

17 Marzo 2015

## **Il mais Spinato tra i campioni del rilancio del territorio**

L'esperienza di Gandino finisce in un libro come esempio di "rigenerazione comunitaria" insieme al grano saraceno di Teglio, al vitigno urbano Pusterla di Brescia, all'asparago di Mezzago, allo stracchino all'antica di Corna Imagna e al bitto della Val Gerola



## Cibo e identità locale



Sistemi agroalimentari e rigenerazione di comunità.  
Sei esperienze lombarde a confronto

Presentazione di Alberto Magnaghi



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)