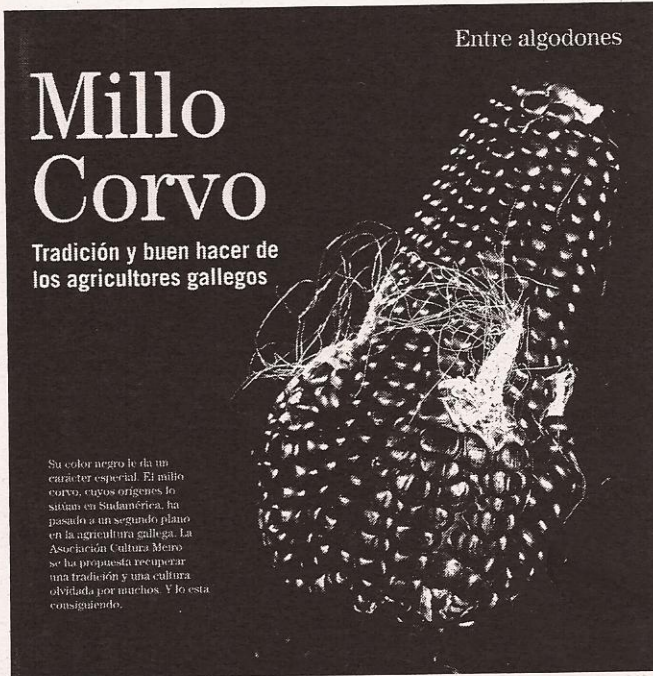




# ENTREVISTA DE CALIDAD

Dieta Mediterránea - Número 18 - Febrero 2010



Entre algodones

## Millo Corvo

Tradición y buen hacer de los agricultores gallegos

Su color negro le da un carácter especial. El millo corvo, cuyos orígenes se sitúan en Sudamérica, ha pasado a un segundo plano en la agricultura gallega. La Asociación Cultural Meiro se ha propuesto recuperar una tradición y una cultura olvidada por muchos. Y lo está consiguiendo.

**C**ultivado en la aldea pontevedresa de Meiro, perteneciente al Concello de Bueu, los orígenes del millo corvo hay que buscarlos, según distintas teorías, en los pueblos indígenas de Perú y México.

El color de la mazorca es lo que más destaca a simple vista, con granos de color negro, y precisamente es esta pigmentación lo que le confiere numerosas propiedades terapéuticas.

Existen experimentos, como el realizado por el doctor Tomoyuki Shirai, que determinan que las antocianinas existentes en el millo corvo poseen propiedades saludables. De hecho, existe una relación proporcional entre el grado de oscuridad del cereal y la cantidad de antocianina que posee.

¿Y qué es este elemento? Es un pigmento que tiene un enorme poder antioxidante, y con grandes poderes terapéuticos: promueven la formación de colágeno, estimulan la regeneración de los tejidos, mejoran la circulación sanguínea, aumentan la agudeza visual, y disminuyen el riesgo de padecer enfermedades de corazón y de sufrir algunos tipos de cáncer.

### Situación actual

El cultivo de millo corvo fue disminuyendo paulativamente hasta casi llegar a su extinción. Una de las razones fue por su color, ya que el pan hecho con harina del millo corvo era de color oscuro, con lo cual era considerado el alimento de las clases más bajas de la sociedad, los campesinos. Esto motivó que se abandonara su cultivo antes que otras variedades. No obstante, los escasos agricultores que continúan cultivando el millo corvo, lo siguen haciendo de manera tradicional, siguiendo el buen hacer y la sabiduría de sus abuelos. El proceso se realiza de manera artesanal y siguiendo unas pautas de cultivo ecológico.

### Asociación Cultural Meiro

Precisamente, la recuperación de sus raíces, tradiciones y cultura, fueron las metas que impuso la Asociación Cultural Meiro, desde su fundación en 1997.

Entre las diversas ideas y actividades que surgieron estaba la de dignificar la labor de los campesinos, que era considerada la profesión menos valorada. La recuperación de una variedad en peligro de extinción, como el millo corvo considerado el pan de los más pobres, “nos pareció la mejor forma de reconocer el trabajo de nuestros ancestros”, aseguran desde la Asociación.

Debido a la pérdida de contacto con la naturaleza de los niños, hizo que decidieran llevar el proceso de recuperación del millo corvo a los centros educativos. “Los niños de hoy son el futuro de mañana, e intentamos inculcarles el valor de los recursos naturales y la conservación de la biodiversidad”, comentan.

