

Gandino

## Che buono lo «Scarfoglio» Strega anche Bruno Vespa

Continuano i viaggi del Mais Spinato di Gandino, che è sbarcato nella laguna veneziana. Lo scorso weekend è stato tra i protagonisti della 10ª edizione di «Gusto in Scena», kermesse dedicata al mondo dell'alta cucina, andata in scena nelle sale della scuola di San Giovanni Evangelista. Per l'importante appuntamento veneziano la Comunità del Mais Spinato di Gandino ha voluto proporre, oltre ai classici prodotti, una deliziosa novità: lo «Scarfoglio». Si tratta di

un cracker, ideato da Emanuele Caleca del «Caffè Centrale» di Gandino, per la cui realizzazione sono impiegati soltanto ingredienti a chilometro zero, che ha fatto il suo ingresso in scena proprio a Venezia. Nell'impasto vengono utilizzate farine di le farine di Mais Spinato e di frumento selezionate nei campi dell'Agricola Savoldelli Clemente, il grano saraceno coltivato da Emanuela Caleca e la birra Scarlatta «ricettata» da Roberto

Caleca. Il prodotto, che richiama il nome della foglia del mais in dialetto bergamasco, sposa perfettamente la filosofia della «Cucina del Senza», teorizzata da Marcello Coronini, ideatore della rassegna veneziana. «Il prodotto è stato molto apprezzato - racconta Antonio Rottigni, presidente della Comunità del Mais Spinato di Gandino -, e ha ricevuto i complimenti da un ammiratore particolare, il giornalista Bruno Vespa. Abbiamo già preparato un cartone da spedirgli». Qualche settimana fa sempre il Mais Spinato è stato la star indiscussa della 26ª edizione di «Benvenuto Brunello». MICHELA GAITI

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

