



COMUNITÀ DEL MAIS SPINATO DI GANDINO – ODV

Iscrizione Registro Regionale ODV n. 471 – Sezione C) culturale (prevalente)

Reporting triennale 2021-2023



REPORTING TRIENNALE 2021 - 2023

Redatto da Antonio Rottigni 30 aprile 2024
Presidente Comunità del Mais Spinato di Gandino - ODV



Premessa

Il presente reporting fornisce un resoconto dei tre esercizi, che vanno **dal 2021 al 2023**, durante i quali l'attuale Organo di Amministrazione ha svolto il proprio mandato, in conformità al nuovo statuto dell'associazione¹. Quest'ultimo è stato ratificato il 20 aprile 2021 e stabilisce un mandato triennale per la Presidenza e per l'Organo di Amministrazione.

Questo reporting fornisce quindi il resoconto dei progetti, delle attività e dei risultati ottenuti dall'Associazione ed illustra le scelte strategiche dell'Organo di Amministrazione durante il periodo di servizio, ad integrazione di quanto formalizzato nei verbali protocollati relativi alle varie assemblee e riunioni della Comunità del Mais Spinato di Gandino - ODV.

Nel redigere questo reporting, abbiamo adottato un approccio fondato sul modello di **gestione sostenibile ESG** (Environmental, Social, Governance). Anche se siamo un'associazione di dimensioni ridotte, consapevoli di essere solo "una goccia nel mare", crediamo fermamente che possiamo contribuire alla sostenibilità del pianeta. La nostra voce, come abbiamo dimostrato più volte, può essere un esempio da seguire e può fare la differenza².



¹ Il nuovo statuto è stato approvato il 20 aprile 2021 dall'assemblea straordinaria e ufficialmente registrato presso l'Agenzia delle Entrate di Bergamo, sede Clusone, il 23 aprile 2021, con il numero 439 della serie 3, e ha ricevuto l'approvazione dagli enti competenti, tra cui la Provincia di Bergamo. La revisione del nuovo statuto è stata necessaria per adeguarsi e integrare le disposizioni del decreto legislativo n. 117 del 3 luglio 2017, con particolare attenzione all'aggiornamento della denominazione sociale come richiesto dall'articolo 32, comma 3 del DL del 3 luglio 2017. Tale adeguamento ha consentito all'associazione di essere registrata nell'Albo provinciale delle ODV (Organizzazioni di Volontariato) e nel Registro Unico Nazionale del Terzo Settore (RUNTS).

² Partner scientifico al Cluster dei Cereali e Tuberi in Expo Milano 2015; partner del progetto europeo Increase (<https://www.pulsesincrease.eu/partners>), ecc.



Inoltre si riferisce agli **SDGs** sin dal 2007 – una sostenibilità concreta fatta da continui piccoli passi, non slogan!

Definizione

Il modello «Mais Spinato di Gandino» è un sistema agroalimentare e rigeneratore di comunità fondato ...
... su un modello virtuoso e replicabile di **sviluppo sostenibile**, basato sul recupero della **tradizione** e della **promozione** del territorio, sull'**aggregazione** e sulle **relazioni sociali**, sulla promozione della **cultura** e dell'**innovazione**, sull'approccio **tecnologico-scientifico** a salvaguardia della **natura** ... è un modello, su base **volontaria**, attuato attraverso un approccio definibile come «**GLO-CAL**» - global thinking local action – mediante l'utilizzo di «**NETWORK**» di condivisione e moltiplicazione delle conoscenze ...



Genesi

- Il progetto nasce nel 2007 dalla volontà politica del Comune di Gandino, con il supporto della Pro Loco, di intraprendere un'attività di promozione culturale e di marketing territoriale sulla base di un evento storico: «Gandino è stato il primo paese in Lombardia a coltivare il mais, lo spinato».
- Nel 2008 - Viene creato un apposito Team comunale di governo del progetto: La Commissione De.CO.
- Nel 2013 – nasce l'associazione: «Comunità del Mais Spinato di Gandino»
- Il progetto NON è un'operazione commerciale / speculativa di recupero nostalgico di tradizioni ai fini di una commercializzazione di un prodotto.



