

# Combimais protagonista nella ristorazione



Cifo festeggia un importante successo: il prodotto dell'ultimo raccolto Combimais, infatti, è stato protagonista di una prestigiosa **Masterclass** promossa dall'Associazione Maestro Martino, presieduta dallo chef Carlo Cracco, cui hanno preso parte professionisti della ristorazione e dell'agricoltura, ma anche studenti degli istituti alberghieri.

Combimais, lo ricordiamo, è un **innovativo e pluripremiato protocollo di coltivazione** lanciato in occasione di Expo 2015 e implementato negli anni per

garantire massima qualità e redditività nella produzione di granella di mais.

Un concept ormai collaudato, che nella sua ottava annata ha visto collaborare **Cifo** con importanti partner come **Netafim, Syngenta, Unimer, Deutz- Fahr, Topcon Agriculture, Adama, Maschio Gaspardo**, con il coordinamento dell'**Istituto di agronomia dell'Università di Torino**.



*A sinistra* lo chef **Rigels Tepshi** e, *a destra*, l'imprenditore agricolo **Mario Vigo**

A fare incontrare l'eccellenza della ristorazione con il meglio del mondo agricolo e con la preziosa granella di mais è stata l'Associazione Maestro Martino, che si occupa da oltre dieci anni, della valorizzazione e della promozione della filiera alimentare lombarda e che ha recentemente siglato un accordo con Regione Lombardia per l'istituzione dell'Accademia della polenta a Villa Terzaghi, a Robecco sul Naviglio.

Selezionato tra varie tipologie di mais altamente ricercato, grazie alla sua granella di alta qualità dal punto di vista nutrizionale e caratterizzata da un elevato tenore di polifenoli antiossidanti, Combimais è stato presentato a Villa Terzaghi da **Mario Vigo**, titolare dell'azienda agricola Folli (che ospita la sperimentazione) ed è stato valorizzato da varie preparazioni studiate ad hoc e realizzate dalle mani sapienti dello chef **Rigels Tepshi** e del maestro gelatiere **Stefano Marinucci**.