

## EL BLAT DE MORO

**El blat de moro, *Zea mays***, és una planta de la família de les gramínies el nom de la qual, d'origen indi-caribeny, significa literalment "allò que sustenta la vida". Així és en el cas de milions de persones de Llatinoamèrica i Àfrica que tenen en el blat de les Índies el seu principal aliment.

Cuit, al caliu, guisat, macerat, torrat, mòlt, el blat de moro pot preparar-se de moltes maneres. Segons la molta del gra s'obté sèmola o farina, amb la qual s'elaboren *tortas*, galetes o sopes. Si se'n suprimeix el germin, amb el gra mòlt molt fi, s'obté la maizena, que s'empra en la preparació de salses i en rebosteria. A més, el blat de les Índies és utilitzat en la indústria alimentària per a la producció de midó, proteïnes, olis, begudes alcohòliques i edulcorants i, des de fa pocs anys, s'utilitza també en la fabricació de combustibles.

Entre les varietats d'aquesta planta destaquen el blat de moro dolç, el dentat, l'amilàcia, el cristal·lí i el blat de moro esclafidor, que és l'indicat per fer crispetes, que ja preparaven les cultures preincaiques en recipients de fang.

Segons la mitologia maia i asteca, el blat de moro fou el material amb el qual es formà el primer home. A Mèxic, on s'han trobat indicis de la domesticació del seu cultiu de fa uns 10.000 anys, hi perviu la significació espiritual i cultural, i continua essent l'aliment bàsic. Més de la meitat de les famílies pageses mexicanes el produeix per a consum propi, i s'estima que al voltant del 35% de la producció de blat de moro mai no arriba al mercat.

Avui en dia, la producció d'aquesta planta a l'Amèrica Central es debat entre sucumbir als dictats d'una agricultura amb finalitat comercial o continuar amb el seu cultiu mil·lenari. El blat de moro modificat genèticament posa en perill la diversitat i la puresa genètica del blat nadiu. Durant generacions, les comunitats indígenes han cultivat el blat de moro seleccionant les llavors per millorar les seves collites i desenvolupant varietats segons les necessitats climàtiques i els usos culinaris. El moviment pagès En Defensa del Maíz, que agrupa milers de camperols maies, adverteix que el desplaçament del blat de moro nadiu per cultius més rendibles afectaria profundament la cultura i la manera de viure de les comunitats pageses indígenes.



FAO / R. Jones / Bolívia

## EL MAÍZ

**El maíz, *Zea mays***, es una planta de la familia de las gramíneas cuyo nombre, de origen indio caribeño, significa literalmente "lo que sustenta la vida". Así es en el caso de millones de personas de Latinoamérica y África que tienen en el maíz su principal sustento.

Cocido, asado, guisado, macerado, tostado, molido, el maíz puede prepararse de muy diversas formas. Según la molienda del grano se obtiene sémola o harina con la que se elaboran tortas, galletas o sopes. Si se suprime el germin, con el grano molido muy fino, se obtiene la maizena que se emplea en la preparación de salsas y en repostería. Además, el maíz es utilizado en la industria alimentaria para la producción de almidón, proteínas, aceites, bebidas alcohólicas y edulcorantes y, desde hace pocos años, se usa también en la fabricación de combustibles.

Entre las variedades de esta planta destacan el maíz dulce, el dentado, el amilácea, el cristalino y el maíz reventador, que es el indicado para obtener palomitas de maíz, que ya preparaban las culturas pre-incaicas en recipientes de barro.

Según la mitología maya y azteca, el maíz fue el material con el que se formó al primer hombre. En México, donde se han hallado indicios de la domesticación de su cultivo de hace unos 10.000 años, pervive su significación espiritual y cultural, y continúa siendo el alimento básico. Más de la mitad de las familias campesinas mexicanas lo produce para consumo propio, estimándose que alrededor del 35% de la producción de maíz nunca llega al mercado.

Hoy en día, la producción de esta planta en América Central se debate entre sucumbir a los dictados de una agricultura con fines comerciales o continuar con su cultivo milenario. El maíz modificado genéticamente pone en peligro la diversidad y la pureza genética del maíz nativo. Durante generaciones, las comunidades indígenas han cultivado el maíz seleccionado las semillas para mejorar sus cosechas y desarrollando variedades según las necesidades climáticas y los usos culinarios. El movimiento campesino En Defensa del Maíz, que agrupa a miles de campesinos mayas, advierte que el desplazamiento del maíz nativo por cultivos más rentables afectaría profundamente a la cultura y al modo de vida de las comunidades campesinas indígenas.