



L'Associazione Culturale Promolsola è nata nel 1997 per volontà della Comunità dell'Isola Bergamasca, ente sovracomunale che raggruppa ventuno Comuni della pianura bergamasca, area denominata Isola Bergamasca, poiché è racchiusa dai due fiumi Adda e Brembo, e che conta circa 120.000 abitanti.

Promolsola ha il compito di promuovere e realizzare, in collaborazione con le istituzioni pubbliche e gli organismi di volontariato, iniziative finalizzate alla divulgazione e alla fruizione del patrimonio e delle testimonianze culturali presenti nel territorio dell'Isola Bergamasca; in collaborazione con istituzioni nazionali ed internazionali promuove e realizza studi e ricerche finalizzati alla conoscenza dei valori storico-culturali del contesto dell'Isola Bergamasca e della Provincia di Bergamo.

Promuove progetti di grande rilevanza culturale; crea iniziative che coinvolgono tutte le associazioni del territorio e che prevedono rassegne organistiche, bandistiche e del teatro dialettale. A favore dello sport si organizzano iniziative come le Olimpiadi scolastiche ed eventi a favore degli sport minori come palla tamburello, corsa campestre, bocce. Promolsola organizza la Fiera del Libro, che prevede la presenza dei librai di Bergamo e delle zone limitrofe. Dall'agosto 2008 gestisce l'ufficio I.A.T. (Informazione e Accoglienza Turistica)/InfoPoint di Sotto il Monte Giovanni XXIII. Per Regione Lombardia e Provincia di Bergamo, Promolsola in questi anni è diventata un punto di riferimento per le attività turistiche, culturali e sportive.

MAIS NOSTRANO ISOLA BERGAMASCA

Fin dalla Preistoria, la polenta ha costituito un alimento essenziale per gli uomini ed era presente sulle tavole sia dei poveri che dei ricchi. Nell'Isola Bergamasca nasce una delle migliori farine della polenta bergamasca.

...Il "Nostrano dell'Isola" è varietà di ignota origine, coltivato da lungo tempo in quella plaga bergamasca che impropriamente è detta "Isola", costituita da un altipiano triangolare non irriguo, posto alla confluenza del Brembo e dell'Adda, che scorrono incassati, e limitato a nord dalla linea delle colline... (1924).

L'Associazione Promolsola, sulla base del materiale storico bibliografico, ha predisposto un PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLA VARIETÀ "NOSTRANO ISOLA BERGAMASCA" finalizzato alla coltivazione in situ dell'ecotipo, alla creazione della filiera semente-coltivazione-essiccazione-macinazione-commercia-lizzazione e teso al riconoscimento a livello nazionale ed europeo del marchio.

Nell'ambito del protocollo "EXPO2015" e "Mais Expo Bg" sono state definite 5 azioni relative alla varietà in questione: Conservazione in purezza della semente, miglioramento genetico, produzione della semente eletta, produzione di farina di qualità e marchio di qualità - DOP. A tal fine Promolsola ha stipulato un protocollo con Engim Lombardia Scuola di formazione professionale - corso di Operatore Agricolo, con sede a Valbrembo e attività laboratoriale a Brembate Sopra.

LA BIODIVERSITÀ DEL MAIS TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE SULLA TAVOLA

Alla Scuola, con la consulenza e la supervisione del nostro esperto ricercatore maidicolo, è stato affidato il compito della conservazione in purezza della semente e del miglioramento genetico. Ad alcuni operatori agricoli è stato demandato il compito di seminare e coltivare la varietà, con un protocollo definito delle modalità di coltivazione. Al mulino presente nell'Isola Bergamasca è stata affidata l'essiccazione e la macinazione per la produzione di farina di qualità (bramata, semintegrale, fioretto). Ad alcuni operatori del settore sono stati affidati la commercializzazione della farina e la produzione di prodotti alimentari ricavati dalla farina/fioretto di mais. A Promolsola il compito di costituire un'Associazione per la tutela e la valorizzazione delle varietà maidicole dell'Isola Bergamasca, registrare il "marchio" di qualità DOP (filiera nell'Isola Bergamasca) presso la Regione Lombardia e il Registro Nazionale delle Varietà - Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, far custodire la semente nella Banca Mondiale dei semi con sede a Svalbard in Norvegia e presso la Banca del Germoplasma cerealicolo italiano presso il CNR di Bari.



Caratteristica della GRANELLA

Seme vitreo usato anche per il miglioramento genetico qualitativo in vari tipi ibridi, lunghezza della spiga elevata, colorazione anticianica intensa, colorazione del tutolo bianco, embrione della cariosside medio-piccolo, resa di 50 quintali/ha in coltura asciutta e di oltre 70 quintali/ha in coltura irrigua, resa elevata alla macinazione, tolleranza alle micotossine.

Caratteristica della FARINA

Vitrosità della farina, proprietà organolettiche, colorazione giallo/arancio intenso, marcato gusto, aromaticità, presenza di betacarotene/antiossidanti, alta digeribilità, tipica della farina bergamasca.

Prodotti ricavati dalla FARINA

- BIRRA AMAIS dal sapore leggero, con gradazione 5,5% vol., retrogusto amarognolo dato dal luppolo, prodotta dal Birrifico Maspys di Ponte S. Pietro;
- BISCOTTI "I SANTISSIMI" con farina di castagne e miele locale, ricetta dello Chef Graziano Foresti del Ristorante "La Corte del Noce" di Villa d'Adda;
- CIAMBELLA dalla ricetta bergamasca "smaiasa" nasce questo dolce che ricorda tempi lontani con metodologia moderna, della Pasticceria Giove di Ponte S. Pietro;
- GALLETTE DI MAIS prodotto dietetico, gradevoli, senza glutine, prodotte dal Mulino Pennati di Medolago e dall'Azienda agricola Bonzi di Carvico.



PROMOISOLA
Via Legionari di Polonia, 5 - 24036 PONTE S. PIETRO (Bg)
Tel. 334 1711234 - eMail promolsola@isolabergamasca.com
www.isolabergamasca.org