



Mais Spinato
di Gandino®

Ricette d'Autore



Mais Spinato
di Gandino®

Ricette d'Autore

*a tutti gli uomini e le donne di Mais
di ieri, di oggi e, soprattutto, di domani*



INDICE

01 SAPORI
E SAPERI 7

02 LA VAL GANDINO,
UNA TERRA RICCA DI STORIA 15

03 IL MAIS SPINATO DI GANDINO:
UNA STORIA DI SUCCESSO 27

04 MAIS SPINATO DI GANDINO
LE TAPPE PRINCIPALI
DEL PROGETTO 47

05 FILIERA CORTA,
FILIERA DI QUALITÀ 49

06 IL NETWORK,
PUEBLOS DEL MAÍZ 63

07 SLOW MAYS: QUANDO UN SEME
DIVENTA UNA RETE 69

08 IL MAIS SPINATO DI GANDINO:
CREARE VALORE 73

09 IL CONTEST "REINVENTA IL MAIS
SPINATO DI GANDINO A TAVOLA" .. 81

10 GLI ISTITUTI
PARTECIPANTI 82

11 RICETTE
I PIATTI 91

12 RICETTE
I DOLCI 107

13 BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA
ESSENZIALE..... 140



01

SAPORI E SAPERI

Nel dicembre 2025 la Cucina Italiana ha ricevuto il più significativo riconoscimento mai avuto, entrando come elemento nel Patrimonio Culturale Immateriale UNESCO. Il riconoscimento non è assegnato a ricette o piatti o alimenti ma rappresenta un insieme di saperi che fanno della cucina italiana un fattore culturale: rappresenta a tutto tondo ciò che con la creatività nostra innata sappiamo ricavare dai prodotti primari, a partire dal campo fino alla tavola. In questo modo, si riconoscono i valori che derivano dal “saper fare” che parte dalla coltivazione e/o allevamento, dalla biodiversità delle specie coltivate e/o allevate, ai vari metodi di trasformazione fino alla creazione di eccellenze alimentari che costituiscono un unicum di qualità e sapori che trovano, infine, la loro massima espressione per mezzo dell’arte gastronomica. A queste caratteristiche si aggiungono i saperi della tradizione, un patrimonio tramandato da generazione in generazione, rappresentativo della storia delle innumerevoli comunità che popolano i nostri territori.

La produzione agroalimentare italiana, con circa 900 prodotti complessivi, corrispondenti a circa un quarto del totale dei riconoscimenti, è leader incontrastata nel panorama delle produzioni a marchio in Europa, che tutela oltre 3.500 eccellenze agroalimentari e vinicole nel continente tramite i sistemi di certificazione DOP, IGP e STG. A queste si aggiungono i PAT (Prodotti Alimentari Tradizionali) sigla italiana coniata per identificare quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, ovvero praticate sul territorio interessato in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni. La Lombardia è una

regione che si distingue per un patrimonio agroalimentare d'eccellenza: sono 34 i prodotti certificati, di cui 20 DOP e 14 IGP, ai quali si aggiungono ben 271 STG, in continuo aggiornamento.

In particolare, Bergamo e il suo territorio sono famosi per l'enogastronomia: spicca per i suoi 9 formaggi DOP, che rappresenta la più alta concentrazione in una singola provincia europea, mentre a livello IGP il prodotto di punta è il vino e varie carni locali. Nel 2004 viene istituita la Rete delle Città Creative UNESCO per promuovere la cooperazione tra le città che identificano la creatività come elemento strategico dell'economia locale. Le città del Network si impegnano a condividere buone pratiche e a collaborare, coinvolgendo comunità creative: attori del territorio che si



impegnano per lo sviluppo delle città. Fare parte del Network significa mettere a disposizione del mondo la propria tradizione, le proprie capacità e la propria creatività. Grazie alla commistione di tali fattori territoriali, gastronomici, culturali e creativi, il 30 ottobre 2019 Bergamo entra nel programma UNESCO delle Città Creative per la Gastronomia aggiungendosi a Parma (2015) e Alba (2017). Far parte della rete delle Città Creative UNESCO significa per Bergamo confermare il proprio ruolo di centro urbano a favore dello sviluppo sostenibile sia del territorio prettamente urbano che del territorio afferente alla Provincia, che include tutte le tipologie: pianura, collina e montagna. Proprio grazie ai saperi dei pastori, raccolti dai casari - i Bergamini - a partire dal XIII secolo, Bergamo è diventata la Capitale Europea dei Formaggi, avendo come mission la tutela, salvaguardia e valorizzazione delle Cheese Valley e del patrimonio caseario.



Il team che ha curato questa pubblicazione: da sinistra Angelo Savoldelli (Presidente della Comunità del Mais Spinato di Gandino), Giambattista Gherardi (Coordinatore Distretto Le Cinque terre della Val Gandino), Antonio Rottigni (delegato Slow Mays Lombardia), Elisabetta Lupotto (già ricercatrice CREA nazionale), Filippo Servalli (Sindaco di Gandino).

Ma l'Italia, come detto, rappresenta un mosaico di conoscenze e prodotti dal valore inestimabile, spesso senza "etichetta" ma che raccontano un territorio, una comunità, un paesaggio: sono colture, saperi e prodotti che rappresentano un ambiente - e solo quello - che il visitatore dei luoghi porterà con sé, a ricordo non solo visivo di dove è stato, ma anche di ciò che quel territorio ha offerto.

La tradizione agroalimentare italiana ci racconta non solo come storia ma anche come ambiente e paesaggio: quante coltivazioni sono caratterizzanti territori, diventando esse stesse un simbolo e un elemento patrimoniale, come per esempio le colline delle Langhe nel Monferrato o i campi di frumento del Molise o le distese degli ulivi in Puglia. E quante specie vegetali, nei secoli, sono arrivate in Italia da paesi lontani e sono entrate a far parte del nostro patrimonio agroalimentare tradizionale: pomodori, melanzane, basilico, agrumi e melograni - solo per citarne alcuni - e molti altri. Il cambiamento climatico in atto - che tanti aspetti negativi sta apportando alla nostra agricoltura - sta tuttora ampliando la varietà di specie che lentamente entrano a casa nostra, come avocado, mango e altri frutti tropicali. Queste "contaminazioni" sono sempre più frequenti e permettono quel *"work-in-progress"* che da sempre caratterizza la gastronomia italiana.

Facendo un salto indietro nella storia dell'agricoltura italiana, anche riso e mais, due cereali portanti nel panorama agroalimentare italiano - l'uno diretto, il riso, e l'altro indiretto, il mais da granella e da foraggio per le eccellenze agroalimentari derivate - sono cereali venuti da lontano. Il riso, arrivato ai tempi di Alessandro Magno e delle conquiste orientali nel IV sec. a.C., ma diffuso poi nell'VIII secolo dagli Arabi nel Mediterraneo, oggi caratterizza l'Italia come primo produttore europeo con oltre il 50% della produzione totale. Il mais - mahiz - approdato in Europa a seguito della scoperta delle Americhe con le spedizioni di Cristoforo Colombo alla fine del XV secolo, proveniva dalla zona tropicale delle Antille e non era adatto alla coltivazione alle latitudini europee. Solo dopo l'introduzione di accessioni di mais provenienti da territori più interni e dalle coste atlantiche del Centro America, in Europa si iniziò a coltivare e rapidamente si diffuse nel bacino Mediterraneo. In Italia, la coltura del mais è segnalata a partire dalla prima metà del XVI secolo. Si diffonde nei territori italiani grazie alla maggiore produttività rispetto ai cereali vernini, ma anche grazie al fatto di venir escluso da prelievi di decime e diritti padronali, essendo un prodotto agricolo nuovo e non ancora rubricato. Nei Discorsi dedicati alla principessa Giovanna Arciduchessa d'Austria del 1568, Pietro Andrea Mattioli ci lascia la prima descrizione della polenta: *"i villani che abitano nei confini che determinano l'Italia dalla Germania, fanno della farina la polenta, la quale dopo che è cotta in una massa, la*



tagliano con un filo in larghe fette e sottili e acconciandola in un piattello con cacio o con butirro et assai ingordamente se la mangiano”.

Solo all’inizio del XVII secolo il mais diventa in Italia una coltura cerealicola importante ed entra nel commercio dei cereali. Da allora, nel corso di quattro secoli, si sono sviluppate innumerevoli varietà locali e agroecotipi, adatti alla coltivazione nei vari territori italiani caratterizzati da condizioni agro-pedoclimatiche molto differenti. La raccolta, caratterizzazione e conservazione del germoplasma maidicolo italiano, e l’esistenza attuale di una Banca del Germoplasma presso la sede di Bergamo del CREA (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l’analisi dell’economia agraria) si riconduce alla nascita, nel lontano 1920, della Stazione sperimentale di maiscoltura a Curno (BG), successivamente spostata alla Salvagna, sul confine tra Bergamo e il Comune di Stezzano, sede attuale. Proprio grazie al lavoro condotto alla Stazione, nel decennio 1950-1960, si sono potute identificare e classificare le razze tradizionali di mais italiano, tra i quali i mais coltivati nelle zone pedoalpine, prevalentemente della sottospecie *indurata e indentata* a granello vitreo arancione intenso, particolarmente adatti all’uso alimentare in quanto fornitori di farine bramate altamente colorate. Parliamo qui dei mais tradizionali locali che, grazie all’azione di caratterizzazione e salvaguardia, sono giunti fino a noi, per una strada diversa dal mais industriale che costituisce, con gli ibridi attualmente coltivati, la base delle coltivazioni estensive della pianura Padana attuale.

Delle circa cinquanta varietà locali documentate nelle colture di mais in Lombardia fino al 1950, solo 13 risultano oggi oggetto di coltivazione, perlopiù in microaree localizzate, con colture limitate e dedicate alla valorizzazione della farina da polenta. Di queste, quattro sono presenti nel Registro Europeo delle Varietà da Conservazione: il Mais Spinato di Gandino, il Rostrato rosso di Rovetta, lo Scagliolo di Carenno e il Nero Spinoso della Valcamonica. Lo Spinato di Gandino, il Rostrato Rosso di Rovetta e, recentemente, il Mais delle Fiorine di Clusone, sono tre mais lombardi della Val Seriana De.Co. (Denominazione Comunale d’Origine), un’attestazione di tipicità territoriale istituita dai singoli Comuni per legarne nome e produzione alla storia e tradizione del territorio d’origine.

La valorizzazione di un territorio non si ferma ad un solo elemento: deriva dalla capacità di inanellare tanti elementi conoscitivi che permettono, insieme, di raccontare il territorio stesso. Ecco, quindi, che la produzione agricola trova il miglior punto d’incontro con il visitatore tramite la gastronomia, che diventa ponte tra chi racconta e chi ascolta, in uno scambio di esperienze e sensazioni uniche per ogni territorio. La capacità di trasformare

un prodotto primario in un piatto è un'arte. Non basta il prodotto locale d'eccellenza, che deriva dalla biodiversità presente e dai metodi di coltivazione; a questo si deve aggiungere il saper fare. E chi fa, deriva il suo sapere dai tanti altri che, nei decenni, hanno costruito il "saper fare" caratterizzante. Il nostro lavoro vuole puntare i riflettori non solo sul valore del mais tradizionale Spinato di Gandino e alla sua storia: insieme ad esso, vuole riconoscere la professionalità di chi sceglie di applicare la propria creatività al settore gastronomico. Parlare di tradizione vuol anche dire avere sempre uno sguardo verso il futuro: riconoscere il valore del passato per saperlo trasformare e attualizzarlo, dando una possibilità di visione verso l'esterno spaziale e temporale. Per questo abbiamo voluto coinvolgere le giovani generazioni e riconoscere l'impegno delle scuole alberghiere della Bergamasca impegnate nella formazione degli chef di domani, scuole che vantano una storia e una tradizione d'eccellenza saldamente riconosciuta. Con loro, l'impegno degli studenti, i nostri chef ambasciatori di domani, che hanno lavorato con grande entusiasmo e dedizione giungendo alla realizzazione di piatti e di dolci di particolare originalità e qualità. A tutti loro va il nostro ringraziamento per il lavoro svolto, che ci permette oggi di realizzare questa pubblicazione e divulgare così il loro prezioso "saper fare".



Le Cinquecento
del Val Gardina



02

LA VAL GANDINO, UNA TERRA RICCA DI STORIA

Il borgo medievale di Gandino, uno dei cinque comuni che danno vita al Distretto de “Le Cinque terre della Val Gandino”, sorge nel cuore della Val Seriana, in un’ampia conca che per circa dieci secoli è stata culla di una fiorente comunità dalla vocazione prima mercantile e, successivamente, industriale. Dominato dalla Basilica di Santa Maria Assunta e da palazzi nobiliari di grande prestigio, Gandino ha visto segnata la propria storia da eventi e personaggi di cui ricorrono i nomi negli archivi locali, da Leonardo da Vinci a San Carlo Borromeo, da San Valentino prete a San Padre Pio da Pietrelcina, da Ugo Foscolo a Giuseppe Garibaldi solo per citarne alcuni.

Emancipatosi dal feudalesimo della famiglia De Ficiensis nel 1233, Gandino diventerà sede del Vicario di Valle assistendo, tra il XV e il XVI secolo, al fiorire di un’importante attività laniera che contribuirà ad accrescerne il prestigio e la ricchezza. Grazie al commercio dei pannilana, attività che supererà i valichi alpini aprendosi a vie commerciali mitteleuropee, le famiglie gandinesi poterono infatti accumulare ingenti patrimoni.

Con le sue quattordici chiese e i suoi innumerevoli palazzi, Gandino è uno scrigno a cielo aperto di opere d’arte. In ogni angolo è possibile scoprire testimonianze architettoniche medievali e rinascimentali. Lo stesso impianto urbanistico risale a quel periodo. Si conservano ancora tratti delle antiche mura difensive con le relative torri di guardia come quelle di porta Pomaro e porta Lacca, entrambe riconducibili al XV secolo. Delle sette porte che davano accesso al borgo, oggi è possibile ammirare soltanto quella che dava accesso alla piazza princi-

pale del paese, sede del Municipio e del Salone della Valle. Segno forte nel tessuto edilizio sono come detto le numerose chiese, sorte tra il XV e il XVIII secolo. Su tutte emerge la monumentale Basilica seicentesca dedicata a Santa Maria Assunta.

Il nucleo urbano, con strade ad andamento irregolare, è compatto con cortine edilizie sobrie, rotte da bei portali che si aprono sugli androni. Verso l'interno l'architettura dei palazzi - caratterizzati da forma lineare e ampie logge che disimpegnano i locali di residenza - si fa espressiva con il gioco ripetuto dei loggiati e dei porticati esposti per lo più a sud. L'architettura minore, di connettivo, utilizza spesso il legno come soluzione strutturale. Questi rustici sono strutture dalla forte caratterizzazione, la cui architettura rimanda all'archeologia industriale e in particolare agli stenditoi lignei (*ciodére*) su cui venivano posti ad asciugare i pannilana di produzione locale.

