“Ne assaggerete di tutti i colori”: il Mais Spinato di Gandino torna in tavola per tutto ottobre

Due fine settimana d’eccellenza nel Parco Verdi, ma anche cene a tema nei ristoranti della Valle Seriana sino a fine mese

Lo scrittore Oscar Wilde diceva di non sopportare “quelli che non prendono seriamente il cibo”. Per questo si sarebbe unito molto volentieri a quanti dall’1 al 31 ottobre prossimo raggiungeranno Gandino, ai piedi delle Orobie in Valle Seriana, provincia di Bergamo, per degustare le specialità a base di Mais Spinato di Gandino. Nessuno si aspetti la “solita” polenta con il corredo di grigliate assortite: qui, in quelle che sono state denominate le Cinque terre di montagna, si fa terribilmente sul serio, inserendo nel menu del Palaspinato (la tensostruttura allestita nei primi due week end di ottobre nel Parco Comunale Verdi) brasato al Valcalepio e baccalà alla Vicentina, scottadito di capretto, salsiccia alla Tropea, goulasch ungherese, per non parlare di salumi e formaggi a chilometri zero e dei prodotti di una filiera locale che non finisce di stupire, a cominciare da Spinata e Melgotta con impasto a base di Mais Spinato, sfida tutta gandinese alla pizza. Tutto servito con stoviglie di ceramica, bicchieri di vetro e/o materiale biodegradabile.

“Il Galà dello Spinato”

Il cuore delle iniziative legate alla stagione del raccolto è racchiuso nei primi due fine settimana di ottobre, quando va in scena “il Galà dello Spinato”. Lo slogan dell’edizione 2021 è chiaro e indicativo: “Ne assaggerete di tutti i colori”. Il

menu di quest'anno, coordinato dallo chef Diego Fiori, punterà infatti ad allargare gli orizzonti, grazie ai mais antichi selezionati dall'azienda agricola di Clemente Savoldelli (www.agrisavoldelliclemente.it). A fianco del Mais Spinato ci saranno infatti il Biancoperla, il Morado amaranto (utilizzato anche dallo chef stellato Davide Oldani per le sue ricette d'alta cucina), l'Azul messicano, il Nero Spinoso della Val Camonica ed il Rosso rostrato di Rovetta. Fra i temi centrali anche il progetto INCREASE, che unisce nel mondo 28 partners di 14 paesi (fra loro anche la FAO e la Comunità del Mais Spinato) per promuovere il consumo di fagioli, ceci e lupini, generando cibi proteici a basso impatto ambientale. La serata inaugurale di venerdì 1 ottobre sarà dedicata agli sportivi locali, artefici di importanti imprese. A festeggiarli ci saranno fra gli altri il plurimedagliato paraolimpico Oney Tapia e la campionessa di sci Lara Magoni, assessore a turismo, marketing e moda di Regione Lombardia.

Sabato 2 ottobre a Gandino arriverà da Firenze per un corso intensivo il guru dell'Ortobiattivo Andrea Battiata, mentre nel pomeriggio occasione da non perdere (repliche anche domenica 3 e 10 ottobre) con le visite guidate fra chiese e palazzi nel centro storico, dominato dalla monumentale Basilica di Santa Maria Assunta e dal vicino Museo di Arte Sacra, fra i maggiori al mondo per la ricchezza delle dotazioni. In serata musica con gli Stereoptipi. Giovedì 7 ottobre serata giovani con dj Morgan e dj Botta, venerdì 8 ottobre musica con gli 8&40 e sabato 9 ottobre raccolta in campo delle pannocchie al mattino e scartocciatura in piazza nel pomeriggio, con la musica degli Aghi di Pino.

Il programma dettagliato è disponibile sul sito www.mais-spinato.com. Prenotazioni per pranzi e cene (d'obbligo green pass o tampone) al numero 379.2859169 e all'indirizzo mail galadellospinato@gmail.com.

Menù a tema nei ristoranti

Dopo la scorpacciata del Galà ci saranno una serie di appuntamenti nei ristoranti, con serate a tema e menu all'insegna delle eccellenze locali. Si parte venerdì 15 ottobre alle 19.30 presso Le Delizie (www.ledelizie.com – 035.5902228) e si continua venerdì 22 ottobre alla stessa ora all'Agriturismo Ai Fontanì di Casnigo (349.0503575). Venerdì 29 ottobre alle 19.30 sarà la volta del Ristorante Al Portichetto a Cirano di Gandino (www.alportichetto.com – 035.745653), mentre lo storico Caffè Centrale che si affaccia sulla piazza del Municipio (www.laspinata.com – 035.727371) proporrà per tutto il mese "La Spinata Gourmet", sena dimenticare le specialità del Panificio Persico (035.745444) e della gastronomia "Il Girasole" (334.8979082), a pochi passi dalla Basilica.

