Giovedì 25 gennaio 2024

Il prof. Giovanni Favero al ristorante Belvedere

“Fame e polenta: il granoturco dallo Yucatan al Veneto”.

Cita Carlo M. Cipolla il presidente E. Marin nel presentare il relatore di questa sera, Giovanni Favero, nostro socio e professore di storia economica a Cà Foscari. Anche Carlo Cipolla fu docente in quella università prima di insegnare alla Normale di Pisa e negli USA. Ma l'accostamento tra il grande storico (morto nel 2000) e il nostro Giovanni viene spontaneo ricordando il semiserio libricino di Cipolla “Allegro ma non troppo”. Là il racconto del pepe, parodia della storia economica e sociale medievale partendo proprio dalla scarsissima reperibilità del pepe in Europa dopo la caduta dell'Impero romano e la temporanea fine dei commerci con l'oriente. Qui nelle slide di Favero il racconto del mais dal medio Evo ai giorni nostri “Fame e polenta: il granoturco dallo Yucatan al Veneto”. Da una parte la caduta dell'Impero romano, riconducibile all'utilizzo del piombo come metallo per i manufatti casalinghi che portò alla sterilità la classe dirigente romana, che non seppe rinnovarsi e quindi opporsi alle orde barbariche, e di come la fine dei commerci con