

(Metodo di ottenimento del prodotto)

Le “Farine di antichi mais” possono derivare:

- Da coltivazioni con metodi convenzionali.
- Da mais coltivati secondo le norme dell’Agricoltura Biologica stabilite dal regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche oppure secondo le norme di produzione stabilite dai disciplinari regionali per l’applicazione del regolamento CE 1257/99. Sulla base del metodo di produzione adottato, le farine, potranno quindi essere certificate come prodotto di agricoltura biologica o vendute come “prodotto

a basso impatto ambientale” e verranno in genere commercializzate ad un prezzo superiore.

Gli antichi mais da polenta vengono seminati tra aprile e maggio. La distanza sulla fila è, indicativamente, di 17-25 cm (ad un investimento superiore non corrisponde un incremento di produzione), mentre tra le file di 75-80 cm.

Sono ammesse irrigazioni di soccorso.

La raccolta avviene a maturazione vitrea. Le modalità di raccolta (mediante trebbiatura o manuale) e di essiccazione (al sole o con essiccatoi a fiamma indiretta) devono tendere al conseguimento delle migliori caratteristiche organolettiche della farina.

La gestione dei parassiti vegetali ed animali differisce a seconda che le produzioni siano biologiche o integrate, e si rimanda a tal proposito ai disciplinari già vigenti in materia.

Art. 5

(Legame con l’ambiente)

I produttori degli ecotipi di mais sopradetti e le particelle catastali su cui avviene la coltivazione, saranno iscritti in appositi elenchi gestiti dall’associazione che si costituirà con un regolamento. Lo stesso avverrà per i mulini trasformatori di tali mais. L’associazione definirà le modalità di iscrizione nei suddetti elenchi e dei controlli di rispondenza al presente disciplinare.



Associazione produttori
di Antichi Mais Piemontesi c\o CRAB
via San Vincenzo 48 10060 Bibiana (TO)

Art. 6

(Confezionamento, etichettatura e commercializzazione.)

Le “Farine di antichi mais” dovranno derivare da macinazione integrale con mulino a pietra prodotte da coltivatori associati.

E’ prevista anche la produzione di fumetto, dove sia possibile prevedere una setacciatura/separazione o una macinazione più fine.

Dovrà essere commercializzata in confezioni etichettate con un’etichetta sulla quale sarà indicata la dicitura “FARINE DI ANTICHI MAIS” con a seguire la specificazione dell’ecotipo in purezza o degli ecotipi presenti nella miscela della farina e la composizione percentuale degli stessi, oltre agli estremi previsti dalle normative vigenti in materia di identificazione del prodotto.

I **Soci ordinari della provincia di Torino** sono autorizzati l’uso del logo identificativo specifico ed univoco della “Farina di antichi mais piemontesi” di cui al successivo art 10. Accanto a tale logo dovrà essere presente il logo del “Paniere dei prodotti tipici della provincia di Torino”.

I **Soci ordinari delle altre province Piemontesi** sono autorizzati all’utilizzo del solo logo identificativo specifico ed univoco della “Farina di antichi mais piemontesi” di cui al successivo art 10

Tali loghi dovranno essere apposti sulle confezioni previste dal presente Disciplinare.

È consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati e nomi aziendali o località dai quali effettivamente provengano le antiche varietà di mais, purché non abbiano significato laudativo.

Art. 7

(origine dei trasformati)

I prodotti trasformati devono derivare da mais antichi: Pignoletto giallo, Pignoletto rosso, Ostenga, Nostrano dell’Isola e Ottofile giallo, bianco, rosso.

Tali Mais vanno coltivati solo da produttori associati Piemontesi con le limitazioni territoriali descritte all’articolo 10 bis dello statuto, e all’art 6 del presente regolamento in particolare: possono essere etichettate con il logo “Paniere dei prodotti tipici della provincia di Torino” a fianco del logo dell’associazione Antichio Mais (vedi art. 10) solo le farine e i trasformati che provengono da materia prima di **soci ordinari della provincia di Torino** definiti dall’articolo 6 dello



Associazione produttori
di Antichi Mais Piemontesi c\o CRAB
via San Vincenzo 48 10060 Bibiana (TO)

statuto; le farine e i trasformati che provengano da materia prima di **Soci ordinari delle altre province Piemontesi** saranno etichettate con il solo logo dell'associazione Antichi Mais.

Art. 8

(caratteristiche dei trasformati)

Possono essere etichettati con i loghi di cui al articolo 6 e 7 del disciplinare, i seguenti prodotti trasformati:

- Farina per polenta
- Ingredienti: 100% farine di antichi mais
- In etichetta vanno specificate le varietà presenti nella farina.

- Farina per pasticceria
- Ingredienti: 100% farine di antichi mais
- In etichetta vanno specificate le varietà presenti nella farina.

- Polenta
- Ingredienti: 100% farine di antichi mais, acqua, sale;

- Paste di Meliga:
- Ingredienti: la parte di farina di mais deve contenere solo varietà antiche integrali macinate a pietra nel rapporto non inferiore al 75% di mais 25% grano 00, fino al 100% di mais antichi;
- Alle farine vanno aggiunti solo: zucchero, uova, burro;
- Ingredienti facoltativi: latte, agenti lievitanti, scorza di limone, vanillina;
- Ingredienti vietati: conservanti, margarina, oli idrogenati, altri aromi, altre farine o fecole.

- Miasse:
- Ingredienti: **esclusivamente 100% farine di antichi mais e acqua.**
- Sono vietati altri ingredienti per l'impasto o grassi e oli per la cottura.
- Le Miasse vanno cotte con i tradizionali strumenti:
- Brandèr: ferro su cui si appoggia la piastra di cottura;
- Fer dij Miasse: piastra rettangolare utilizzata per la cottura;

- Paletta dij Miasse: lunga paletta, dall'estremità arrotondata che serve per stendere la pastella sulla piastra;
- Pane di mais :
- Ingredienti: la parte di farina di mais deve contenere solo varietà antiche integrali macinate a pietra nel rapporto non inferiore al 50% di mais 50% grano 00, fino al 100% di mais antichi;

I trasformatori dovranno associarsi all'Associazione produttori Farine di antichi mais" e potranno utilizzare sulle confezioni la dicitura "prodotto con Farine di antichi mais" ed il logo del prodotto.

Art. 9

(Produzione e moltiplicazione del seme)

Sarà istituita la figura di "agricoltore custode", cui affidare il compito di riprodurre in purezza il seme di ciascuna varietà, secondo gli standard. I campi assegnati alla riproduzione in purezza dovranno distare minimo 300 metri lineari da altre produzioni maidicole ed esserne separati da barriere naturale o artificiali. I campi di riproduzione semente dovranno trovarsi sul territorio della provincia di Torino.

E' previsto un anno di tempo dopo la costituzione dell'Associazione dei produttori di Farine di antichi mais e la registrazione del logo e del disciplinare di produzione per costruire il sistema di produzione delle sementi in purezza.

Art. 10

(Logo)

I



Il logo dell'associazione viene descritto all'articolo 4 dello Statuto.

Art. 11

(Sanzioni)

Il mancato rispetto dello statuto, del regolamento e del disciplinare comporta la decadenza da socio e il divieto di utilizzare il marchio e il logo dell'associazione. Comporta la decadenza da socio anche il giudizio negativo del consiglio sulla qualità del prodotto commercializzato dal singolo socio. La decadenza da socio è sancita dal consiglio e posta in approvazione dell'assemblea, non comporta la restituzione delle quote associative versate dal socio o altre spese da esso sostenute.