Il Mais Spinato di Gandino

Il Mais Spinato di Gandino è un’antica varietà che arrivò nel borgo della Valle Seriana nei primi decenni del 1600. Fu il primo mais a giungere in Lombardia. Filippo Lussana (cui Bergamo ha dedicato il liceo cittadino) pubblicò uno studio che certificava la coltivazione a Gandino in località Clusven nel 1632, nei terreni della famiglia Giovanelli, ricchi commercianti di panni lana di cui la Valle è da secoli produttrice. Già nel 1617 il mais era arrivato nei territori legati a Venezia, e in particolare nel Bellunese, nelle terre del nobile Benedetto Miari. Coevi di Miari erano l’allora Patriarca di Venezia, il barone Federico Maria Giovannelli, e i baroni Benedetto e Andrea Giovanelli, Procuratori della Repubblica veneta, tutti originari di Gandino. In entrambi i casi si tratta di mais con i chicchi dalla forma appuntita: nel Bellunese si parla di “Sponcio”, a Gandino di “Spinato”. Si pensi che Matteo Bonafus, direttore del Giardino Reale d’Agricoltura di Torino, pubblicò nel 1833 una schedatura delle varietà di mais che ha fatto da riferimento per tutti gli studiosi. Nel 1842, in una specifica integrazione, aggiunse proprio il mais “rostrato” o “Spinato”, utilizzando la dicitura francese di “Mais a Bec”.

La dedizione al tessile della Val Gandino (che comprende i comuni di Gandino, Leffe, Casnigo, Cazzano S.Andrea e Peia) fece quasi scomparire negli anni le coltivazioni. Dal 2007 un progetto di rivalutazione degli enti locali in collaborazione con il Crea – Unità di Maiscoltura del Ministero dell’Agricoltura (che ha sede a Bergamo dal 1926) sono rinate le coltivazioni, tutelate dalla De.C.O. (Denominazione Comunale d’Origine), una sorta di DOC locale ideata da Luigi Veronelli. I semi originali del Mais Spinato® sono stati isolati nella Cascina Parecia della famiglia Savoldelli, grazie ad un’antica pannocchia conservata dai nipoti di anziani contadini. La coltivazione segue metodi sostenibili ed è legata al metodo biointensivo, che consente di aumentare la

resa e la qualità della produzione attraverso una lavorazione del terreno che non prevede in alcun modo l’uso di componenti chimici.

Il Mais Spinato è oggi tutelato come varietà agricola da conservazione ed i suoi semi sono conservarti nel Global Seed Vault, il deposito mondiale dei semi da salvare creato sotto i ghiacci delle isole Svalbard in Norvegia. Ad Expo Milano 2015 la Comunità del Mais Spinato di Gandino® ha rappresentato l’Italia al Cluster Cereali e Tuberi, di cui è stata partner scientifico. Dal 2016 il Mais Spinato di Gandino accompagna, eccellenza fra le eccellenze, le degustazioni ufficiali di “Benvenuto Brunello” proposte dal Consorzio del Vino Brunello di Montalcino. Il 14 e 15 ottobre 2017 il Mais Spinato di Gandino ha connotato a Bergamo il tavolo del G7 Mondiale dell’Agricoltura e la sede del Palazzo della Provincia con i suoi inconfondibili chicchi e le sue luminose pannocchie.

Gandino, alla Fiera di San Giuseppe c’è anche una “Cittadella del Gusto”

Lo storico appuntamento fa spazio alle tipicità. In primo piano il simbolo del paese, il Mais Spinato

---

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

Dal 17 settembre al 15 ottobre “I Giorni del Melgotto” offrono un pieno di incontri, degustazioni, seminari sulle tipicità delle “Cinque Terre” e le prospettive di sviluppo legate all’agricoltura e all’enogastronomia

---

Gandino, alla fiera di San Giuseppe sfilano le tipicità lombarde

Sarà presentata ufficialmente la rete “cibo e identità locale”, che comprende sette distretti, tra cui quelli bergamaschi del mais Spinato e dello stracchino all’antica

---

Da Gandino a Montalcino. Le gallette di mais Spinato accompagnano l’anteprima del

Brunello

Saranno a disposizione durante le degustazioni di Benvenuto Brunello, l’appuntamento organizzato dal Consorzio per presentare a stampa ed esperti di tutto il mondo l’annata che sta per essere lanciata sul mercato. Servalli: «Si sono aperti scenari impensabili»

Mais Spinato e Dolcetto d’Ovada: da M1lle una serata sulle tracce di Garibaldi

Il mais Spinato di Gandino prosegue il proprio tour in città sulle orme dei grandi del passato. “Sposato” a Palma il Vecchio nella proposta gastronomica dedicata alla mostra del ristorante Da Mimmo in città alta, in città bassa si lega invece a Garibaldi nella serata “I M1lle sapori del

Mais spinato di Gandino”, in programma mercoledì 15 aprile. L’appuntamento è al ristorante M1lle Storie e Sapori di viale Papa Giovanni XXIII ed ha come filo conduttore l’eroe dei due mondi, che, affascinato dallo scarlatto di Gandino, fece tingere proprio in valle le camicie rosse delle proprie formazioni. La biografia e le imprese del condottiero ispirano un viaggio sensoriale attraverso i sapori di Nizza, Piemonte, Veneto fino a Marsala. In primo piano, oltre allo Spinato locale, il Dolcetto di Ovada dell’azienda agricola Rossi Contini di San Lorenzo d’Ovada. Il rapporto tra la Comunità del mais e il ristorante proseguirà niente meno che a Expo. Lo chef Giampaolo Stefanetti sarà infatti impegnato negli showcooking che affiancheranno la presenza del progetto gandinese nel cluster dei cereali.