



Promosso da



Le Muse News

# *Storia della diffusione del miglio*

*Sara Fresi*

PARTNER



MEDIA PARTNER



CON LA COLLABORAZIONE DI



PARTNER ISTITUZIONALI



Attività di ricerca presentata da Sara Fresi, editrice e direttrice responsabile del  
quotidiano web

**LE MUSE NEWS**

Si ringrazia **ASviS** (Alleanza Italiana per lo Sviluppo Sostenibile) per aver valutato positivamente  
l'iniziativa e averla inserita nel calendario del **Festival dello Sviluppo Sostenibile 2023**.

Pubblicato in data 12 Maggio 2023 sul quotidiano web [www.lemusenews.it](http://www.lemusenews.it)

Questo documento si inserisce all'interno del *Festival dello Sviluppo Sostenibile edizione 2023* di ASviS. E' una grande iniziativa utile a sensibilizzare e mobilitare la società sui temi della sostenibilità economica, sociale, ambientale e istituzionale e contribuire all'attuazione dell'*Agenda 2030* dell'*O.N.U.*, sottoscritta nel 2015 da 193 Paesi.

L'attività di ricerca dal titolo "Storia della diffusione del miglio", già inserita nel calendario degli eventi di *2023 Anno Internazionale del Miglio (IYM 2023)* coordinato dalla *F.A.O.*, ha l'obiettivo di argomentare ai giovani, e non solo, l'importanza storica di questo cereale in grado di soddisfare il fabbisogno nutrizionale di miliardi di persone.

Le colture di miglio sono originarie dell'Asia e dell'Africa; di questo cereale comunità locali ne fecero un largo uso domestico e, nel tempo, si è diffuso in altre aree del mondo. Anche il sorgo ha avuto origine nell'Africa nord-orientale, dove l'uso domestico è avvenuto circa 5.000 - 8.000 anni fa. La più grande diversità di sorgo coltivato e selvatico si trovava in quella parte dell'Africa. La seconda area di origine del sorgo è il subcontinente indiano, dove sono state rinvenute coltivazioni precoci di cereali che risalgono a circa 4.500 anni fa.

L'addomesticamento del miglio perlato avvenne nell'Africa centro-settentrionale nel Sahel intorno al 4500 a.C. Attualmente tale varietà di miglio continua ad essere abbondantemente coltivato nell'Africa occidentale. È anche ampiamente raccolto nell'Africa orientale e meridionale e nelle zone semiaride e aride dell'India. Esso ha avuto origine nell'Africa occidentale e la più antica testimonianza archeobotanica della coltivazione del miglio perlato è stata trovata in Mali e datata al 2500 a.C. circa.

Il miglio indiano, detto anche finger millet, è un cereale addomesticato di origine africana diffusi dalla preistoria in Asia; a volte indicato anche come rahi (nome diffuso in India) o dagusa (in Etiopia). Sebbene la specie progenitrice selvatica (detta Eleusine africana Kennedy - O'Byrne) sia ben consolidata, l'ubicazione e l'area di origine africana di questa specie in cui è stata coltivata rimane poco chiara. Uno studio genetico limitato ha suggerito che le colline della Tanzania occidentale potrebbero essere la regione di origine, mentre molti botanici hanno indicato gli altopiani dell'Etiopia. Dal punto di vista ecologico è considerato originario di un ambiente montano e, come coltura, è più diffuso nelle zone collinari, al di sopra di 900 metri circa.

Esso può essere coltivato nelle pianure in Africa e anche in India. In Asia le specie montane, particolarmente diffuse nell'Himalaya dall'India al Nepal e alla Cina meridionale, sembrano essere un adattamento secondario. Il miglio indiano è un po' meno resistente rispetto ad altre varietà, preferendo terreni più ricchi e umidi, ma possiede eccezionali vantaggi di conservazione. Questi chicchi vengono raramente attaccati da parassiti o si deteriorano durante lo stoccaggio e viene comunemente segnalata una durata di conservazione fino a un decennio. Spesso è il primo raccolto nelle rotazioni della coltivazione a turni o il secondo raccolto dopo il riso, poiché non cresce bene su terreni impoveriti come accade con altri tipi di miglio. Mentre può essere trasformato in porridge e focacce, le birre al miglio sono tradizionali sia in alcune parti dell'Africa che dell'Asia. Più di 100 specie di cereali *Setaria*, *S. macrostachya*, *S. pumila* e miglio coda di volpe (specie italica) sono state addomesticate dagli uomini. Solo il miglio coda di volpe si è diffuso su scala mondiale, contribuendo notevolmente allo sviluppo della civiltà cinese e rimanendo come cereale di base nelle aree aride e semiaride. La coda di volpe verde è l'antenato del miglio coda di volpe tuttora coltivato ed entrambi possono essere considerati facenti parte della stessa specie. Questo è stato addomesticato in Cina più di 8000 anni fa. Il miglio proso o miglio comune è accreditato da molti studiosi come miglio della storia e più antico di tutti nella domesticazione. La maggior parte delle testimonianze lo attribuisce ad un'origine asiatica centrale od orientale, poiché le varietà aumentano verso la Mongolia, la Cina e l'Asia orientale.

