



CRONACA EVENTI CULTURA POLITICA SPORT PAESI RUBRICHE CONTATTI MERCATINO ANNUNCI

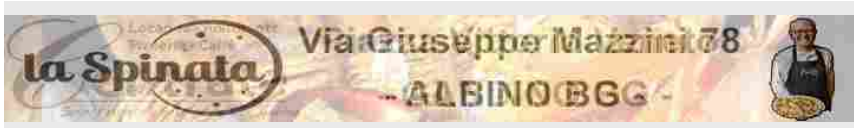
FIT BY G **TECH-CAFE'** **L'UNICA REGOLA DEL VIAGGIO** **RIFLESSI DI PSICHE** **SILENZIO IN SALA**

EVENTI

Scritto da Redazione Valsleriana News il 24 Marzo 2019 **0 commenti**

Mais Spinato presente a "Gusto in scena" di Venezia con la "Sbrisomais"

Mi piace Piace a 4 persone. [Iscriviti](#) per vedere cosa piace ai tuoi amici.



Il Mais Spinato di Gandino protagonista il 24 e 25 marzo a "Gusto in Scena", evento enogastronomico creato da Lucia e Marcello Coronini. In vetrina il dolce a chilometri zero con farine e miele della Val Gandino, ma anche gallette e frollini.



Nuova trasferta a Venezia per la Comunità del Mais Spinato di Gandino, che domenica 24 e lunedì 25 marzo 2019 presenterà i prodotti della propria filiera all'undicesima edizione di "Gusto in Scena", l'evento enogastronomico ideato e curato da Lucia e Marcello Coronini. Si tratta di un appuntamento dedicato all'Alta Cucina ed alle eccellenze più esclusive, caratterizzato negli ultimi anni dalla "Cucina del Senza". Un'idea di Coronini divenuta vera e propria filosofia. Punta su preparazioni che, togliendo Sali, grassi e zuccheri aggiunti, esaltino il sapore originale degli ingredienti ed il loro abbinamento.

Lo splendido palazzo duecentesco della Scuola Grande di San Giovanni Evangelista ospiterà l'undicesima edizione, che proporrà fra l'altro il primo "Congresso sul Prodotto di Qualità" con i produttori chiamati sul palco. "Un nuovo modo di fare il Congresso – spiega Coronini – dove la Cucina resta Alta, ma l'attenzione si sposta dallo chef al Prodotto di Qualità, che ha in sé quei sapori che non necessitano di correttivi o di coperture. Produttori enogastronomici dialogheranno con giornalisti ed esperti, spiegando cosa rende uniche le eccellenze sotto l'aspetto nutrizionale e della produzione". L'evento veneziano arriva dopo un anno importante per La Cucina del Senza, diventata un marchio internazionale che ha anticipato nuove tendenze per un consumatore attento non solo al piacere, ma anche alla salute.

Sbrisomais, il sapore è a chilometri zero

"Per il settimo anno consecutivo – sottolinea Antonio Rottigni, presidente della Comunità del Mais Spinato di Gandino – abbiamo l'opportunità di essere protagonisti di una rassegna di altissimo livello. Marcello Coronini è stato nostro ospite a Gandino lo scorso



PromoSerio news



Cronaca

EVENTI

Sport



Addio a Vincenzo Mazzoleni fondatore del Coro Idica

Vola verso i tuoi sogni

settembre in occasione del Galà dello Spinato ed è stato fra i primi ad apprezzare le potenzialità della nostra filiera, nella quale si fondono i principi fondamentali che Gusto in Scena promuove ed esalta”.



ValserianaNews WEBTV



[Visualizza altri video »](#)