I Musei

Il **Museo della Basilica** fu inaugurato nel 1929 e caldeggiato da monsignor Angelo Roncalli, futuro Papa Giovanni XXIII, più volte presente a Gandino. Il museo conserva oggi gli antichi tesori che dal XV secolo ai giorni nostri i mercanti e le nobili famiglie

Veduta aerea del centro storico di Gandino, dominato dalla Basilica di S.Maria Assunta.





donarono alle chiese gandinesi, in particolare alla Basilica di Santa Maria Assunta. Le collezioni, che ospitano opere mitteleuropee, in particolare opere italiane, tedesche, francesi, fiamminghe e austriache, si articolano in tre sezioni: Arte Sacra, Presepi e Archeologia Tessile. Quella dedicata all'Arte Sacra è la più antica delle sezioni museali.

Tra le sue opere più preziose:

- La copertura in argento dell'altare maggiore della Basilica e le oreficerie e argenterie che custodiscono preziosi vasi sacri e arredi liturgici.
- La collezione dei tessuti aulici che spazia dal '400 al '700 con decine di tipologie tessili confezionate in preziosi paramenti.
- Una delle più importanti raccolte d'Europa di merletti e ricami in oro, argento e fibra.
- L'arazzeria, costituita da magnifici esemplari fiamminghi risalenti al XVII secolo.
- La raccolta di statue ed intagli lignei lombardi ed europei, che spazia dal XV al XIX secolo.
- Interessanti poi le raccolte di dipinti, mobili antico e codici miniati.

La **Sezione Presepi** è costituita da un nucleo primitivo legato ad un'esposizione presentata nella sede UNESCO a Parigi nel 1984 e si articola oggi in oltre cinquecento esemplari provenienti da sessanta Paesi del mondo. Artefice della creazione a Gandino di un'esposizione permanente fu mons. Lorenzo

Frana, Osservatore della Santa Sede presso l'UNESCO a Parigi. La raccolta è dedicata a S. Giovanni Paolo II Papa di cui il museo custodisce un presepio, da lui donato, e lo zucchetto pontificale.

La sezione di Archeologia tessile custodisce i macchinari e gli attrezzi originali necessari alla redditizia lavorazione della lana sviluppatasi a Gandino a partire dal XV secolo. Un'attività la cui conoscenza è fondamentale per comprendere le ragioni della ricchezza e della fiorente economia della Val Gandino.

Situato all'interno del seicentesco complesso conventuale in contrada Castello, il Museo delle Suore Orsoline di Gandino offre la ricostruzione di due secoli di storia dell'Istituto fondato in paese nel 1818 da don Francesco Della Madonna. La collezione ospita cimeli, manufatti delle Orsoline, una piccola ma selezionata pinacoteca e una sezione dedicata allo slancio missionario dell'Istituto.



Immagine dall'alto del borgo di Barzizza a Gandino.



La parrocchiale di San Giacomo a Cirano. Gran parte della chiesa fu distrutta nel 1968 dal crollo del campanile. Fu ricostruita e consacrata nel 1975. Il nuovo campanile fu inaugurato nel 1987.

Sport e Natura

La sua invidiabile posizione geografica ai piedi delle Prealpi Orobiche fa di Gandino una terra in cui è possibile godere di splendidi paesaggi naturalistici: un osservatorio privilegiato sull'intera pianura padana sino all'Oltrepò Pavese, al Monviso e a tutto il comprensorio alpino dal Monte Rosa all'Adamello. Circondato da immensi spazi verdi, il borgo e le sue montagne sono il luogo ideale per tutti gli amanti della tranquillità. Splendide passeggiate all'aria aperta nell'area del Monte Farno oppure di Valpiana, massimo relax, contatto con la natura. Tutto il comprensorio montano della Val Gandino è ben attrezzato, predisposto per accogliere il visitatore nella massima libertà e sicurezza. Che vogliate fare semplici escursioni lungo sentieri segnalati, trekking impegnativi o perché no, sport estremi, Gandino è il posto che fa per voi. Biking, sci nordico su un anello omologato di 7,5 km, pesca sportiva, tiro con l'arco in campo attrezzato, voli in parapendio.

Oltre a Gandino, a formare il Distretto de Le Cinque terre della Val Gandino ci sono altri quattro caratteristici paesi:

- **Leffe**, dove l'epopea del tessile rive nei macchinari antichi e innovativi ospitati negli spazi del Museo del Tessile.
- **Casnigo**, patria del baghèt, antica cornamusa bergamasca e della "Garibalda", il pane tipico di Bergamo, oltre che sede dei Santuari della Ss. Trinità (definito la Sistina della Bergamasca per gli affreschi dei pit-





tori Baschenis) e della Madonna d'Erbia (dove si conserva l'ultima veste talare del Beato Papa Giovanni Paolo II).

- Ci sono poi il dinamico centro di **Cazzano S. Andrea**, con l'antica torre medievale sede del Municipio, e **Peia**, caratterizzata da un'infinita miriade di contrade. Quest'ultimo centro è patria del Cinghiale, raffigurato in grande evidenza anche sullo stemma comunale, in omaggio ad un'antica riserva di caccia presente in Valle.

Concerti, mostre, eventi culturali, attività sportive, sagre e mercatini animano tutto l'anno i paesi della Val Gandino. Per saperne di più ed essere sempre aggiornati sugli eventi è possibile consultare il sito **www.lecinque-terredellavalgandino.it**

in queste pagine:

2023 - Campionato Italiano di Corsa in Montagna sul Monte Farno. Un macchinario esposto al Museo del Tessile di Leffe. La parrocchiale di S. Antonio da Padova a Peia.





Una veduta aerea di Cazzano S. Andrea. In primo piano la torre medievale del XIII secolo, oggi sede del Municipio.



Il murales nel Parco San Martino a Leffe che ricorda l'epopea dei Copertini, gli ambulanti leffesi che raggiunsero ogni angolo d'Italia con i prodotti tessili della Val Gandino.



L'incredibile ciclo affrescato dei pittori Baschenis conservato nel Santuario della Ss.Trinità a Casnigo, definita "la Sistina della Bergamasca".



2026 - la folla festante a Gandino in occasione della storica Corsa delle Uova, la cui prima edizione risale al 1931. Un'originale sfida fra raccoglitori e corridore nata dalla scommessa fra due diciottenni.



Vista panoramica dalla Madonna del Monte Pizzo a Peia.
La statua di Maria Regina delle Vette e Madre della Vita fu posata nel 1995.



L'arrivo dei Re Magi al Santuario della Ss.Trinità a Casnigo, la sera del 5 gennaio di ogni anno.



Veduta d'epoca dell'abitato di Gandino con in primo piano i campi di Mais Spinato.

03 IL MAIS SPINATO DI GANDINO: UNA STORIA DI SUCCESSO

Gandino vanta un particolare primato: quello di esser stato il primo campo documentato coltivato a mais per produzione agricola in Lombardia. Il Mais Spinato di Gandino® è molto più di un'antica varietà di mais: è il cuore pulsante di una rinascita culturale, agricola e identitaria. Giunto nel borgo seriano di Gandino nel 1632, è stato riscoperto grazie a un progetto avviato nel 2007, che ne ha recuperato il seme, valorizzato la biodiversità e rilanciato una filiera virtuosa. L'idea iniziale di creare “un biscotto tipico a base di farina di mais” fu proposta da Giambattista Gherardi, promotore del progetto “Le Cinque terre della Val Gandino”, in vista dell'annuale Fiera di San Giuseppe. Fu raccolta con favore dalla Pro Loco e dall'Amministrazione Comunale, che nella persona dell'allora assessore Filippo Servalli si impegnò da un lato al coinvolgimento dei commercianti e dall'altro a reperire un mais autoctono. Decisivo fu il ritrovamento di alcune pannocchie (che botanicamente è corretto definire spighe) conservate nella storica cascina di Ca' Parecia della famiglia Savoldelli, da parte di Angelo, Giovanni e Bernardo Savoldelli.

Grazie a un lavoro paziente e appassionato, si è restituita al mais la purezza originaria e descritte le caratteristiche peculiari tramite uno studio dedicato dei ricercatori della sede di Bergamo del Centro di ricerca per la Cerealicoltura e colture industriali del CREA (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria), ente nazionale dedito alla ricerca in agricoltura del MASAF (Ministero dell'agricoltura e sovranità alimentare e foreste). Oggi i semi sono custoditi nella Banca del Germoplasma CREA presso la sede di Bergamo e presso lo Svalbard Global Seed Vault in Norvegia, a testimonianza della rilevanza di questa varietà nel patrimonio della biodiversità agroalimentare globale.



Una veduta degli anni '20 del secolo scorso della località Clüsven a monte di Gandino.
Qui agli inizi del '600 fu coltivato per la prima volta il Mais Spinato di Gandino.



Un'immagine d'epoca di Cà Parecia a Gandino. Qui fu rintracciato nel 2007 il seme originario del Mais Spinato di Gandino.



Giacomo (a sinistra) e Andrea Savoldelli nel cortile di Cà Parecia.

Il successo del progetto è frutto di una sinergia tra istituzioni pubbliche, associazioni e privati: il Comune di Gandino, la Commissione De.CO., la Pro Loco, la Comunità del Mais Spinato di Gandino e il CREA Centro di ricerca per la cerealicoltura e le colture industriali con la sede di Bergamo, che ha fornito il supporto scientifico. Il Mais Spinato ha avuto un impatto forte e trasversale: didattico, culturale, economico e turistico.

Dalle scuole ai corsi per coltivatori, fino all'evento simbolo de "I Giorni del Melgotto", il progetto ha saputo coinvolgere persone e territori. È stato il primo seme lombardo iscritto nel Registro Nazionale delle Varietà da Conservazione, e protagonista come partner scientifico di grandi eventi come Expo Milano 2015 (Cluster Cereali e Tuberi), Bergamo Scienza ed è partner fondatore del progetto ERG2017 - East Lombardy - European Region of Gastronomy. A Gandino è stato realizzato il suggestivo "Giardino del Mais", dove si trova la replica di un monolite olmeco e una statua donata dallo Zimbabwe, testimonianze del legame profondo che lega le comunità del mais con le civiltà antiche.



Andrea Savoldelli mentre sgrana manualmente le pannocchie di Mais Spinato di Gandino a Cà Parecia. L'immagine proviene dal video realizzato nel 1978 dal figlio Bernardo e disponibile su YouTube attraverso il QR code in calce.





2009 - Valutazione delle pannocchie di Mais Spinato di Gandino.
Da sinistra: Clemente Savoldelli (coltivatore), Giovanni Savoldelli (custode del seme) e Paolo Valoti (ricercatore del Crea).



Ivan De Bernardi impegnato in campo per la raccolta della segale.
La rotazione delle colture è elemento essenziale per la qualità del Mais Spinato di Gandino.



Alessandro Bertasa, uno dei primi coltivatori di Mais Spinato di Gandino.



Il coltivatore Guido Castelli con le pannocchie coltivate in località Casèla.



La tela settecentesca conservata nella parrocchiale di San Giacomo a Cirano, raffigurante San Gaetano da Thiene, protettore contro le carestie. Nel dipinto sono presenti alcune pannocchie di Mais Spinato di Gandino. È la prima raffigurazione conosciuta della preziosa varietà.



2007 - I fornai gandinesi riuniti per la presentazione del Biscotto Melgotto. Da sinistra: Paolo Anesa de "La Spiga d'Oro", Angelo Persico, Fausto Picinali (creatore della ricetta originale) e Paolo Imberti (scomparso nel 2022).



2008 - L'allestimento a Gandino per la trasmissione "Mezzogiorno in famiglia" di Rai Due con l'inviata Roberta Gangeri.



2008 - Scartocciatura delle pannocchie in piazza Vittorio Veneto a Gandino
in occasione della prima edizione de "I Giorni del Melgotto".



Il piccolo mulino per hobbisti installato presso Palazzo Giovanelli a Gandino.
Nella foto Renzino Rottigni (scomparso nel 2018) e Giovanni Savoldelli.



2013 - Gusto in Scena a Venezia.

Da sinistra: Gianluigi Salvi, Daniela Gusmini, Sergio Canali, Elio Castelli, Manuela Caleca, Antonio Rottigni, Andrea Presti.



2014 - Ivan Moretti a Cazzano S.Andrea presso il primo campo biointensivo della Val Gandino. Ivan purtroppo se ne è andato nel 2015 per un tragico incidente stradale. Nel 2016 la Pro Loco di Gandino gli ha assegnato il premio Benemerito Gandinese a.m..



2015 - Bernardo Savoldelli durante un incontro didattico in collaborazione con l'Orto Botanico Lorenzo Rota di Bergamo presso la Valle della Biodiversità ad Astino.



2014 - Visita della delegazione del Mais Spinato di Gandino nello Zimbabwe. Accompagnati dal console onorario Georges El Badoui c'erano Antonio Rottigni, Marco Presti, Anna Gamba, Andrea e Laura Presti. Il legame con lo Zimbabwe è nato nell'ambito delle iniziative preparatorie di Expo 2015, dove il Mais Spinato di Gandino ha condiviso con lo Zimbabwe ed altri Stati (Bolivia, Congo, Haiti, Mozambico, Togo) il Cluster dedicato a Cereali e Tuberi.



2014 - Progetto Chicco Spinato. Da sinistra: Angela Sabella (scomparsa nel 2025), Giulia Pasini, Nicoletta Cabrini e Nadia Fantoni.



Un'immagine del libro dedicato a Chicco Spinato e al progetto del Mais Spinato di Gandino.



2015 - Clemente ed Angelo Savoldelli con il Mais Spinato di Gandino coltivato nello stand Slow Food ad Expo Milano 2015.



2015 - Festa finale ad Expo 2015 presso il Cluster Cereali e Tuberi.



2016 - Le gallette di Mais Spinato di Gandino fanno il loro esordio in abbinamento al Brunello di Montalcino. Grazie ai contatti stabiliti da Fabio e Roberto Savoldelli il Mais Spinato di Gandino è stato più volte protagonista alle degustazioni di "Benvenuto Brunello".



2017 - presentazione del progetto Increase e del Fagiolo di Clüsven nella sede della FAO a Roma.
Da sinistra: Angelo Savoldelli, Filippo Servalli e Roberto Colombi.



2017 - Il tavolo con semi di Mais Spinato di Gandino e Mais Rostrato Rosso di Rovetta allestito a Bergamo per la riunione del G7 dell'Agricoltura.



