



Gandino tutta da gustare alla fiera di San Giuseppe

Domenica. Al parco comunale Verdi la «Cittadella del Gusto» con prodotti Doc regionali e specialità del territorio. Protagonista assoluto il Mais Spinato

Prodotti tipici a chilometri zero, enogastronomia e tante attrazioni. Alla quarta domenica di Quaresima, torna a Gandino la fiera di San Giuseppe, antichissima tradizione che risale addirittura al 1600. Domenica 30 marzo, sin dalle prime ore del mattino, il centro storico si animerà con centinaia di banchi vendita e migliaia di visitatori. In esposizione generi tradizionali e articoli di hobbistica, artigianato ed enogastronomia. Allestite anche due distinte aree luna park. Il museo della Basilica sarà aperto al pubblico per visite guidate, mentre sul sagrato spazio agli intenditori con un'interessante vendita di oggetti d'antiquariato e modernariato degli Amici del Museo.

Immane per tutti una visita alla Basilica e alle ricche chiese sussidiarie che punteggiano il centro storico. In occasione della fiera, i negozi locali propongono allestimenti ad hoc e promozioni, mentre le associazioni animano stands a tema.

La «Cittadella del Gusto».

Il punto di maggior interesse sarà il parco comunale Verdi, dove verrà allestita la «Cittadella del Gusto». Bancarelle di prodotti tipici a marchio De.Co. (la denominazione comunale d'origine ideata da Luigi Veronelli) provenienti da ogni parte della Lombardia faranno da corona agli stands di Slow Food, Coldiretti e del Network degli Antichi Mais. La star ovviamente sarà il Mais Spinato di Gandino di cui verranno distribuiti i semi per la nuova campagna

coltiva. Una vera e propria eccellenza che sarà in prima fila in occasione di Expo 2015.

Il Mais Spinato è una varietà altamente qualitativa ed organoletticamente pregiata. Dal 2008 un progetto di rivalutazione ha avuto risvolti di carattere didattico, culturale e turistico. Il seme del Mais Spinato di Gandino è conservato anche presso lo Svalbard Global Seed Vault in Norvegia, la banca mondiale dei semi da salvare in caso di cataclismi. Nelle ultime settimane è stato protagonista a «Gusto in Scena», la rassegna d'alta cucina tenutasi a Venezia.

Gandino in tavola

In questi anni è nata una fiera completa di prodotti che fanno di Gandino il paradiso della buona tavola: alla classica farina da polenta, si affiancano fra gli altri il frollino «Melgotto», la Spinata (la sfida gandinese alla pizza), il gelato Melgotto, le Chiacchiere salate, i Camisocc e le Perle di Gandino (ravioli), le Perle la Delizia di Spinato (torta salata), la merlinga, la torta Fior di Spinato e la 100mais, ideali per chi soffre di intolleranze alimentari come la celiachia, oppure la Spinetta, galletta di mais estruso. Da non dimenticare la birra «Scarlatta», preparata artigianalmente con Mais Spinato e foglie di erba mate sudamericana. Il progetto fa capo, dal 2013, all'Associazione «Comunità del Mais Spinato di Gandino», mentre le attività di tutela e salvaguardia sono seguite dalla Commissione De.Co. del Comune di Gandino.

