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).

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

Telefono: +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.