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).

Adresse: via della Repubblica 11/a - 15043 - Fubine Monferrato

Téléphone: +39 (0131) 778.656

E-mail: polentadiunavolta@hotmail.com

Links

http://www.polentadiunavolta.com

ALEXALA
Piazza della Libertà 43
15121 Alessandria (AL)
tel: +39 (0131) 288095
email: info@alexala.it
sito web: http://www.alexala.it
facebook.com/alexala.it - twitter.com/ATLALEXALA

I contenuti riportati possono subire variazioni nel tempo. Si precisa che le informazioni all'interno di questo messaggio e nei suoi allegati sono riservate e ad uso esclusivo del destinatario. Nel caso lo aveste ricevuto per errore siete pregati di distruggerlo, non diffonderlo o copiarlo e di segnalarlo al seguente indirizzo privacy@alexala.it. Ai sensi dell'art. 13 del citato Regolamento U.E. 2016/679 e disposizioni di attuazione si comunica che i dati (non particolari) di persone fisiche comunicati al fine di procedere ai contatti con società, enti od organizzazioni vengono trattati in base all'interesse legittimo del Titolare del trattamento, al fine di poter dare attuazione ai rapporti con i predetti soggetti. Maggiori informazioni richiedibili all'indirizzo privacy@alexala.it.