



## Slow Food, Maggio 1992, “Farina integrale da polenta Ricci Curbastro”

### **Farina integrale da polenta Ricci Curbastro**

L'azienda agricola Ricci Curbastro è presente a Capriolo, in Franciacorta, ed a Lugo di Romagna. In Franciacorta affianca alla produzione di vini e spumanti Doc anche quella di cereali e soia: da queste attività deriva la farina, prodotta con varietà di mais ormai quasi scomparse come il Marano, originario del Trentino e del Vicentino, coltivate senza diserbanti, essiccate naturalmente sull'aia e macinate a pietra in un vecchio mulino del bresciano. La farina che ne deriva mantiene intatto il profumo e le qualità nutritive del germe del mais, le cui caratteristiche tipiche fanno ottenere un prodotto più gustoso rispetto alla norma; le tecniche di lavorazione contribuiscono invece a conferire una maggiore colorazione alla farina che, essendo integrale, non assorbe molta acqua in cottura. La farina integrale da polenta è il primo risultato di una nuova gamma di prodotti dell'azienda agricola Ricci Curbastro, volti alla riscoperta di antiche tradizioni agricolo-alimentari.