


Farine tipiche del Garda: l'altro sapore dell'oro gardesano

 Questo il nome della Società Cooperativa Agricola che a Bedizzole ha ristrutturato il vecchio Maglio e nei locali messi a disposizione dal Comune ha installato una vecchia macina a mole di pietra.

In Località Bettolletto, a fianco del fiume Chiese è ripresa la macinatura con mola a pietra della farina di mais, mais speciali come la varietà dei Mais Vitrei, ricchi di proteine, adatti per la molitura a pietra. Il granturco utilizzato proviene da varietà vitree, in parte autoctone coltivate dai Soci di "Farine tipiche del Lago di Garda" sulle colline moreniche tra la riviera ed il corso del fiume Chiese.

E se nella produzione industriale il germe di mais viene tolto e vengono prodotti più tipi di farine, qui, la Società Cooperativa Agricola


produce un solo prodotto integrale denominato "Tipica polenta del Garda Bresciano", lasciandole il germe che conferisce alla farina sapori unici e la rende più digeribile. La macinatura è molto lenta, in media 50/60 Kg all'ora, e questo fa sì che la farina non si scaldi, e trattienga tutte le sue caratteristiche organolettiche. Entrata in produzione dal settembre 2009, dopo 12 anni di sperimentazioni, la Società Agricola utilizza mais che da trent'anni non venivano più coltivati in zona e la qualità è garantita dall'attenzione e dalla cura con cui i soci seguono l'intera filiera, dalla semina al prodotto finito preoccupandosi che il mais ottofile "rosso" scelto per produrre la propria farina non si ibridi con altri semi. E così il Garda aggiunge alla sua

già ricca gamma di prodotti di qualità anche questa tipicità frutto di un recupero sapiente e appassionato. Prodotto di nicchia ma che val la pena di aggiungere al proprio paniere delle eccellenze gastronomiche e di portare

sulla tavola, nelle tavolate autunno invernali attorno allo spiedo.

Via Garibaldi,14, Bedizzole (BS)
Tel. 3283319822 - sedesina@virgilio.it

Typical flours of Lake Garda: the other colour of Garda gold

 This is the name of the Farming Cooperative Society in Bedizzole, which has renovated the old forge and set up an old grindstone in premises provided by the town council.

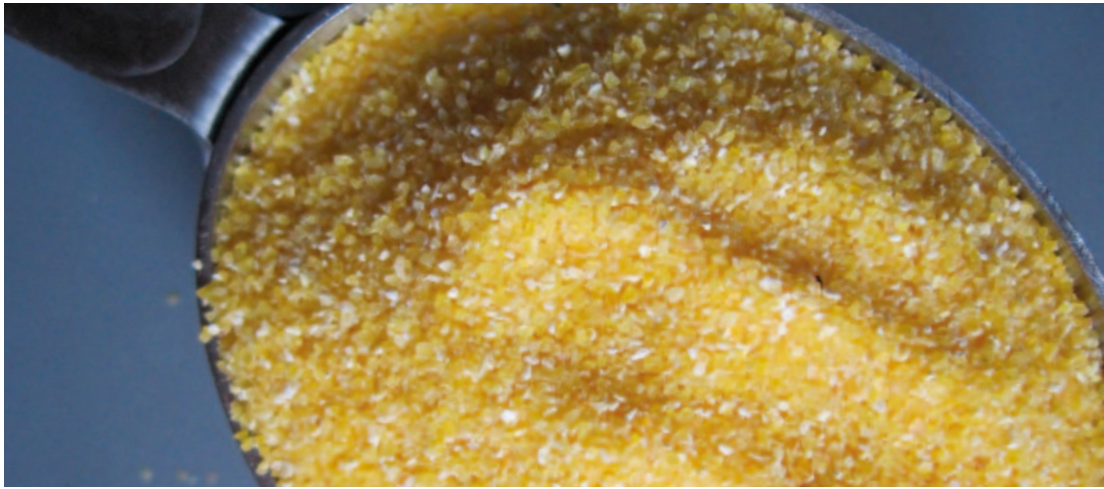
Next to the river Chiese in Bettolletto, the old grindstone has now started grinding maize flour, special varieties such as flint maize, which is rich in protein and suitable for stone grinding. Some of the flint maizes used are autochthonous varieties grown by the members of the Typical Flours of Lake Garda cooperative in the morainic hills lying between the riviera and the Chiese.