2021 - Firma a Gandino del "Disciplinare per la coltivazione dei mais locali ad impollinazione libera delle Orobie Bergamasche".
Da sinistra: Giovanni Savoldelli, Antonio Rottigni, Elio Castelli (sindaco di Gandino), Angelo Savoldelli, Andrea Messa.



2021 - Corso sul metodo Biointensivo nell'area di Cà Parecia, tenuto da Angelo Savoldelli e Angelo Mora.



2023 - La registrazione a cura di Diego Percassi dei cortometraggi del progetto "Semi di Sapere". I video, disponibili online, sono dedicati a Mais Spinato di Gandino, Metodo Biointensivo, Fagiolo di Clüsven, Apicoltura, Formaggella Val Seriana, Lana Val Gandino, Lino Val Gandino, Allevamento bachi da Seta. Il progetto è stato finanziato dal GAL Presolana e Laghi Bergamaschi.



2025 - Nicola e Mattia Rizzoni, con Vincenzo Venuto, conduttore di Melaverde, in occasione delle riprese a Gandino della puntata dedicata al Mais Spinato di Gandino andata in onda su Canale 5 il 14 dicembre 2025.

2026 - Food Film Fest a Bergamo, con proiezione del docufilm "Lo Spinato di Gandino" di Daniele Gangemi, trasmesso da Rai Tre. Da sinistra: Max Amadeo, Emanuel e Roberto Caleca, Claudio Cecchinelli (Focal Point di Bergamo Città Creativa Unesco per la Gastronomia), Angelo Savoldelli, Danielle Marinoni (Slow Food), Antonio Rottigni (delegato regionale Slow Mays), Enrico Radicchi (Slow Food), Sara Parolini, Giambattista Gherardi.





3 aprile 2008 - Giovanni Savoldelli e Alessandro Bertasa (scomparso nel 2021)
in occasione dell'aratura del primo campo di Mais Spinato di Gandino presso Cà Parecia.

04

LE TAPPE PRINCIPALI DEL PROGETTO

- **2007** - Avvio del progetto di salvaguardia, caratterizzazione e valorizzazione
- **2008** - Nascita De.Co. Gandino e Commissione; primi “Giorni del Melgotto”
- **2009** - Attività formative nelle scuole
- **2010** - Prima partecipazione a Terra Madre (Slow Food)
- **2011** - Disciplinare ufficiale; conservazione semi nello Svalbard Global Seed Vault
- **2012** - Ingresso nella Comunità del Cibo Slow Food
- **2013** - Nascita Associazione Comunità del Mais Spinato; Network internazionale Mais Antichi
- **2014** - Iscrizione Registro nazionale varietà da conservazione; Giardino del Mais; studio PEF; nasce Chicco Spinato
- **2015** - Expo Milano; pubblicazioni editoriali; riconoscimenti internazionali
- **2016** - Nascita Slow Mays; “Territori del Cibo”
- **2017** - Primo “Galà dello Spinato”
- **2018** - Linee guida Slow Mays
- **2019** - Progetto europeo Increase; nuovo logo
- **2020** - Estensione regolamento alle Orobie Bergamasche
- **2021** - Nuovo disciplinare
- **2022** - Progetto produzione video “AgriCultura - Semi di sapere”
- **2023** - Rifondazione rete Slow Mays; collaborazione UNESCO
- **2024** - Ingresso nella rete internazionale “Pueblos del Maíz” e prima edizione “Giorni del Melgotto” presso Comunità Magda
- **2025** - Contest “Reinvento il Mais Spinato di Gandino a tavola”
- **2026** - Edizione del volume “mais Spinato - Ricette d'autore”



Un panorama della Città di Bergamo, Città Creativa UNESCO per la gastronomia dal 2019.

05

FILIERA CORTA, FILIERA DI QUALITÀ

A partire dal 2007, negli anni si è sviluppata una ricca filiera del gusto, che comprende: farina per polenta, le Spinette (gallette di mais), i biscotti Melgotto, il Pan Spinato, i ravioli Camisòcc, la Spinata, originale reinterpretazione della pizza, gelato Melgotto, birra Scarlatta con mais e foglie di erba mate e molti altri prodotti. Questi prodotti sono parte dei Sapori Seriani e hanno conquistato anche i palati più esigenti.

Tra i grandi nomi della cucina che hanno collaborato con il progetto troviamo Gian Nicola Colucci, i fratelli Enrico e Roberto Cerea, Davide Oldani, la famiglia Amaddeo e molti altri chef e gourmet di rilievo. Il Mais Spinato ha calcato palcoscenici d'eccellenza come il Salone Internazionale del Gusto di Torino, Gusto in Scena a Venezia e Cortina, ed è inserito nella "Cucina del Senza®" di Marcello Coronini.

Un attore nel contesto internazionale

Nel 2004 viene istituita la **Rete delle Città Creative UNESCO** (Creative Cities Network - UCCN) per promuovere in ambito internazionale la cooperazione tra città che identificano la creatività come elemento strategico dell'economia locale. La Rete si divide in otto aree corrispondenti ad altrettanti settori culturali: Musica, Letteratura, Artigianato e Arte Popolare, Design, Media Arts, Gastronomia, Cinema e Architettura.



Semina manuale del Mais Spinato di Gandino. Da sinistra Clemente, Bernardo ed Angelo Savoldelli.

Le città del Network si impegnano a condividere buone pratiche e a collaborare, coinvolgendo comunità creative: attori del territorio che si impegnano per lo sviluppo delle città. Fare parte del Network significa mettere a disposizione del mondo la propria tradizione, le proprie capacità e la propria creatività.

Grazie alla commistione di tali fattori territoriali, gastronomici, culturali e creativi, il 30 ottobre 2019 **Bergamo** è entrata a far parte del programma UNESCO delle **Città Creative per la Gastronomia** aggiungendosi a Parma (2015) e Alba (2017). Far parte della rete delle Città Creative UNESCO significa per Bergamo confermare il proprio ruolo di centro urbano a favore dello sviluppo sostenibile sia del territorio prettamente urbano che del territorio affidente alla Provincia, che include tutte le tipologie: pianura, collina e montagna. Le Città Creative sviluppano iniziative e adottano policy di governance del territorio mirate al raggiungimento degli Obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda UN 2030.



2024, Parma - Amministratori e dirigenti di Confcommercio in occasione di "Tipicamente Uniche" la manifestazione che riunisce le città di Alba, Parma e Bergamo, Città Creative UNESCO per la Gastronomia.



2013 - Clemente Savoldelli in occasione dell'installazione del mulino a pietra.



2022 - Il banco con i prodotti di Mais Spinato di Gandino alla Fiera di San Giuseppe. Si tiene ogni anno alla quarta di Quaresima ed è occasione per la distribuzione agli hobbisti dei semi di Mais Spinato di Gandino.



"La Spinetta", galletta di Mais Spinato di Gandino prodotta da Clemente Savoldelli.



Il gelato Melgotto proposto dal Caffè Centrale "La Spinata" in collaborazione con Laboratorio Gelateria Franca di Sergio Pezzoli.



I Camisocc (ravioli ripieni). L'uso del radicchio rosso e il nome richiamano la tradizione tessile gandinese, che vide prodotti a Gandino nel 1860 i camicioni scarlatti (i Camisocc) utilizzati dai Mille di Giuseppe Garibaldi.



Emanuel Caleca del Caffè Centrale di Gandino con la Spinata. Fu presentata per la prima volta al pubblico il 10 ottobre 2010.

2013 - La birra
 Scarlatta creata
 da Roberto Caleca
 (primo da sinistra)
 con Mais Spinato di
 Gandino ed erba mate
 sudamericana. Con
 lui, da sinistra, Adriana
 Capelli, Manuela ed
 Emanuel Caleca.





Il frollino Centralino a base di Mais Spinato di Gandino, prodotto dal Caffè Centrale "La Spinata".



Melgotti di Mais Spinato di Gandino pronti per essere infornati presso il Panificio Persico di Gandino.



2019 - Angelo Persico e Ileana Nodari con Ellen Hidding, conduttrice di Melaverde, in occasione della puntata registrata alla vigilia della pandemia e andata in onda il 1 marzo 2020.



La torta Sbrisomais realizzata dal Panificio Persico e presentata in occasione di "Gusto in Scena" a Venezia nel 2019.



I fratelli Fabio e Roberto Savoldelli, coltivatori di Mais Spinato di Gandino nel ricordo di papà Mario. Producono farina e tre diverse varietà di gallette ricoperte di cioccolato: la Golosa, la Cocco Golosa e la Meringa Golosa.





Il "Giardino del Mais" a Gandino ospita la riproduzione (a grandezza naturale) di uno dei diciassette monoliti appartenuti alla civiltà precolombiana degli Olmechi e conservati presso il Museo de la Venta di Villahermosa in Messico. Il calco originale fu autorizzato dal governo messicano nel 1992 in occasione del quinto centenario della scoperta dell'America ed è stato donato a Gandino dalla Fondazione Bernareggi di Bergamo. Nel Giardino del Mais è presente anche una statua donata a Gandino dallo Stato dello Zimbabwe.

06

IL NETWORK PUEBLOS DEL MAÍZ

Nel 2022 quattro città: Tucson (USA), San Antonio (USA), Mèrida e Puebla (Messico) danno vita al «Pueblos del Maíz Fiesta», un festival internazionale multilingue che celebra gastronomia, tradizione e cultura del mais. Grazie alle relazioni preesistenti tra la Comunità del Mais Spinato di Gandino e le comunità del mais del centro America (relazione rafforzata durante l'EXPO Milano 2015) nel gennaio 2024, nasce la sinergia necessaria affinché Bergamo Città Creativa in collaborazione con il Comune di Gandino e la Comunità del Mais Spinato di Gandino entri a far parte del *Network Pueblos del Maíz*.

La partecipazione al Network offre un'occasione unica di scambio tra culture geograficamente lontane ma culturalmente vicine, avendo il mais come elemento portante delle iniziative congiunte, forti anche del fatto che il mais è originario dell'America centrale. Nei secoli, il cereale è stato adottato e coltivato in tutti i territori che si sono dimostrati idonei per le caratteristiche pedoclimatiche. In particolare, le caratteristiche del territorio montano e il relativo isolamento dalle colture intensive della pianura, hanno permesso lo sviluppo di varietà tradizionali diversificate che sono diventate oggi varietà tradizionali da conservazione e diventano caratterizzanti i territori stessi. La Lombardia vanta alcune di queste varietà - il Rostrato rosso di Rovetta, il Mais delle Fiorine e il Nero spinoso della Valle Camonica - alle quali si aggiunge il Mais Spinato di Gandino. Il primo contatto ufficiale tra Gandino e il Network Pueblos del Maíz risale al 22 ottobre 2023, in occasione della prima visita di una delegazione internazionale nel borgo seriano. A seguito di questo incontro, Gandino ha avviato il percorso di ade-

sione al Network, formalizzato con la richiesta presentata nel gennaio 2024, dopo l'ingresso nella rete avvenuto nel dicembre 2023.

Il primo appuntamento ufficiale si è svolto nel maggio 2024 a Mérida (Messico), dove una delegazione di Gandino, con Antonio Rottigni e lo chef Diego Fiori, ha partecipato agli incontri internazionali del Network. Successivamente, dal 3 al 5 ottobre 2024, Gandino ha accolto una delegazione del Network Pueblos del Maíz in collaborazione con il Comune di



2024 - Antonio Rottigni e lo chef Diego Fiori a Mérida in occasione dell'incontro internazionale Pueblos del Maiz.

Bergamo. Gli chef ambassador delle Città Creative UNESCO di Tucson, Mérida e San Antonio hanno preso parte all'iniziativa, condividendo con il pubblico le proprie tradizioni culinarie e valorizzando il mais come elemento identitario e culturale delle rispettive comunità. Un proficuo scambio culturale è avvenuto nell'anno seguente, con una delegazione italiana in visita in USA e Messico. Le comunità del mais hanno iniziato così un rapporto intenso e proficuo che può a buon titolo costituire una piattaforma per lo sviluppo di attività coordinate, avendo nella creatività gastronomica l'elemento strategico comune.



2024 - Delegazione Pueblos del Maiz presso Palazzo Zilioli in occasione de "I Giorni del Melgotto".



2024 - La delegazione Pueblos del Maiz in campo e a tavola in occasione de "I Giorni del Melgotto".



Slow Mays

A stylized graphic of a corn cob is positioned between the words 'Slow' and 'Mays'. The corn is composed of orange dots forming the kernels, and green lines forming the husk. The word 'Mays' is in orange, and the 'y' is green, matching the corn's colors. A horizontal dotted orange line is located below the word 'Mays'.

07

SLOW MAYS: QUANDO UN SEME DIVENTA UNA RETE

Il recupero del Mais Spinato di Gandino rappresenta quindi una delle esperienze più significative di valorizzazione della biodiversità agricola italiana. Nato all'inizio degli anni Duemila grazie all'impegno di agricoltori, ricercatori, istituzioni e associazioni locali, il progetto ha dimostrato come una varietà tradizionale possa diventare motore di sviluppo territoriale, capace di coniugare agricoltura, cultura, turismo, gastronomia e identità locale. Proprio da questa esperienza, il 19 ottobre 2013, durante la manifestazione I Giorni del Melgotto a Gandino, prende vita il Network Internazionale dei Mais Antichi, con l'obiettivo di mettere in relazione le diverse realtà italiane impegnate nella salvaguardia dei mais locali. Un percorso che si consolida durante Expo Milano 2015, dove la Comunità del Mais Spinato è stata partner scientifico al Cluster dei Cereali e Tuberi, con la redazione del primo Manifesto e trova piena realizzazione nel 2016 con la nascita della rete Slow Mays all'interno di Slow Food.

Oggi Slow Mays è la rete di Slow Food dedicata ai custodi dei mais locali a impollinazione libera, cioè quelle varietà la cui selezione e riproduzione del seme avviene naturalmente nei campi, senza ricorrere a sementi ibride commerciali. La rete riunisce agricoltori, mugnai, ricercatori, cuochi, comunità locali e appassionati che condividono un obiettivo comune: preservare il patrimonio genetico dei mais tradizionali e le conoscenze che li accompagnano, promuovendo al tempo stesso un modello di agricoltura sostenibile, partecipata e profondamente legata ai territori.

La missione di Slow Mays va oltre la semplice conservazione delle sementi. Significa tute-

lare la biodiversità agricola, sostenere i contadini custodi, valorizzare le culture contadine, recuperare mulini storici e filiere locali, promuovere la ricerca scientifica e diffondere nuovi utilizzi gastronomici delle farine di mais. Ogni varietà racconta una storia diversa e rappresenta un patrimonio ambientale, sociale ed economico che appartiene alle comunità che l'hanno custodita nel tempo.