Sommario

Premessa	2
Lettera del presidente	6
L'Analisi del contesto & la Strategia	7
SWOT Analysis 2021 / 2023	9
Il percorso ESG del Mais Spinato di Gandino®	9
La Governance	10
L'organigramma	10
E COME "ENVIRONMENTAL"	12
Registrazione DeCO 2021 – 2022 - 2023	12
Dichiarazione seme Registro nazionale Varietà da Conservazione - Lombardia	13
PGT – studio agronomico	13
I mercati agricoli e la cittadella del gusto	14
S COME "SOCIAL"	15
Diffusione della cultura	15
"AgriCultura – Semi di Sapere"	15
Il progetto europeo "INCREASE"	16
La formazione	19
Convegni 2021	19
Convegni 2022	21
Convegni 2023	22
Conferenza – Mais e climate changes: esperienze condivise	24
I corsi formativi erogati dalla Comunità	24
Le scuole della Val Gandino	25
Le mostre e esposizioni	26
2023: "Di visi e di voci" mostra fotografica interattiva	26
Le reti del mais	27
Slow mays	27
Pueblos del Maiz	28
Bergamo Brescia capitali della cultura	29
Le collaborazioni	29
Gli Ambassador ed i Testimonial dello Spinato	29
I documentari ed i video che ci hanno raccontato	32
Rafforzamento del marketing, nuovo sito internet, attività di Socialing	33
La solidarietà	34



G COME “GOVERNANCE”	35
Il nuovo statuto	35
Le sedi operativa e legale	35
Il nuovo disciplinare per la coltivazione e trasformazione dei mais Orobici	36
Accordo con l’orto botanico di Bergamo per il progetto Increase (2021 – 2022)	37
Bilancio Economico	37
Incremento Associati	37
Contributi Comunali	38
Partecipazioni a Bandi e finanziamenti	38
Distribuzione Etichette	39
Le attività, gli eventi, le news	41
...del 2021	41
...del 2022	42
...del 2023	42
...del 2024	43
APPENDICE	44
Le relazioni su “I giorni del melgotto & il Galà dello spinato”	44
I Giorni del Melgotto & il Galà dello Spinato 2021	45
I Giorni del Melgotto & il Galà dello Spinato 2022	49
I Giorni del Melgotto & il Galà dello Spinato 2023	52



Lettera del presidente

Il bilancio sociale mi offre sempre l'opportunità di osservare l'associazione da un punto di vista privilegiato. La "fatica" nel redigerlo nel modo più completo possibile mi dà la consapevolezza del cammino finora fatto ma soprattutto della strada ancora da percorrere. Sin dalla mia prima relazione del 2013, la rendicontazione si è evoluta fino a diventare il presente **bilancio sociale**, che si propone di adottare volutamente un approccio al **reporting di sostenibilità** basato sul modello **ESG** (Environmental, Social, Governance). Pur presentato in forma semplificata, questo bilancio mira a fornire un'interpretazione moderna e attuale delle nostre azioni e dei nostri obiettivi.

Nonostante la nostra sia una piccola associazione di volontariato che può considerarsi come una **goccia nel mare**, mi rendo conto che quanto abbiamo fatto in questi anni, rileggendo i bilanci passati, ha dell'incredibile perché con tenacia, caparbia, volontà e lungimiranza siamo riusciti a diventare un piccolo ma significativo punto di riferimento per molti, diventando un **"modello virtuoso e replicabile di sviluppo sostenibile"**. Siamo riusciti a rendere concreti i nostri claim: **"Cultura & Coltura"**, **"Innovare nella tradizione"**, **"Portare Gandino nel mondo e il mondo a Gandino"**, sono una realtà concreta e tangibile.

Ripercorrendo quindi in ottica ESG, per molti il "nuovo" paradigma con cui oggi si parla, ma per noi già dal 2007 un approccio sul quale costruire la nostra storia, la strada fin qui intrapresa offre una **lettura sistemica e strutturata dei progetti e delle attività svolte**. Abbiamo dimostrato come le piccole realtà, se concrete, possano dialogare con i giganti della terra. Siamo stati **partner** di progetti internazionali, siamo stati il portavoce e il catalizzatore di processi di rinnovamento e un **rigeneratore di comunità**, come si vede dalla "time line" del percorso.

Siamo un'associazione di volontari che ha a cuore il suo territorio e le persone che ci affiancano. Un'associazione è tale perché è il frutto del lavoro e della passione di tutti, la visione senza il supporto del team è nulla, la strategia senza cuore è sterile, quanto fatto e quanto ancora faremo è frutto della **cooperazione** e della **passione** di tutti nel **rispetto** e nella sinergia di intenti di portare avanti un **messaggio concreto di valorizzazione** di un territorio e di **salvaguardia** della natura e del bello e buono che ci circonda.

