



Polenta Classica Bergamasca
Classic Yellow Polenta



**NETWORK INTERNAZIONALE
DEI MAIS ANTICHI**



CON IL SOSTEGNO DI



Come raggiungerci / How to reach us



Sequici / Follow us 

Informazioni e Contatti / For Further Information:

www.mais-spinato.com mail: mais.spinato@gandino.it www.lecinqueterredellavalgandino.it



Visit Val Gandino

Scarica la APP dagli Store ufficiali



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

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



L'Arte del **V**iver bene e del **M**angiar buono!
The Art of **E**ating well and **L**iving well!

La Filiera del Gusto - The Chain of Taste

Determinante per il successo del progetto relativo al Mais Spinato di Gandino® è stata la collaborazione sinergica fra istituzioni, associazioni e privati: il Comune di Gandino, la Commissione De.C.O. (Denominazione Comunale di Origine), la Pro Loco Gandino, la Comunità del Mais Spinato di Gandino ed il partner scientifico CREA - Unità di ricerca per la Maiscoltura 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 del Mais Spinato di Gandino® - primo seme ad essere iscritto nel Registro Nazionale delle Varietà di Conservazione della Regione Lombardia - ci si è mossi anche con iniziative di carattere economico e scientifico. La Comunità del Mais Spinato di Gandino® è stata partner scientifico al Cluster Cereali e Tuberi di Expo Milano 2015, protagonista di attività legate al festival scientifico internazionale Bergamo Scienza, partner fondatore del progetto East Lombardy – European Region of Gastronomy 2017.

In onore del Mais Spinato è stato realizzato a Gandino un **"Giardino del Mais"**. Vi sono collocate la riproduzione, a grandezza naturale, di uno dei 17 monoliti appartenuti alla civiltà degli Olmechi (conservati presso il Museo de la Venta di Villahermosa in Messico) ed una statua donata dallo Stato dello Zimbabwe in occasione di Expo 2015.

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 CREA - Centre for Corn Cultivation Research 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, ancient name of 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: Expo Milan 2015, international Festival of Science "Bergamo Scienza", East Lombardy European Region of Gastronomy 2017. A "Garden of Mais" was created in Gandino to celebrate this mais variety. The garden hosts a natural size reproduction of one of the 17 Olmec monoliths (kept by the Museo de la Venta di Villahermosa in Mexico) and an original stone sculpture, gift of the State of Zimbabwe.



Monolito Olmeco / Olmec Monolith



Eating



Shopping

www.mais-spinato.com



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 alle Spinette, gallette 100% mais.**

Ci sono prodotti da forno quali il **biscotto Melgotto**, le **Chiacchiere salate**, il **Pan Spinato**, il **Melgotto Salè**, i **Frollini**. La **Spinata** è la sfida alla pizza e ad essa si aggiungono i **ravioli Camisòcc**, le **Perle di Gandino** e le **Cresperle**, gli Gnocchi, preparati con ingredienti a chilometro zero. L'offerta comprende anche il **Gelato Melgotto**, e la **Scarlatta**, la birra dei due mondi con mais e foglie di erba mate sudamericana, proposto in versione original e blonde.

I prodotti a base di Mais Spinato di Gandino®, parte dei Saperi Seriani, sono stati apprezzati da moltissimi consumatori ed esperti chef di alto livello. Fanno parte della "Cucina del Senza" promossa dall'enogastronomo Marcello Coronini. 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 e Cortina. Dal 2016 il Mais Spinato di Gandino® accompagna, eccellenza fra le eccellenze, le degustazioni ufficiali di "Benvenuto Brunello" proposte dal Consorzio del Vino Brunello di Montalcino.

A Gandino è stato siglato l'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). Dal 2016 il Mais Spinato di Gandino® fa parte della rete Slow Mays che unisce a livello nazionale le realtà tese al recupero delle antiche varietà, sotto la tutela di Slow Food. Negli anni sono state sviluppate collaborazioni 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, nonché quello Europeo, tenutosi a Gandino e Bergamo nel 2015. Non da ultima, l'attenzione alle nuove generazioni con progetti e percorsi didattici come **"Adottiamo il melgotto"** e **"Chicco Spinato"**, nati al fine di diffondere e fare cultura in tema di sviluppo sostenibile. A Gandino nel 2016 è stata fondata la rete "I territori del cibo" per condividere progetti di rivalutazione locale, così come nell'ambito di Slow Food ha preso forma il progetto di rete "Slow Mays" dedicato alle antiche varietà di mais.

'Spinata'



'Spinetta'



'Biscotto Melgotto'



'Gelato Melgotto'



'Scarlatta'



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** or **Spinette (crispy corn rusk 100% mais)** 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 **Cresperle**, entirely prepared with local, zero kilometer ingredients. This wide food offer is completed by la **Spinata** (special pizza), **Salé biscuits**, **Chiacchiere** and a special ice cream, **Gelato Melgotto** 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 and included in "La Cucina del Senza" by Marcello Coronini. 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). From 2016 Mais Spinato of di Gandino® is partner of the world famous Italian wine "Brunello di Montalcino".

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. From 2016 Mais Spinato of Gandino® is part of "Slow Mays", italian network created by Slow Food. Mais Spinato of Gandino® played a key role during EXPO 2015 as scientific partner of Cereals & Tubers Cluster. 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"**. Gandino, in 2016, was the birthplace of "I Territori del cibo", a community to share local regeneration programs base on food; under Slow Food supervision is also born in the same year the community project "Slow Mays" to promote ancient corn varieties.