Il Mais Spinato di Gandino continua a rappresentare uno dei principali punti di riferimento di questo percorso. Non soltanto per il lavoro di recupero della varietà, ma perché ha dimostrato come un progetto nato in una piccola valle possa diventare un modello replicabile in



2023 - I protagonisti delle filiere dei Mais Antichi Bergamaschi immortalati da Stefano Triulzi per il progetto multimediale "Insieme di visi e di voci" esposto nella sede della Provincia di Bergamo.

tutta Italia. La collaborazione con le comunità Slow Food, il CREA, le università, le scuole, i cuochi, le amministrazioni locali e le reti internazionali ha permesso di trasformare un seme antico in un laboratorio permanente di innovazione sociale e culturale.

Slow Mays è, in definitiva, molto più di una rete agricola: è una comunità di persone che considera i semi un bene comune e riconosce nei contadini custodi i protagonisti di un futuro più sostenibile. Perché ogni seme conservato custodisce una storia, ogni campo coltivato mantiene vivo un paesaggio e ogni comunità che sceglie di prendersene cura contribuisce a costruire un'altra idea di mondo.



Venerdì 1 e sabato 2 agosto 2025 si è svolto, fra Piario e Clusone, il Raduno Nazionale di Slow Mays. Una tappa fondamentale di un percorso che, da anni, vede decine di realtà locali unite e collaborative nella promozione dei territori e delle eccellenze agricole. Fra queste in prima fila in ValSeriana il Mais Spinato di Gandino, il Mais Rostrato di Rovetta ed il Mais delle Fiorine di Clusone. Per l'occasione Carlo Petrini, fondatore di Slow Food, ha inviato ai partecipanti un accurato video messaggio che è possibile rivedere grazie al QR code pubblicato a lato. Carlo Petrini è scomparso il 21 maggio 2026.



8 ottobre 2023 - Presentazione e firma nel Salone della Valle a Gandino del manifesto Slow Mays.



08

IL MAIS SPINATO DI GANDINO: CREARE VALORE

C'è un filo sottile che lega il passato al futuro, e a Gandino questo filo ha il colore dorato del mais. Una storia che affonda le sue radici nel 1632, quando una varietà particolare - il mais "spinato" - arriva per la prima volta in Lombardia, trovando proprio in questo borgo il suo primo terreno di coltivazione. Per secoli accompagna la vita della comunità, diventando alimento, cultura e paesaggio.

Poi, all'inizio del Novecento, qualcosa cambia profondamente. L'agricoltura, progressivamente, lascia spazio all'industria. La vocazione manifatturiera - già forte nei secoli precedenti con il tessile - prende il sopravvento. I campi si riducono, le pratiche agricole si trasformano e molte colture tradizionali vengono abbandonate. Tra queste anche il Mais Spinato, che lentamente scompare, sopravvivendo solo in coltivazioni isolate, spesso per uso familiare o per passione.

La sua storia sembra destinata a interrompersi. La svolta arriva nel 2007.

Da alcune spighe ritrovate in una casa storica del paese nasce un progetto che non si limita al recupero di una varietà agricola, ma si configura fin da subito come una visione più ampia: **restituire identità al territorio attraverso un processo di rigenerazione culturale, sociale ed economica.**

Il progetto "Mais Spinato di Gandino" prende forma grazie alla volontà del Comune, con il supporto della Pro Loco e del mondo della ricerca scientifica. Ma ciò che lo rende unico

è l'approccio: non un'operazione nostalgica o commerciale, bensì un percorso strategico di lungo periodo.

Fin dall'inizio, Gandino si pone come apripista a livello nazionale.

Molte delle azioni oggi considerate buone pratiche - dalla creazione di una Denominazione Comunale (De.Co.), alla costruzione di una filiera del gusto, dalla definizione di disciplinari di coltivazione, fino alla creazione di reti tra comunità del cibo - vengono sperimentate qui per la prima volta, in modo pionieristico. Successivamente, queste esperienze vengono condivise, messe a disposizione, replicate.



2019 - Presentazione, nella sede di Regione Lombardia a Milano, del nuovo marchio del Mais Spinato di Gandino (ideato da Amanda Bettiga - linoolmostudio.it). Da sinistra: Roberto Savoldelli, Elio Castelli, Lucia Sorice, Diego Fiori, Antonio Rottigni e Giambattista Gherardi.

In questo senso, il progetto può essere letto come **una sorta di “startup open” territoriale**: un laboratorio di innovazione che genera idee, modelli e strumenti, aprendoli ad altri territori che diventano, nel tempo, follower e partner di un percorso comune.

Il cuore di questo modello è la comunità. È un sistema agroalimentare che non si limita alla produzione, ma che integra formazione, cultura, relazioni sociali, ricerca scientifica e marketing territoriale. Un sistema fondato sulla partecipazione volontaria, sulla collaborazione tra soggetti diversi e sulla capacità di fare rete.

È qui che entra in gioco un elemento distintivo: **l'approccio alla sostenibilità**.



La box regalo nata da un'idea di Fabio Savoldelli per promuovere il Mais Spinato di Gandino ed i prodotti della Val Gandino.



2026 - Nuovi cartelli di campo installati dalla Commissione De.C.O. del Comune di Gandino.



Qui e nella foto grande: Commissione De.C.O. al lavoro in occasione delle riprese di Melaverde nel 2025.



Oggi si parla diffusamente di ESG (Environmental, Social, Governance), ma a Gandino questo paradigma è stato adottato, nei fatti, fin dal 2007. Non come etichetta, ma come pratica quotidiana, costruita passo dopo passo attraverso azioni concrete e condivise.

Una sostenibilità reale, lontana dagli slogan, che si esprime su più livelli:

- **ambientale**, nella tutela della biodiversità e nella salvaguardia del seme
- **sociale**, nel coinvolgimento attivo della comunità, delle scuole e dei volontari
- **governance**, in un modello organizzativo trasparente e partecipato

Questo approccio, sviluppato in anticipo rispetto alla diffusione dei modelli di rendicontazione sostenibile, ha trovato anche un riconoscimento ufficiale: nel 2015 il progetto è stato finalista al Fondazione Sodalitas Social Award ed è entrato nel Libro d'Oro della sostenibilità, affiancando realtà industriali e multinazionali di rilievo internazionale.

Un risultato significativo, soprattutto se si considera la dimensione del progetto: una piccola comunità che, con determinazione e visione, è riuscita a dimostrare come anche una realtà locale possa contribuire concretamente ai grandi temi globali.

Anche se si tratta di una realtà piccola, quasi “una goccia nel mare”, il progetto dimostra come sia possibile generare impatto reale. Nel tempo, è diventato un punto di riferimento, un esempio concreto di sviluppo sostenibile e replicabile.

Il claim che sintetizza questo percorso è semplice ma potente: **“Continuare a innovare nella tradizione”**. Negli anni, questa visione si traduce in azioni tangibili.

Nasce una filiera del gusto che supera i quaranta prodotti, si sviluppano attività formative con scuole e università, si costruiscono relazioni internazionali, si partecipa a eventi di rilievo globale come Expo Milano 2015. **Il Mais Spinato entra in reti come Slow Mays e nei circuiti internazionali dei “Pueblos del Maíz”, diventando ambasciatore di un territorio nel mondo.**

Parallelamente, il progetto si evolve anche sul piano organizzativo e strategico: si rafforzano le competenze, si aggiornano gli strumenti normativi, si amplia la rete degli stakeholder, si consolidano le attività di comunicazione e marketing territoriale. Ma soprattutto, si rafforza il legame con la comunità.

In momenti difficili - come quelli segnati dalla pandemia - il progetto dimostra resilienza e capacità di adattamento. Eventi simbolo come “I Giorni del Melgotto” e il “Galà dello Spinato” diventano segnali concreti di ripartenza, occasioni per ritrovare senso di appartenenza e fiducia.

Il Mais Spinato di Gandino diventa così molto più di un prodotto agricolo, e finisce per essere:

- **modello di sviluppo**
- **processo di rigenerazione comunitaria**
- **ponte tra locale e globale**
- **laboratorio di innovazione sostenibile**

Oggi il progetto entra in una nuova fase. Le sfide non mancano: cambiamento climatico, riduzione delle superfici coltivate, necessità di coinvolgere nuovi agricoltori. Ma la direzione è chiara: **mantenendo salde le radici e ampliando lo sguardo, portare Gandino nel mondo e il mondo a Gandino**. Perché, in fondo, il Mais Spinato non è solo una coltura: è cultura che genera futuro.





Contest Gastronomico 2025

"REINVENTA IL MAIS SPINATO DI GANDINO A TRIVULZIO"

Scheda C - Scheda di valutazione

Commissionario (numero di riferimento/nome): _____

Scade: _____

Nome: _____

PRESENTAZIONE

Presentazione del piatto

Aspetto estetico (max 5 punti)

Composizione del piatto e

Impaginazione (max 10 punti)

ESAME GUSTATIVO/GUSTATIVO

Aspetto (max 10 punti)

Sapore (max 10 punti)

IL CONTEST

"REINVENTA IL MAIS

09 SPINATO DI GANDINO

A TAVOLA"

Con lo sguardo verso il futuro, durante la manifestazione **"I Giorni del Melgotto"**, che dal 2023 sviluppa alcune iniziative in collaborazione al **Festival Internazionale Cerealìa** (www.cerealialudi.org), è nato il progetto "Reinventa il Mais Spinato di Gandino a tavola", un Contest gastronomico creato per coinvolgere le nuove generazioni sullo sviluppo di un prodotto che ha creato un brand identificativo di un territorio e promosso il nascere di diversificate attività di valorizzazione.

Con lo scopo di rinnovare ed ampliare il catalogo di ricette a base di Mais Spinato sviluppate durante questi anni, il progetto ha coinvolto gli Istituti di Istruzione Superiore ad indirizzo alberghiero e/o ad indirizzo alimentare statali e regionali che nella Provincia di Bergamo formano i giovani sulla strada della ristorazione e gastronomia d'eccellenza, creando chef ambassador dei prodotti del territorio. Per ogni scuola partecipante, è stato identificato un Team creativo costituito da un gruppo di studenti che hanno lavorato sotto la guida del professore chef; i vari Team creativi hanno così dato vita ai piatti e ai dolci originali con i quali hanno gareggiato nel Contest. Il progetto si è sviluppato a partire dall'anno scolastico 2024/2025, e il Contest si è concluso con la presentazione delle creazioni e la premiazione finale nella serata d'inizio dei Giorni del melgotto 2025, il 25 settembre 2025 nella prestigiosa sede di Palazzo Zilioli. Tutte le creazioni delle scuole che hanno dato vita al Contest vengono raccolte in questa pubblicazione, che la Comunità del Mais Spinato di Gandino ha promosso come azione di valorizzazione della Cucina Italiana, entrata nel dicembre 2025 nella lista del Patrimonio Culturale (ICH) UNESCO.

GLI ISTITUTI PARTECIPANTI



**Mais Spinato
di Gandino®**

ISTITUTO SUPERIORE
SAN PELLEGRINO



ISTITUTO SUPERIORE SAN PELLEGRINO

Viale della Vittoria 6,
San Pellegrino Terme (BG)

Dirigente scolastica:
Giovanna Leidi

Docente a capo del Team:
Francesco Zurolo

Studenti: **Edoardo
Baratteri, Matteo
Rossi, Dario Capitanio,
Alessandro Beloli, Yu Wu,
Elisa Galizzi, Cristian
Arioli**

ABFeu
AZIENDA BERGAMASCA
FORMAZIONE

ABF (AZIENDA BERGAMASCA DI FORMAZIONE)

Sede di Bergamo,
Via Monte Gleno 2

Dirigente scolastica:
Martina Carrara

Docenti a capo del Team:
**Luca Bergamelli,
Walter Baggi**

Studenti: **Arianna Melany
Arroyo Arrunategui,
Carlotta Buccinà,
Mikaela Guzman, Andrea
Schiavone, Brayan Wilson
Rodriguez Arioli**

ABFeu
AZIENDA BERGAMASCA
FORMAZIONE

ABF (AZIENDA BERGAMASCA DI FORMAZIONE)

Sede di Clusone,
Via Barbarigo 27

Dirigente scolastica:
Annalisa Riva

Docenti a capo del Team:
**Filippo Bosio,
Roberto Bonalda**

Studenti: **Moirà
Facchinetti, Cecile Mendy,
Fabio Tomasoni, Tommaso
Villa, Andrioletti Aaron,
Bigoni Marco, Onnis
Silvana**



FONDAZIONE ISB

Sede di Torre Boldone (BG),
Via Reich 49

Dirigente scolastica:
**Gabriella Savoldi
Cortinovis**

Docente a capo del Team:
Graziano Rocchetti

Studenti: **Adelina Cazac,
Maria Ester Sales Arantes,
Elia Pasta, Martina
Mirabella, Denise
Rubolino, Federico Redolfi**



FONDAZIONE ISB

Sede di Caprino Bergamasco
(BG) - frazione Celana,
Via Papa Giovanni XXIII 2

Dirigente scolastica:
**Gabriella Savoldi
Cortinovis**

Docente a capo del Team:
Stefano Bonfanti

Studenti: **Andrea Poerio,
Gualtiero Cesana, Giada
Cisana, Sara Panseri**



ISTITUTO POLITECNICO DI FONDAZIONE IKAROS

Via San Siro 4,
Grumello del Monte (BG)

Dirigente scolastico:
Ugo Ardiani

Docente a capo del Team:
Luca Botti

Studenti: **Fabio Bertulessi,
Giovanni Finazzi, Gaia
Agazzi, Alessia Facchinetti
Forlani**





Valutazione presso Istituto Superiore San Pellegrino.



Valutazione presso ABF sede di Bergamo.



Valutazione presso ABF sede di Clusone.



Valutazione presso ISB sede di Torre Boldone.



Valutazione ISB sede di Celana - Caprino Bergamasco.



Valutazione presso Fondazione Ikaros a Grumello del Monte.



11

RICETTE

i piatti

RAVIOLI ACIDI DI POLENTA

Realizzazione di **IS SAN PELLEGRINO**

Team creativo coordinato da **FRANCESCO ZUOLO**



Ingredienti per 12 persone

Farina 00 forte	1kg
Aceto di vino	400 g
Albume d'uovo	100 g
Farina di mais spinato di Gandino	300 g
Olio EVO	50 g
Sedano rapa	5 kg
Cipolle	300 g
Carote	300 g
Arance	3 kg
Zucchero	50 g
Artemisia	30 g
Olio semi	80 g
Liquirizia	10 g
Sale	40 g



Tempo di cottura

Polenta: 1 ora e mezza
Brodo sedano Rapa: 2 ore
Riduzione arancia: 1 ora e mezza



Bevanda consigliata

Accompagnare con
Valcalepio Rosso DOC

Procedimento

Preparazione della pasta acida:

Impastare la farina con l'aceto fino a ottenere una massa liscia ed elastica. Avvolgere con pellicola e lasciare riposare.

