



La Comunità del Mais Spinato di Gandino® è legata all'antica varietà bergamasca che arrivò nel borgo della Valle Seriana in provincia di Bergamo nei primi decenni del 1600. È una varietà altamente qualitativa ed organoletticamente pregiata, appartenente alla famiglia dei mais vitrei o semivitrei. Fu il primo mais ad essere coltivato in Lombardia: Filippo Lussana 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. 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 Giovanelli, 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 "Spinato", utilizzando la dicitura francese di "Mais a Bec".

La dedizione al tessile della Val Gandino (che comprende i comuni di Gandino, Lefte, Casnigo, Cazzano Sant'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), una sorta di DOC locale ideata da Luigi Veronelli.

I semi originali del Mais Spinato di Gandino® 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 ad un preciso disciplinare, nonché 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 di Gandino® è oggi tutelato come Varietà Agricola da Conservazione - primo seme ad essere iscritto nel Registro Nazionale delle Varietà di Conservazione di specie agrarie e ortive della Regione Lombardia - ed i suoi semi sono conservati nel Global Seed Vault, il deposito mondiale dei semi da salvare

## LA BIODIVERSITA' DEL MAIS TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE SULLA TAVOLA

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 e lo spinato è stato l'unico mais italiano coltivato presso il padiglione di Slow Food.

Il progetto di salvaguardia e valorizzazione del Mais Spinato è andato ben oltre la "coltivazione" e dal 2011 ha avuto ripercussioni internazionali ed è stato un elemento di aggregazione e di cooperazione attraverso il quale sono nate azioni concrete di networking (come il network internazionale dei mais antichi, Slow Mays, I territori del cibo) di marketing territoriale, di promozione culturale come "i giorni del melgotto" e di sviluppo economico locale. È diventato infine un modello di sviluppo sostenibile basato su un sistema agroalimentare rigeneratore della comunità.



### I PRODOTTI

Nell'ambito del progetto legato al Mais Spinato di Gandino® è nata una vera e propria "filiera del gusto" che vede protagonista una vasta gamma di prodotti: dalla classica farina per polenta alle Spinette, gallette 100% mais. Ci sono prodotti da forno quali il biscotto Melgotto, le Chiacchiere salate, il Pan Spinato, il Melgotto Salè, i Frollini. La Spinata è la sfida alla pizza e ad essa si aggiungono i ravioli Camisòcc, le Perle di Gandino e le Cresperle, gli Gnocchi, preparati con ingredienti a chilometro zero e utili nel proporre i prodotti agricoli legati alla rotazione dei terreni. L'offerta comprende anche il Gelato Melgotto e la Scarlatta, la birra dei due mondi con mais e foglie di erba mate sudamericana, proposta in versione original e blonde. I prodotti a base di Mais Spinato di Gandino®, parte dei Saperi Seriani, sono stati apprezzati da moltissimi consumatori ed esperti chef di alto livello. Fanno parte della "Cucina del Senza" promossa dall'enogastronomo Marcello Coronini. Lo Spinato di Gandino ha saputo calcare la scena di importanti teatri del bon goût come il Salone Internazionale del Gusto di Torino, Gusto in Scena a Venezia e Cortina.



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 ed è partner del progetto ERG - East Lombardy Regione Europea della Gastronomia 2017.



COMUNITA' DEL MAIS SPINATO DI GANDINO  
Via XX Settembre - 24024 Gandino (BG)  
Tel. 340.7531314 - 338.5336162  
www.mais-spinato.com - mais.spinato@gandino.it