l'oriente abbia causato penuria dell'afrodisiaco pepe nella dieta medievale. Mentre nel racconto di Favero della storia economica del mais e degli effetti sociali della sua introduzione nell'agricoltura e nell'alimentazione nell'arco degli ultimi quattro-cinque secoli spicca la micro storia della pellagra, malattia quasi esclusivamente veneta, causata da una dieta di sola polenta.

Fame e polenta

Il granturco dallo Yucatàn al Veneto

Giovanni Favero

Rotary Club Bassano Castelli

25 gennaio 2024

Le conseguenze economiche (e sociali) del mais: un viaggio intorno al mondo

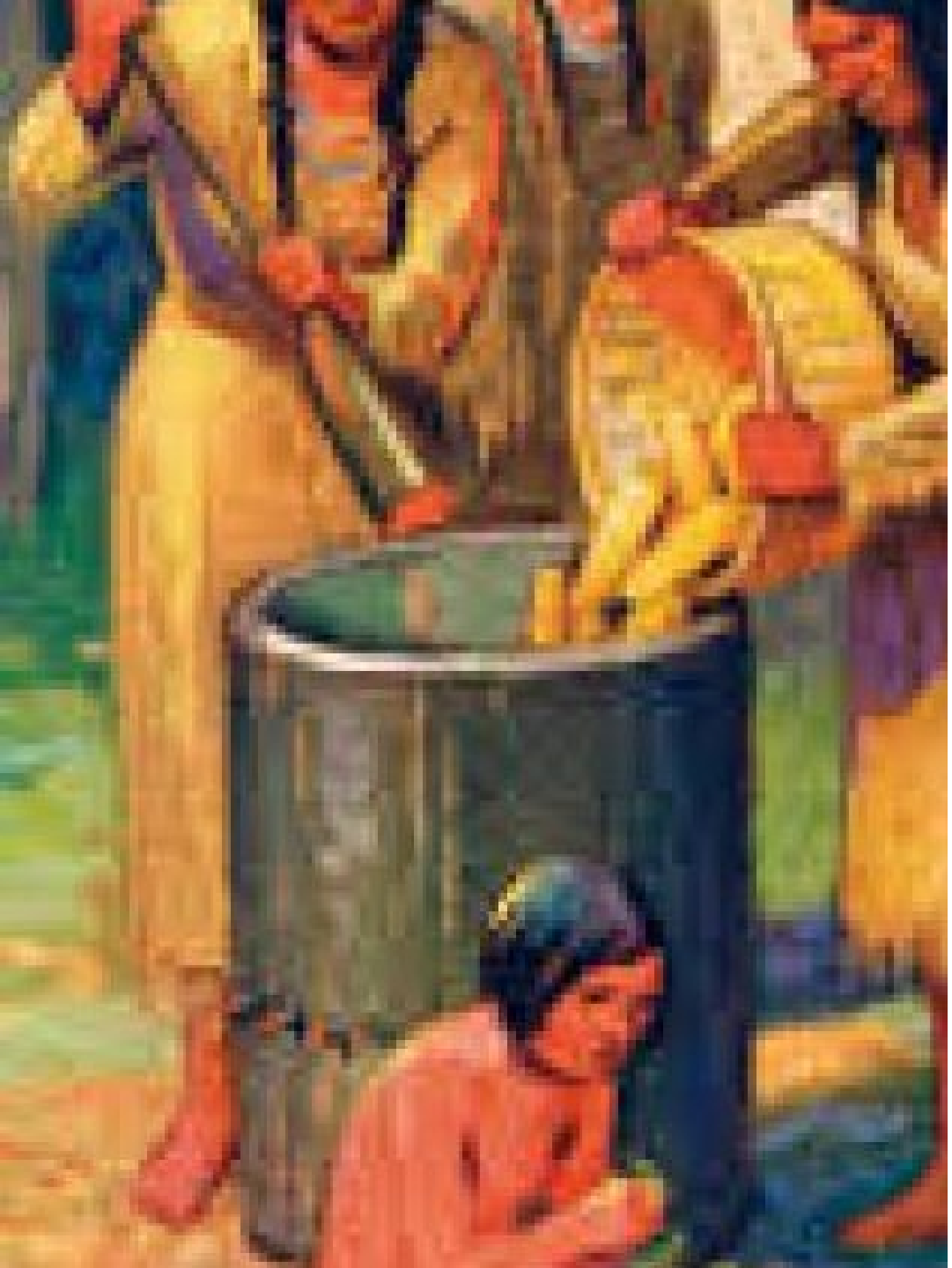
- Originario del **Messico** (Oaxaca, Zapotechi)
  - Cereale autoimpollinante, di facile selezione, adattabile a ecosistemi diversi, resistente alle malattie, coordinabile con altre colture e ad alta resa
  - Vitamina PP (Pellagra Preventing), niacina, presente ma non assimilabile
- Diffusione a partire dal ‘500 in area **Mediterranea**
  - Viene usato per aumentare la produzione per il mercato senza aumentare la produttività
- Trapiantato dai Portoghesi in **Asia** già a metà ‘500
  - contribuisce alla rivoluzione agricola cinese, consentendo la colonizzazione delle aree interne

