LONGO MAURO AZ. AGR.

Catégorie: Boulangerie
Description activités: Le maïs Marano est une variété ancienne sélectionnée au début du XXe siècle dans la région de Vicenza et qui s'est répandue en Italie entre les deux guerres mondiales, avant d'être presque oubliée avec l'arrivée du maïs "hybride". Aujourd'hui Mauro Antonio Longo le cultive sur les premières collines du Montferrat avec un faible impact environnemental et des techniques agronomiques respectueuses de l'environnement. Le grain récolté est moulu à la meule de pierre pour obtenir la farine complète, excellente pour la polenta, qui reste molle naturellement sans avoir besoin d'être trop manipulée, grâce aux huiles naturelles du maïs lui-même. Il est commercialisé sous la dénomination "La Polenta di una volta" (La Polenta d'autrefois), marquée sur l'étiquette par le clocher de Fubine, à côté d'autres produits dérivés du maïs : gressins, « Monferrini », langues et pâtes de meliga (maïs). Récemment, elle a également été découvert par d'importants restaurants qui l'ont adopté pour leurs spécialités. La polenta de Longo est également incluse chaque année dans le manuel de l'AIC (Association italienne de la maladie cœliaque).
Téléphone: +39 (0131) 778.656
E-mail: polentadiunavolta@hotmail.com

Links

http://www.polentadiunavolta.com