



CENETAE

SCHEDA TECNICA



Farina di Mais Biancoperla

La riscoperta delle tradizioni e dei sapori del passato non è solo un gesto legato ad una buona pratica sempre più diffusa di recupero della buona cucina, ma rappresenta un giusto risarcimento culturale ai saperi e alle diversità della nostra terra densa di memoria e di storia.

Tra queste, il mais Biancoperla è solo un piccolo ma significativo tassello, in cui qualità e tradizione emergono congiuntamente, dando vita ad un prodotto dalle caratteristiche uniche.

Il Biancoperla, con la sua granella vitrea di grandi dimensioni e di colorazione bianco perlaceo, come si intuisce dal suo stesso nome, è una varietà ad impollinazione libera e come tale non ha produzioni paragonabili ad un mais ibrido.

La minore resa è ampiamente compensata dalla qualità della farina che se ne ottiene a che consente di preparare una polenta squisita, largamente conosciuta ed apprezzata in passato.

Questa varietà di mais, infatti, è stata per molto tempo e per una vasta area della pianura veneta fra cui la marca trevigiana, il mais riservato quasi esclusivamente al consumo alimentare e destinato alla produzione della polenta bianca, qui considerata di maggior pregio, rispetto alla gialla.

Anche se le sue origini non sono ancora completamente chiarite, sembra possibile ricondurre il Biancoperla al gruppo dei “Perla” che comprende numerose varianti, tra le quali la Righetta Tagliamento.

Oltre agli aspetti storici e culturali legati a tale produzione tipica, la conservazione del Biancoperla risulta della massima importanza, per il mantenimento della biodiversità legata al nostro territorio. Quest’ultima deve essere considerata un patrimonio comune e come tale tutela ed adeguatamente conservata.