da 9000 anni fa

Coevoluzione del mais e delle civiltà umane in Mesoamerica

Pannocchie multiple, più grandi e con minore rivestimento

Prima “domesticazione” nella **valle di Tehuacàn**, poi Olmechi, e soprattutto Maya (Yucatàn)



Il Nixtamal

Le popolazioni precolombiane facevano bollire il mais in una soluzione di acqua e calce,

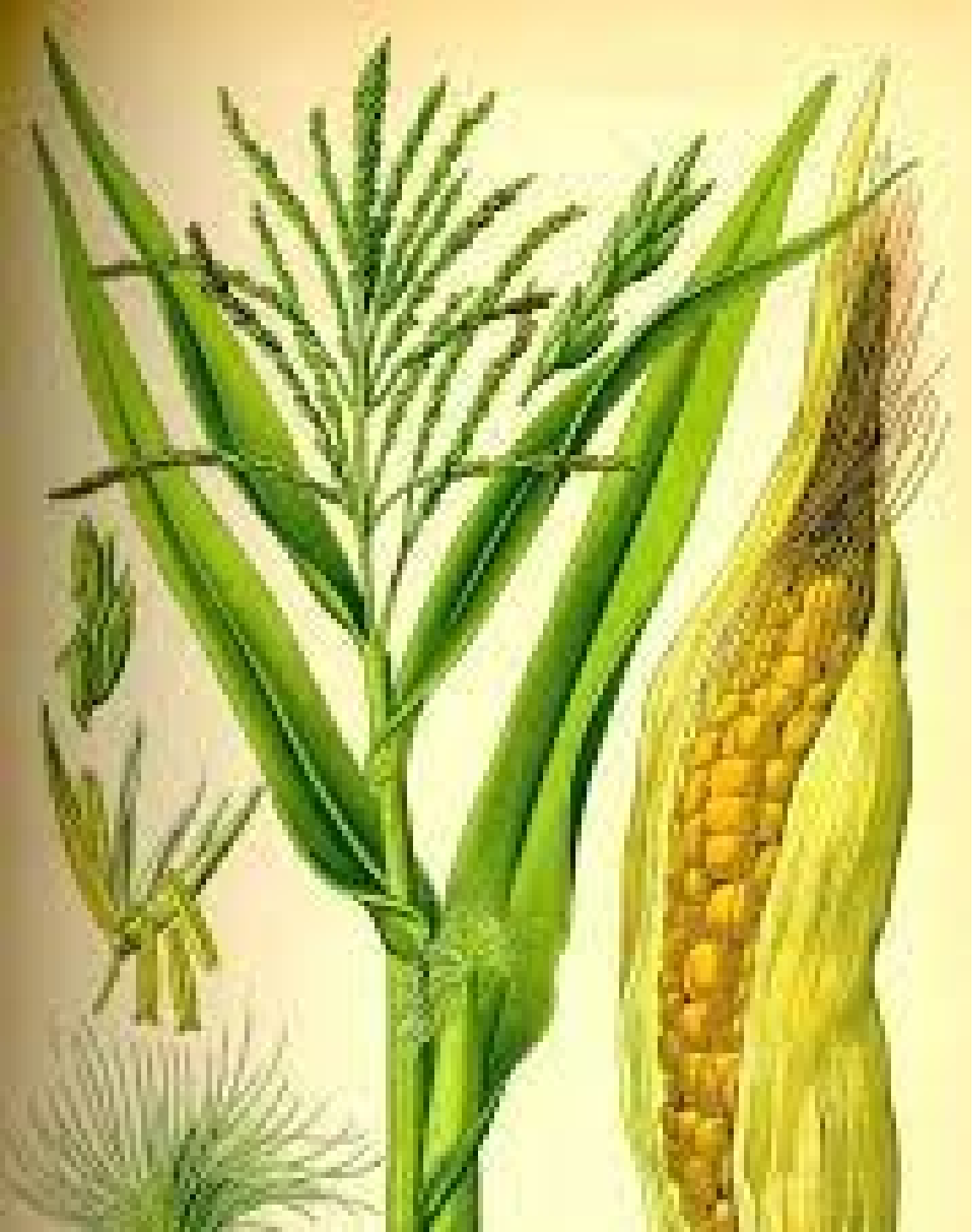
rendendone assimilabili le capacità nutritive (vitamina PP e minerali).

- Ancor oggi usato nelle tortillas

La scoperta

Il mais viene trapiantato in Europa già da Cristoforo Colombo nel 1493

ignorando tuttavia completamente le modalità con cui veniva consumato nelle aree di origine



Nell’Europa mediterranea

Il mais si diffonde in Spagna, nella Pianura Padana e nei Balcani

Inizialmente coltivato negli orti dai contadini o come mangime per gli animali (pollame)

La coltivazione estensiva a partire dal ‘700

Carestie dovute ad aumento della popolazione nel ‘700 (fine del ciclo della peste)

Sostituzione di miglio, orzo e segale con il **mais** come base dell’alimentazione contadina,

consumato sotto forma di POLENTA

Mangiare polenta fa scendere il prezzo del pane

Nei nuovi contratti agrari ai *contadini* viene fissato un **affitto in grano più alto** per lo stesso terreno,

perché si allarga la parte destinata alla coltivazione di **grano** e si restringe quella destinata all'**autoconsumo**,

grazie alle più alte rese del granturco.

Di conseguenza, sullo stesso terreno **si produce più grano**, aumenta l'offerta e cala il prezzo del *pane in città*

Patient photographs of Francesca C., taken upon her admission to San Clemente in 1881, 1884, 1887 and 1889

Fotografie della paziente Francesca C., scattate al suo ingresso a San Clemente nel 1881, 1884, 1887 and 1889

I contadini mangiano solo polenta

L'alimentazione contadina si riduce nel corso del '700 sempre più alla sola polenta di mais,

con conseguente diffusione della **pellagra**,

malattia che produce desquamazione della pelle, diarrea e se trascurata porta alla demenza

La pellagra, malattia misteriosa

Le cause della diffusione della pellagra restano ignote fino all'inizio del '900,

anche se vengono presto imputate, erroneamente, al fatto di mangiare granturco guasto.

