

IL MAIS SPINATO DI GANDINO

Il Mais Spinato di Gandino è un'antica varietà bergamasca che arrivò nel borgo della Val Seriana nel '600. L'Unità di Maiscultura CRA-MAC di Bergamo ha seguito scientificamente un progetto di rivalutazione, lavorando su semi originali isolati in località Cà Parecia. Il Comune di Gandino nel 2008 ha istituito la De.C.O., la Denominazione Comunale che certifica la provenienza di un prodotto da uno specifico territorio. Il progetto ha avuto risvolti di carattere didattico, culturale e turistico: coinvolgimento delle scuole, corsi per coltivatori, scartocciatura in piazza delle pannocchie. 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. Il Mais Spinato, presente più volte in trasmissioni RAI e Mediaset, è stato presentato allo stand Slow Food del Salone Internazionale del Gusto di Torino 2012, a Gusto in Scena a Venezia e Gusto Cortina nel 2103. In questi anni è nata una filiera completa di prodotti che fanno di Gandino il paradiso della buona tavola: alla classica farina da polenta, si affiancano il frollino "Melgotto", la Spinata (la sfida gandinese alla pizza), il gelato Melgotto, le Chiacchiere salate, i Camisocc (ravioli con radicchio rosso), la Delizia di Spinato (torta salata), la meringa, la torta Fior di Spinato e la 100mais, ideali per chi soffre di intolleranze alimentari come la celiachia, oppure la Spinetta. Quest'ultima è una galletta di mais estruso, ideale per uno snack fuori pasto, ma anche per racchiudere fra due cialde inedite la bontà del gelato al Melgotto. I prodotti a base di Mais Spinato di Gandino fanno parte dei Sapori Seriani e sono stati scelti anche da Gian Nicola Colucci, chef del rinomato Hotel Danieli a Venezia.



CON IL PATROCINIO DI



COMUNE
DI GANDINO



PROVINCIA
DI BERGAMO



UNITÀ DI RICERCA
PER LA MAISCOLTURA



PromoSerio
VIA WWW.VALSERIANA.IT



Comunità
Montana
Valle Seriana...



GAL 4
COMUNITÀ
delle valli e dei laghi



Terra
madre



Slow Food
Valli Orobie



ValSeriana
Valli Scalve



SAPORI
Seriani - Scalvini



SOTTOSEZIONE
CAI DI VAL GANDINO



Centro Socio Culturale
'Casa dei Boliviani'



celim
Centro di Cultura e Informazione Internazionale



GRUPPO FILARIO
VALSERIANO



Le Cinque terre
della Val Gandino



GRUPPO FILARIO
VALSERIANO



GRUPPO FILARIO
VALSERIANO

SPONSOR

UBI  **Banca Popolare
di Bergamo**

INFORMAZIONI E CONTATTI

BergamoScienza: Ph. +39 035 215992 - info@bergamoscienza.it

Biblioteca Civica Gandino: Ph. +39 035 746144 - bibgandino@yahoo.it

ProLoco Gandino: Ph. +39 338 2438613 - progandino@gandino.it

CRA - Mac Bergamo: Ph. +39 035 313132 - mac@entecra.it

De.C.O. Gandino: Ph. +39 340 7531314 - mais.spinato@gandino.it

www.lecinqueterredellavalgandino.it

I GIORNI DEL MELGOTTO

INIZIATIVE LEGATE AL MAIS
SPINATO DI GANDINO

BERGAMO 4 - 20 OTTOBRE

GANDINO 12 - 19 OTTOBRE

2013

ORGANIZZAZIONE



PARTNERS



DAL 4 AL 20 OTTOBRE - BERGAMO

Esposizione di un campo con 20 varietà tradizionali di mais
a cura del CRA - MAC Unità di Ricerca per la Maiscoltura
Piazza Della Libertà

12 OTTOBRE - GANDINO

Inaugurazione Giardino del Mais e scultura "Olmeca"
Via S. Giovanni Bosco - ore 16,00

Scartocciatura delle pannocchie di Mais Spinato
Animazione a cura del Centro socio culturale Casa dei Boliviani"
Piazza Vittorio Veneto - ore 16,30

Il CRA-MAC di Bergamo presenta il progetto di sperimentazione:

Varietà locali di mais

Sala Congressi Biblioteca Civica "Bianca Brignone"
Piazza Vittorio Veneto - ore 18,30

Informazioni:

