

REGISTRO REGIONALE DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE VEGETALI

MAIS QUARANTINO DI SCHEGGIA E COSTACCIARO

SCHEDA IDENTIFICATIVA	
Numero di iscrizione: 101	
Famiglia: <i>Poaceae</i> (R.Br.) Barnhart	
Genere: <i>Zea</i> L.	
Specie: <i>Z. mays</i> L.	
Nome comune della varietà (come generalmente noto): Mais Quarantino di Scheggia e Costacciaro	
Significato del nome comune della varietà Rimanda all'areale tradizionale di coltivazione	
Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui e' utilizzato)	
Dialecto(i) del(i) nome locale(i)	
Significato(i) del(i) nome(i) dialettale(i) locale	
Rischio di erosione (come da regolamento attuativo) Alto	
Area tradizionale di diffusione Area del Monte Cucco	
Luogo di conservazione <i>ex situ</i> Banca del germoplasma regionale di semi di specie erbacee, sezione di Pantalla di Todi (presso 3A-PTA)	
Data inserimento nel Registro 15 luglio 2024	Ultimo aggiornamento scheda 11 febbraio 2026
Ambito locale	Comuni di Scheggia e Pascelupo, Costacciaro
Modica quantità	500 grammi



Conservazione ex situ

Banca del germoplasma regionale di semi di specie erbacee, sezione di Pantalla di Todi (presso 3A-PTA).

Cenni storici, origine, diffusione

Il Mais Quarantino di Scheggia e Costacciaro è stato tramandato da alcuni anziani agricoltori fino ai nostri giorni e oggi è stata recuperata in primo luogo da giovani agricoltori e appassionati che ne hanno iniziato una piccola coltivazione apprezzandone le pregevoli caratteristiche alimentari trasformandola in farina ad uso alimentare o mangiandole arrostiti. Le informazioni raccolte intorno alla varietà sono essenzialmente di carattere antropologico. Quelle di carattere bibliografico (derivanti principalmente da Tesi di Laurea ed articoli scientifici) non permettono di appurare con chiarezza una precisa corrispondenza con la varietà in oggetto, ma sono importanti perché attestano l'esistenza nell'areale di riferimento di una coltivazione di diverse varietà di mais presenti contemporaneamente. Non è escluso pertanto che tra queste fosse all'epoca presente anche la varietà in oggetto. Inoltre, apportano indicazioni valide all'epoca come nel presente, in particolare per quanto attiene alle caratteristiche generali di coltivazione e ad alcuni aspetti legati al flusso di varietà (ibridazione) nell'areale. A tal riguardo, per alcune considerazioni generali sulle varietà di mais coltivate storicamente in Umbria si rimanda alla Scheda del Registro della varietà Mais locale di Norcia, dove queste informazioni sono riportate con dettaglio.

Importanti in questo caso sono invece le testimonianze raccolte direttamente presso alcuni degli anziani agricoltori che hanno conservato la semente continuando a coltivarla fino ad oggi. Il Sig. Aldo Vergari di Costacciaro ricorda che nella sua famiglia si seminava un ettaro, un ettaro e mezzo di mais per l'alimentazione del bestiame, mentre il mais da mangiare in casa (trasformato in farina per polenta o cotto sulla brace del camino) era coltivato in piccoli appezzamenti di qualche centinaio di metri quadri ed il seme nel ricordo era sempre quello (della varietà in oggetto) chiamato a livello locale come "Quarantino". Il Sig. Aldo ricorda poi che un tempo i ranghi erano raggruppati tra loro con dei "solchi" a separarli in quattro parti che nel tempo sono andati via via scomparendo e la spiga si è "chiusa": la spiga è detta "stretta" quando appunto i ranghi sono raggruppati in diverse file tra loro separate. Questo aspetto probabilmente è dovuto all'imbastardimento della tipologia con altre varietà di granturco coltivata nelle vicinanze nel corso degli anni. La cosa è confermata dal Sig. Nando Cardoni, anche lui agricoltore di Costacciaro e conoscente del Sig. Aldo, il quale ha un "suo" quarantino ottofile purtroppo ibridatosi nel tempo con altre tipologie di mais: il suo quarantino ha assunto una colorazione gialla anziché rossastra e in più le glume del tutolo sono rosse mentre un tempo erano bianche.

Tanto il Sig. Aldo quanto il Sig. Nando però sono concordi nell'indicare che alcuni caratteri conservatisi nelle loro spighe, a dispetto dell'ibridazione, sono il ciclo vegetativo di un quarantino, la forma allungata della spiga, i ranghi in numero di otto ed il colore rossastro dei chicchi (a ben guardare caratteri simili a quelli indicati da Bonciarelli nel suo articolo del 1961 per alcune tipologie di mais dell'Umbria settentrionale). Anche lo scambio con i territori delle vicine Marche sono da altri agricoltori stati indicati come area di costante flusso di materiale (sia in ingresso sia in uscita tra le due zone).

Zona tipica di produzione e ambito locale in cui è consentito lo scambio di materiale di propagazione

Sulla base delle informazioni storiche raccolte questa varietà era un tempo diffusa nell'areale del Monte Cucco. L'ambito locale è definito all'interno dei Comuni di Scheggia e Pascelupo, Costacciaro.

