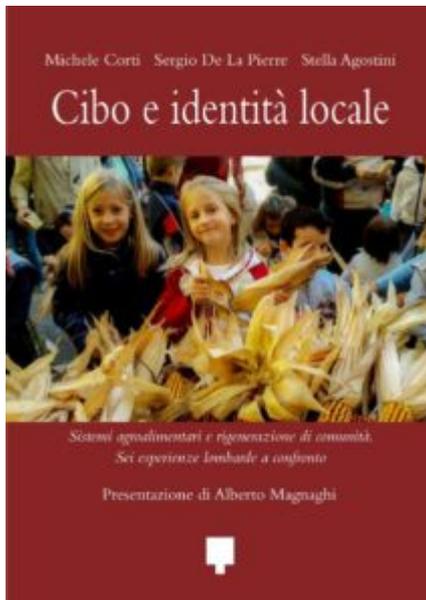


# Il mais Spinato tra i campioni del rilancio del territorio



Uno studio approfondito e articolato per segnalare i processi virtuosi innescati in sei distretti lombardi grazie alla riscoperta dei prodotti tipici dell'enogastronomia. Viene presentato giovedì 19 marzo alle 20.45 a Gandino, nella Sala conferenze della Biblioteca Civica Brignone, il volume "Cibo e identità locale – sistemi agroalimentari e rigenerazione di comunità" di Michele Corti, Sergio De la Pierre e Stella Agostini, edito dal Centro Studi Valle

Imagna.

Il libro (oltre 500 pagine) ricostruisce alcuni "modelli" esemplari di sviluppo locale in cui la difesa e la valorizzazione del patrimonio legato ai sistemi agroalimentari locali tradizionali ha innescato processi virtuosi di rigenerazione comunitaria. All'insegna di proposte autosostenibili.

«Il Comune di Gandino – sottolinea il delegato al turismo Antonio Rottigni, presidente della commissione De.C.O. – segue con attenzione le ultime fasi di avvicinamento a Expo Milano 2015 e più in generale le tematiche legate a sviluppo sostenibile, biodiversità e cooperazione. Il progetto Mais Spinato di Gandino, che in questi anni ha dato alla comunità tante soddisfazioni, ne è la chiara conferma. Un progetto che mette al centro coltura e cultura del Mais, quale leva importante di rilancio economico e di promozione della nostra terra. Ne abbiamo avuto la riprova alcune settimane fa con

l'ennesima partecipazione a "Gusto in Scena" a Venezia, dove unanimi sono stati gli apprezzamenti degli chef dell'alta cucina».

Il volume "Cibo e identità locale" mette in relazione l'esperienza di Gandino con altri cinque sistemi agroalimentari lombardi di eccellenza: il grano saraceno di Teglio, il vitigno urbano Pusterla di Brescia, l'asparago di Mezzago, lo stracchino all'antica di Corna Imagna e il bitto della Val Gerola.

Protagonista della seconda parte della serata sarà il libro "Chicco Spinato e il mondo del Mais" (ed. Sahel) nato dalla fantasia di Nadia Fornoni, con le illustrazioni di Nicoletta Cabrini e la collaborazione di Angela Sabella e Giulia Pasini. «Attraverso le brillanti lezioni alla Scuola Alimentare del maestro Melgotto – spiega Nadia Fornoni – Chicco Spinato racconta la storia del Mais Spinato e pone a portata di bambino i temi di Expo 2015». Durante la serata verrà presentato il nuovo sito didattico e interattivo [www.chiccospinato.it](http://www.chiccospinato.it)