Abbiamo operato in contesti difficili, caratterizzati da situazioni straordinarie e senza precedenti a livello mondiale (emergenza pandemica, turbolenze socio-politiche, ecc.), che hanno modificato radicalmente lo stile di vita e limitato le opportunità delle persone. Tuttavia, nonostante il mondo si sia fermato, abbiamo voluto trasmettere con tenacia un **messaggio di rinascita e di ripartenza**, come testimoniato dai Giorni del Melgotto e dal Galà dello Spinato del 2021, segnali forti di rinascita. In questi tre anni sono successe un sacco di cose: abbiamo redatto e messo in vigore il **nuovo statuto** dell'associazione, che ci ha conferito lo status di Organizzazione di Volontariato nel Terzo Settore, abbiamo continuato a **promuovere la cultura e la formazione**, convinti che siano elementi essenziali per la crescita individuale e collettiva. Abbiamo **consolidato le nostre reti**, caratteristica insita nel nostro DNA, **"rigenerando" network** che si erano assopiti e stringendo **nuove collaborazioni**, anche a livello internazionale. Abbiamo focalizzato la nostra attenzione su molteplici aspetti, come indicato nella strategia che leggerete successivamente, adottando un approccio **"glocal"**, ovvero uno sguardo globale al mondo e uno locale al nostro territorio.

Dobbiamo **consolidare il nostro core business**, ossia la coltivazione del mais spinato, e coinvolgere sempre più agricoltori e produttori, **stabilendo alleanze con Enti** che possano rendere più attrattivo l'impegno verso la terra. Dobbiamo mantenere salda la nostra **inclusività**, per essere sempre un **esempio di apertura e accoglienza** per la comunità.

Un **grazie di cuore ai volontari** la più nobile espressione dell'amore verso il territorio e un grazie a tutti gli **"amici dello spinato"** che hanno camminato con noi o che cammineranno nel prossimo futuro.


Antonio Rottigni

Presidente della Comunità del Mais Spinato di Gandino – ODV



L'Analisi del contesto & la Strategia

Il claim "**Continuare ad Innovare nella tradizione!**" riassume lo spirito che ha guidato il triennio 2021/23.

Dall'anno 2007, quando sono stati intrapresi i primi passi del progetto per la "*Salvaguardia, Caratterizzazione e Valorizzazione della varietà di mais locale denominata Spinato di Gandino*", fino ai giorni nostri, il contesto è profondamente cambiato, soprattutto a causa degli eventi del 2020 e degli anni successivi³, che hanno influenzato abitudini, stili di vita, economie, ecc. Questo ha reso necessario trovare nuove strade e modalità di socializzazione, lavoro, promozione e crescita.

La Comunità del Mais Spinato di Gandino, insieme ad altre realtà, ha affrontato e abbracciato questa sfida con ancora più determinazione, cercando nuovi modi per incarnare la propria Vision, Missione e Valori. Questi sono stati ancor più radicati ed espansi nel nuovo statuto societario emesso nel 2021, in occasione dell'adeguamento dell'associazione alla riforma del terzo settore, con particolare enfasi sui temi della **cooperazione e della sostenibilità**. Il nuovo **disciplinare⁴ di coltivazione** redatto dall'associazione e recepito dal comune di Gandino tramite delibera di giunta ha ulteriormente rafforzato l'importanza di queste iniziative.

Un elemento cruciale di questo rapporto è la rispondenza ai requisiti del regolamento comunale "De.CO. - Gandino[®]" e del protocollo d'intesa con i Comuni della Val Gandino, che rende conto delle **principali attività e progetti svolti nel 2021-2023** relativi al "Mais Spinato di Gandino[®]" e alle azioni di **marketing territoriale** ad esso correlate. Come consuetudine, si tratta di iniziative collaborative ed eventi realizzati in cooperazione con le associazioni del territorio, con il patrocinio delle Amministrazioni comunali della Val Gandino, del Distretto del Commercio de Le Cinque Terre della Val Gandino, della Proloco Gandino e molti altri enti.

In un contesto difficile come l'inizio di questo triennio, la **partecipazione corale di tutta la comunità** ha reso sempre più il Mais Spinato di Gandino[®] un elemento di aggregazione e promozione territoriale. In particolare, nel 2021⁵, nonostante le difficoltà, la "sana e resiliente ostinazione" di dare il proprio contributo per un ritorno alla normalità ha reso possibile continuare nelle iniziative che hanno contraddistinto l'associazione in questi anni, grazie al contributo di un gran numero di volontari che con disponibilità e passione hanno collaborato con la comunità. A loro va il nostro sincero ringraziamento.

I progetti e le strategie del triennio rappresentano la continuità e l'evoluzione dei principi lanciati nel 2020, basati sul consolidamento dei tre macro-ambiti definiti nel 2018, e sul continuo rafforzamento del percorso basato sul binomio "**Cultura e Coltura**", intrapreso da sedici anni.

Lo "Spinato" è visto come modello di riferimento per uno sviluppo basato su una cultura innovativa, sostenibile ed inclusiva.

