LONGO MAURO AZ. AGR.

Kategorie: Bäckerei
Beschreibung der Aktivitäten: Der Marano Mais ist eine Anfang des 20. Jahrhunderts im Gebiet um Vicenza selektionierte alte Sorte, die von dort aus zwischen den beiden Kriegen in ganz Italien verbreitet wurde, um dann, nach der Ankunft der hybriden Maissorten, fast ganz in Vergessenheit zu geraten. Heute baut ihn Mauro Antonio Longo auf den ersten Hügeln des Monferrats mit nachhaltigen landwirtschaftlichen Techniken an. Das Korn wird steingemahlen, um so das Vollkornmehl zu erhalten, besonders gut für die Polenta, die dank der natürlichen Öle des Mais selbst weich bleibt, ohne viel gerührt werden zu müssen. Sie wird unter dem Namen “La Polenta di una volta” verkauft, auf der Verpackung erkennt man den Kirchturm von Fubine. Weitere aus Mais hergestellte Produkte sind: Grissini, Monferrini, Lingue und Maisteilchen. Kürzlich wurde die Polenta auch von bekannten Restaurants entdeckt, die sie in ihr Menu aufgenommen haben. Die Polenta von Longo wird ausserdem jährlich im AIC (Italienischer Zöliakie Verein) Handbuch aufgenommen.
Telefon: +39 (0131) 778.656
E-Mail: polentadiunavolta@hotmail.com

Links

http://www.polentadiunavolta.com