

MAIS SPINATO DI GANDINO®

Un prodotto di eccellenza. Un'antica varietà di mais che arrivò nel borgo seriano di Gandino nel 1632 e che oggi, grazie ad un progetto di salvaguardia e valorizzazione, è stata riscoperta in tutte le sue qualità. È il Mais Spinato di Gandino.

Il progetto per la salvaguardia, caratterizzazione e valorizzazione di questa varietà altamente qualitativa ed organoletticamente pregiata di mais, nasce nel 2008. Anno in cui, dopo il ritrovamento di alcune pannocchie e di alcuni semi custoditi in Ca' Parecia, antica cascina gandinense, si dà il via ad un'attività che riporterà questi semi alla loro purezza originaria, facendo così tornare a vivere l'antico Mais. Un seme oggi conservato presso il CRA di Bergamo, nella Banca del Germoplasma di Pavia e nel Svalbard Global Seed Vault, famoso deposito per la conservazione mondiale delle sementi sito in Norvegia, a 1200 km dal Polo Nord.

It is a product of excellence, an ancient cornmeal variety that, in 1632, was brought to Gandino, a village located in the Seriana Valley, a few kilometres away from Bergamo (Italy). Today this product has been rediscovered thanks to a local, high-profile cultural project. This cornmeal is called Mais Spinato of Gandino.

The project, aimed at selecting, safeguarding and promoting this quality of mais, endowed with specific organoleptic properties, was launched in 2008. Actually, when some ears and seeds were found in an ancient Gandino farm called Ca' Parecia, a long path started, in order to select the seeds and bring them back to their original characteristics. This ancient cornmeal variety was therefore brought back to life. The seeds of Mais Spinato are today stored by the CRA (Centre for Corn Cultivation Research) of Bergamo, by the Banca del Germoplasma (Seedbank) of Pavia (Italy), and by the Svalbard Global Seed Vault, the famous place in Norway, 1,200 km away from the North Pole, where hundreds of seeds from all the world are preserved.



Polenta Classica Bergamasca
Classic Yellow Polenta



Graphic Design: IDEECCHIARE - CLUSONE (BG) / Print: RADICI GANDINO - (BG) / Photo: M. PRESTI - GANDINO (BG)



NETWORK INTERNAZIONALE
DEI MAIS ANTICHI



CON IL SOSTEGNO DI



Seguici / Follow us



Informazioni e Contatti / For Further Information:

www.mais-spinato.com

www.lecinqueterredellavalgandino.it



MAIS SPINATO DI GANDINO®

Un Viaggio tra Cultura e Coltura
A Journey in Culture e Colture



L'Arte del Viver bene e del Mangiar buono!
The Art of Eating well and Living well!

La Filiera del Gusto - The Chain of Taste

Determinante per il successo di tale progetto è stata la collaborazione sinergica tra diverse realtà ed istituzioni: il Comune di Gandino, la Commissione De.C.O. (Denominazione Comunale di Origine), la PRO LOCO, la Comunità del Mais Spinato di Gandino ed il partner scientifico Unità di ricerca per la Maiscultura CRA-MAC di Bergamo.

Il progetto ha avuto risvolti di carattere didattico, culturale e turistico. Dal coinvolgimento delle scuole ai corsi per coltivatori, sino all'appuntamento annuale de **"I giorni del melgotto"**. Per la promozione di questa varietà locale di mais - primo seme ad essere iscritto nel Registro Nazionale delle Varietà di Conservazione della Regione Lombardia - sul territorio ci si è mossi anche con iniziative di carattere economico e scientifico. Il Mais Spinato di Gandino è stato protagonista di attività legate al festival scientifico internazionale Bergamo Scienza. In suo onore è stato realizzato un **"Giardino del Mais"**, dov'è stata collocata la riproduzione, a grandezza naturale, di uno dei 17 monoliti appartenuti alla civiltà degli Olmechi e conservati presso il Museo de la Venta di Villahermosa in Messico.

The key element that led the project to success was the synergistic work of different associations and public institutions: the Municipality of Gandino, the De.CO Commission (commission for the Municipal Declaration of Origin), the local promotion association PRO LOCO, the Community for Mais Spinato of Gandino and an important Scientific Partner, the Centre for Corn Cultivation Research CRA-MAC of Bergamo.

The project led to several didactic, cultural, and tourist initiatives. School children were involved in cultivation training courses and "I giorni del Melgotto" (The Days of Melgotto, Melogotto is another way of calling Mais Spinato) are organized every year for promoting this cornmeal. Mais Spinato of Gandino is the 1st seed to have been listed in the Registro Nazionale delle Varietà di Conservazione della Regione Lombardia, a national register for preserving natural species held by Lombardy, the region where Gandino is located.

Mais Spinato has also taken the stage during economic or scientific initiatives, for example the international Festival of Science "Bergamo Scienza". During this festival, a "Garden of Mais" was created to celebrate this mais variety. The garden hosted a natural size reproduction of one of the 17 Olmec monoliths kept by the Museo de la Venta di Villahermosa in Mexico.



Monolito Olmeco / Olmec Monolith



Visit Val Gandino

Scarica la APP dagli Store ufficiali



Download the App Visit Val Gandino



Chicco Spinato



Con il progetto **"Una Rete Condivisa Per La Valorizzazione Di Mais Expo Bergamo"** (MEB2015) il mais spinato di Gandino sarà tra i protagonisti dell'**EXPO 2015**.
E poi la collaborazione con scuole e università italiane, statunitensi e sud americane, i rapporti internazionali come il patto di amicizia con la città universitaria di Chinhoyi in Zimbabwe e il "primo incontro mondiale dell'agricoltura bio intensiva per il miglioramento della vita" in Repubblica Dominicana. Non da ultima, l'attenzione alle nuove generazioni con progetti e percorsi didattici come "Adottiamo il melgotto" e "Chicco Spinato", nati al fine diffondere e fare cultura in tema di sviluppo sostenibile. Questi sono solo alcuni degli eventi che hanno visto e vedono protagonista il Mais Spinato di Gandino. Eventi a cui siamo certi, ne seguiranno di nuovi. Ancora e ancora e ancora...

