



Mais spinato dall'Africa alla Fiera

Oggi a L'Eco café la presentazione dell'antica pannocchia riscoperta a Gandino per l'Expo
Siglato un patto di collaborazione con lo Zimbabwe: apprezzata la filiera dei nostri prodotti

«Se guardiamo all'indietro, vediamo il futuro». Scruta orizzonti lontani (con l'orgoglio intraprendente della gente della Val Gandino) il progetto di valorizzazione del mais spinato di Gandino, che oggi viene presentato alla Fiera campionaria, ospite dello stand de L'Eco café.

L'articolato progetto legato all'antica varietà che arrivò a Gandino nel 1632 continua a muovere passi decisi, tagliando nuovi traguardi. La presentazione alla Campionaria è l'ennesima tappa del tour che ha visto lo Spinato protagonista all'Expo Gate di Milano (con il Castello Sforzesco sommerso da un campo di granoturco) e, qualche giorno fa, al Salone internazionale del Gusto di Torino. «In questo caso - conferma Filippo Servalli, presidente della Comunità del mais spinato di Gandino - eravamo ospiti di Regione Lombardia. La nostra varietà è stata la prima ad essere iscritta nel "Registro nazionale delle varietà da conservazione di specie agrarie e ortive».

«È un passo fondamentale, nel quale siamo stati seguiti dalla Cipolla rossa di Brema (Pavia) e dalla Zucca mantovana che con noi hanno animato la trasferta piemontese, sostenuta da Slow Food. Al di là dei primati - continua Servalli - siamo orgogliosi di aver fatto da incubatrice al protocollo Mais Expo Bergamo 2015 che unisce attorno a coltura e cultura del mais le nostre realtà scientifiche e territoriali. Bergamo vanta le altissime competenze dell'Unità di ricerca

per la maiscoltura Cra Mac (attiva dal 1920), dell'Orto botanico Lorenzo Rota e dell'Osservatorio Cores dell'Università di Bergamo. Al di là dei flussi di visitatori che potremo raccogliere grazie alla vicinanza con Milano del nostro territorio, non è mai superfluo sottolineare come qui si parli di una vera e propria partecipazione attiva ad Expo 2015, soprattutto alle attività dei Clusters, i padiglioni monotematici che sono la grande novità. Il mondo passerà da qui, discutendo di alimentazione e pratiche sostenibili: Bergamo ha la capacità e l'opportunità di dare risposte importanti».

Prima varietà inserita nel registro nazionale

Al Salone di Torino raccolte tutte le varietà italiane

Chi ritenesse tutto questo semplice filosofia, può ricredersi valutando gli esiti di una missione internazionale che a inizio ottobre ha visto protagonista Gandino in terra africana. Una delegazione con Antonio Rottigni (presidente della commissione De.C.O. che tutela la territorialità del mais spinato), Marco Presti (vicepresidente Pro loco Gandino) e Anna Gamba (delegata del Museo della Basilica) ha visitato lo Zimbabwe, siglando un patto di amicizia e collaborazione con la città universitaria di Chinhoyi.

«Tutto è nato - spiega Rottigni - in occasione del Clusters participants meeting, che lo scorso febbraio ha radunato a Bergamo i delegati di decine di nazioni. Le autorità dello Zimbabwe, accompagnate dal console Georges El Badaoui, hanno visitato Gandino e apprezzato la filiera dei nostri prodotti. Ne sono nate reciproche



Il percorso del mais

1. La delegazione gandinese con il ministro dello Zimbabwe
2. Angelo Savoldelli, delegato della didattica, con alcune varietà di mais
3. Le autrici del progetto didattico
4. La birra prodotta con il mais spinato



Oggi buffet con snack, biscotti, birra e gelato: tutto al mais

Lo stand de L'Eco café alla Fiera campionaria di Bergamo sarà attivo tutti i giorni sino al prossimo 2 novembre. Novità e sorprese non mancheranno, proposte dalle realtà del nostro gruppo editoriale: L'Eco di Bergamo e Web, Bergamo Tv, Kauppa, Buona Stampa, Storylab e Kendoo.it, accompagnate da un buon caffè Mogi e dall'offerta «Abbonati coccolati» in collaborazione con «Iper la grande I»: la Fiera è l'ultima opportunità per quest'anno di ottenere l'abbonamento a 50 euro con altrettanti buoni spesa Iper.

