



Il nuovo
concerto
di attualità


[HOME](#)
[CHI SIAMO](#)
[NEWS](#)
[ARCHIVIO PER ANNO](#)
[I NOSTRI AMICI](#)
[CONTATTI](#)
[CERCA](#)
[IN VIAGGIO](#)
[SOSTE GOLOSE](#)
[PHOTO GALLERY](#)
[LOGIN](#)

NEWS

- Agenda & Attualità
- Casa & Design
- Cultura Spettacoli & Locali
- Enogastronomia & Ricette
- Appuntamenti col Teatro
- FOCUS
- Moda, Tendenze & Sfilate
- Salute, Bellezza & Wellness
- Shopping
- Solidarietà
- Sport, barche & motori
- Turismo
- Milano

COMBI MAIS È ARRIVATO IN CITTA', DA I MANGIAPOLENTA!

SCRITTO DA GLORIA GIOVANETTI

Categoria: Enogastronomia

Publicato 02 Dicembre 2016

4

Tweet

G+1 0

Like

Share

SocShare v1.6



La polenta prodotta con l'agricoltura del futuro di Combi Mais è già una realtà e

la si può assaggiare a Milano da I Mangiapolenta

Anche **I MangiaPolenta**, innovativa realtà nella ristorazione che ha riscoperto la polenta, uno dei piatti tipici della tradizione lombarda, ha scelto **Combi Mais**. Il primo punto vendita si trova nel cuore di Milano in via Carducci 11 e

Seguici Su ...



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 edesente 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

Facebook: www.facebook.com/InfoCombimais/