In primo piano fra i prodotti proposti dalla delegazione di Gandino ci sarà la “Sbrisomais”, un dolce a pasta dura preparato dal Panificio F.lli Persico. “E’ una specialità a chilometri zero – sottolinea Angelo Persico- i cui ingredienti fondamentali sono prodotti nel territorio della Val Gandino. Le farine di Mais Spinato e di frumento tipo due, provengono dai campi e dal mulino a pietra dell’Azienda Agricola Clemente Savoldelli, mentre il miele di primavera, con prevalenza di tarassaco è prodotto dall’apicoltore Alberto Parolini, che condivide un progetto sociale della Casa dei Sogni di Cirano”. La Sbrisomais è l’ennesima novità di una filiera che negli ultimi anni ha mostrato di saper integrare le richieste del mercato e la sostenibilità locale, a partire dalla rotazione delle colture sui terreni. “Poter proporre un’eccellenza a chilometri zero – sottolinea Antonio Rottigni – dimostra come il lavoro svolto in Val Gandino mantenga aspetti di corale condivisione, anche e soprattutto sui temi della promozione unitaria e territoriale. In queste settimane stiamo lavorando alacremente nell’ambito della rete Slow Mays di Slow Food, per riaffermare i principi di sostenibilità e rispetto del suolo su cui il nostro progetto si fonda sin dalle sue origini. La sostenibilità ambientale è un modo di vivere e non un semplice slogan: ce ne facciamo promotori anche, per esempio, con i corsi legati all’agricoltura biointensiva, della quale siamo fra i pionieri europei”. A Venezia verranno proposte anche le “Piccole” e le “Nostranette”, gallette di Mais Spinato prodotte rispettivamente dall’Azienda Agricola Clemente Savoldelli e da Agrigal di Adriano Galizzi, nonché i frollini del Caffè Centrale di Gandino.

A “Gusto in Scena” sono attesi migliaia di operatori e visitatori. L’edizione 2019 si articola su quattro eventi in contemporanea: il Congresso di Alta Cucina; I Magnifici Vini, selezione di piccole e grandi realtà enologiche effettuata secondo criteri qualitativi e storico-culturali; Seduzioni di Gola, selezione di eccellenze gastronomiche italiane e internazionali e il Fuori di Gusto, il circuito di ristoranti, bacari e grandi alberghi veneziani che, alla sera, ha ospitato cene a tema. A “Gusto in scena” il Mais Spinato di Gandino® esordì nel 2013, quando lo chef stellato Gian Nicola Colucci, allora Executive chef dell’Hotel Danieli, presentò una memorabile ricetta preparata con l’antica varietà della Val Gandino.

Il Mais Spinato di Gandino®

Il Mais Spinato di Gandino® è un'antica varietà bergamasca che arrivò nel borgo della Valle Seriana, in provincia di Bergamo, nei primi decenni del 1600. E' una varietà altamente qualitativa della famiglia dei mais vitrei o semivitrei. Fu il primo mais a giungere in Lombardia. Un progetto territoriale che oggi coinvolge l'intera Val Gandino (che comprende Gandino, Leffe, Casnigo, Cazzano S.Andrea e Peia) è nato in collaborazione con il Crea – Unità di Maiscoltura del Ministero dell'Agricoltura, che ha sede a Bergamo dal 1926. Le colture sono tutelate dalla De.C.O. (Denominazione Comunale d'Origine), una DOC locale ideata da Luigi Veronelli. Il Mais Spinato di Gandino® è tutelato come varietà agricola da conservazione ed i suoi semi sono conservati nel Global Seed Vault, il deposito mondiale dei semi da salvare creato sotto i ghiacci delle Svalbard in Norvegia. Ad Expo Milano 2015 la Comunità del Mais Spinato di Gandino è stata partner scientifico del Cluster Cereali e Tuberi. Dal 2016 le gallette di Mais Spinato di Gandino® accompagnano le degustazioni mondiali "Benvenuto Brunello" del Consorzio del Vino Brunello di Montalcino.

Tutti i diritti riservati ©



Articoli correlati

- ◊ ["Avventure in Biblioteca", a Fiorano in scena gli Amici sul Serio](#)
- ◊ [Giornata mondiale dell'Acqua: porte aperte alla centrale di Campignano – Foto e video](#)
- ◊ [A Bergamo tutto pronto per la sfilata di Mezza Quaresima](#)
- ◊ [Energia verde, apertura straordinaria della Centrale di Campignano](#)
- ◊ [Selvino, successo per il carnevale ambrosiano – video](#)
- ◊ [Con\(te\)sto, a Leffe una giornata per adolescenti e adulti](#)



Leave a Reply

Your email address will not be published.

Add your comment

<input type="text" value="Name"/>	<input type="text" value="Email"/>
<input type="text" value="Website"/>	

Post Comment

Questo sito usa Akismet per ridurre lo spam. [Scopri come i tuoi dati vengono elaborati.](#)

