

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 riconoscimento culturale ai sapori e alle diversità della nostra terra, denso di memoria e di storia.

Tra queste, il matè Biancaperta è solo un piccolo ma significativo esempio, in cui qualità e tradizioni emergono congiuntamente, dando vita ad un prodotto dalle caratteristiche uniche.

Il Biancaperta, con la sua granella chiara di grandi dimensioni e di colorazione bianco perlata, come si intuisce dal suo stesso nome, è una varietà ad impollinazione libera e come tale non ha produttori paragonabili ad un matè ibrido.

La minore resa è ampiamente compensata dalle qualità della farina che se ne ottiene e che consente di preparare una polenta saporita, largamente riconosciuta ed apprezzata in passato.

Questa varietà di matè, infatti, è stata per molto tempo e per una vasta area della pianura orona fra cui la nostra territorio, il matè riservato quasi esclusivamente al consumo altareario e destinato alla produzione della polenta bianca, qui considerata di maggior pregio, rispetto alle gialle.

Benché se le sue origini non sono ancora completamente chiarite, sembra possibile ricondurre il Biancaperta al gruppo dei "Perla" che comprende numerose varietà, tra le quali la Bignone

Tagliamento.

Oltre agli aspetti storici e culturali legati a tale produzione tipica, la conservazione del Biancaperta riveste della massima importanza, per il mantenimento della biodiversità legata al nostro territorio. Quest'ultimo deve essere considerato un patrimonio comune e come tale tutelato ed adeguatamente conservato.

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

A tale associazione, che non ha scopo di lucro, aderiscono vari Enti ed Istituzioni, tra cui l'U.P.S.A.A. "Cento di Cavour" di Castelfranco Veneto, la Utica C2 Treo S.p.A., società strumentale della Fondazione Cassamarca, l'Associazione Veneto dei Produttori Biologici, diversi produttori delle Province di Treviso e Verona ed il Molino Egger di Camis (PD), quest'ultimo impegnato nella trasformazione e successiva commercializzazione del prodotto.

Tra gli obiettivi prefissati, oltre alla valorizzazione e promozione del Matè Biancaperta, la organizzazione di una efficace filiera produttiva in grado di garantire il consumatore circa origine ed autenticità del prodotto.

Per ulteriori informazioni riguardanti in particolare la disponibilità di tale prodotto, si si può rivolgersi alle aziende associate.