Oggi la presentazione del progetto mais spinato di Gandino sarà accompagnata da una degustazione gratuita alle 18.30. Lo staff del Caffè Centrale di Gandino, guidato dalla famiglia Caleca, proporrà i deliziosi Frolini, ma anche Spinette (snack di mais estruso) e Chiacchiere salate. Da non perdere le birre: alla storica Scarlatta (rossa e bionda) si è unita da poche settimane l'Antica Weiss, a base di frumento con l'aggiunta dei tre antichi mais bergamaschi: Spinato di Gandino, Rostrato di Rovetta e Nostrano dell'Isola. Gra-

zie alla competente collaborazione di Sergio Pezzoli del Laboratorio Gelateria Franca di Albino, i nostri lettori potranno degustare anche il Gelato Melgotto. Ci sarà infine la possibilità di scoprire la star del progetto didattico legato al mais spinato. Si tratta di Chicco Spinato, nato dalla fantasia di uno staff tutto al femminile composto da Nadia Fornoni, Nicoletta Cabrini, Angela Sabella e Giulia Pasini. Chicco Spinato è protagonista di un albo illustrato con giochi di enigmistica e figurine adesive che stimolano nei ragazzi la vo-



I prodotti al mais che saranno offerti oggi a L'Eco café in Fiera

opportunità di crescita: per la realtà africana l'ipotesi è di migliorare sensibilmente la resa delle colture con la consulenza scientifica delle nostre realtà. Durante la missione a ottobre ad Harare, abbiamo visitato realtà agricole e sociali. Siamo stati ricevuti ufficialmente dal ministro Ignatius Morgan Chiminya Chombo, delegato del governo per lo sviluppo. Ci ha addirittura concesso l'onore di sedere sulla sua poltrona in occasione della foto ricordo. Un modo per sottolineare come l'accordo sia di fatto il primo ad essere sottoscritto dallo Stato africano. Una sorta di "anteprima di Expo" certamente incoraggiante».

Il network dei mais

Un anno fa il mais spinato di Gandino ha fatto da apripista anche alla creazione del network internazionale degli antichi mais, che unisce i consorzi di tutela di alcune varietà del Nord Italia, compreso il Rostrato rosso di Rovetta.

«Grazie agli incontri sviluppati nell'ambito di Bergamo Scienza - sottolinea Servalli - abbiamo ottenuto l'adesione del Museo Ecolpo di Città del Messico e della realtà di Cotapachi in Bolivia, dove grazie a Celim Bergamo verrà sviluppato uno specifico progetto di cooperazione, sostenuto per oltre 300.000 euro da Fondazione Cariplo». Le porte del mondo e della biodiversità sono ormai spalancate: al Salone di Torino è stata completata la raccolta dei semi di mais di una decina di regioni italiane e di 21 nazioni, dal Giappone alle Filippine, dal Guatemala all'Argentina, dalla Croazia alla Spagna. All'insegna della biodiversità, Expo 2015 è già cominciato. ■

©RIPRODUZIONE RISERVATA

glia di scoprire la tradizione legata al mais e le bellezze de Le Cinque terre della Val Gandino. «A dicembre - spiega Nadia Fornoni - pubblicheremo un vero e proprio libro, che approfondirà con linguaggio semplice e appropriato i temi di Expo 2015 e i percorsi che nel corso dei secoli hanno fatto evolvere la nostra società agricola. A volte riteniamo che la polenta sia la quintessenza della territorialità bergamasca: è un dato di fatto, ma ricordiamo che il mais è arrivato dal Sudamerica e che questa biodiversità (insieme a quella della patata) è risultata decisiva quale mezzo di sostentamento nei periodi grami di carestia durante le guerre anche del secolo scorso». ■