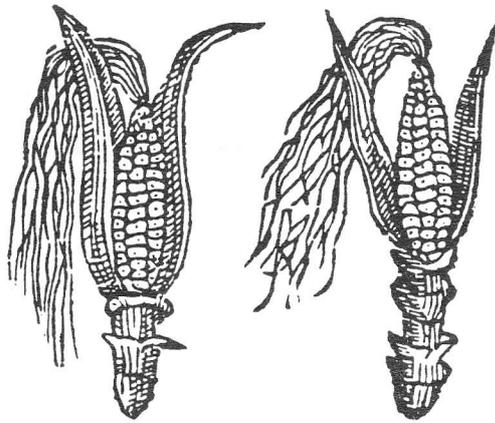


del fusto per ricavarne zucchero. Il midollo zuccherino di questa pianta era utilizzato in Cina per produrre alcool.

In Europa il sorgo è sempre stato considerato un cereale minore ed il suo impiego in campo alimentare non era particolarmente apprezzato dai ceti abbienti (D): *Del seme fanno i villani farina: & di quella pane assai zotico*. Aveva impiego medicinale come emostatico e costrittivo: *Fasene un medicamento per il gozzo... Bevuto in vino rosso, od in latte di capra ferma tutti i flussi del ventre... Et vagliono ancora alla dissenteria, & à i flussi del corpo*.

Granturco

Mais, grano d'India
Zea mays L. (8)
 Fam. *Graminaceae*



Il mais è una pianta erbacea annuale di provenienza centro-americana. È quindi di particolare rilievo la sua rappresentazione, più volte ripetuta nei festoni, considerando il brevissimo lasso di tempo intercorso (circa 20 anni) fra l'introduzione di questa pianta in Europa e l'esecuzione degli affreschi (Figg. 3.2 e 3.3). Tale documento iconografico è inoltre precedente rispetto a quello dell'erbario di Leonardo Fuchs, stampato a Basilea nel 1542, che viene normalmente considerato come la prima illustrazione del mais in Europa (vedi par. 2.3.2). Le altre riproduzioni del mais, a ridosso della sua introduzione in Europa in altri soggetti artistici, sono tutte successive. A parte gli affreschi delle Logge Vaticane, opera di poco successiva dello stesso Giovanni da Udine, ricordiamo a Venezia le sculture di uno dei portali lignei del Palazzo Ducale e soprattutto gli affreschi di Palazzo Grimani, nei quali è riprodotta l'intera pianta, entrambi datati intorno alla metà del '500.

Rispetto all'etimologia dei suoi nomi volgari, ricordiamo che mais deriva dal termine *mahiz*, con cui la pianta veniva chiamata ad Haiti. L'epiteto di granturco, che ha dato luogo a numerosi equivoci circa la sua reale provenienza anche nella comunità scientifica, può avere di-

verse spiegazioni. Può essere infatti ricondotto all'uso frequente di chiamare "turco" tutto ciò che era esotico, oppure ad una confusione nomenclaturale, non certo possibile su base di un'affinità morfologica, con il grano saraceno (*Fagopyrum esculentum* Moench, Fam. *Polygonaceae*). Altre spiegazioni possono derivare da una somiglianza fra la "barba" della spiga (cioè il ciuffo di stili neri) e la barba (o meglio, baffi) dei Turchi, o infine un riferimento al vigore della pianta, analogamente all'espressione "forte come un Turco" (DC).

A proposito della sua origine Matthioli ricorda: *Puossi ragionevolmente connumerare fra le spetie del Grano, quello, che malamente chiamano alcuni Formento Turco, per essersi portato dalle Indie occidentali, & non d'Asia, ne di Turchia, come crede il Fuchsio. Di questo ne sono state portate à noi quattro sorti differenti solamente nel colore della granella. Imperoche di rosse porporeggianti, di nere, di gialle, & di bianchicce ve ne sono*.

La rappresentazione di questa e delle altre piante americane non può essere considerata quindi come testimonianza di usi alimentari o medicinali a quel tempo consueti, ma soprattutto come elemento simbolico del potere del ricco committente e come testimonianza della enorme varietà del mondo naturale (vedi par. 2.4).

Il mais rivestiva invece un ruolo fondamentale nell'alimentazione delle popolazioni americane dalla regione della Plata fino agli attuali Stati Uniti. Lì aveva, analogamente al grano nella cultura greca e romana, anche un significato sacrale. Così nelle sepolture Incas sono state trovate più volte spighe e grani di mais e a Cuzco le vergini del sole preparavano del pane di mais per i sacrifici. Abbiamo già ricordato che la loro dea delle messi e della vegetazione portava il nome di questa pianta (DC).

