

area di produzione

**Veneto**  
Province di Treviso, Padova e Venezia

**Produttori**

Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura e l'Ambiente "D. Sartor"  
Castelfranco Veneto (Tv)  
Via Postioma, 17  
Tel. 0423 490615 - 721103

Le Barbarighe di Leonardo  
Gagliardo  
San Martino di Venezze (Ro)  
Via Barbarighe, 1700  
Tel. 0425 99383

Tenuta Ca' Tron  
Roncade (Tv)  
Via Boschi, 8  
Tel. 0422 828114

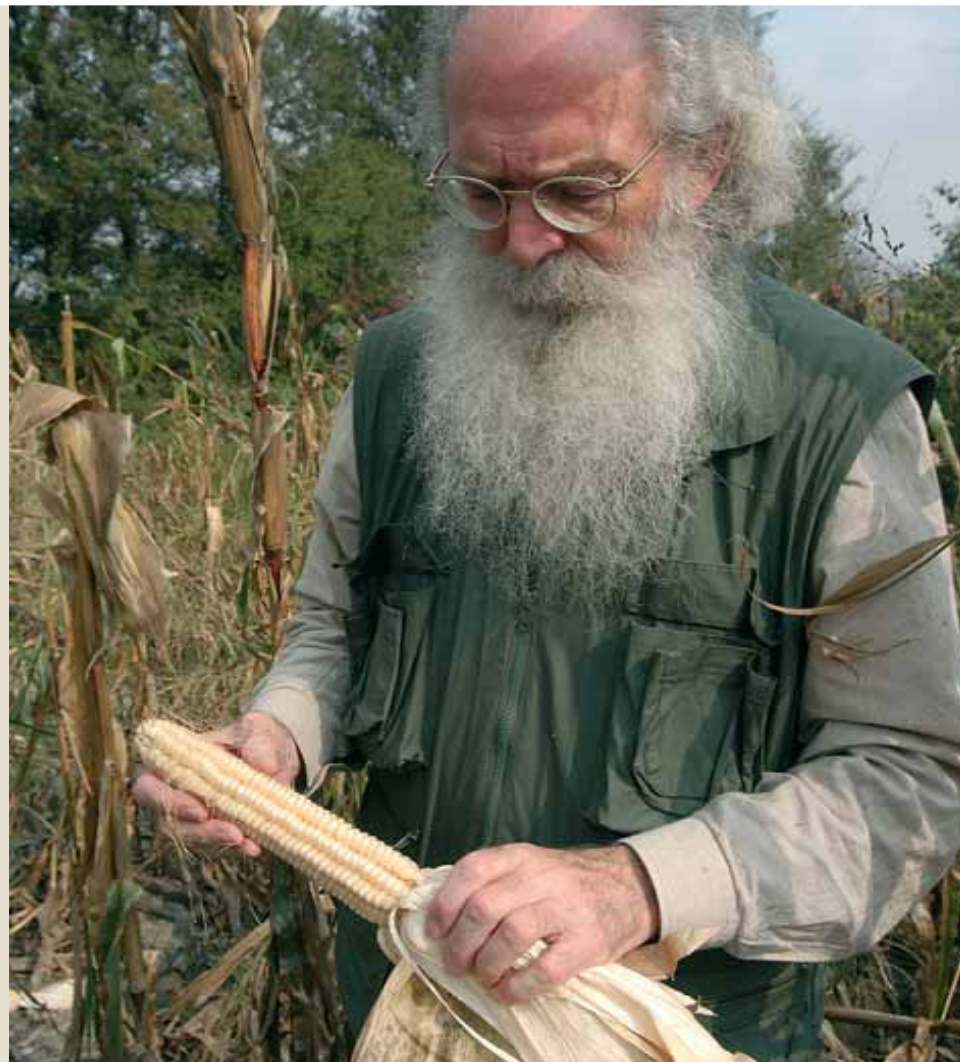
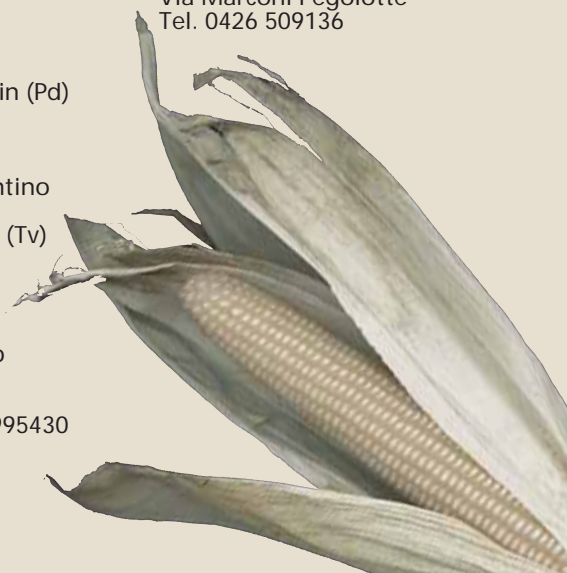
Giacinto Gazzola  
Vedelago (Tv)  
Via Colmello, 34  
Tel. 0423 400535

