

Val Gandino, un mese dedicato al mais Spinato e ai prodotti tipici



In Val Gandino prendono il via sabato 17 settembre "I Giorni del Melgotto", manifestazione nata nel 2008 dal progetto di salvaguardia, caratterizzazione e valorizzazione della varietà locale di mais Spinato di Gandino che porta in piazza il binomio cultura & coltura.

L'iniziativa, che si concluderà sabato 15 ottobre, è caratterizzata da convegni, mostre, degustazioni con l'obiettivo di valorizzare e mantenere vive le tradizioni folkloristiche legate alla cultura popolare e contadina, come ad esempio la scartocciatura delle pannocchie in piazza abbinata ad eventi di divulgazione e approfondimenti tecnico-scientifici e socio-culturali legati al mondo dell'agroalimentare, della salute e dello sviluppo sostenibile.

Il Mais Spinato si sposerà con i formaggi di Cirano, il cinghiale di Peia, i funghi di Casnigo, i fagioli di Clusven e insoliti abbinamenti come quelli di "Whisky, Grappa, Rum, Gin" a Gandino. A Leffe si parlerà di innovazione mentre a Cazzano Sant'Andrea si tornerà a scuola sui campi del bio-intensivo.

Ci saranno inoltre momenti di riflessione con esperti del settore che parleranno non solo di cibo e gastronomia, affrontando il tema

del progetto di estensione della De.Co ai formaggi della Val Gandino, ma anche di turismo e territorio con il tema dell'ospitalità diffusa. Ci si concentrerà poi su imprenditoria e nuove generazioni.

Nel primo fine settimana gli appuntamenti golosi sono a Cirano di Gandino, sabato 17 settembre a partire dalle 19, con la cena in strada che propone l'abbinamento tra polenta taragna di mais Spinato e funghi (a cura della Consulta di Cirano, costo di 12 euro) e alla sagra del cinghiale di Peia, in programma sabato e domenica.

I ristoranti aderenti alla manifestazione proporranno per le giornate del melgotto menù a tema a base di mais spinato di Gandino.

[>>Il programma completo\]](#)