Nel corso del tempo poi, si è dato vita ad una vera e propria **"filiera del gusto"** che vede protagonista una vasta gamma di prodotti a base di mais spinato: dalla **classica farina per polenta**, ai prodotti da forno quali il **biscotto Melgotto**, le meringhe, i baci e le torte dolci e saltate come la **Delizia di Spinato**, la **Fior di Spinato** e la **100 mais**, ideale per chi soffre di intolleranze alimentari come la celiachia. E ancora il **Pan Spinato**, il **Melgotto Salè** e la **Spinata** (la sfida alla pizza). A queste specialità si affiancano i **ravioli Camisòcc**, le **Perle di Gandino** e le **crepelle Pannocchiette**, preparate con ingredienti a chilometro zero. L'offerta si conclude con il **Gelato Melgotto**, la **Spinetta**, galletta di mais estruso, e la **Scarlatta**, la birra dei due mondi con mais e foglie di erba mate sudamericana.

I prodotti a base di Mais Spinato di Gandino, parte dei Sapori Seriani, sono stati apprezzati non solo da moltissimi consumatori, ma anche da esperti gourmet. Un nome d'eccellenza? Gian Nicola Colucci, chef del rinomato Hotel Danieli a Venezia.

Lo Spinato di Gandino ha saputo calcare la scena di importanti teatri del bon goût come il Salone Internazionale del Gusto di Torino, Gusto in Scena a Venezia, Gusto Cortina.

A Gandino è stato siglato un accordo di **network internazionale dei mais antichi** a cui hanno aderito tra gli altri, produttori e realtà impegnati nella tutela dei mais antichi del Nord Italia e, in rappresentanza delle principali realtà sudamericane, le realtà universitarie messicana (con "Ecologia Y Poblacion" - Ecpol) e boliviana (con l'Istituto de investigaciones Antropologicas Y Museo Arqueologico Proyecto Cotapachi).

Con il progetto **"Una Rete Condivisa Per La Valorizzazione Di Mais Expo Bergamo"** (MEB2015) il mais spinato di Gandino sarà tra i protagonisti dell'**EXPO 2015**.

E poi la collaborazione con scuole e università italiane, statunitensi e sud americane, i rapporti internazionali come il patto di amicizia con la città universitaria di Chinhoyi in Zimbabwe e il "primo incontro mondiale dell'agricoltura bio intensiva per il miglioramento della vita" in Repubblica Dominicana. Non da ultima, l'attenzione alle nuove generazioni con progetti e percorsi didattici come "Adottiamo il melgotto" e "Chicco Spinato", nati al fine diffondere e fare cultura in tema di sviluppo sostenibile. Questi sono solo alcuni degli eventi che hanno visto e vedono protagonista il Mais Spinato di Gandino. Eventi a cui siamo certi, ne seguiranno di nuovi. Ancora e ancora e ancora...



A real "chain of taste" has gradually been developed around this product. Several products made of this cornmeal have been launched: from the flour for classic yellow polenta, to bakery products such as Melgotto cookies, meringues, salty and sweet pies, for example the Delizia di Spinato, Fior di Spinato and the pie made with 100% Mais Spinato flour, the ideal solution for people suffering from celiac disease or other intolerances. These gourmet choices came along with other delicious food such as ravioli Camisòcc, Perle di Gandino and crepelle Pannocchiette, entirely prepared with local, zero kilometer ingredients. This wide food offer is completed by a special ice cream, Gelato Melgotto, by Spinetta, a crispy corn rusk, and by Scarlatta (Scarlet) the "beer of the two worlds" made with Mais Spinato and mate leaves from Latin America.

Products made with such cornmeal belong to a special selection of typical food of the Seriana Valley. Widely appreciated by the public, these products are also appreciated by master chefs such as Gian Nicola Colucci, of the famous Hotel Danieli of Venice. Mais Spinato of Gandino has also found its place in prestigious international gourmet trade shows, such as the Salone Internazionale del Gusto in Turin, The Gusto in Scena in Venice and the Gusto in Cortina d'Ampezzo (Italy).

In Gandino, the hometown of Mais Spinato, an agreement has been signed in order to create an international network of ancient corn varieties. This agreement has been signed by organizations that preserve ancient mais varieties in Northern Italy, and, as representatives of similar institutions in Latin America, by a Mexican University (with a project called Ecologia Y Poblacion" - Ecpol) and by a Bolivian University, the Istituto de Investigaciones Antropologicas Y Museo Arqueologico Proyecto Cotapachi.

Mais Spinato of Gandino will also play a key role during EXPO 2015 thanks to "Una Rete Condivisa Per La Valorizzazione Di Mais Expo Bergamo" (MEB2015), a project which aims at creating a network for promoting Bergamo and this typical product among the participants to EXPO 2015.

We also add the cooperation with Italian and American schools and universities, international relations such as the friendship pact with the University city of CHINHOYI in Zimbabwe and the first world meeting on intensive agriculture to improve life conditions held in the Dominican Republic. Finally, we would like to mention our special attention to the youngest generations with special teaching projects such as "Adottiamo il Melgotto" or Let's adopt Melgotto and "Chicco Spinato". These projects have been conceived to raise awareness on sustainability and promote It. These are just some of the projects on Mais Spinato of Gandino...others will follow