In realtà l'assunzione di altri alimenti assieme al mais, come il latte nella polenta (Lombardia), consente di evitare la malattia

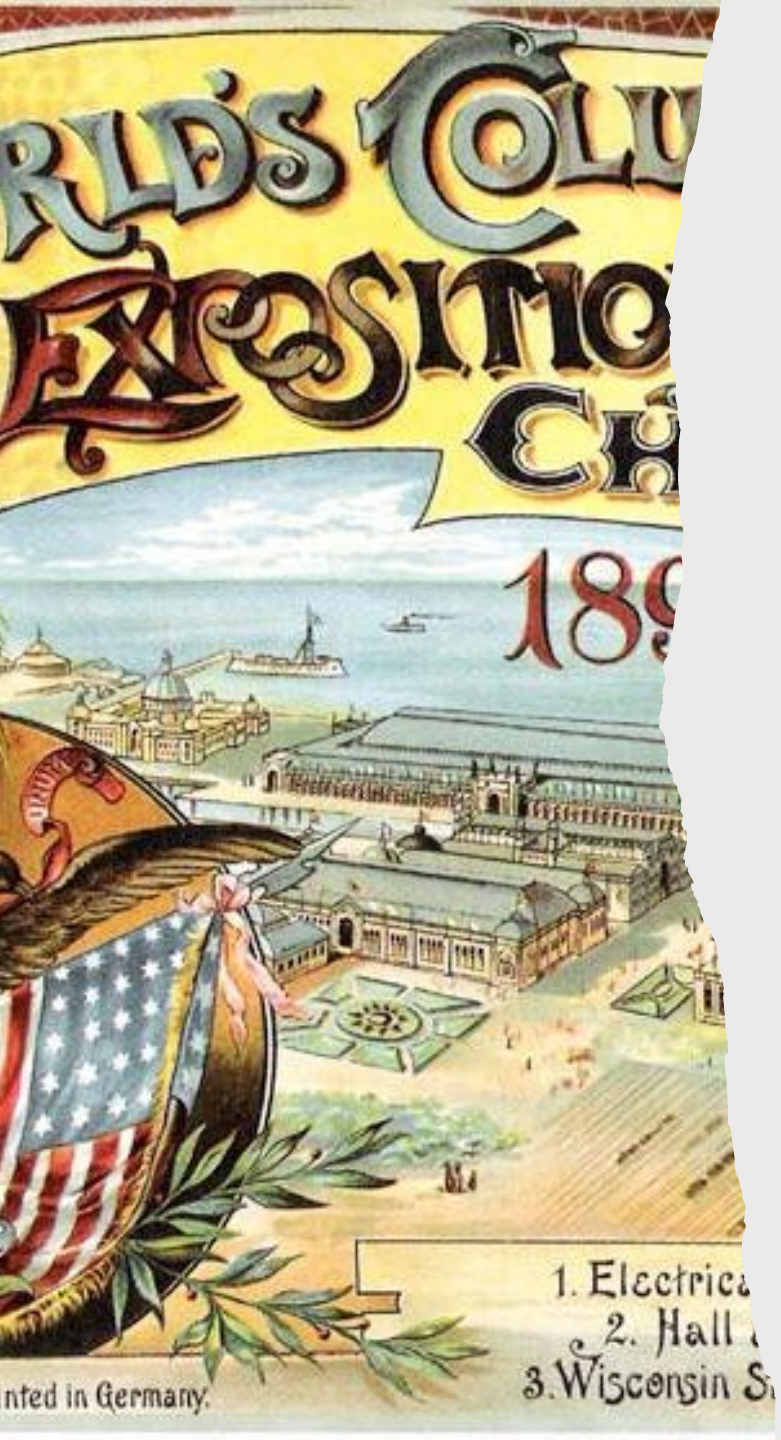
Pellagra come malattia dell'agricoltura povera (priva di animali da latte e da tiro), come quella veneta fino a tutto l'800

Il mais in Oriente

Il mais fu introdotto dai Portoghesi, via Brasile, sia in Africa (Congo 1560) che in Asia (Cina 1565, Giappone 1573).

