

13 Ottobre 2015

A Gandino la disfida tra le polente del mondo

Sabato 17 ottobre nel calendario de "I Giorni del Melgotto" organizzati nella patria del Mais Spinato



Proseguono fino a domenica 18 ottobre I Giorni del Melgotto, la manifestazione che, partendo dalla riscoperta del Mais Spinato di Gandino, accende i riflettori anche sugli altri prodotti del territorio, sulle tradizioni, la sostenibilità e fino a una nuova visione dell'agricoltura. Tra le iniziative più interessanti, da segnalare la presenza martedì 13 ottobre di Marcello Coronini, patron della manifestazione Gusto In Scena di Venezia che da tempo si confronta e indaga sulla "cucina del senza", ovvero la sfida a ridurre e perfino eliminare sale, grassi, zucchero a favore di gusto e salute.

Sabato 17 ottobre ci sarà invece la "Disfida delle polente" una degustazione di polente dal mondo dal network internazionale dei mais antichi du cui fa parte anche lo Spinato.

Il programma

13 ottobre

- ore 10.30 – Expo Milano 2015
LA SICUREZZA ALIMENTARE DEL MAIS – relatore Sabrina Locatelli del CREA-MAC di Bergamo
- ore 21 – Gandino – via Forzenigo 17
LA CUCINA DEL SENZA® con MARCELLO CORONINI patron di GUSTO IN SCENA – VENEZIA

16 ottobre

- ore 14.30 – Gandino – Parco dei Ruviali, presso RSA – via XX settembre
Valgandino In Transizione – Visioni per una comunità resiliente
PRATICA DI FALCIATURA MANUALE DEI PRATI: riscopriamo un'arte che non inquina, non consuma, non fa rumore e.. snellisce il girovita!
- ore 20.30 – Cazzano Sant'Andrea – Auditorium Oratorio
Valgandino In Transizione – Visioni per una comunità resiliente
Proiezione del film "HOME"
A seguire la proposta delle Transition Towns come risposta locale alle sfide globali del picco del petrolio, del cambiamento climatico e della crisi economica.

17 ottobre

- ore 11.30 – Bergamo – Seminarino di Città alta
MEB 2015: UNA RETE INTERNAZIONALE PER VALORIZZARE COLTURE E CULTURE DEL MAIS
organizzata dal CREA, Unità di Ricerca per la Maiscoltura, Bergamo. Inserito nella XIII edizione di BERGAMOSCIENZA a cura di Carlotta Balconi.
- ore 16 – Gandino – Chiostro Santa Maria ad Ruviales – via XX settembre
BIODIVERSITÀ: DAL DIRE AL FARE
Il presidente del Network Internazionale dei Mais Antichi, Renato Ballan incontra gli agricoltori e i custodi del seme per delineare i nuovi orizzonti dell'agricoltura a impollinazione libera.
- ore 18.30 – Gandino – Chiostro Santa Maria ad Ruviales via XX settembre
DISFIDA DELLE POLENTE: GLI ANTICHI MAIS DEL NETWORK INTERNAZIONALE A CONFRONTO
degustazione delle polente dal mondo.
- dalle 19.30 alle 23 – Gandino – Chiostro Santa Maria ad Ruviales – via XX settembre
SPIRITI NEL CHIOSTRO degustazione di RUM & CIOCCOLATO
11 rum a confronto a cura dell'enoteca Franchina di Casnigo, i cioccolati della pasticceria Morlacchi di Zanica e l'armonia di corde, fiati e percussioni del gruppo della Pastorella e del trio Matteo Brignoli, Alice Colamonaco e Cristiano Nodari. Il ricavato della serata sarà interamente devoluto in beneficenza.

18 ottobre

- ore 15 – Expo Milano 2015
SLOW FOOD PRESENTA: IL PRESIDIO NAZIONALE DEI MAIS ANTICHI
Padiglione Slow Food – Expo
- ore 21 – Casnigo – Teatro Circolo Fratellanza
"GIOPPINO SCARPE GROSSE CERVELLO FINO"
Spettacolo della tradizione dei burattini bergamaschi agito da attori con maschere di tradizione presentato da Le Maschere di Rataplam. Una versione teatrale nuova e accattivante che racconta la storia di Gioppino e la polenta.