Descrizione morfologica

Nella tabella che segue si riportano i caratteri descrittivi della varietà.

Parametro	MAIS QUARANTINO DI SCHEGGIA E COSTACCIARO
Fogliame: intensità del colore verde	Da medio a scuro
Foglia: angolo di apertura tra le foglie e il culmo	Piccolo
Foglia: curvatura delle foglie	Molto ricurve
Pennacchio: epoca di fioritura [in giorni dal 1 luglio]	17±3
Pennacchio: colorazione antocianica alla base delle glume	Lieve
Pennacchio: colorazione antocianica delle antere	Lieve
Pennacchio: angolo tra l'asse centrale e le ramificazioni laterali	Piccolo (25°)
Pennacchio: portamento delle ramificazioni laterali	Da leggermente ricurve a ricurve

Pennacchio: numero delle ramificazioni primarie	6.52±1.34 (medie)
Pennacchio: epoca di comparsa (dalla emergenza alla emissione delle antere)	14.5±1.55
Spiga: epoca di comparsa delle sete (giorni dalla semina)	21±2
Spiga: colorazione antocianica delle sete	Assente
Culmo: pigmentazione antocianica delle radici avventizie	Lieve
Foglia: pigmentazione antocianica della guaina	Assente
Pennacchio: lunghezza (cm) dell'asse centrale dall'apice alle ramificazioni laterali	23.6±2.98 (corto)
Pennacchio: lunghezza (cm) dell'asse centrale dall'apice alle ramificazioni superiori	36.97±5.17 (lungo)
Pianta: lunghezza (pennacchio incluso) (cm)	156.09±29.34
Pianta: rapporto altezza dell'inserzione della spiga più alta/lunghezza pianta	43% (piccolo)
Foglia: larghezza (cm) del lembo (foglia della spiga superiore)	8.99±1.45 (da molto stretta a stretta)
Spiga: lunghezza (cm)	13.65±3.55 (da molto corta a corta)
Spiga: diametro (cm)	2.94±0.94 (molto sottile)
Spiga: forma	Cilindrico conica
Spiga: numero file di grani	7.52±2.07 (molto pochi)
Spiga: tipo di cariosside	Vitreo
Spiga: colore della corona della cariosside	Giallo
Spiga: colore del dorso della cariosside	Bianco
Spiga: colorazione antocianica delle glume del tutolo	Assente

Caratteristiche agronomiche

Si tratta di una varietà adattata alla coltivazione in alta collina. Il ciclo di coltura, in base alle informazioni storiche raccolte ed alle prove preliminari condotte in campo, ricade nella classe FAO 400-500, quindi un Mais medio-precoce/medio in grado di completare il ciclo vegetativo in circa 100-120 giorni.

È un mais a taglia media, con piante a forma piramidale (foglie grandi in basso che vanno riducendosi in numero e dimensioni procedendo verso la sommità). Presenta una (a volte due spighe).

Per il controllo di alcune fitopatie, come il carbone (*Ustilago maydis* (DC) Corda), alcuni agricoltori hanno adottato il seguente metodo che sembra aver dato dei buoni risultati visto la minore o nulla incidenza della malattia negli anni successivi alla prima comparsa: una volta preparata la terra e aperto i solchi si fa un trattamento con rame solfato alla dose di 6gr/l, si semina e si ripete l'operazione. Il trattamento viene ripetuto una volta che le piantine sono germinate ed iniziano a crescere. Al contempo vengono estirpate e distrutte tutte le piante che mostrano sintomi di comparsa della malattia.

Caratteristiche tecnologiche e organolettiche

Nella tabella che segue si riportano le analisi nutrizionali eseguite nel 2025 su tre campioni: il primo riferito alla coltivazione in un campo di prova a Gubbio per la costituzione di una popolazione evolutiva (dove la varietà Quarantino di Scheggia e Costacciaro rappresenta una delle linee parentali) e le altre due alla coltivazione della stessa varietà *on farm* nel Comune di Scheggia. Il diverso grado di umidità di questi ultimi due campioni è legato alla necessità di posticipare la semina per via delle condizioni microclimatiche del sito.

PARAMETRI	U. M.	Coltivato a Gubbio	1- Coltivato a Scheggia	2- Coltivato a Scheggia
Umidità	g/100g	15,34	33,61	38,26
Proteine (sost. azotate totali)		9,45	5,6	6,28
Grassi totali		4,91	4,63	2,1
Carboidrati totali		60,94	48,07	44,79

Zuccheri		2,21	2,27	2,38
Ceneri		1,7	0,85	0,96
Fibra alimentare		7,66	7,24	7,61
Amido	%	42,1	32	33,8
Ferro	mg/Kg	18	9	11
Potassio		5060	2287	2707
Fosforo		3875	1815	2195
Calcio		54	15	20

Utilizzazione gastronomica

Mais per il consumo umano con il quale si era soliti ottenere farina per polenta e altre preparazioni; utilizzato anche per essere mangiato arrostito sulla brace.

Progetti specifici

Bibliografia di riferimento

Bonciarelli F. Studio agronomico comparato delle popolazioni umbre di Mais. Maydica VI, 1961: 35-61.