In Cina, consente di mettere a coltura le aree marginali e più aride, dove era impossibile la coltivazione del riso, sviluppando **varietà molto resistenti**

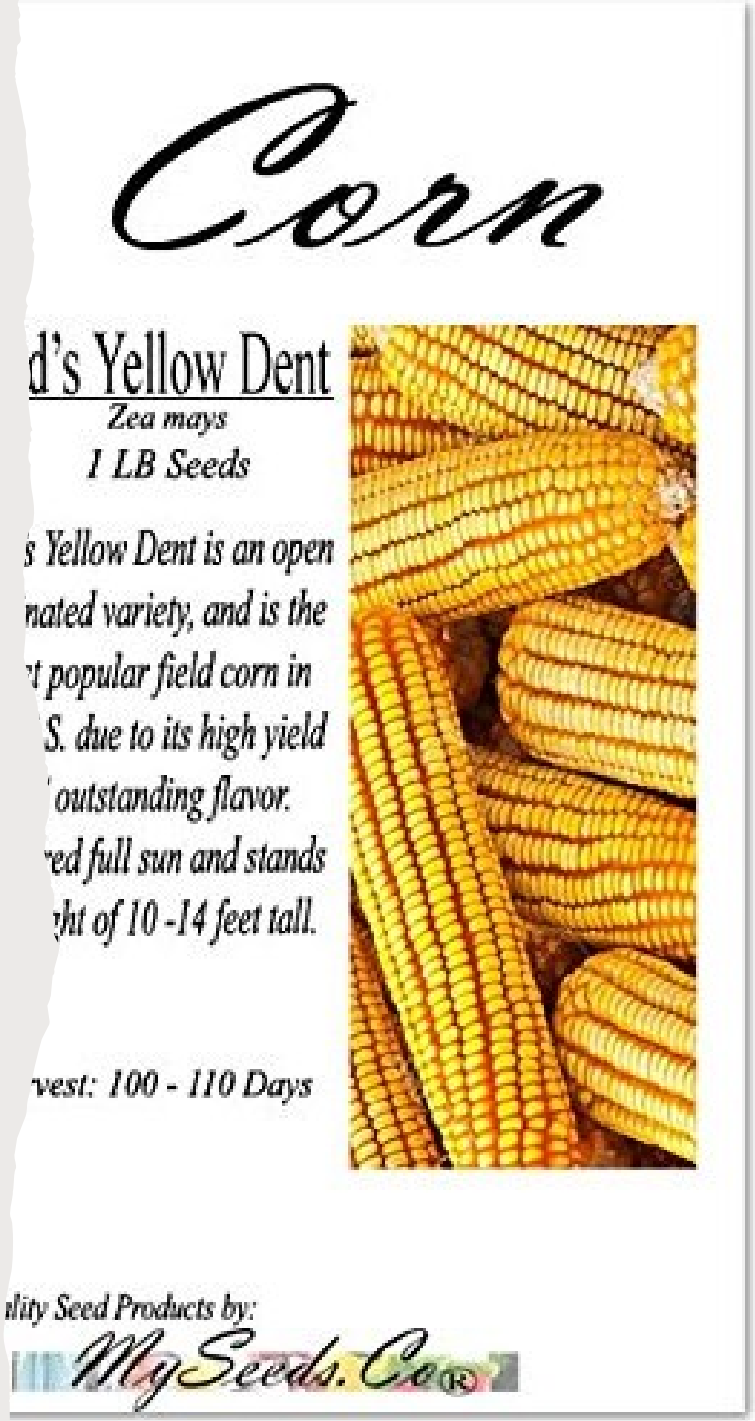
Nell’alimentazione cinese il suo consumo è sempre affiancato ad altri alimenti



Nuove ibridazioni

Il mais Yellow Dent, la varietà più produttiva al mondo, è stata sviluppata per ibridazione da James L. Reid in Illinois nel 1846, incrociando un granturco rosso "Johnny Hopkins“ con altre varietà.

Diffusa a partire dal 1893, quando vinse un premio all’Expo di Chicago, questa varietà è oggi la più diffusa.



Buon appetito

Le conseguenze economiche (e sociali) del mare: un viaggio intorno al mondo
Originario del Mandalay (Chinese, Burmese) Canada, successivamente, al fiume Yukon, nella regione di Dawson Creek, nella provincia della Columbia Britannica.
Ultimo XX Secolo Alluvione nella regione, proprio che non si verificava
Dal Mandalay fino ad 1000 km di distanza
Fiume sale del protezione e Dawson Creek, nella provincia della Columbia Britannica
Tragedia del Pompeiano di Alto grado e sulla Terra
Alluvione della Andorra spinta, causa, conseguenze e ripercussione sulla sua storia