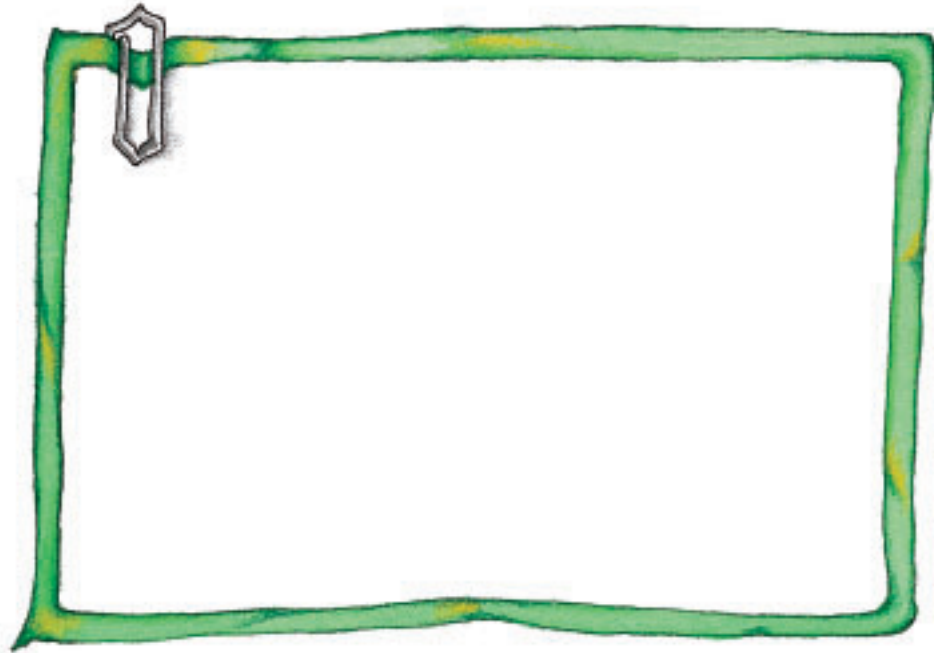


il Mais

È arrivato dall' America

Il mais o granoturco in Italia viene chiamato anche frumentone o granone. È una pianta molto antica ma in Europa abbiamo dovuto aspettare che Cristoforo Colombo andasse in America per conoscere i chicchi dorati. Il mais che coltiviamo oggi nei nostri campi è diverso da quello che fu portato dall'America perché, con tecniche particolari, l'uomo ha cercato di ottenere piante più resistenti con frutti più abbondanti.



Osserva la pianta di mais e incolla o disegna nella casella:
radice, fusto, foglia, pannocchia, brattee, filamenti, tutolo, pennacchio, chicchi.

Dal seme al frutto



I semi di granoturco vengono seminati nel campo nei mesi di marzo- aprile quando il terreno è umido e tiepido. Se il terreno è proprio adatto il seme germina velocemente prima che grillo- talpe, larve di maggiolino o altri parassiti sotterranei rosicchino i semi. Quando tutto va bene, dopo una settimana, il rivestimento del chicco si rompe per lasciare uscire la radichetta e la piumetta. Passano i giorni e spuntano altre radici e la piumetta si allunga. Dopo un mese spunta la terza foglia e le piantine, ben allineate, sono già visibili nel campo.

Il fusto si alza, si allunga e si irrobustisce e crescono altre foglie. Le foglie ancora tenere possono essere attaccate dagli insetti che vivono fuori dal terreno.

In luglio compare sulla sommità della pianta il pennacchio, il fiore maschile. A metà del fusto si presenta la pannocchia, il fiore femminile. Quasi sempre c'è una sola pannocchia, a volte due, solo nelle piante che producono mais da "pop corn" si possono contare sette o otto piccole pannocchie.

Le piante ricevono il calore e la luce del sole per tutta l'estate. I chicchi continuano ad accumulare sostanze nutritive. Se una forte grandinata non rovina tutto, a settembre - ottobre si controlla se la maturazione è completa. Il chicco dovrebbe essere diventato giallo e brillante e il tutolo abbastanza asciutto. Il coltivatore prende un seme e cerca di scalfirlo con un'unghia, se il seme resiste e l'unghia non lascia alcun segno è proprio tempo di raccolta.

Assegna il titolo corretto ad ogni sequenza della pagina precedente:
GERMINAZIONE - FIORITURA - LEVATA - MATURAZIONE

Tante attenzioni

Forse tanti, tanti anni fa la pianta del mais è cresciuta selvatica ma da tanto tempo cresce solo grazie alle cure e all'aiuto dell'uomo.

Il coltivatore prepara il terreno, lo concima e interra il seme al momento opportuno.

Insieme alle piantine di mais però, in un terreno reso così ospitale, crescono anche altre erbe che possono soffocare il mais e togliergli acqua.

I semi di queste erbe, che cercano di vivere con o al posto del mais, sono molto resistenti e, forse nascosti nella profondità del terreno, aspettano un aratro per salire dove la germinazione è possibile.

Queste erbe vengono chiamate "malerbe" e si cerca di non permettere la loro crescita con la sarchiatura eseguita a mano con la zappa o con delle macchine che però non liberano lo spazio fra una pianta di mais e l'altra.

Per risolvere il problema si ricorre a prodotti chimici erbicidi che fanno molto discutere.

Alle piantine bisogna assicurare l'umidità necessaria e allora si procede con il rincalzo e l'irrigazione.



Colora le erbe



La raccolta

A settembre-ottobre, quando è più facile che piova, è tempo di raccolta.

Le pannocchie vengono staccate dal fusto (spannocchiatura), liberate dalle brattee (scartocciatura) e i chicchi vengono tolti dal tutolo (sgranatura).

I chicchi dorati scivolando uno sull'altro e cadendo dall'alto producono un sonoro ticchettio.

Ormai tutte le operazioni vengono eseguite da una sola macchina che permette di portare dal campo i sacchi pieni di granoturco.

La parte restante della pianta viene utilizzata solitamente come concime per il terreno.

***Con le brattee e i tutoli possiamo divertirci a costruire con fantasia.
Prova anche tu a costruire l'ape aiutandoti con i disegni in sequenza:***



Non solo pop-corn

Dalla macinatura più o meno completa dei chicchi di mais si ottengono farine più o meno grossolane che vengono largamente utilizzate come cibo per gli animali degli allevamenti (maiali, bovini, polli...).

La farina gialla molto fine, in parti molto modeste, serve all'uomo per preparare squisite polente o come ingrediente nell'impasto di dolci o biscotti.

Solo dalle pannocchie di una varietà di mais si ottengono i chicchi che danno i pop-corn.

Cerca etichette di prodotti alimentari o inserti pubblicitari dove compare il mais da incollare nello spazio accanto.



Descrivi la polenta:

Fumante

Morbida