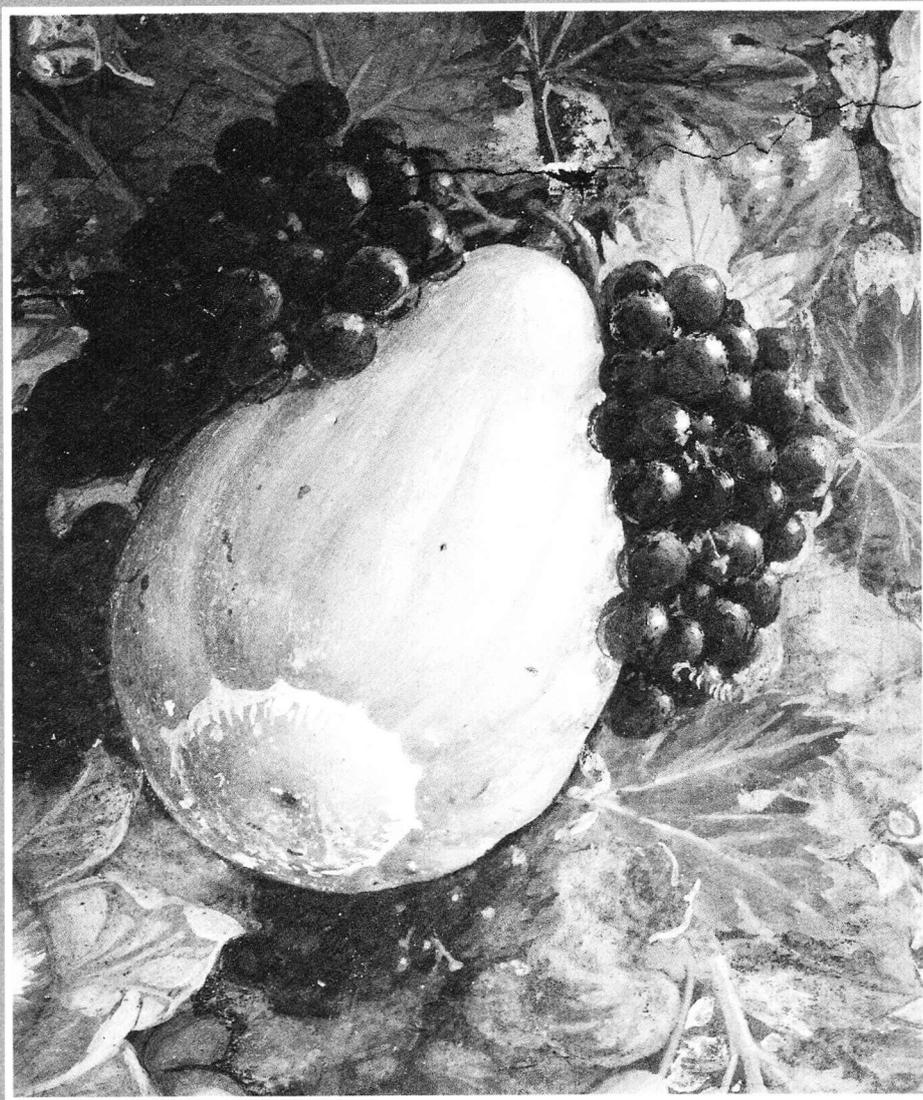
Il mais fu una delle prime piante importate da Colombo già dal primo viaggio e si stima che a quei tempi gli Amerindi ne avessero già selezionate 300 razze principali. La derivazione di questa specie sembra da ricondurre a fenomeni di mutazione e introgressione (forma di ricombinazione genetica) a partire dal teosinte (*Euchlaena mexicana*) (Simpson e Conner-Ogorzaly, 1986).

Arrivato in Spagna, raggiunse rapidamente le altre nazioni europee. Documenti storici testimoniano che a partire dal 1554 furono avviate in Italia coltivazioni su larga scala nel Polesine e nella piana dell'Adige a sud di Verona (Marini Bettolo, 1981). Nel Veneto ed in generale nei paesi della pianura padana, il granturco ha costituito una fonte alimentare di base, se non addirittura quasi esclusiva, determinando in questo caso gravi malattie quali la pellagra. Questa, ampiamente diffusa in passato in quelle regioni, è da attribuire alla carenza nel mais della vitamina PP o niacina.

A testimoniare l'impiego alimentare di questo cereale in Europa già dalla seconda metà del '500 ricordiamo (D): *Fa la farina bianca, della quale si fa bel pane, la sostanza del quale è più grossa, & più viscosa del nostro. Et però si giudica ch'il suo nudrimento, sia più grosso, & che però possa facilmente oppilare. Fanno di questa farina i contadini le polente, & le*

Giulia Caneva

il Mondo di Cerere nella Loggia di Psiche



*Piante dal Vecchio Mondo e dall'America
Affreschi di Giovanni da Udine
Villa La Farnesina
Accademia Nazionale dei Lincei*