Con los años se ha ido convirtiendo en la actividad más reconocida y valorada de la asociación. Y es que no sólo es un proceso de recuperación de una variedad de maíz, sino que supone una recuperación etnográfica, educativa, cultural y gastronómica que abarca todas las épocas del año: comenzando en la

primavera con la siembra, sigue la cava y renda, en el verano la riega y la corta del pendón (parte superior de la planta); en el otoño se realiza la corta y empalleirado, la esfolada y se guardan las espigas de millo corvo en los hórreos tradicionales para su secado; y en el mes de marzo se realiza la debullada (desgranado), la muiñada (molienda), el amasado y el cocido de la "bola corva de porta aberta" (pan cocido en hornos tradicionales de leña).

El carácter educativo y didáctico que alcanzó este proceso se debe a la participación de centros educativos de toda la comunidad autónoma.

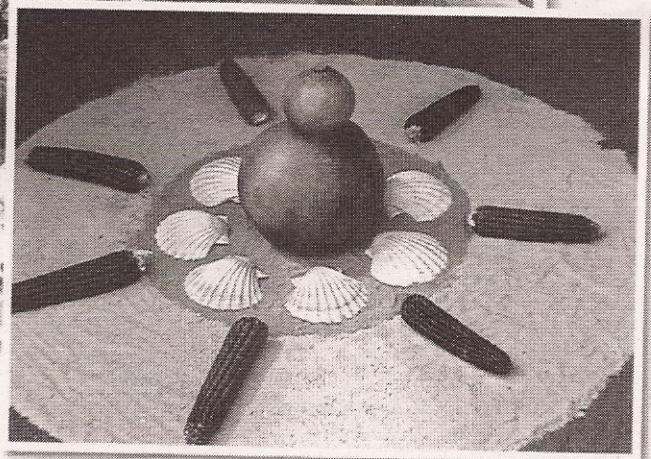
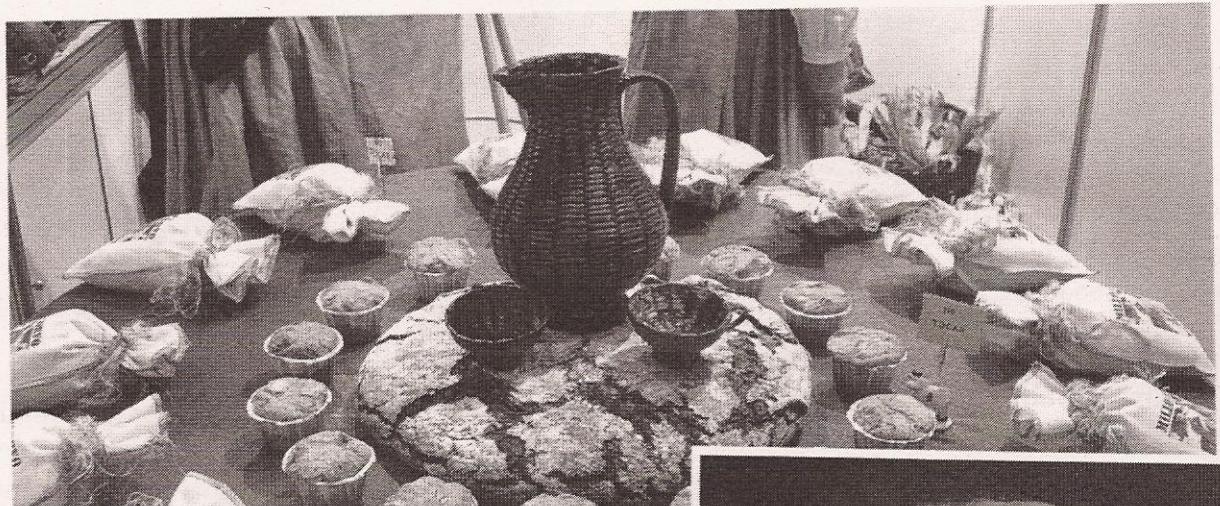
Aquí se trata de inculcar a los más pequeños la importancia de los recursos naturales, el respeto por el medio ambiente, conocimiento de la arquitectura popular, recuperación y divulgación de la toponimia de la tierra, y sobre todo, que no olviden sus raíces, su patrimonio inmaterial, su cultura y que conozcan las tradiciones de sus ancestros.

### Reconocimiento internacional

Con fecha del 26 de julio de 2006, el millo corvo fue incluido oficialmente dentro del catálogo

internacional del Arca del Gusto de Slow Food, previa aprobación unánime de la Comisión Nacional del Comité Internacional del Arca del Gusto.

Los objetivos del Arca del Gusto consisten en recuperar, catalogar, delimitar, promocionar y proteger productos autóctonos de excelencia gastronómica, preservando el medio ambiente y la biodiversidad en todo el mundo.



decalidad

MÁS INFO

> Asociación Cultural Meiro  
 Casa Aldea de Meiro s/n  
 36938 Bueu (Pontevedra)  
 www.meirocorvo.org  
 meirocorvo@gmail.com  
 Tlf. 637 558 957