Preparazione della polenta per il ripieno:

Portare a bollire l'acqua salata in un paiolo.
Versare a pioggia la farina di mais spinato e cuocere mescolando per circa un'ora. Aggiungere un filo d'olio extravergine d'oliva.
Stendere la polenta su una teglia, farla raffreddare e frullare fino a ottenere un composto liscio.

Formazione dei ravioli:

Stendere la pasta con la tirapasta.
Distribuire il ripieno di polenta con una sac à poche.
Chiudere i ravioli a forma di casoncello, refinendo i bordi con una rotella.

Preparazione del brodo di sedano rapa:

Pulire e tagliare le verdure.
Metterle in pentola con acqua e sale.
Portare a bollire e cuocere per circa due ore. Filtrare con etamina.

Preparazione della riduzione d'arancia:

Spremere le arance e filtrare il succo. Unirlo allo zucchero in casseruola inox. Far ridurre fino a consistenza sciropposa.

Cottura e impiattamento:

Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata bollente per 3-4 minuti.
Scolare delicatamente e disporre in fondina.
Versare sopra il brodo caldo di sedano rapa. Completare con gocce di olio all'artemisia, fili di riduzione d'arancia e una leggera spolverata di liquirizia.



IL PRANZO DELLA DOMENICA

Realizzazione di **ABF SEDE DI CLUSONE**

Team creativo coordinato da **ROBERTO BONALDA**



Ingredienti per 4 persone

Salsa al mais - 100g. mais dolce cotto, 50g crema di latte, scalogno 5g, olio evo 5g sale, pepe q.b.

Ravioli di polenta - 200g farina bianca 00, 2 uova, 5g olio evo, 200g polenta cotta, 50g grana grattugiato, 50g burro, salvia, sale q.b.

Porcino (per la testa) - 150g coniglio, aromi q.b. (timo, rosmarino), sale, 60g polvere di porcini secchi

Porcino (per il gambo) - 250g polenta di Mais Spinato di Gandino piuttosto soda, 100g taleggio

Crocchette di frattaglie - frattaglie del coniglio, aromi, sale, pepe, uovo, corn flakes, olio per friggere

Tortillas - 100g farina 00, 100g farina mais spinato, 1 tuorlo, 60g acqua, sale, 100g salamella

Cialda di mais, nocciole in granella, formaggio spalmabile, porcini freschi



Bevanda consigliata

Accompagnare con
Birra rosso Scarlatta a base di Mais Spinato di Gandino

Procedimento

Salsa al mais - Stufare lo scalogno con l'olio, unire il mais dolce cotto, rosolare 3 minuti e aggiungere la panna. Regolare di sapore, passare al mixer, setacciare.

Ravioli di polenta - preparare la pasta fresca con le farine, uova, un cucchiaio di olio. Lasciare riposare 30 min. in frigorifero coperta. Con la polenta cotta preparare il ripieno unendo il grana grattugiato e il burro e salvia nocciola.

Porcino - Per la testa - disossare il coniglio, battere la polpa a coltello e aromatizzare con gli aromi. Cuocere in semisfera di silicone a 170°C per 7 min. Spolverizzare dopo la cottura con polvere di porcini secchi.

Per il gambo del fungo - cuocere la polenta con il Mais Spinato di Gandino per almeno 45 minuti, formare la tipica "schisula": mettendone un cucchiaio in un bicchierino, farcirla con taleggio e chiudere con altra polenta. Al momento del servizio infornare a 160°C per 5 minuti per fondere il formaggio.

Con le ossa del coniglio preparare un fondo bruno

Per le crocchette - con le frattaglie formare delle piccole sfere, impanare con corn flakes e friggere.

Per le tortillas - impastare farina 00 gr 100, farina di mais spinato gr 100, 1 tuorlo, acqua gr 60, sale q.b. e stendere l'impasto sottile, tagliare con un coppapasta e cuocere in padella antiaderente. Farcire con formaggio spalmabile e salamella.

Terminare con cialda di mais alle nocciole, crostone ai porcini freschi

Chiudere il piatto con un po' di fonduta e del fondo bruno di coniglio.



GNOCCO DI RICOTTA AL MAIS SPINATO CON POLENTA CONCIA AL SUGO DI BRASATO

Realizzazione di **ABF SEDE DI BERGAMO**

Team creativo coordinato da **WALTER BAGGI E LUCA BERGAMELLI**



Ingredienti per 4 persone

Gnocco

- g. 400 ricotta di capra, sgocciolata
- g. 100 farina 00
- g. 50 di Mais Spinato
- g. 50 semola rimacinata
- sale e noce moscata q.b.

Ripieno

per g. 600 polenta (per il ripieno ne verrà utilizzata circa una metà)

- 120 g di farina di Mais Spinato
- 480 ml di acqua
- sale q.b.
- g. 150 formaggio Branzi
- n. 1 tuorlo
- g. 100 burro aromatico
- sale q.b.

Per la decorazione

- 5 bucce di pomodoro disidratato

Procedimento

Preparazione della polenta concia:

Portare a bollore l'acqua salata. Versare la farina a pioggia mescolando con una frusta. Cuocere per 40-50 minuti, mescolando spesso finché la polenta diventa densa e cremosa. Tagliare il Branzi a cubetti piccoli e incorporarlo in circa 300 grammi di polenta calda, mescolando finché si scioglie completamente e diventa filante. Unire il tuorlo mescolando energicamente (fuori dal fuoco per evitare che si rapprenda). Aggiungere il burro nella polenta e mantecare. Infine lasciar raffreddare.

Formare le palline che serviranno per il ripieno.

Disporre le bucce di pomodoro su una teglia rivestita con carta da forno, ben distese e senza sovrapporle. Essiccare in forno ventilato a 50 °C per circa 2 ore, fino a completa disidratazione.

Stemperare la ricotta, regolare con sale e noce moscata, aggiungere le farine setacciate e miscelate. Mantenere in frigorifero e lasciare riposare.

Stendere l'impasto in sfoglia sottile (circa 2 mm). Disporre al centro di ciascun disco una sfera di polenta concia. Chiudere formando un fagottino, sigillando accuratamente per evitare fuoriuscite in cottura.

Portare a bollore l'acqua.

Preparare il burro aromatico e la salvia.

Scaldare il sugo di brasato.

Lessare gli gnocchi in acqua salata a fuoco moderato per 2 minuti o finché salgono in superficie. Scolare gli gnocchi con un cucchiaino forato, impiattare con sugo di brasato, parmigiano e burro aromatico. Completare con petali di pomodoro.



SELLA DI CONIGLIO RIPIENA CON POLENTA VARIEGATA E ROSTI DI PATATE AL MAIS SPINATO

Realizzazione di **ABF SEDE DI BERGAMO**

Team creativo coordinato da **WALTER BAGGI**



Ingredienti per 4 persone

- 1 sella di coniglio disossata
- g. 250 pancetta a fette sottili (100 per le lastre croccanti e 150 per la bardatura)
- g. 100 formaggio Branzi a fettine
- g. 200 polenta di Mais Spinato
- g. 40 pomodori secchi
- g. 40 carota
- g. 40 zuccina
- g. 40 grana grattugiato
- ½ bicchiere vino bianco
- g. 20 burro
- g. 200 patate
- g. 50 farina di Mais Spinato
- 1 spicchio aglio
- Timo

Procedimento

Tritate i pomodori e tagliare molto finemente la carota e il sedano. Preparare inoltre delle perle di carota e zuccina e cuocerle a parte per il decoro del piatto.

Portare in cottura la polenta* ed incorporare le verdure.

Stendere il composto su foglio di carta da forno e ricavare un cilindro.

Disossare e rifilare la sella, sistemare i ritagli dove la carne è più sottile, batterla leggermente ed insaporire con erbe aromatiche, sale e pepe.

Su un foglio di carta da forno, disporre al centro 100 grammi di fettine di pancetta ben allineate (per bardare il coniglio e farcirlo con la polenta).

Adagiare la sella di coniglio sopra la pancetta, coprire con le fettine di Branzi e disporre al centro la polenta.

Arrotolare e legare con lo spago da cucina.

Rosolare il rotolo con il burro e poco olio, sale, pepe.

Bagnare con il vino e continuare la cottura unendo uno spicchio d'aglio.

Cuocere a 180° per 30 minuti bagnando con il fondo cottura (se serve con poco brodo).

Per i rosti:

Sbucciare e sbollentare le patate per pochi minuti, grattugiarle con una grattugia a fori grandi in una ciotola adeguata e incorporare il Mais Spinato.

Formare i rosti e cuocere in padella con il burro chiarificato per 5 minuti.

Affettare il coniglio e regolare il fondo di cottura.

Servire con i rosti, completare con le verdure e fondo di cottura.

** per la polenta rispettare le seguenti proporzioni:*

- 1 parte di farina
- 4 parti di acqua
- sale grosso



GNOCCHI DI MAIS SPINATO DI GANDINO

Realizzazione di **ISB SEDE DI TORRE BOLDONE**

Team creativo coordinato da **GRAZIANO ROCCHETTI**



Ingredienti per 4/6 persone

Per gli gnocchi:

- 150 gr di farina di Mais Spinato di Gandino
- 250 gr di patate di Martinengo lessate in saturazione di sale (375 gr di sale per litro d'acqua) e schiacciate
- 1 uovo grande
- Un pizzico di sale
- Acqua tiepida q.b. (potrebbe non essere necessaria o servirne poca)
- Farina di mais spinato extra per spolverare

Per il cremoso di mais spinato e taleggio:

- 100 gr di farina di Mais Spinato di Gandino
- 150 gr di taleggio DOP, senza crosta e a cubetti
- 50 gr di burro
- 50 gr di parmigiano grattugiato
- 1 spicchio d'aglio
- 800 gr Latte intero
- 200 gr di panna
- Sale e pepe nero q.b.
- Qualche fogliolina di salvia fresca per guarnire

Per la fonduta di Taleggio:

- 100 gr di Taleggio DOP, senza crosta e a cubetti
- Un pizzico di sale e pepe
- 300 gr di panna

Procedimento

Lessare le patate con la buccia in acqua bollente e satura di sale fino a quando non saranno tenere. Scolarle, sbucciarle ancora calde e passarle subito allo schiacciapatate. Lasciare raffreddare completamente la purea di patate. Questo passaggio è cruciale per evitare che gli gnocchi risultino gommosi.

Su una spianatoia, disporre la farina di mais spinato a fontana. Al centro della fontana, aggiungere la purea di patate fredda, l'uovo e un pizzico di sale. Iniziare ad impastare con le mani, incorporando gradualmente la farina ai liquidi. L'impasto potrebbe risultare inizialmente un po' sbricioloso.

Se necessario, aggiungere pochissima acqua tiepida alla volta (un cucchiaino alla volta) fino ad ottenere un impasto omogeneo, morbido e non appiccicoso. Lavorare l'impasto il meno possibile. Formare un panetto e dividerlo in 3-4 parti.

Su una superficie leggermente infarinata con farina di mais spinato, prendere un pezzo di impasto e formare un cilindro di circa 1.5-2 cm di diametro. Con una raspa, tagliare il cilindro a tocchetti di circa 2 cm di lunghezza. Disporre gli gnocchi su un vassoio infarinato con farina di mais spinato, distanziandoli per evitare che si attacchino.

Preparazione del cremoso di mais spinato e taleggio:

In una padella capiente, sciogliere il burro a fuoco medio, aggiungere lo spicchio d'aglio intero e farlo soffriggere per un minuto, facendo attenzione a non bruciarlo. Rimuovere l'aglio, aggiungere il latte e la panna e portare a bollore, salare.

Quando ha raggiunto il bollore inserire la farina di mais Spinato e mescolare aiutandosi con una frusta prima e con un cucchiaino di legno poi. Cuocere per cinquanta minuti a fuoco medio basso. Abbassare la fiamma e aggiungere il taleggio a cubetti. Mescolare delicatamente fino a quando il taleggio non si sarà completamente fuso, creando una crema liscia. Aggiungere il parmigiano grattugiato e mescolare bene. Se la crema risultasse troppo densa, aggiungere un po' di latte caldo alla volta, mescolando, fino ad ottenere la consistenza desiderata.

Aggiustare di sale e pepe nero secondo il proprio gusto.



Servizio

- Distribuire gli gnocchi con la crema di mais e taleggio nei piatti.
- Guarnire con qualche fogliolina di salvia fresca.
- Aggiungere qualche goccia di fonduta di taleggio a piacimento



Bevanda consigliata

Accompagnare con
Birra Scarlatta di Mais Spinato di Gandino

Per la fonduta di Taleggio DOP

Portare a 60/65°C la panna in una casseruola, toglierla dal fuoco e aggiungere il Taleggio DOP.

Mescolare il tutto aiutandosi con un cucchiaino finché il taleggio non sarà completamente fuso. Correggere di sale e pepe. Mantenere in caldo.

Cottura e condimento degli gnocchi:

Portare a ebollizione abbondante acqua salata in una pentola capiente. Quando l'acqua bolle, versare delicatamente gli gnocchi. Quando saliranno a galla cuocerli per altri 2/3 minuti.

Scolare gli gnocchi con una schiumarola e trasferirli direttamente nella padella con la crema di mais e taleggio. Mescolare delicatamente per amalgamare bene gli gnocchi con la salsa.

Se necessario, aggiungere un altro po' di latte o un mestolo di acqua di cottura degli gnocchi per rendere la salsa ancora più cremosa e avvolgente.



MAIS SPINATO MENECHINO

Realizzazione di **ISB SEDE DI CELANA**

Team creativo coordinato da **STEFANO BONFANTI**



Ingredienti per 6 persone

Per la pasta fresca:

- 200g di farina 00
- 200g di semola
- 4 uova intere
- Sale q.b.
- Olio di oliva q.b.

Per il ripieno:

- 150g di farina di Mais Spinato di Gandino
- 600g di acqua
- 30g di burro
- 300g di Branzi stagionato
- Sale q.b.

Per il fondo bruno:

- 3 ossa degli ossobuchi
- Concentrato di pomodoro q.b.
- Farina q.b.
- Olio di oliva q.b.
- 40g di carote, cipolle e sedano a pezzi



Bevanda consigliata

Accompagnare con **Valcalepio rosso riserva**

Per l'ossobuco

- 3 ossobuchi di vitello
- 1 carota
- 1 cipolla piccola
- 1 costa di sedano
- Farina q.b.
- Olio di oliva q.b.
- Sale e pepe q.b.
- Vino bianco q.b.

