

La farina per polenta *Rosso del Ticino*



Il Mais Rosso Ticino è una vecchia varietà locale ticinese conservata da Pro Specie Rara.

Visto le ottime caratteristiche qualitative, si è deciso di reintrodurre in Ticino di questa varietà per la produzione di farina per polenta.

I semi originali del Mais Rosso Ticino sono stati recuperati da Pro Specie Rara negli anni 70-80, presso degli anziani che lo coltivavano ancora per il proprio fabbisogno.



A differenza delle varietà di mais oggi in commercio che sono degli ibridi, il mais Rosso del Ticino è una popolazione (le singole piante s'incrociano liberamente tra loro assicurando il mantenimento dell'originale variabilità nelle caratteristiche delle singole piante).

Il progetto per la sua reintroduzione è iniziato nel 2002. Nei primi anni l'obiettivo è stato quello di produrre semente di qualità per assicurare la conservazione delle caratteristiche originali.



Dal 2004 è iniziata la vera e propria coltivazione per la produzione di farina da polenta.

Le tappe della trasformazione sono identiche a quelle per la produzione della farina per polenta ticinese.

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