

*La riscoperta delle tradizioni e dei sapori del passato non è solo un gesto legato ad una pratica sempre più diffusa di recupero della buona cucina, ma rappresenta un giusto risarcimento culturale ai saperi e alle diversità della nostra terra, densa di memoria e di storia.*

*Tra queste, il mais Biancoperla è solo un piccolo ma significativo tassello, in cui qualità e tradizioni emergono congiuntamente, dando vita ad un prodotto dalle caratteristiche uniche.*

*Il Biancoperla, con la sua granella vitrea di grandi dimensioni e di colorazione bianco perlaceo, come si intuisce dal suo stesso nome, è una varietà ad impollinazione libera e come tale non ha produzioni paragonabili ad un mais ibrido.*

*La minore resa è ampiamente compensata dalla qualità della farina che se ne ottiene e che consente di preparare una polenta squisita, largamente conosciuta ed apprezzata in passato.*

*Questa varietà di mais, infatti, è stata per molto tempo e per una vasta area della pianura veneta fra cui la marca trevigiana, il mais riservato quasi esclusivamente al consumo alimentare e destinato alla produzione della polenta bianca, qui considerata di maggior pregio, rispetto alla gialla.*

*Anche se le sue origini non sono ancora completamente chiarite, sembra possibile ricondurre il Biancoperla al gruppo dei "Perla" che comprende numerose varianti, tra le quali la Righetta Tagliamento.*

*Oltre agli aspetti storici e culturali legati a tale produzione tipica, la conservazione del Biancoperla risulta della massima importanza, per il mantenimento della biodiversità legata al nostro territorio. Quest'ultima deve essere considerata un patrimonio comune e come tale tutelata ed adeguatamente conservata.*

*Per promuovere questa varietà dalle caratteristiche peculiari e recuperare le tradizioni ad essa legate, è nata l'Associazione Conservatori Mais Biancoperla.*



**Associazione Conservatori Mais Biancoperla**  
c/o Istituto Professionale di Stato  
per l'Agricoltura e l'Ambiente "Conte di Cavour"  
via Postioma 17, Castelfranco Veneto (TV)  
tel. 0423 490615; fax 0423 721103  
<http://digilander.iol.it/biancoperla> [mais.biancoperla@libero.it](mailto:mais.biancoperla@libero.it)



**BANCA DI MONASTIER E DEL SILE**  
**CREDITO COOPERATIVO**

#### ELENCO ASSOCIATI

Associazione Veneta Produttori Biologici, Via Manzoni, 67  
Campagnola di Zevio (VR)

Az. Agraria Fidora Guido, via Marconi Pegolotte,  
Cona (VE) tel. 0426 509136

Az. Agraria "Il Castello Carboncine" s.a.s. di Bellio A.  
via Pantiera, 43 Silea (TV) tel. 0422 683003

Az. Agraria Carraro Stefania, via S. Antonino, Treviso  
Bin Oddino, via Molinetto, 105 Breda di Piave (TV)

Guiberto Ninni Riva, via Casaria, 10 Monastier (TV)

Mariotto Ilario, via Marconi, 50B, Piombino Dese (PD)  
Molino Favero, via Gramogne,  
Camin (PD) tel. 049 644855

Pellin Adriano, via Pavani, 93A Monastier (TV)  
Stalla Sociale di Monastier soc. coop. a r. l.  
via Giacomelli, Monastier (TV) tel. 0422 898070

Tenuta Ca' Tron via Boschi, 12  
Roncade (TV) tel. 0422 828114



**Associazione Conservatori Mais Biancoperla**  
c/o Istituto Professionale di Stato  
per l'Agricoltura e l'Ambiente  
"Conte di Cavour"

via Postioma 17, Castelfranco Veneto (TV)  
tel. 0423 490615; fax 0423 721103

<http://digilander.iol.it/biancoperla>;  
email: [mais.biancoperla@libero.it](mailto:mais.biancoperla@libero.it)



*Associazione Conservatori Mais Biancoperla*