

◦ [Casalasco](#)



[del Cibo di Strada Itinerante / 30 settembre e 1-2 ottobre 2016](#)

Dal 24 ottobre 2015 la Guida Andiamo a Tavola 2015/2016

PROSSIMI EVENTI

Il sito utilizza cookie, anche di terze parti. L'informativa estesa permette di capire come scegliere i cookie da autorizzare o come negarne il consenso. Continuando a navigare su questo sito, acconsenti all'utilizzo dei cookie.

Ok

Leggi di più

· Scopri l'evento "Antichi Mais – Il Pignoletto Rosso" ·

[← Elenco Eventi](#)

Antichi Mais – Il Pignoletto Rosso

La Casa di Alti Formaggi / Via Roggia Vignola, 9 - Treviglio (BG)

Il giorno 24-03-2016



Il 24 marzo 2016 presso **La Casa di Alti Formaggi**, spazio appositamente allestito a **Treviglio (BG) – Via Roggia Vignola, 9** – si terrà una serata dedicata al Pignoletto Rosso, un'antica varietà di mais coltivata in modo biologico in provincia di Torino (Banchette di Ivrea).

Nel Canavese, come in tutto il resto del Nord Italia, dove la polenta era alimento della dieta giornaliera, sino agli anni cinquanta, era consuetudine da parte dei contadini seminare grandi superfici di mais per uso zootecnico e riservare una parcella del campo migliore dell'azienda per la semina della meliga per la polenta. La meliga per la polenta era il frutto di selezioni durate decenni, effettuate direttamente dai contadini allo scopo di ottenere un mais dalle qualità organolettiche eccellenti senza curarsi dell'aspetto produttivo, a differenza di quello ad uso zootecnico che doveva e deve tuttora soprattutto essere una varietà molto produttiva.

L'Associazione che ha riportato in vita questa varietà di mais, racconterà la storia di questo prodotto ed offrirà, in degustazione, la polenta di Pignoletto presentata in due modi diversi, uno dei quali abbinata ai tre formaggi di Alti Formaggi.

Questo **appuntamento**, fissato, come di consueto, per le **ore 18.00**, darà la possibilità di degustare anche i diversi prodotti (torte, biscotti ecc.) che hanno consentito di mantenere costante l'attenzione su una risorsa del territorio, che ha dimostrato di poter valorizzarne le risorse umane.

Maurizio Ferrari, giornalista e scrittore, nonché profondo conoscitore del territorio, presenterà la serata.

“Ad Alti Formaggi piace scoprire nuovi prodotti così strettamente legati al territorio. Sono la conferma che la passione e l'impegno, combinati con la sensibilità delle istituzioni, può generare circoli virtuosi, cui dobbiamo attingere per farne esempi da seguire” – ha dichiarato il presidente Gianluigi Bonaventini.

L'ingresso è gratuito, previa iscrizione obbligatoria.

Per iscriversi agli eventi: www.altiformaggi.com

Foto in diretta sulla pagina facebook @ALTIFORMAGGI

