

Una cena per dare il bentornato al mais rostrato di Cantello

Pubblicato: Martedì 7 Marzo 2017



Non veniva più prodotto da 54 anni: per questo si merita una cena di bentornato il **Mais Rostrato** di Cantello, semente antica recentemente riseminata da una azienda del paese.

Un progetto nato nel 2016, nell'ambito delle iniziative **Slow Food** in Provincia di Varese in collaborazione con CREA – BG (Unità di Ricerca per la Maiscoltura), relativo al recupero e alla coltivazione di mais antichi nel territorio varesino.

Ora, è stato effettuato il primo raccolto, seminato dopo 54 anni dall'azienda agricola di **Federica Baj**. E per questo Slow Food organizza una cena-degustazione del Mais Rostrato di Cantello all'Osteria **da Nerito**, venerdì 10 marzo 2017 alle 20.

Durante la cena si potrà degustare questa varietà di mais vitreo per l'alimentazione umana prelevato dall'Istituto di Maiscoltura di BG nel territorio comunale nel lontano 1963. Un evento storico, proposto a tutti gli appassionati di prodotti locali della tradizione gastronomica nel solco della biodiversità.

Il **menu** della serata prevede un antipasto di salumi, una polenta di "Mais rostrato di Cantello" con brasato di manzo, una polenta di "Mais rostrato di Cantello" con capriolo in umido, un "Dolce Varese" con fioretto di "Mais rostrato di Cantello" e crema inglese, acqua, caffè e vini IGT Ronchi Varesini.

Costo della cena è di 25 Eur vini esclusi, per info e prenotazioni: L'osteria di Nerito Valter, via Roma, 4

Cantello (VA). Tel. 0332-417802

www.slowfoodvarese.it info@slowfoodvarese.it

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it