BaGAV
Banca del Germoplasma
Autoctono Vegetale del F.V.G.

In Friuli c'è una varietà di mais albino che sta rischiando di scomparire

Su CiboToday, testata giornalistica online interamente dedicata al settore del food, dell'enogastronomia e dell'agroalimentare, è comparso un articolo Redazionale dal titolo: '**In Friuli c'è una varietà di mais albino che sta rischiando di scomparire**' (datato 14 ottobre 2026). Si riferisce al **mais Bianco Perla Friulano**, una varietà a impollinazione libera, con granella bianca e frattura vitrea, dalle caratteristiche uniche, legata alla tradizione della polenta e alla cucina del Nordest.

L'articolo si può leggere collegandosi al sito:
https://www.cibotoday.it/storie/mais-bianco-perla-friuli.html



Spighe di mais Bianco Perla Friulano pronte per l'essiccazione all'aria aperta.

Vengono anche ricordate l'Università degli Studi di Udine (BaGAV) e l'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale del Friuli Venezia Giulia (ERSA) che nelle loro Banche del Germoplasma conservano il patrimonio genetico di questa varietà tradizionale.

Per la valorizzazione di questa varietà, nel 2016 la BaGAV dell'Università di Udine, l'ERSA e l'Istituto Professionale Agrario di Pozzuolo del Friuli hanno preparato la documentazione necessaria per ottenere il riconoscimento del mais Bianco Perla Friulano fra i '**Prodotti Agroalimentari Tradizionali' (PAT) del Friuli Venezia Giulia.**

Il mais Biancoperla è inserito fra i **Presìdi Slow Food** del Veneto; inoltre, viene tutelato e valorizzato da **Slow Mays**, la rete nazionale di 'custodi dei semi' e produttori locali attiva in diverse regioni

19 ottobre 2026

BaGAV, Università di Udine