Tenuta Civranetta di  
Guido Fidora  
Cona (Ve)  
Via Marconi Pegolotte  
Tel. 0426 509136

Giuliano Ravazzolo  
San Gregorio di Camin (Pd)  
Via Lungoargine, 38  
Tel. 049 761273

Le Sorgenti di Costantino  
Sommariva  
Godega di S. Urbano (Tv)  
Via S.Marco, 15  
Tel. 0438 783271

Francesco Tacchi  
Grantortino di Gazzo  
Padovano (Pd)  
Via Garibaldi, 15  
Tel: 049 5995067 - 5995430



Presidio sostenuto da



Foto di Franco Tanel

**Responsabili del Presidio**

Gino Bortoletto, tel. 338 1313009  
info@slowfoodtv.it  
Danilo Gasparini, tel. 0423 490615 - 328 3360654  
gasparda@tin.it

[www.fondazione Slow Food .it](http://www.fondazione Slow Food .it)

  
Slow Food®

**Mais**  
**Biancoperla**



Fondazione Slow Food  
per la Biodiversità  
ONLUS



## Il "sorgoturco" della memoria

Fino al secondo dopoguerra, dal Polesine al Trevigiano, si cucinava una polenta bianca. Considerata di maggior pregio, divideva geograficamente la pianura e la collina dalla montagna, dove era diffusa quella gialla, più rustica e più adatta alle condizioni agronomiche e pedologiche. Il mais utilizzato è il Biancoperla, una popolazione locale già citata a fine Seicento da Giacomo Agostinetti, agronomo di Cimadolmo, nei suoi *Cento e dieci ricordi che formano il buon fattor di villa*, il quale segnala la presenza diffusa di un sorgoturco bianco. La sua massiccia diffusione si colloca nella seconda metà dell'Ottocento, grazie anche alla sua maggiore conservabilità. Le pannocchie sono affusolate, allungate, con grandi chicchi bianco perlacei e brillanti, vitrei.



Ma negli anni Cinquanta le varietà ibride farinose, più produttive, soppiantarono le coltivazioni ottenute dalle varietà a impollinazione libera come il Biancoperla, dalle rese più basse. Alcuni coltivatori, in particolare l'azienda Bellio di Silea, continuarono a coltivare il Biancoperla. Grazie al lavoro di selezione dell'Istituto di Genetica e Sperimentazione Agraria Strampelli di Lonigo, il Biancoperla è stato recuperato e nuovamente coltivato da un gruppo di agricoltori. L'obiettivo del Presidio è migliorare la qualità della farina di mais Biancoperla e diffonderne la conoscenza. In particolare sarà valorizzata la macinazione a pietra - già praticata in passato - che esalta le ottime qualità organolettiche del prodotto.

## Una finissima polenta bianca

La polenta di Biancoperla, fine, delicata e saporita, di colore bianchissimo, è ideale e insuperabile come abbinamento per i piatti di pesce povero di fiume e di laguna: *marson, schie, moeche, masenete, gamberi*, baccalà nelle sue diverse preparazioni. Sono quasi fattori di identità culturale, specie nelle aree collinari, due piatti: *polenta e speo* (lo spiedo) e *polenta e osei*.

Ma nelle campagne i contadini la consumavano miscelandola con il latte freddo e ottenendo così una sorta di semolino: sulle colline si chiamavano *patugoi* o *pestarei* e in pianura *tacoi*.

