LONGO MAURO AZ. AGR.

Categoria: Prodotti da forno
Descrizione attività: Il mais Marano è un'antica varietà selezionata a inizio '900 nel Vicentino e di lì diffusasi in Italia tra le due guerre, per poi essere quasi dimenticata con l'arrivo dei mais "ibridi". Oggi Mauro Antonio Longo lo coltiva sulle prime colline del Monferrato con tecniche agronomiche a basso impatto ambientale ed ecocompatibili. La granella raccolta viene macinata a pietra per ottenere la farina integrale, ottima per la polenta, che rimane morbida naturalmente senza bisogno di essere maneggiata troppo, grazie agli oli naturali del mais stesso. Viene commercializzata con il nome "La Polenta di una volta", contrassegnata in etichetta dal campanile di Fubine, accanto ad altri prodotti derivati dal mais: grissini, Monferrini, lingue e paste di meliga. Di recente è stata scoperta anche da ristoranti importanti che l'hanno adottata per le loro specialità. La polenta di Longo inoltre è inserita annualmente nel prontuario AIC (Associazione Italiana Celiachia).
Telefono: +39 (0131) 778.656
E-mail: polentadiunavolta@hotmail.com

Links

http://www.polentadiunavolta.com