Per la gremolata

- 50g di prezzemolo
- 1 spicchio d'aglio
- ½ buccia di limone

Per la laccatura

- 100g di burro
- 2 rametti di timo

Per le chips di polenta

- 300g di acqua
- 100g di farina per polenta
- Sale q.b.
- Olio di semi di arachidi q.b.

Procedimento

Preparare la pasta fresca unendo le farine e poco alla volta aggiungere le uova e l'olio. Far riposare in frigo.

Separare gli ossibuchi dividendo le ossa dalle nocette, poi infarinare le nocette e in una pentola con l'olio rosolarle. In una pentola a parte fare un soffritto e rosolarlo; successivamente unirlo all'ossobuco, sfumare con vino bianco, salare, pepare e portare a cottura (2 ore) con acqua poco alla volta. Una volta cotta unire la gremolata tritata finemente e cuocere ancora 2 minuti.

Preparare il ripieno mettendo l'acqua salata a bollire per poi versarci la farina, cuocere per 40 minuti e infine unire burro e formaggio (far raffreddare e mettere in sac à poche).

Preparare il fondo bruno tostando in forno gli ossi e le verdure; una volta tostati aggiungere la farina e far tostare ancora 2 minuti. Trasferire il tutto in una pentola, ricoprire con abbondante acqua fredda e concentrato di pomodoro, sale e pepe; far ridurre e filtrare.

Per creare le chips mettere l'acqua salata a bollire, unire la farina e cuocere per 40 minuti. Stenderla tra due fogli di carta forno fino allo spessore di 1/2 mm e mettere in forno a seccare, successivamente friggere in olio di semi.

Stendere la pasta sottile, posizionare il ripieno e dare la forma tonda per poi ripiegare a caramella; successivamente cuocere in abbondante acqua salata, scolare i ravioli e laccarli nel burro fuso, poi impiattare con noci di ossobuco, fondo bruno, chips e burro fuso.



MANZO AL MELGÒT

Realizzazione di **ISTITUTO POLITECNICO
DI FONDAZIONE IKAROS, GRUMELLO DEL MONTE**

Team creativo coordinato da
DOMENICO DI MICCO



Ingredienti

Filetto di manzo:

- N.1 filetto di manzo da 130 gr circa,
- Sale e Pepe.

Sbrisolona di polenta al pepe di Sichuan:

- 137,5 g di farina di mais spinato,
- 1 buccia di limone,
- 50 g farina di mandorle,
- 50 g zucchero,
- 1 bacca di vaniglia,
- 50 g burro,
- 10 g tuorlo d'uovo,
- Sale,
- Pepe di Sichuan.

Salsa fegato d'oca :

- 120 g di panna,
- 27 g mousse di fegato,
- Spinacino fresco 50 g,
- Olio,
- Sale e pepe
- germogli vari.



Bevanda consigliata

Accompagnare con
Valcalepio Rosso Riserva

Procedimento

Filetto di manzo:

Pulire il filetto, ricavarne un medaglione da 130 g circa, legarlo con lo spago. Rosolare in una padella ben calda. Finire in forno a 180 gradi fino a cottura al sangue (3-4 minuti).

Sbrisolona di polenta al pepe di Sichuan:

In una planetaria unire tutte le farine, lo zucchero e le spezie e impastare con la foglia. Unire il burro freddo tagliato a cubetti e impastare per 1 min. Unire il tuorlo. Stendere in un silpat dello spessore di 1 cm.

Cuocere in forno a 170°C per 10-12 min.

Salsa fegato d'oca:

Ridurre della metà la panna a fuoco lento. Filtrare la panna. Passare le scaloppe nello zucchero a velo e cuocere in una padella ben calda.

Frullare nel Bimby per 5 min a 50°C.





12

RICETTE

i dolci

TORTINO GARIBALDI

Realizzazione di **ABF SEDE DI CLUSONE**

Team creativo coordinato da **FILIPPO BOSIO**



Ingredienti per 4/6 persone

Per la polenta:

- Farina di Mais Spinato di Gandino gr 200,
- acqua gr 600,
- sale gr 2.

Per la crema di cacao:

- acqua gr 200,
- cacao amaro gr 100
- Cioccolato di Modica gr 100
- Zucchero a velo



Bevanda consigliata

Accompagnare con un vino passito di Pantelleria, un moscato di Scanzorosciate o un Vinsanto toscano.

Procedimento

Cuocere la polenta e nel frattempo preparare la crema mescolando cacao e acqua a temperatura ambiente. A fine cottura aggiungere alla polenta la crema di cacao. Foderare mezzo stampino con la polenta al cioccolato, inserire il cioccolato di Modica e chiudere lo stampino con la polenta al cioccolato.

Prima di servire riscaldare in forno a 150° per 5 min. Sformare il dolce, trasferirlo su un piattino e spolverare di zucchero a velo.

Decorare a piacere con frutti di bosco o fili di zucchero caramellato.



BAVARESE ALLA BIRRA DI MAIS SPINATO E GELÉE DI LAMPONI

Realizzazione di **ABF SEDE DI BERGAMO**

Team creativo coordinato da **LUCA BERGAMELLI**



Ingredienti per 4/6 persone

Frolla al mais:

- g. 300 burro
- g. 150 zucchero
- g. 50 tuorlo
- g. 100 farina Mais Spinato
- g. 350 farina 00
- aroma vaniglia

Lingue di gatto:

- g. 100 burro
- g. 80 zucchero
- g. 50 farina Mais Spinato
- g. 100 farina 00
- g. 60 fecola di patate
- g. 65 albume
- aroma vaniglia

Bavarese:

- g. 300 birra Mais Spinato
- g. 50 cioccolato bianco
- g. 100 zucchero
- n. 5 tuorli
- g. 10 gelatina

Gelée ai lamponi

- g. 250 lamponi
- g. 50 zucchero
- g. 10 gelatina alimentare

Procedimento

Frolla al mais

Assemblare il burro con lo zucchero, unire i tuorli e da ultimo la farina con gli aromi (girare in planetaria a bassa velocità con gancio a elica). Raffreddare, stendere e ricavare nello stampino da cuocere la base di frolla sottile, cuocere a 170° per 10 minuti.

Bavarese

Scaldare la birra al Mais Spinato. A parte sbattere i tuorli con lo zucchero, unire la birra filtrata e portare a 83°. Aggiungere la gelatina strizzata e il cioccolato tritato. Raffreddare ed incorporare la panna semi montata. Colare negli stampini/anelli. Lasciare raffreddare.

Lingue di gatto

Sbattere il burro in pomata con lo zucchero e gli aromi. Unire le polveri e poi gli albumi. Preparare una teglia da forno rivestita con carta da forno e formare delle strisce sottili, modellando le lingue di gatto. Cuocere a 180 °C per 8-10 minuti, fino a quando i bordi iniziano a dorarsi leggermente.

Gelée ai lamponi

Mettere i fogli di gelatina in ammollo in acqua fredda per circa 10 minuti. Frullare i lamponi fino a ottenere una

purea liscia. Passare la purea al setaccio per eliminare i semi.

Mettere la purea in un pentolino con lo zucchero e il limone e scaldare senza far bollire, mescolando finché lo zucchero si scioglie.

Strizzare bene la gelatina e unirla alla purea calda (fuori dal fuoco).

Mescolare finché è completamente sciolta.

Montaggio

Disporre la base di pasta frolla, completamente raffreddata, all'interno di un anello in acciaio. Versare la bavarese sopra la base, livellandola accuratamente con una spatola fino a ottenere uno strato uniforme. Trasferire in frigorifero e lasciare rassodare per almeno 2-3 ore, fino a completa stabilizzazione della bavarese.

Una volta che la bavarese risulta ben fredda e compatta, colare sulla superficie un sottile strato (2-3 mm) di gelée ai lamponi, distribuendo in modo omogeneo.

Riporre nuovamente in frigorifero fino al completo rassodamento.



LINGOTTO D'ORO

Realizzazione di **ISB SEDE DI TORRE BOLDONE**

Team creativo coordinato da **DANIELE MAZZOLENI**



Ingredienti per 4/6 persone

- 150 grammi di farina di Mais Spinato di Gandino
- 100 grammi di farina 00
- 220 grammi di zucchero
- 100 grammi di panna,
- 2 uova
- 100 ml di latte
- 90 ml di olio di semi
- 1 vasetto di yogurt alla banana
- 1 bustina di lievito
- 150 grammi di banana
- 1 pizzico di sale
- 100 grammi di arachidi
- 2 grammi di sale Maldon



Bevanda consigliata

Accompagnare con
Moscato di Scanzo

Procedimento

Preriscaldare il forno a 180°.

Mescolare le due farine, lo zucchero, il lievito e il sale.

In un'altra ciotola sbattere le uova con il latte, l'olio e lo yogurt fino ad ottenere un composto omogeneo.

Versare gli ingredienti liquidi nelle farine.

Incorporare le banane.

Riempire i pirottini per circa 2/3 ed infornare per 20/25 minuti.

Sfornare i muffins e, nel frattempo, fare un caramello salato con 100 grammi di zucchero, 100 grammi di panna e 2 grammi di sale Maldon.

Cospargere la superficie con il caramello e decorare con le arachidi tostate



SULLA VIA DI GANDINO

Realizzazione di **ISB SEDE DI CELANA**

Team creativo coordinato da **STEFANO BONFANTI**



Ingredienti per 6 persone

Per la "smaiasa"

- 1500 gr latte
- 500 gr farina bramata di Mais Spinato di Gandino
- 30 gr di farina 00
- 1 mela a cubetti
- 1 pera a cubetti
- 250 gr di uva fragola
- 50 gr di burro
- 10 gr di cipolla tritata finemente
- 150 gr di zucchero

Per la riduzione di fragolino

- 200 ml di fragolino
- 20 gr di zucchero

Per chicchi di uva fragola brinata

- N 18 chicchi di uva fragola
- N 1 bianco d'uovo semi montato
- Q.b. zucchero



Bevanda consigliata

Accompagnare con **Moscato di Scanzo**

Per pop corn di mais spinato

- N 18 chicchi di mais
- 100 gr di zucchero
- N 1 cucchiaino di acqua fredda

Per le sferette di kaki

- 2 dl succo di kako
- 2 gr di agar agar
- Q.b. olio di semi

Per crema di mais

- 100 gr di fumetto di Mais Spinato di Gandino
- N 5 rossi d'uovo
- 500 gr latte
- 150 gr di zucchero

Per la panna al miele

- 150 gr di panna
- 20 gr di miele millefiori

Procedimento

Fare imbiondire la cipolla in 20 gr di burro poi aggiungere latte, mela, pera e portare a bollore.

Aggiungere le due farine miscelate mischiando con una frusta, cuocere per 30 minuti poi aggiungere zucchero ed uva fragola.

Versare in una teglia imburrata e cuocere in forno a 180 gradi per 30 minuti cospargendo con il burro rimasto. Una volta cotta tagliare in 18 cubi uguali

Per la riduzione di fragolino

Far ridurre a fuoco lento fragolino e zucchero fino ad ottenere un liquido denso.

Per preparare i chicchi d'uva fragola brinati

Lavare i chicchi, passarli nel bianco d'uovo, nello zucchero ed infine farli asciugare.

Preparare i pop corn di mais spinato al microonde ed unirli al caramello biondo preparato con lo zucchero e l'acqua.

Per le sferette di kaki:

Mettere una ciotola di olio in congelatore. Mischiare il succo di kako con l'agar agar e portare a bollore per 3 minuti.

Lasciare raffreddare per 10 minuti poi prelevare con una siringa e lasciar cadere goccia a goccia nell'olio freddo, lasciar riposare 1 minuto poi prelevare e sciacquare sotto acqua fredda.

Stendere su un foglio di carta forno

Per crema di mais:

Mischiare fumetto, zucchero e rossi d'uovo, poi versarvi sopra il latte bollente e portare a 93 gradi. Infine montare la panna con il miele.



BERGHEM 2.0

Realizzazione di **ISTITUTO POLITECNICO**
DI FONDAZIONE IKAROS, GRUMELLO DEL MONTE

Team creativo coordinato da
LUCA BOTTI



Frolla al burro noisette e salvia:

- 70 g uovo intero
- 20 g tuorlo
- 300 g farina 00
- 115 g burro
- 100 g zucchero
- q.b salvia essiccata

Migliaccio di Mais e Mascherpa:

- 80 g Farina di mais
- 110 g Latte
- 285 g Acqua
- 15 g Burro
- 110 g Mascherpa
- 90 g Uova
- 90 g Zucchero
- 1/2 bacche di Vaniglia (solo i semi)

Gelee al moscato di Scanzo e pere:

- 150 g Polpa di pere Decana
- 100 g Moscato di Scanzo
- 20 g Zucchero
- 4 g Colla di pesce

Namelaka alle noci:

- 150 g panna fresca liquida
- 70 g latte intero
- 100 g cioccolato gianduia
- 20 g pasta alle noci
- 8 g miele o glucosio
- 2 g colla di pesce

Procedimento

Frolla al burro noisette e salvia

Procedere come per una frolla classica, avendo cura di non cuocere a forno troppo alto.

Migliaccio di Mais e Mascherpa

Mettete in un tegame dal fondo spesso il latte, il burro e l'acqua. Unite anche i semini di mezza bacca di vaniglia. Mettete il tutto sul fuoco e portate a ebollizione, abbassate il fuoco e unite la farina di mais a pioggia. Mescolate subito con una frusta o con un cucchiaino di legno in modo che non si formino grumi. Lasciate cuocere il composto a fuoco basso per circa 30 minuti, finché non si addensa. Spegnete il fuoco e lasciate raffreddare.

Nel frattempo passate la ricotta al setaccio: mettetela in un colino a maglie strette e lavoratela con una spatola, facendola ricadere in una ciotola. In una ciotola a parte sgusciate le uova e unitevi lo zucchero. Lavorate l'impasto del migliaccio per qualche minuto, in modo da amalgamare bene tutti gli ingredienti. A questo punto è probabile che l'impasto presenti dei piccoli grumi. Versate in uno stampo l'impasto e livellatelo bene con il dorso di un cucchiaino. Cuocetelo nel forno già caldo a 180° per 1 ora circa.

Geleè al moscato di Scanzo e pere

Pulire le pere e tagliarle a dadini di 5 mm, metterli in una padella con un poco di burro e farli cuocere facendoli dorare. Intiepidire il moscato di Scanzo, aggiungervi lo zucchero facendolo sciogliere. A questo punto aggiungere le pere e la gelatina precedentemente ammollata.

