



**Cobi** Cooperativa Agricola  
Via Tiziano n. 11  
60125 Ancona  
Tel. 071 82774  
cobi@birragricola.it

**CONSORZIO  
ITALIANO  
PRODUTTORI  
DELL'ORZO  
E DELLA BIRRA**

# FARINA DI MAIS

## Campobono

Codice Prodotto

2519

### SCHEDA PRODOTTO

Anno 2016

## il MAIS ANTICO

Arrivato in Europa ed in Italia 5 secoli fa, il mais è diventato il terzo cereale (dietro grano e riso) nell'alimentazione umana. Il suo uso, in farina, riguarda principalmente la preparazione della polenta che nel tempo ha assunto connotati locali entrando nella tradizione di molte regioni italiane. Sin dalle prime coltivazioni il mais si è diversificato in numerose varietà locali, poco produttive ma di ottime qualità organolettiche. Negli anni 50 il suo utilizzo zootecnico indusse la ricerca genetica a creare varietà "ibride" ad altissima produttività: scomparvero così le vecchie varietà locali. Soltanto di recente il ritorno ai sapori autentici ha portato alla riscoperta di varietà dimenticate ma che, per fortuna, avevano lasciato traccia del loro passato. In una di queste il COBI ha scoperto grandi virtù proprio nella preparazione della polenta perciò l'ha prodotta dando alla sua farina il nome commerciale "Campobono", omaggio alla generosità dei terreni asciutti di collina dove viene coltivato. La straordinaria bontà della "Polenta di Campobono" deriva anche dalla molitura a pietra del mais. Il sapore sincero ed il colore giallo oro confermano che questa è la vera polenta.

### Consigli per l'uso

La farina di mais Campobono per le sue particolari caratteristiche conferisce alla polenta un gradevole ed intenso sapore di freschezza. Si presta a tutti i tipi di polenta variando soltanto i tempi di cottura.

## DATI TECNICI

### ORIGINE DEL PRODOTTO:

I terreni migliori per ottenere un mais di alta qualità volto all'utilizzo alimentare umano, sono quelli delle colline litoranee marchigiane. Sono terreni non irrigui ma sostanzialmente freschi, accarezzati dalla brezza marina. E' in questo particolare ambiente che viene coltivato il **Mais Campobono**. Sono le colline dei Comuni di Agugliano, Polverigi ed Ancona. E' una vecchia varietà di mais di cui non si conoscono le origini. La produzione raggiunge soltanto 45 ql. ad ettaro. Le pannocchie sono di piccole dimensioni ed i chicchi sono piccoli e di colore rossiccio. All'acino prima di essere molito, con un decorticatore meccanico viene appena rimossa la superficie per ridurre la parte vitrea esterna. Questa operazione migliora notevolmente la qualità della farina. La molitura viene fatta a pietra presso l'impianto di Polverigi. La semi-decorticazione ed il confezionamento avvengono nell'impianto Cobi di Ancona.

PESO CONFEZIONE: 900 grammi

### CARATTERISTICHE DELLA CONFEZIONE

- Busta in polietilene posta all'interno di una scatola dalle dimensioni di mm. 70x90x220. La scatola è provvista di una finestrina che consente la visione del prodotto.
- Tempo preferibile di utilizzo riportato sulla scatola.
- Tracciabilità presente sulla scatola.
- Lotto presente sulla scatola.
- Consigli per il miglior impiego sono riportati sulla scatola.

### CARATTERISTICHE DEI CARTONI

Le scatole sono imballate in cartoni a due onde. Sono previsti cartoni in due formati:

- Dimensioni mm. 385x235 h 240
- Dimensioni mm. 235x205 h 240
- Tara gr. 400
- Tara gr. 240
- Confezioni per cartone n. 12
- Confezioni per cartone n. 6
- Peso netto cartone gr. 10.800
- Peso netto cartone gr. 5.400

CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO: 12 mesi

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: Conservare in luogo fresco e asciutto

CODICE EAN 128: 8056737625193