

31 Gennaio 2019

Azienda Agricola Francesco De Tacchi

## Pasta di Mais: gustosa alleata della cucina senza glutine

Una produzione innovativa che onora l'antica coltura del Mais Maranello in terra veneta. Ne abbiamo parlato con Francesco De Tacchi, titolare dell'omonima azienda agricola che ha dato vita a questa pasta gluten free



Veneto

Chi pensa che la **farina di mais** sia buona solo per fare polente si sbaglia. In Veneto questo ingrediente dalla lunga tradizione si trasforma oggi in una pasta priva di glutine ma dalla tenuta di cottura sorprendente. Ne sa qualcosa **Francesco De Tacchi**, titolare dell'omonima azienda agricola che, nel padovano, realizza differenti formati di **pasta di mais** anche con il marchio **Fattoria del Garzador**. "La produzione è moderna - ha chiarito - ma s'inscrive nell'antico legame che unisce la coltura del mais a questo territorio, in particolare la varietà Maranello, da noi utilizzata, è tipica dell'agricoltura vicentina". Quella di De Tacchi è un'azienda agricola che si occupa non solo della materia prima, ma anche di seguire passo a passo la **filiera produttiva locale** che consente di ottenere il prodotto finito.

Come spiega De Tacchi: "Il mais per diventare pasta deve essere trasformato e gelatinizzato e per farlo ci appoggiamo a realtà produttive del territorio selezionate". Il risultato? "Vari formati **trafilati al bronzo**, realizzati al 100% con il nostro **Mais Maranello** e certificati senza glutine con **bollino ministeriale**, quindi adatti a celiaci, a chi è intollerante, ma anche per chi cerca una gustosa alternativa alla pasta di grano duro". Già, perché questa specialità a base di farina di mais e acqua, "pur essendo priva di glutine, si distingue per un'ottima consistenza e tenuta di cottura grazie alla particolare tecnica di **essiccazione molto lenta** a cui viene sottoposta".

Una pasta da portare “sulla tavola quotidiana, dunque, oppure da sperimentare con ricette più elaborate” assicura De Tacchi. È il caso, ad esempio, delle [penne al salmone affumicato](#) [1] che il titolare suggerisce per degustare al meglio uno dei formati a base di mais. Ed è solo un modo per valorizzare questa pasta che - per qualità e cura - si è conquistata un posto tra i prodotti di quest’azienda agricola che “combina modernità, tradizione e rispetto per il territorio”. La stessa [tenuta aziendale](#) [2] è composta ancora oggi dalle strutture di un’**antica azienda veneziana** capaci di affascinare i visitatori che talvolta approfittano di tour guidati anche per gettare uno sguardo alle coltivazioni. Qui, infatti, i segreti dell’**arte del coltivare** sono stati custoditi e trasmessi nel tempo come materia preziosa fino all’attuale generazione di agricoltori.

---

### **Links**

[1] <https://www.detacchi.it/ricette/penne-al-salmone-affumicato/>

[2] <https://www.detacchi.it/azienda/>