Namelaka alle noci

Mettere in ammollo in acqua fredda la colla di pesce, intanto riscaldare il latte con il miele o glucosio, senza portare a bollore e versare sul cioccolato gianduia precedentemente tritato e trasferito in un contenitore dai bordi alti. Unire anche la colla di pesce strizzata e mescolare il tutto con una spatola, per far sì che si scioglia il cioccolato. Unire la panna fresca liquida fredda da frigo e con un frullatore ad immersione rendere il composto liscio ed omogeneo ottenendo una crema liquida.

Mousse allo Strachitunt

- 125 g Strachitunt
- 150 g latte intero
- 150 g panna fresca da montare
- 50 g zucchero
- 8 g colla di pesce
- Finitura Spray giallo effetto velluto o Glassa specchio



Bevanda consigliata

Accompagnare con **Moscato di Scanzo**

Mousse allo Strachitunt

Ammollate in una ciotola con acqua fredda i fogli di colla di pesce. In un pentolino scaldate il latte, non portatelo a bollore, e stemperateci dentro lo Strachitunt e lo zucchero. Aggiungete la colla di pesce e fatela sciogliere bene e fate raffreddare a temperatura ambiente. Frullate con un frullatore ad immersione e vedrete che il composto inizierà a rassodare con la densità di una besciamella. Montate la panna e quando è pronta sempre con le fruste in movimento aggiungete piano piano il composto di formaggio, per ottenere una miscela soda.



DOLCE SOGNO DI GANDINO

Realizzazione di **IS SAN PELLEGRINO**

Team creativo coordinato da **FRANCESCO ZUROLO**



Ingredienti per 12 persone

Per la glassa a specchio:

- Cioccolato bianco 250 g
- Zucchero semolato..... 250 g
- Sciroppo di glucosio 250 g
- Acqua..... 125 g
- Latte condensato..... 65 g
- Yogurt bianco 100 g
- Gelatina 16 g

Per la salsa:

- Lampone..... 125 g
- Mirtilli 125 g
- Zucchero di canna 20 g
- Vino rosso 10 g
- Amido di mais 4 g

Per lo strato di pan di spagna:

- Albume 160 g
- Zucchero semolato..... 130 g
- Tuorli 80 g
- Baccello di vaniglia..... 1/2
- Farina di mais 70 g
- Farina 00 50 g

Per lo strato di sbrisolona:

- Farina 00 60 g
- Farina di mais 60 g
- Zucchero semolato..... 45 g
- Tuorli 20 g
- Burro 50 g
- Strutto 20 g

Per lo strato di polenta:

- Farina di mais 270 g
- Acqua..... 500 ml
- Sale q.b

Procedimento

Mettere in ammollo la gelatina e tritare il cioccolato. In una pentola portare a 103°C acqua, zucchero e glucosio; una volta raggiunta la temperatura aggiungere il latte condensato e il colorante. Strizzare bene la gelatina, unirla al cioccolato e versare sopra lo sciroppo caldo, quindi emulsionare con il mixer. Aggiungere lo yogurt e mixare nuovamente, poi lasciare riposare in frigorifero con pellicola a contatto per almeno 12 ore. Per l'utilizzo riscaldare in microonde e usare la glassa a 38°C.

In una pentola cuocere lamponi, mirtilli, acqua e zucchero; raggiunto il bollore aggiungere l'amido e il vino. Filtrare la salsa dai semi e lasciare raffreddare in frigorifero.

Tostare la farina di mais e lasciare raffreddare. Montare l'albume con lo zucchero, aggiungere i tuorli e la vaniglia, quindi incorporare poco alla volta la farina setacciata. Versare negli stampi e infornare.

In una bowl unire farine e zucchero e mescolare, aggiungere i tuorli, quindi burro e strutto. Distribuire in uno stampo e infornare.

Portare a bollore acqua e sale, versare lentamente la farina di mais mescolando e cuocere mescolando per tutta la cottura.

In una pentola versare vino e zucchero e mescolare fino a completo scioglimento dello zucchero, aggiungere la gelatina ammollata, versare negli stampi e lasciare raffreddare.

In una pentola scaldare un filo d'olio, aggiungere i chicchi, coprire con coperchio e lasciare scoppiare; terminata la cottura versare su carta assorbente. In un pentolino sciogliere zucchero e acqua senza mescolare; quando caramellare aggiungere il burro, versare i popcorn e

Per lo strato di gelée:

- Vino moscato 100 g
- Zucchero di canna 12 g
- Gelatina 6 g

Per pop corn caramellati:

- Chicchi di mais..... 100 g
- Zucchero semolato..... 50 g
- Acqua..... 25 g
- Burro..... 13 g

Per la mousse di yogurt bianco:

- Yogurt bianco 450 g
- Panna vegetale 450 g
- Zucchero a velo..... 50 g
- Gelatina 12 g
- Latte intero 95 g



Tempo di cottura

185°C per 20 minuti per il pan di Spagna
170°C per 26 minuti circa per la sbrisolona



Bevanda consigliata

Accompagnare con **Moscato di Scanzo DOCG**

mescolare, quindi stendere su carta da forno, lasciare raffreddare e completare con un pizzico di sale (facoltativo).

Mescolare lo yogurt con lo zucchero a velo. Scaldare il latte e sciogliervi la gelatina ammollata, quindi unire allo yogurt. Semimontare la panna, aggiungere poco alla volta il composto di yogurt e mescolare delicatamente con una spatola.

Per la composizione della monoporzione procedere con la sequenza: mousse alla base, sottilissimo strato di polenta, gelée al vino, croccante di sbrisolona e infine lo strato di pan di Spagna; ricoprire il tutto con la glassa.



PAN DI GANDINO BELLE ÉPOQUE

Realizzazione di IS SAN PELLEGRINO

Team creativo coordinato da FRANCESCO ZUROLO



Ingredienti per 50 persone

Pan di Gandino "Belle Époque"

1° impasto:

- Lievito naturale 700 g
- Acqua..... 1 l
- Zucchero 1 kg
- Tuorli 700 g
- Farina 00 2,5 kg
- Burro..... 1,1 kg
- Farina di Mais Spinato di Gandino 200 g

Pan di Gandino "Belle Époque"

2° impasto:

- Farina bianca 00 700 g
- Zucchero 700 g
- Miele d'acacia 300 g
- Tuorli 500 g
- Burro..... 1550 g
- Sale 50 g
- Aroma d'arancio in pasta..... 100 g
- Semi di vaniglia 3 g
- Acqua..... 500 g

Chunks ai 3 cioccolati:

- Cioccolato fondente 1 kg
- Cioccolato al latte..... 1 kg
- Cioccolato bianco..... 1 kg

Glassa per il Pan di Gandino:

- Mandorle amare..... 250 g
- Mandorle grezze..... 150 g
- Nocciole tostate..... 100 g
- Zucchero semolato..... 800 g
- Cacao amaro 20 g
- Farina di mais di Gandino 50 g
- Fecola di patate 50 g

Procedimento

Primo Impasto

Mettere nell'impastatrice lo zucchero e l'acqua a una temperatura di 22 °C, mescolare e formare uno sciroppo. Aggiungere la farina e il lievito. Dopo circa 15 minuti, a pasta formata, incorporare il burro morbido (non sciolto) e i tuorli. Lavorare la pasta finché risulta quasi liscia, prestando attenzione a non farla diventare troppo lucida. Non superare i 22-25 minuti di lavorazione.

Con l'impastatrice, considerare la pasta pronta quando compaiono grosse bolle d'aria in superficie. Lasciare lavorare la pasta finché risulta quasi liscia, senza farla diventare troppo lucida.

Mettere a lievitare in cella per 10-12 ore a 28-30 °C, oppure fino a triplicare il volume.

A casa sostituire la cella di lievitazione con il forno preriscaldato leggermente per pochi secondi e poi spento, in modo da ricreare la temperatura ideale. Tenere un termometro da cucina nel forno per controllare la temperatura. Utilizzare preferibilmente un cilindro graduato per verificare con precisione lo sviluppo del volume.

L'impasto che lievita in meno tempo ritarda la successiva lievitazione, con un ritardo pari a tre volte il tempo mancante rispetto alla prima lievitazione.

Secondo impasto:

Aggiungere al primo impasto la farina e gli aromi. Impastare con la planetaria finché l'impasto diventa liscio. Incorporare lo zucchero con il miele e 1/3 dei tuorli.

Lavorare la pasta finché torna liscia ed elastica.

Incorporare il sale con 1/3 dei tuorli e ripetere la stessa operazione.

Aggiungere il burro morbido e la rimanenza dei tuorli.

Quando la pasta torna liscia, incorporare l'acqua. Lavorare 2-3 minuti e incorporare anche il cioccolato.

Effettuare le pezzature, formare una pagnotta (pirlatura) e lasciare riposare circa un'ora in cella a 30 °C.

Dividere nelle pezzature desiderate e posizionare negli appositi stampi di cartoncino.

Mettere in cella a 30 °C con umidità al 60% e far lievitare fino al bordo dello stampo (stazionamento in cella di 5-6 ore).

Quando il dolce è pronto per la cottura, ghiacciare con uno strato sottile di massa all'amaretto, aggiungere qualche mandorla, cospargere con granella e poi con zucchero a velo.



Tempo di cottura del primo impasto:

Preriscaldare il forno e infornare **a 180°C per 1 ora**. Controllare che la temperatura al cuore arrivi a 90-92 °C.

Tempo di cottura del secondo impasto:

Preriscaldare il forno e infornare **a 180°C per 1 ora**. Controllare che la temperatura al cuore arrivi a 90-92 °C.



Bevanda consigliata

Accompagnare con
Moscato dolce spumante

Glassa per Pan di Gandino:

Macinare finemente a secco nel mixer tutti gli ingredienti. Aggiungere l'albume e lavorare in planetaria con frusta media a media velocità (con il mixer si ottiene una glassa migliore e si guadagna tempo).

Se la glassa risulta troppo molle, il dolce cuoce con maggiore difficoltà, si bagna dopo circa 8-10 giorni dalla cottura e può diventare veicolo di muffe.

Utilizzare preferibilmente il prodotto dopo averlo fatto stazionare un giorno in frigorifero.

Se dopo la cottura la glassa risulta troppo dura, con il dolce girato a testa in giù per il consolidamento, il rischio che la glassa si stacchi dalla superficie è molto alto.

Raffreddamento per ciascun impasto:

Lasciare stazionare i panettoni a testa in giù per 10-14 ore per raffreddarsi e stabilizzarsi.

Confezionare con sacchetti adeguati e chiudere con attenzione per evitare il passaggio d'aria e ritardare l'invecchiamento.





Contest Gastronomico 2025

"REINVENTA IL MAIS SPINATO DI GANDINO A TAVOLA"

VERBALE DELLA COMMISSIONE DI VALUTAZIONE Mercoledì 17 settembre 2025

Nell'ambito del Festival Cerealia 2025, la Comunità del Mais Spinato di Gandino, in collaborazione con Bergamo Città Creativa UNESCO e il Comune di Gandino ha organizzato il Contest Gastronomico "Reinventa il Mais Spinato di Gandino a tavola". L'iniziativa è nata con l'obiettivo di coinvolgere le giovani generazioni nella riscoperta in chiave innovativa del Mais Spinato, una varietà antica e pregiata di mais coltivata in Val Seriana (Bergamo) fin dal 1600, oggi tutelata dal marchio De.C.O. e parte di una filiera che include numerosi altri prodotti tipici del territorio. Destinatari del Contest sono stati gli istituti alberghieri e professionali ad indirizzo alimentare della provincia di Bergamo. Il Contest si è svolto in collegamento con il network internazionale Pueblos del Maíz, di cui Gandino è entrata a far parte grazie alle relazioni con le città di Tucson, San Antonio, e Mérida

Attività preliminari

La Commissione di Valutazione si insedia ufficialmente la mattina di martedì 16 settembre a Gandino, nella sala messa a disposizione dal Caffè Centrale “La Spinata” di Gandino.

- In via preliminare si prende atto dell'impossibilità a partecipare per motivi familiari della commissaria Ileana Persico. La Commissione ratifica la surroga con Giambattista Gherardi, delegato enogastronomia di Promoserio e coordinatore del Distretto delle Cinque terre della Val Gandino.
- La commissione ratifica altresì la nomina da parte del CREA di Rita Redaelli in vece di Carlotta Balconi.
- Si prende atto della sopravvenuta impossibilità a presenziare della dott.ssa Elisabetta Lupotto, coordinatrice dei lavori preparatori del Contest. La commissione ratifica la surroga con Silvano Castelli, presidente della Commissione De.C.O. Denominazione Comunale d'Origine del Comune di Gandino.
- La commissione ratifica la decisione del Comune di Bergamo/Città Creativa UNESCO per la Gastronomia, di essere rappresentato da Massimiliano Amaddeo in vece del fratello Roberto.
- La commissione risulta così definitivamente composta: Emanuel Caleca (Comunità del Mais Spinato di Gandino), Nicoletta Colombi (dietista), Rita Redaelli (CREA Bergamo), Massimiliano Amaddeo (Comune di Bergamo), Silvano Castelli (Comune di Gandino), Giambattista Gherardi (Promoserio). Il compito di coordinamento è assunto da Giambattista Gherardi.

Giornate di valutazione

- In via preliminare si prende atto della definitiva defezione dell'Istituto Alberghiero Sonzogni di Nembro, come da mail inviata al Sindaco di Gandino.
- Si prende visione delle schede anagrafiche di iscrizione degli Istituti (scheda A) e di quelle analitiche dei diversi piatti e dolci (scheda B) allegate al presente verbale.
- La commissione prende visione della scheda di voto (Scheda C) attraverso la quale esprimerà i giudizi per ciascun piatto/dolce proposto.
- La commissione martedì 16 settembre visita i seguenti Istituti: ABF Clusone, ISB Torre Boldone e ISB Celana (entrambi presso la sede di Torre Boldone) ed ABF Bergamo. Mercoledì 17 settembre visita l'Istituto Superiore San Pellegrino e l'Istituto Politecnico della Fondazione Ikaros a Grumello del Monte.
- Viene confermata per giovedì 25 settembre alle 19.30 a Palazzo Zilioli la cena di gala, con proclamazione e premiazione dei vincitori.