In industrial production the maize germ is removed and more types of flour are produced, but here the Farming Cooperative Society produces a single wholegrain variety called "Typical Garda Bresciano polenta", leaving the germ intact as it gives the flour a unique taste and makes it easier to digest. It is ground very slowly, at an average rate of 50-60 kilos an hour, which means the flour does not warm up and retains all its organoleptic features.

The Cooperative Society went into production in September 2009, after 12 years of experimentation, and now uses varieties of maize that have not been grown locally for 30 years. The quality is guaranteed by the painstaking care with which the members control the entire process, from sowing


to the end product, making sure the 'red' eight-row maize chosen to make the flour does not hybridize with other seeds. Thus Lake Garda adds a new speciality to its already plentiful range of quality products, the result of painstaking and passionate work. A niche product, yes, yet one well worth adding to your basket of products of gastronomic excellence, and serving with a spit-roast on a cold winter's day.





Typisches Mehl vom Gardasee: die andere Farbe vom Gardaseegold

84

 Die Landwirtschaftsgenossenschaft „Farine tipiche del lago di Garda“ hat in Bedizzole das alte Gebäude Maglio restauriert und in den Räumen, die von der Gemeinde zur Verfügung gestellt wurden, einen alten Mühlstein aufgestellt. In der Ortschaft Bettolotto wird nun wieder neben dem Fluss Chiese Maismehl gemahlen. Und zwar besondere Maissorten wie eiweißreicher Hartmais, der zum Vermahlen mit dem Mühlstein besonders geeignet ist. Der zu Mehl verarbeitete Hartmais stammt von den Genossenschaftsmitgliedern, die ihre zum Teil autochthone Sorten auf den Moränenhügeln zwischen dem Gardaseeufer und dem Fluss Chiese anbauen.

Während in der industriellen Herstellung der Maiskeim entfernt wird und mehrere Mehlsorten produziert werden, erzeugt hier die Società Cooperativa Agricola nur ein Vollkornprodukt unter dem Namen „Tipica polenta del Garda Bresciano“, bei dem der nicht entfernte Keim dem Mehl einen einzigartigen Geschmack verleiht und das Mehl insgesamt verdaulicher macht. Das Mahlverfahren ist sehr langsam, im Durchschnitt

werden 50/60 Kg in der Stunde verarbeitet. Auf diese Weise wird das Mehl nicht warm und bewahrt alle seine organoleptischen Eigenschaften. Nach 12 Versuchsjahren hat die Genossenschaft im September 2009 die Produktion aufgenommen und verwendet Maissorten, die seit dreißig Jahren nicht mehr in dem Gebiet angebaut wurden. Die Qualität wird durch die Aufmerksamkeit und die Sorgfalt garantiert, mit denen die Mitglieder die gesamte Produktionskette von der Aussaat bis zum Endprodukt verfolgen, wobei sie besonders darauf achten, dass sich die von ihnen für die Mehlproduktion gewählte Maissorte „Ottofile rosso“ nicht mit anderen Sorten kreuzt. Und so fügt der Gardasee zu seiner vielseitigen Auswahl an Qualitätsprodukten auch dieses typische Erzeugnis hinzu, das das Ergebnis einer gekonnten und leidenschaftlich verfolgten Rückgewinnung ist. Ein Nischenprodukt, das es sicherlich wert ist, in das Programm der gastronomischen Exzellenzen aufgenommen zu werden, und eine echte Versuchung in Begleitung von herbst-winterlichen Fleischgerichten wie dem traditionellen Bratspieß.



85