

## Assaggia la salutare polenta a base di Combi Mais ne I Mangiapolenta!

Da [Saporinews](#)

Presso **I MangiaPolenta**, innovativa realtà nella ristorazione che propone un classico della cucina italiana, la polenta, si può assaggiare uno dei piatti tipici della tradizione lombarda, a base di **Combi Mais**. Il primo punto vendita si trova nel cuore di **Milano** in via Carducci 11 e ne seguiranno altri entro il prossimo anno. I Mangiapolenta hanno apprezzato il progetto Combi Mais e ne utilizzeranno la farina per proporre ricette speciali nei loro menù.

Ci sono voluti 3 anni di ricerca e sperimentazione per arrivare a Combi Mais 3.0, l'innovativo protocollo messo a punto da **Mario Vigo, Presidente di Innovagri**, iniziato nel 2014 in previsione di **EXPO 2015**, che ha approvato e patrocinato il progetto, con la collaborazione di **Syngenta**, multinazionale dell'agro-industria.



Questo innovativo protocollo è in grado di ottenere una granella di mais di elevata qualità, utilizzando una metodologia di produzione sostenibile ed esente da aflatossine (micotossine altamente tossiche che derivano dal mais), mantenendole ampiamente al di sotto dei limiti minimi consentiti per legge, come confermato dai risultati delle analisi.

Combi Mais 3.0 è un progetto all'insegna della **sostenibilità sociale**, economica ma anche ambientale sia perché permette di **risparmiare nell'utilizzo dell'acqua** sia perché sostiene la **biodiversità**.

## Comparazione tra polenta di Combi Mais e polenta generica

**VALORI ENERGETICI (100g): POLENTA GENERICA  
POLENTA COMBI MAIS**

**Kcal 353 346**

**VALORI NUTRIZIONALI (100g): POLENTA GENERICA (g)  
POLENTA COMBI MAIS (g)**

Acqua 12,5 12

Carboidrati 75,1 75

**Zuccheri 2,5 0,6**

Proteine 9,2 9,2

**Grassi 3,8 1**

Fibra alimentare 2 0,8-1,5

**Sodio 0,035 0,006**

**Amido 76,7 66**

Colesterolo 0 0

**Aflatossine (ppb o parti per mld) 2/2,5 (limite di legge < 4)  
0,47**

*Fonte: cure-naturali.it e La Veronese (i valori sono ricavati con metodo ELISA e possono variare a seconda dei parametri legati alla stagionalità del prodotto)*

### **IL MAIS**

Il mais, privo di glutine e ricco di ferro e minerali, è utile in

caso di anemia, adatto per chi soffre di celiachia e un ottimo alimento per le donne in gravidanza e lo svezzamento dei bambini. È una fonte di acido folico, vitamina B1, ferro e altri minerali. È particolarmente digeribile e le fibre che contiene rallentano l'assorbimento degli zuccheri, mantenendo bassi i livelli di glicemia nel sangue. Grazie alle sue proprietà contribuisce, inoltre, a tenere bassi anche i valori di colesterolo cosiddetto "cattivo". Il mais è dunque un ottimo alimento, che viene usato anche in erboristeria per ottenere prodotti utili a contrastare diabete, ipotensione, sovrappeso, ritenzione idrica e spasmi del colon.

*"Come sostenuto nel libro dell'Associazione Galileo 2001 'In agricoltura, l'imperativo categorico consiste nell'aumentare le rese, diminuire l'uso di pesticidi e fertilizzanti, risparmiare quella risorsa primaria che è l'acqua, garantire la salubrità dei prodotti e tutelare il profitto tanto del singolo imprenditore quanto dell'economia agraria'... Ecco questo è Combi Mais: l'agricoltura del futuro".*

Mario Vigo – Presidente Innovagri

## **I PARTNER COMBI MAIS:**

- Syngenta, una delle principali aziende dell'agro-industria mondiale
- Netafim, leader mondiale nello sviluppo, produzione e commercializzazione di soluzioni per l'irrigazione a goccia e la micro-irrigazione
- Unimer, per la concimazione organo minerale
- CIFO per la concimazione fogliare
- Kuhn, per la fornitura delle macchine di precision farming
- Molino F.LLI MARTINI per la lavorazione e distribuzione del prodotto al consumo alimentare umano
- Istituto di Agronomia dell'Università di Torino

**Website: [www.combimais.com](http://www.combimais.com)**





## **RICETTA DE “I MANGIAPOLENTA”:**

### ***Polenta di Combi Mais al Ragù di Chianina***

*Una ricetta semplice radicata nella tradizione e proposta da I Mangiapolenta è la polenta al ragù di carne chianina. La scelta della carne chianina è stata dettata dalla necessità di utilizzare materie prime con una forte connotazione geografica e, che mettessero in risalto, l'eccellenza dei prodotti italiani come il Combi Mais. La ricetta non è eccessivamente elaborata e si sposa perfettamente con la semplicità della polenta.*

#### ***Il ragù di carne chianina:***

- *Preparare un soffritto di verdure fresche (carote, sedano e cipolle) in olio extravergine di oliva.*
- *Quando le verdure sono bene rosolate, aggiungere la carne di chianina, alzare la fiamma e rosolare la carne fino alla completa evaporazione dell'acqua.*
- *Sfumare con vino rosso fino alla completa evaporazione dell'alcool.*
- *Aggiungere pomodori pelati, sale e un pizzico di zucchero.*
- *Lasciare cuocere a fuoco lento per circa 2 ore mescolando frequentemente.*

*Servire accompagnando la polenta di Combi Mais nella quantità desiderata.*