

La farina integrale per polenta ticinese



Il mais usato per produrre la farina per polenta ticinese è coltivato esclusivamente da agricoltori del Piano di Magadino secondo le direttive della Produzione integrata o della Produzione biologica (Bio Suisse, gemma).

Si utilizza una varietà di mais a frattura vitrea che nelle degustazioni e test di confronto è stata giudicata da amanti della polenta e consumatori di qualità pari o superiore alle tradizionali vecchie varietà locali.



Il mais non viene trebbiato sul campo, ma raccolto in pannocchia. Grazie a ciò le pannocchie, una volta consegnate presso il Centro di lavorazione a Cadenazzo, passano su un tavolo di cernita per l'eliminazione manuale d'eventuali pannocchie con presenza di muffe o altri difetti.



La macinazione è eseguita in un mulino di piccole dimensioni appositamente acquistato per poter adeguare i quantitativi lavorati alla richiesta e garantirne la freschezza.

La macinatura è integrale, come la tradizione ticinese vuole. La farina per polenta è venduta fresca di macinatura senza ulteriori trasformazioni.

In mescolanza col grano saraceno ticinese, questa farina è ottima anche quale polenta scura (taragna).



Ulteriori informazioni sul sito www.basset-ti.ch oppure telefonando allo 079 204 69 90.