



# Gandino celebra il mais con un giardino

All'inizio dell'abitato la nuova area: c'è anche una scultura, copia di un originale precolombiano  
Cresce l'interesse per lo «spinato» e decolla l'associazione che lo tutela. Il 20 ottobre un convegno

## Gandino

A dispetto di una stagione in chiaroscuro (vedi piogge e freddo di primavera), il mais spinato di Gandino continua a crescere. Cresce non soltanto nei campi della Val Gandino, ma anche e soprattutto nella considerazione di studiosi e buongustai che nei prossimi giorni animeranno una serie di eventi. Ad accoglierli la nuova associazione «Comunità del mais spinato di Gandino», fondata lo scorso 23 settembre, e il «Giardino del mais» predisposto all'inizio dell'abitato e dominato da una particolare scultura.

«È una riproduzione – spiega Antonio Rottigni, delegato al turismo del Comune – di un originale appartenuto alla civiltà precolombiana degli Olmechi, conservato al Museo de la Venta a Villahermosa in Messico. Fu realizzato grazie a un calco in vetroresina autorizzato dal governo messicano nel 1992 e presentato in Sant'Agostino a Bergamo. La Fondazione Bernareggi ne ha fatto dono alla comunità di Gandino, per sottolineare l'origine sudamericana del mais, che a Gandino vive un momento di forte valorizzazione».

A sancire la seconda giovinezza dell'antica varietà che arrivò a Gandino nel 1623 c'è, come detto, la nascita della nuova associazione, da subito all'opera per un ricco carnet di eventi che sino al 20 ottobre legherà Gandino a BergamoScienza. A siglare l'atto notarile di fondazione sono stati Filippo Servalli, Giovanni Savoldelli (custode del seme), Antonio Rottigni, Lorenzo Aresi, Giambattista Gherardi e Davide Rottigni «il naturale sbocco –



Il mais spinato di Gandino

## *La varietà arrivata nel 1623 è tornata a germogliare da una vecchia pannocchia*

conferma il neo presidente Servalli – di un impegno partito nel 2008 con l'appoggio scientifico del Cra Mac Unità di maiscultura di Bergamo. In questi anni abbiamo lavorato alla promozione e alla tutela della varietà, che presenta elementi organolettici pregiati. Non meno rilevanti gli aspetti storici, per molti versi inediti, che presenteremo il 20 ottobre in un convegno internazionale all'auditorium di piazza della Libertà a Bergamo».

Una storia affascinante rimasta per secoli su libri e guide turistiche, ma ora tornata prepotentemente alla ribalta. La «cruna dell'ago» da cui è passato il Mais spinato per aprirsi nuovi orizzonti è rappresentata da una vecchia pannocchia conservata dai cugini Giovanni e Bernardo Savoldelli a Cà Parecia. Paolo Va-

loti del Cra Mac, che segue da sempre il progetto, riuscì con la sua équipe cinque anni fa, a farla nuovamente germogliare. Il seme del mais spinato di Gandino è ora conservato anche presso il Global seed vault alle Isole Svalbard in Norvegia, la banca mondiale dei semi da salvare in caso di cataclismi. «La Comunità del mais di Gandino – aggiunge Servalli – è legata a Slow Food e la filiera di prodotti derivati conta un assortimento davvero incredibile». Si va dalla Spinata (una sorta di pizza, che festeggia il 10 ottobre i tre anni di vita) al frollino Melgotto (il nome volgare che nel '600 indicava il mais), passando per torte salate, meringhe, pane, ravioli, dolci, gelato e Spinetta, una galletta di mais estruso.

### «Sviluppo da proseguire»

L'anno scorso il mais spinato di Gandino è stato tra le star al Salone internazionale del gusto a Torino, mentre a primavera è stato presentato alle rassegne di alta cucina «Gusto in scena» a Venezia, e a «GustoCortina» sulle Dolomiti. In paese è arrivata anche una troupe di «Eat Parade», il magazine settimanale del Tg2 Rai.

«L'allargamento territoriale delle aree coltivate a tutti i comuni della Val Gandino deciso quest'anno – aggiunge Rottigni che è anche presidente della commissione di tutela – conferma la positiva ricaduta economica sul territorio. Ci sono ancora margini importanti di sviluppo, comprese le sinergie con l'intera Val Seriana, attivate grazie alla collaborazione con Promoserio e il progetto Saporì seriani». ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