Assegnazione dei premi

- In via preliminare la Commissione di Valutazione esprime unanime, profonda soddisfazione per gli esiti delle visite nelle sedi degli Istituti, in ciascuna delle quali ha potuto apprezzare qualità e varietà delle proposte, competenza e preparazione di docenti e studenti, attenzione e cura nell'accoglienza e nella presentazione.
- La Commissione, pur dovendo esprimere in seguito un necessario giudizio di merito, tiene a rimarcare ed evidenziare come sia assolutamente prioritario il corale contributo di tutti (staff organizzatore, enti patrocinanti, istituti, docenti e studenti in gara). Esso rappresenta il vero, atteso successo dell'iniziativa di valorizzazione del Mais Spinato di Gandino alla base del Contest.
- La Commissione stabilisce che ABF Clusone partecipa come unico team, così come ABF Bergamo, visto che il primo piatto proposto è stato preparato insieme dai due team e che si considera seconda proposta la Bavarese, trattandosi di dolce. L'articolazione autonoma delle proposte consente invece di confermare i due team separati per ISB Torre Boldone e ISB Celana.
- La Commissione considera "fuori gara" la proposta (pur pregevole) di PanSpinato di Gandino proposta dall'Istituto San Pellegrino, considerando per la classifica il dolce strutturato, articolato e impiattato "Dolce Sogno di Gandino".
- Per una prima analisi si raccolgono le schede di valutazione espresse da ciascun commissario per ogni singolo piatto/dolce proposto. Laddove vi siano correzioni effettuate in corso d'opera dal commissario esse vengono debitamente controfirmate. A tutte le schede viene successivamente apposto il timbro della Comunità del Mais Spinato, che ne curerà la conservazione nel proprio archivio.
- I risultati di votazione, a livello numerico, vengono raccolti in una tabella complessiva, riportata di seguito, quale base non esclusiva di giudizio complessivo. Per unanime decisione della Commissione, la tabella pur facendo parte del presente verbale, non farà parte del materiale oggetto di pubblica divulgazione, affinché a prevalere sia il messaggio di corale soddisfazione di cui sopra.
- Dopo articolata disamina di tutti gli aspetti rilevati, dei dettagli numerici espressi e dei diversi aspetti formali e sostanziali emersi, la Commissione assegna:
- **All'ISTITUTO SUPERIORE SAN PELLEGRINO di San Pellegrino Terme (BG) il PRIMO PREMIO del Contest "Reinventa il Mais Spinato di Gandino a tavola".** Al primato ottenuto nella somma dei punteggi di valutazione, la realtà scolastica della Val Brembana ha aggiunto qualità e dettaglio nella compilazione dei ma-

teriali di iscrizione (scheda B) con particolare riferimento alle schede nutrizionali realizzate dai ragazzi. Il premio viene assegnato con la seguente motivazione: *“per la qualità della proposta gastronomica, la valorizzazione del Mais Spinato di Gandino in un contesto di eccellenza, la dettagliata presentazione anche dal vivo di ricette e modalità di preparazione, l'attenzione alla territorialità, alla salubrità dei prodotti locali e al complessivo equilibrio gustativo, olfattivo ed estetico dei piatti”*.

Dirigente scolastico: Giovanna Leidi

Docenti: Francesco Zurolo

Studenti: Edoardo Baratteri, Matteo Rossi, Dario Capitanio, Alessandro Beloli, Yu Wu, Elisa Galizzi, Cristian Arioli.

- **All'ISTITUTO SUPERIORE SAN PELLEGRINO di San Pellegrino Terme (BG) il premio per la categoria “Piatto”** per la proposta: **“Ravioli acidi di polenta di farina di Mais Spinato di Gandino**, brodo di sedano rapa, olio all'artemisia, estratto di arancia e liquirizia”. Si sottolinea la seguente motivazione: *“La proposta presenta una complessiva armonia gustativa e olfattiva, attentamente calibrata e capace di esprimere al palato e agli occhi emozioni intense. Costituiscono ulteriore elemento di valutazione l'impiattamento dal vivo proposto alla commissione, l'utilizzo di elementi naturali raccolti dai ragazzi stessi sul territorio, i valori nutrizionali dettagliati nella scheda che ha pure compreso l'elenco costi di produzione, la professionale presentazione ai commissari da parte dei ragazzi con risposte dettagliate alle diverse domande. A ulteriore merito del team la scelta di proporre in abbinamento un infuso caldo e raffreddato di artemisia, a dimostrazione di impegno e studio completo della ricetta”*.

Dirigente scolastico: Giovanna Leidi

Docenti: Francesco Zurolo

Studenti: Edoardo Baratteri, Matteo Rossi, Dario Capitanio, Alessandro Beloli, Yu Wu, Elisa Galizzi, Cristian Arioli.

- **All'ABF Azienda Bergamasca Formazione di Clusone (BG) il premio per la categoria “Dolce”** per la proposta **“Tortino Garibaldi”**. Si sottolinea la seguente motivazione: *“La semplicità di ricetta e presentazione assegna al Tortino una personalità autonoma ricca di qualità e di precisa distinzione. In evidenza ci sono la caratterizzazione forte ottenuta attraverso l'utilizzo di polenta di Mais Spinato di Gandino e l'abbinamento (anche storico) con Garibaldi e la terra di Sicilia attraverso il cioccolato di Modica. Al positivo, unanime riscontro dei giurati contribuisce anche la valutazione di possibile replicabilità della ricetta per le attività*

locali di ristorazione, e la disponibilità della proposta anche per diffuse intolleranze della clientela, stante l'assenza di glutine e lattosio".

Dirigente scolastico: Annalisa Riva

Docenti: Filippo Bosio - Roberto Bonalda

Studenti: Moira Facchinetti, Cecile Mendy, Fabio Tomasoni, Tommaso Villa, Andriolletti Aaron, Bigoni Marco, Onnis Silvana.

- **All'Istituto Politecnico della Fondazione Ikaros di Grumello del Monte (BG) la Menzione Speciale** per la proposta **"Manzo al Melgot"**. Si sottolinea la seguente motivazione: *"L'elevato giudizio gustativo espresso dai singoli commissari premia una preparazione accurata e qualitativamente d'eccellenza per quanto riguarda i secondi piatti a base di carne. Si segnala anche l'originale ideazione di una "sbrisolona di Mais Spinato di Gandino", l'utilizzo del foie gras d'oca e delle mandorle come richiamo alle antiche ricette della cucina bergamasca ed il conseguente richiamo all'Oriente con pepe di Sichuan".*

Dirigente scolastico: Ugo Ardiani

Docenti: Domenico Di Micco - Luca Botti

Studenti: Bertulesi Fabio, Finazzi Giovanni, Agazzi Gaia, Facchinetti Forlani Alessia.

- **All'ABF Azienda Bergamasca Formazione di Bergamo la Menzione d'Onore** con la seguente motivazione: *"Per il fattivo coinvolgimento degli studenti nelle attività di preparazione e per l'accoglienza riservata alla Commissione di Valutazione, con l'allestimento del tavolo di Giuria (unico caso) all'interno dei locali di cucina, stabilendo un'efficace interazione con docenti e studenti. Ulteriore sottolineatura merita l'attento lavoro preparatorio con ripetute prove sul campo attuate nei mesi precedenti, segno di responsabile attenzione a temi e finalità del Contest".*

Dirigente scolastico: Martina Carrara

Docenti: Walter Baggi - Luca Bergamelli

Studenti: Arroyo Arrunategui Arianna Melany, Buccinà Carlotta, Guzman Mikaela, Schiavone Andrea, Rodriguez Brayan Wilson

- **All'Istituto ISB sede di Torre Boldone (Bg) la Menzione d'Onore** con la seguente motivazione: *"Per l'articolata contestualizzazione del Mais Spinato di Gandino nelle diverse proposte gastronomiche, con particolare attenzione alle attività di panificazione che hanno portato a presentare una proposta completa di focaccia, pane e grissini, sinergica e complementare ai piatti presentati".*

Dirigente scolastico: Gabriella Savoldi Cortinovis

Docenti: Graziano Rocchetti, Daniele Mazzoleni

Studenti: Adelina Cazac, Maria Ester Sales Arantes, Elia Pasta, Martina Mirabella, Denise Rubolino, Federico Redolfi.

- **All'Istituto ISB sede di Celana di Caprino Bergamasco (BG) la Menzione d'Onore** con la seguente motivazione *"Per l'accurata ideazione di un efficace storytelling da affiancare alle ricette, capace di evocare luoghi, storia, cultura e tradizioni nei commensali. In particolare si sottolinea l'estrema attenzione ai prodotti locali, alle antiche ricette come la "smaiasa" e alla stagionalità dei prodotti utilizzati per le proposte"*.

Dirigente scolastico: Gabriella Savoldi Cortinovis

Docenti: Stefano Bonfanti

Studenti: Andrea Poerio, Gualtiero Cesana, Giada Cisana, Sara Panseri

Considerazioni conclusive

- La Commissione di Valutazione ritiene in conclusione di dover sottolineare, ribadire ed esaltare l'assoluta qualità delle proposte, capaci di sollecitare in tutti e ciascuno emozioni e sensazioni memorabili.
- La dietista Nicoletta Colombi evidenzia che pur essendo portati a concentrare i giudizi delle diverse proposte su aspetti olfattivi, gustativi ed estetici, il risultato finale ha finito per premiare i piatti più salubri e sostenibili, confermando come le scelte costitutive della filiera del Mais Spinato di Gandino siano orientate in un'ottimale direzione.
- I commissari Massimiliano Amaddeo ed Emanuel Caleca, esperti di ristorazione, confermano l'elevata competenza dimostrata da docenti e ragazzi, elemento fondamentale per dare al settore e alle tipicità locali bergamasche garanzie di crescita.

Il verbale viene chiuso alle 18.30 di mercoledì 17 settembre 2025, in presenza del Sindaco di Gandino Filippo Servalli, del Presidente della Comunità del Mais Spinato di Gandino Angelo Savoldelli, e della dott.ssa Elisabetta Lupotto collegata in streaming.

f.to

Nicoletta Colombi, Rita Redaelli, Emanuel Caleca

Silvano Castelli, Massimiliano Amaddeo, Giambattista Gherardi

Filippo Servalli - *Sindaco di Gandino*

Angelo Savoldelli - *Presidente Comunità del Mais Spinato di Gandino*

Elisabetta Lupotto - *Coordinatrice*



25 settembre 2025 - Serata di Premiazione del Contest.



25 settembre 2025 - Serata di Premiazione del Contest.



25 settembre 2025 - Serata di Premiazione del Contest.



25 settembre 2025 - Serata di Premiazione del Contest.



25 settembre 2025 - Serata di Premiazione del Contest.



25 settembre 2025 - Serata di Premiazione del Contest.



25 settembre 2025 - Serata di Premiazione del Contest.



25 settembre 2025 - Serata di Premiazione del Contest.



25 settembre 2025 - Premiazione vincitori assoluti Istituto Superiore San Pellegrino.



25 settembre 2025 - Premiazione primo classificato "i Piatti" Istituto Superiore San Pellegrino.



25 settembre 2025 - Premiazione primo classificato "i Dolci" ABF Clusone.



25 settembre 2025 - Premiazione ABF Bergamo.



25 settembre 2025 - Premiazione Fondazione Ikaros Grumello del Monte.



25 settembre 2025 - Premiazione Fondazione ISB Celana di Caprino Bergamasco.



25 settembre 2025 - Premiazione Fondazione ISB Torre Boldone.

BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA ESSENZIALE

13

AA.VV. in: **Il mais, Cultura & Cultura**, 2008, Bayer CropScience S.r.l., Milano e ART Servizi Editoriali S.p.a., Bologna.

Accademia dei Georgofili, 2002. **Storia dell'agricoltura italiana**. Polistampa, Firenze, Vol. 5, 2496.

Ardenghi NMG, 2019. **Il mais in Lombardia**. In: Rossi G et al. (Eds) le varietà agronomiche lombarde tradizionali a rischio di estinzione ed erosione genetica. Ortive e cerealicole: uno sguardo d'insieme. Pavia University Press, Pavia.

Bertolini M, 2002. **Mais in Lombardia: varietà tradizionali**. Istituto sperimentale per la cerealicoltura, Sezione di Bergamo, Quaderni della ricerca.

Bianchi A, Salamini F, 1969. **Il mais. Edagricole**, Bologna.

Brandolini A, Brandolini A, 2006. **Il mais in Italia - Storia naturale ed agricola**. CRF Press, Bergamo.

Brandolini A, Brandolini A, 2009. **Maize introduction, evolution and diffusion in Italy**. Maydica 54: 233-242.

Brandolini A, Lorenzoni C, Vandoni GC, 1967. **I mais Italiani**. In: Enciclopedia agraria, Reda, Roma.

Giupponi L, Leoni V, Colombo F, Cassani E, Hejna M, Rossi L, Pilu R. 2021. **Characterization of "Mais delle Fiorine" (Zea mays L.) and nutritional, morphometric and genetic comparison with other maize landraces of Lombardy region (Northern Italy)**. Genet. Resour. Crop. Evol. 68, 2075-2091.

Lago C, Cassani E, Zanzi C, Landoni M, Trovato R, Pilu R, Pilu SR, 2014. **Development and study of a maize cultivar rich in anthocyanins: coloured polenta, a new functional food.** Plant Breed 133, 210-217.

Sangiorgio S, Colombo F, Ghidoli M, Giupponi L, Ferro G, Ferro CG, Cassani E, Landoni M, Pilu R, 2021. **The Ancient Varieties of Mountain Maize: The Inheritance of the Pointed Character and Its Effect on the Natural Drying Process.** Agronomy 11, 2295

Spataro G, Negri V, 2013. **The European seed legislation on conservation varieties: focus, implementation, present and future impact on landrace on farm conservation.** Genet Resour Crop Evol 60: 2421-2430

www.mais-spinato.com

www.comune.gandino.bg.it

www.lecinqueterredellavalgandino.it

www.bergamocittacreativa.it

www.visitbergamo.net

La puntata
di Melaverde
trasmessa da
Canale 5 il 14
dicembre 2025





Testi e ricerca iconografica a cura di:
Elisabetta Lupotto, Giambattista Gherardi,
Antonio Rottigni, Angelo Savoldelli,
Filippo Servalli.

Progetto grafico: linoolmostudio.it

Le immagini fanno parte
dell'archivio storico della Comunità
del Mais Spinato di Gandino.

www.mais-spinato.com
mais.spinato@gandino.it
Tel. 338.5336162

Per raccontare il Contest "Reinventa il
Mais Spinato di Gandino a Tavola" è stato
prodotto un video disponibile su YouTube e
visualizzabile scansionando con lo smartphone
il QR code pubblicato a fianco.

Il video è stato realizzato da Diego Percassi
su un soggetto di Giambattista Gherardi.

Finito di stampare nel settembre 2026 da

RADICI DUE
www.tipografiaradici.it

«Avere memoria di qualcosa significa anche averne cura,
quindi non cancellare, non buttare via, non sprecare.
La memoria locale va preservata per mantenere
qualcosa di più grande, ovvero la ricchezza della diversità.»

Carlo Petrini
fondatore dell'associazione Slow Food



CEREALIA
LA FESTA DEI CEREALI



Mais Spinato
di Gandino®



Slow
Mays



Le Cinque terre
della **Val Gandino**