CRA-MAC Bergamo: Ph. +39 035 313132 - mac@entecra.it
Biblioteca Civica Gandino ph. +39 035 746144 bibgandino@yahoo.it

Annullo postale "Mais spinato di Gandino"

Sala Mostre - "Alessandro Ferrari"
Piazza Vittorio Veneto - dalle ore 9,00 alle ore 19,00

13 OTTOBRE - GANDINO

A tutto Mais: il gusto dei due mondi

Degustazione di specialità a base di Mais "Spinato di Gandino" e di Mais Boliviani e Messicani
Piazza Vittorio Veneto - ore 11,30

Informazioni:

ProLoco Gandino: Ph. +39 338 2438613 - progandino@gandino.it
Biblioteca Civica Gandino: Ph. +39 035 746144 - bibgandino@yahoo.it

Castagne e Mais da scoppio (pop-corn)

a cura del CAI Valgandino
Piazza Vittorio Veneto - ore 15,00

Informazioni:

CAI Valgandino: Ph. +39 035 746157 - caivalgandino@tiscali.it
Biblioteca Civica Gandino: Ph. +39 035 746144 - bibgandino@yahoo.it

16-17-18 OTTOBRE - VALGANDINO

Viste dall'altro mondo:

Teoria e pratica sulla coltivazione biointensiva del Mais e di altre specie. Corso di formazione a cura del prof. Juan M. Martínez Valdez (Messico) con la collaborazione di Maurizio Bagatin (Bolivia)
Biblioteca Civica - Gandino - Antica Ciodera - Gandino

Prenotazioni:

Biblioteca Civica Gandino: Ph. +39 035 746144 - bibgandino@yahoo.it

19 OTTOBRE - GANDINO

Italia, Bolivia e Messico:

Costituzione del network internazionale dei "Mais Antichi"

Con la partecipazione di L. Berlendis Slow Food Lombardia e dell'antropologo V. Rinaldi
Salone della Valle - Piazza Vittorio Veneto - ore 19,00

Informazioni:

Biblioteca Civica Gandino: Ph. +39 035 746144 bibgandino@yahoo.it

"Savoldelli Clemente srl Agricoltura"

dalle ore 16.00 alle ore 18.00 sarà possibile visitare il nuovo molino
Via Innocenzo XI, 48/c Gandino

'Slow Hour' con Slow Food Valli Orobianche c/o Fratelli Perletti

Alimentari Fratelli Perletti - dalle ore 18.00 alle ore 21.00
Piazza Emancipazione, 21 Gandino

Il "CIBO DEGLI DEI":

Dall'antipasto al gelato, la versatilità del Mais Spinato protagonista a tavola

Cena nelle antiche Cantine del Convento delle Suore Orsoline di Gandino
Via Castello - ore 20,00

Prenotazioni: Sonia Belotti: Ph. +39 333 2248491 sonia.belotti63@gmail.com

DAL 12 AL 20 OTTOBRE - GANDINO

Mostra Fotografica: "Gandino ieri e oggi"

Il paese nelle foto dell'Archivio Pro Loco

Sala Ferrari



20 OTTOBRE - BERGAMO

Convegno:

"Dagli uomini di mahiz alla civiltà della polenta"

"Hombre de Maiz, Mayas, Toltecas, Aztecas y Mexicanos"

Juan M. Martínez Valdez (Messico) – Ecología y Población (ECOPOP)

"El Maiz grano de los Dios: Una tradicion milenaria en la Arqueologia, Historia, Cultura y Costumbres tradicionales de Cochabamba, Bolivia"

Maurizio Bagatin - David Pereira (Bolivia) - Istituto de Investigaciones Antropologicas Y Museo Arqueologico Proyecto-Cotapachi

"Il mais in Italia e diffusione nella Bergamasca fino ai giorni nostri"

Paolo Valoti (Italia-Bergamo) CRA - MAC Unità di ricerca per la maiscoltura Modera: Carlotta Balconi CRA - MAC Unità di ricerca per la maiscoltura Auditorium Piazza Della Libertà - ore 10,00

Prenotazioni:

BergamoScienza: Ph. +39 035 215992 - info@bergamoscienza.it

Preparazione e degustazione della Polenta Taragna Orobica Realizzazione Bamboline e Tutolini a base di foglie di mais *Sentierone dalle ore 12.00*

Informazioni:

BergamoScienza: ph. +39 035 215992
info@bergamoscienza.it

