

## ATTUALITÀ

# La farina per la polenta nostrana precotta

Nell'assortimento dei Nostrani del Ticino arriva un'altra chicca: la farina per polenta precotta di Paolo Bassetti

La farina nostrana ideale per una polenta integralmente prodotta in Ticino è la nuova farina per polenta precotta integrale della ditta Paolo Bassetti di Pianezzo. Ottenuta a partire dalla farina per polenta ticinese integrale prodotta con mais di qualità coltivato nel nostro cantone, questa varietà di materia prima indispensabile per ogni polenta che si rispetti è in vendita presso Migros Ticino già dalla primavera 2000.

Dopo la macinatura, invece di essere confezionata per la vendita, la farina per polenta viene «precotta» da una ditta ticinese specializzata nella lavorazione degli alimenti. Il processo di precottura consiste nel cuocere la farina con vapore a una temperatura di circa 80°C per alcuni minuti. Al termine si ottiene una polenta insipida che viene poi raffreddata, essiccata e di nuovo granulata. Praticamente durante il processo di precottura la farina subisce lo stesso trattamento - in forma concentrata - di una cottura normale durante i primi 30-45 minuti. Grazie a questo procedimento la farina precotta assorbe più velocemente l'acqua e permette di ridurre il tempo di cottura, preservando pressoché inalterate le caratteristiche della farina originale.

La farina per polenta integrale precotta si cucina come una normale

farina per polenta. Basta portare a ebollizione circa 1.8 l di acqua ben salata per 500 g (quantità di sale leggermente superiore che per una polenta normale, a seguito del precedente processo di cottura subito). Quindi si versa la farina precotta e si lascia cuocere per 10-12 minuti a fuoco moderato rimastando costantemente. Questo prodotto, integralmente realizzato e trasformato in Ticino, soddisfa anche il palato del consumatore più esigente e riesce a conciliare la scarsità di tempo con il desiderio di gustare un piatto genuino e nostrano come la polenta ticinese. La conferma è rappresentata dalle telefonate ricevute da Bassetti negli ultimi mesi da parte di consumatori e consumatrici pienamente soddisfatti e che si complimentavano per la qualità del prodotto.

**I punti centrali concernenti produzione e lavorazione della farina per polenta integrale prodotta con mais di qualità coltivato in Ticino**



Si utilizza una varietà di mais che, nelle degustazioni e nei test di confronto, è stata giudicata, da amanti della polenta e consumatori, di qualità pari o superiore alle tradizionali vecchie varietà locali. La coltivazione avviene esclusivamente da agricoltori del Piano di Magadino secondo le direttive della Produzione integrata.

Una volta maturo il grano turco si raccoglie ancora in pannocchia e passa su un tavolo di cernita dove eventuali elementi con presenza di muffe o altri difetti vengono

scartati manualmente.

Il prodotto viene quindi essiccato a fiamma indiretta, in modo che il mais non venga a contatto con i fumi della combustione.

Solo dopo l'essiccazione si procede alla sgranatura, dove la granella è sottoposta a un'ulteriore vagliatura per l'eliminazione dei chicchi mal-

formati o altre impurità.

La macinazione è integrale e avviene in un mulino di piccole dimensioni, che consente di adeguare i quantitativi lavorati alla richiesta e garantire così la freschezza dei prodotti.

## NELLE FOTO:

- 1 Le pannocchie sono pronte per essere raccolte.
- 2 La cernita manuale.
- 3 La macinazione avviene in un mulino di piccole dimensioni.



## CONCORSI

## Giubileo OBI vincente...



... per Raffaele Salmina di Gordevio! Il fortunato nominativo è stato estratto tra i numerosissimi clienti che lo scorso mese di aprile hanno partecipato al concorso allestito in occasione del primo anniversario del Centro OBI di S. Antonino. Il premio, consegnato al vincitore dal gerente dell'OBI, Alfio Pedrucci (a sinistra nella foto), consisteva in un magnifico televisore al plasma Sony con DVD recorder del valore complessivo di 5000 franchi. Complimenti per la preziosa vincita!



## PALLONE DA CALCIO UFFICIALE ADIDAS



Gli appassionati di calcio allo SportXX Serfontana trovano tutto ciò che occorre al loro sport preferito. Come, ad esempio, il pallone ufficiale del Mondiale 2006: il «Teamgeist» dell'Adidas, il marchio fornitore ufficiale della Coppa del Mondo dal 1970. Letteralmente «Teamgeist» significa «spirito di squadra». Per portare più vivacità alle vostre partite possedere questo pallone vincente è quasi d'obbligo!

SPORTXX

Importo min. d'acquisto: Fr. 159.-  
Validità: 27.6-3.7.2006

CHF **30.-** SCONTO

Il pallone della Coppa del mondo FIFA 2006  
Art.-Nr. 4922.560

Questo buono sconto non è cumulabile con altri buoni o sconti. Solo 1 buono sconto per offerta. Validità in tutte le filiali SportXX.

7 613169 911600