Sembrerebbe che l'origine sia presso la valle del fiume Giallo in Cina. Anticamente, in questa area del mondo, il miglio era considerato un cereale sacro e una leggenda cinese narra che fosse stato portato dal cielo da Houji, un eroe della cultura adorato come antenato fondatore dell'agricoltura che introdusse questo cereale durante la dinastia Xia: prima delle tre dinastie cinesi antiche (2205 - 1751 a.C.).

Varietà glutinose di proso millet si sono sviluppate da quelle non glutinose. L'origine di questo cereale minore non è ben documentata ad eccezione della probabile origine indiana, poiché è endemica dell'India tanto da avere un nome in tutte le lingue vernacolari. Questo miglio è stato coltivato o naturalizzato in tutta l'India e nello Sri Lanka, coltivato nei paesi vicini e non si trovano diversità e specie selvatiche correlate al di fuori dell'India, indicative di tale origine. Non ci sono molte informazioni sull'origine del Barnyard Millet detto anche miglio da cortile. Il pensiero generale è che questi abbiano avuto origine nell'Asia centrale; *Echinochola crus-galli* è stata

addomesticata in Giappone, Cina e Corea; mentre *Echinochloa frumentacea* è stata addomesticata in India. Il miglio kodo, noto anche come erba di mucca, erba di riso, miglio di fosso, Native Paspalum o Indian Crown Grass, ha origine nell'Africa tropicale e si stima che sia stato addomesticato in India circa 3000 anni fa. *Paspalum scrobiculatum* var. *scrobiculatum* viene coltivato in Thailandia, Filippine, Vietnam, Nepal e India come coltura estensiva, mentre *Paspalum scrobiculatum* var. *commersonii* è la varietà selvatica originaria dell'Africa occidentale. Spesso cresce come erbaccia nelle risaie. Molti agricoltori lo raccolgono come coltura alternativa se quelle principali falliscono.

L'addomesticamento del miglio bruno avvenne probabilmente nel sud dell'India, nell'altopiano del Deccan, e nel periodo preistorico si diffuse in altre aree. Le prove suggeriscono che questa coltura, insieme ad altre dell'India meridionale, si sia sviluppata da popolazioni indigene all'inizio del III millennio a.C. Attualmente il miglio bruno ha una coltivazione limitata, in gran parte confinata nell'India meridionale. Forme domestiche e selvatiche o infestanti di miglio bruno si trovano nei sistemi agricoli, spesso all'interno della stessa coltivazione. È usato sia come coltura per l'alimentazione umana che come foraggio per gli animali domestici erbivori. Al di fuori dell'India, viene coltivato in alcune parti degli Stati Uniti come coltura foraggera, in gran parte per fornire cibo agli uccelli selvatici, ed è stato introdotto dall'India nel 1915 circa. Sebbene la sua distribuzione sia oggi molto limitata alle parti remote dell'Andhra Pradesh e Karnataka, nel sud dell'India, sembra essere stato un importante raccolto di base nella tarda preistoria presso la più ampia regione della penisola del Deccan.

In Europa il miglio era importante nella dieta quotidiana durante l'Impero Romano, allora veniva utilizzato nella preparazione del pane. L'agronomo romano Marco Terenzio Varrone (116 a.C. - 27 a.C.) ci tramanda che "*oltre cento anni conservasi il miglio quando ripongasi in pozzi chiusi*".

Con la diffusione del Cristianesimo divenne sostituto della carne in periodi di astinenza. È menzionato nella Sacra Bibbia come uno dei cereali usati per fare il pane. Così è scritto nel Libro di Ezechiele (terzo Profeta Maggiore; nacque a Sarara, in Palestina, nella metà del 600 a.C. - morì a Babilonia nella seconda metà del 500 a.C.).

*"Prendi intanto grano, orzo, fave, lenticchie, miglio e spelta, mettili in un recipiente e fattene del pane: ne mangerai durante tutti i giorni che tu rimarrai disteso sul fianco, cioè per centonovanta giorni"* (Ezechiele 4:9).

Nel periodo medioevale venne coltivato maggiormente nelle aree rurali dell'Italia centro-settentrionale. Esso era cibo per contadini e fasce di popolazione meno abbienti, inizialmente consumato in periodi di carestia; venne utilizzato anche come mangime per il bestiame. All'inizio del XIV secolo in Toscana occidentale il miglio venne adoperato anche per il processo di panificazione, per la preparazione di zuppe e minestre da condirsi con olio e lardo. Un momento di festa per la famiglia contadina era l'uccisione del maiale che veniva fatto dissanguare e quel sangue era raccolto in un vaso per farne, mescolato con la farina di miglio, i cosiddetti migliacci. Nell'area padana era abbondante la coltivazione di questo cereale; successivamente venne sostituito da mais, patate e altri prodotti provenienti dall'America.









## Riferimenti bibliografici e sitografia

AA.VV. *The Story of Millets*. 2018. Karnataka State Department of Agriculture, ICAR.

Berti Pichat C. *Istituzioni scientifiche e tecniche ossia corso teorico e pratico di agricoltura*. 1863. Torino. L'Unione Tipografico - Editrice.

La Rocca F. *Il miglio. Coltivazione, usi e curiosità*. 2013. Firenze. Libreria Editrice Fiorentina.

Pinto G. *L'alimentazione contadina dell'Italia bassomedievale*. 1986. Pistoia. Società Pistoiese di Storia Patria.

Real Foodprint Encyclopedia. *Millet*. URL: <https://bit.ly/3IT1K9P> (ultima visita 06.02.2023).