



**Vie del gusto** Interviste a tavola

## IL RITORNO DEL MAIS SPINATO DI GANDINO IL CEREALE SUDAMERICANO CHE HA SALVATO LA VECCHIA EUROPA

DI PAOLA CERANA

Grazie a un incontro casuale Marcello Coronini ha riportato alla ribalta a "Gusto in Scena" l'antico frumentone delle Orobie, ormai dimenticato e a rischio di estinzione

Marcello Coronini, giornalista enogastronomico è l'inventore di "Gusto in Scena", evento culinario di alto profilo che fin dal 2008 si ripresenta ogni anno al suo appuntamento nella splendida cornice di Venezia, coinvolgendo cuochi famosi, operatori del settore agroalimentare e gourmet. Si deve a lui la riscoperta di un cereale antico, il mais spinato di Gandino, che per secoli ha sfamato la popolazione rurale delle Orobie e che poi, anche a causa dell'esodo dai campi, è uscito dalla ribalta. Sentiamo dal suo riscopritore come l'ha ritrovato e riproposto all'attenzione del pubblico.



**Da dove nasce il suo interesse per un cereale che pareva essere destinato all'estinzione?**

Un paio d'anni fa io e mia moglie Lucia ci trovavamo all'Hotel Danieli a Venezia e, in attesa di fare una chiacchierata con l'amico Antonello De Medici su "Gusto in Scena", abbiamo avuto il piacere di conoscere Vittoria Radici, una giovane ragazza di Gandino che all'epoca stava svolgendo uno stage nel settore comunicazione. Ci ha parlato del suo paese ai piedi delle Orobie, nel cuore della Val Seriana, in provincia di Bergamo, e dell'enorme passione con cui molti suoi compaesani stavano cercando di recuperare e valorizzare lo storico Mais Spinato di Gandino, che era scomparso da tempo. Con garbo ci chiese se ci sentivamo di inserirlo nella nostra selezione di eccellenze e la nostra risposta fu immediata: «se il prodotto è valido, sarà un piacere averlo a Gusto in Scena!»



**Tra il dire e il fare non sempre c'è di mezzo il mare evidentemente. Come avete realizzato il progetto?**

Subito ci siamo messi in contatto con Antonio Rottigni, delegato al turismo e presidente della DECO relativa al mais spinato e, presi da grande curiosità, ci siamo dati appuntamento. Incontrandoci, abbiamo subito capito la qualità umana e professionale degli amici di Gandino, e sorridiamo ancora quando pensiamo al baule della nostra macchina straripante di torte, focacce, pani e farina da degustare.

Assaggiando i loro prodotti abbiamo scoperto gusti nuovi e ce ne siamo letteralmente innamorati, decidendo così di portare a Gusto in Scena quella che riteniamo essere una piccola eccellente realtà della maiscoltura italiana, il Mais Spinato di Gandino.

**Il palcoscenico di Gusto in Scena è un traguardo d'onore per un cereale con tanta storia alle spalle. Da dove viene il mais spinato?**

Il Mais Spinato arrivò proprio a Gandino nel lontanissimo 1632 e fa parte di quei prodotti, dalla patata al mais, che hanno salvato la vecchia Europa dalla carestia nel secolo scorso, pur non essendo di origine locale, bensì frutto di importazione dal Sudamerica.

**Dall'America a Gandino a Venezia. Come si è coronato il matrimonio del mais spinato con Gusto in Scena?**

Successivamente siamo stati nella bellissima Gandino – che consigliamo a tutti di visitare – alla cena in cui si ritrovano "gli amici" del Mais e nella quale abbiamo potuto vedere con i nostri occhi l'entusiasmo che tutti mettono nel portare avanti questo bel





progetto. Divenne quindi ovvio reinvitare per il secondo anno consecutivo a Venezia il loro mais, non solo per il gusto unico, ma per l'autentica passione che caratterizza il paese intero che non fa che coccolare la sua pianta.

Va aggiunto che a Gusto in Scena questo mais si è sposato benissimo anche con il congresso di Alta Cucina dal tema "La Cucina del Senza": piatti senza grassi o sale o zuccheri aggiunti, visto che il suo naturale gusto è tale da non richiedere alcun tipo di aiuto o correzione.

#### A "GUSTO IN SCENA" IL PRIMO INCONTRO OPERATIVO DEL NETWORK DEGLI ANTICHI MAIS

A Ottobre, a Gandino, era stato firmato il protocollo d'intesa che sanciva la nascita del Network Internazionale dei Mais Antichi, cui hanno aderito realtà territoriali del nord Italia, ma anche del Messico e della Bolivia.

A marzo 2014 abbiamo ospitato a Venezia, nell'ambito della VI edizione di Gusto in Scena, il primo incontro operativo, presenti i sette rappresentanti dei comitati di tutela di Mais Biancoperla di Treviso, Spinato di Gandino (Bergamo), Marano (Vicenza), Scagliolo (Carenno, Lecco), Pignoletto (Piemonte), Rostrato di Rovetta (Bergamo) e Sponcio (Belluno) che hanno nominato il trevigiano Renato Ballan, primo presidente.

In vista di Expo 2015 il gruppo dei sette lancerà un nuovo prodotto unitario: una Galletta integrale con le sette varietà, sullo stile della Spinetta già commercializzata a Gandino con ottimi risultati.

Alla sigla del protocollo d'intesa hanno collaborato le realtà sudamericane di Cotapachi (Bolivia) e Città del Messico, aprendo nuovi scenari in vista di Expo 2015. "La globalizzazione vuole unificare i nostri usi e consumi alimentari - ha affermato il professor Juan Valdez di Ecopol Messico - ma per un futuro di speranza dobbiamo puntare a salvaguardare le tipicità e favorire uno scambio di esperienze costruttivo in cui nessuno domini nessun altro."