I driver su cui si è mosso nel triennio e saranno la base per i prossimi anni sono i seguenti:

³ Eventi relativi alla situazione pandemica del 2020 ed alle successive variazioni geo politiche ed economiche del 2021-23.

⁴ Disciplinare per la coltivazione dei mais locali ad impollinazione libera delle Orobie Bergamasche.

⁵ L'anno 2021 è stato ancora soggetto agli obblighi di conformità imposti dai protocolli pandemici.

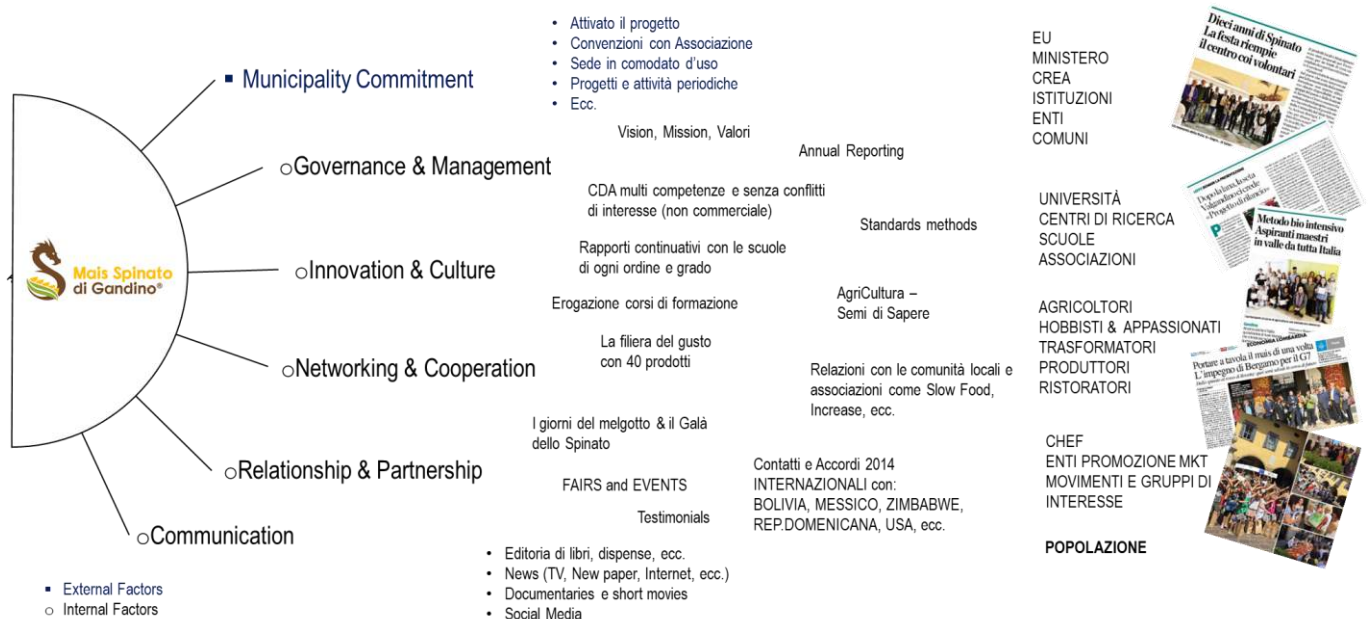


1. **Potenziamento della struttura organizzativa dell'associazione** attraverso il consolidamento delle competenze, in particolare nell'ambito gestionale (infrastrutture, bandi, ecc.), la revisione statutaria e il potenziamento della sede dell'organizzazione.
2. **Rafforzamento dell'associazione** mediante l'ingresso di nuovi soci e la ricerca di nuovi agricoltori.
3. **Protezione degli agricoltori e dei prodotti "Mais Spinato di Gandino® - De.CO"** mediante il consolidamento degli strumenti di rendicontazione (es. quaderno del coltivo, tutela del seme, ecc.) e l'implementazione del nuovo disciplinare (2021) e del nuovo marchio di prodotto registrato (2019).
4. **Espansione delle superfici produttive e coinvolgimento degli agricoltori**, potenziando la collaborazione con i comuni per intraprendere azioni strutturali all'interno degli strumenti urbanistici di pianificazione dello sviluppo territoriale.
5. **Diffusione della cultura delle buone pratiche** attraverso l'offerta di **formazione** continua, la collaborazione con le università e la partecipazione a progetti scientifici di rilevanza internazionale.
6. **Potenziamento del marketing territoriale e della cooperazione comunitaria** con i Giorni del Melgotto e il Galà dello Spinato, il miglioramento del sito internet e delle attività di social media, oltre alla promozione con testimonial e format nazionali (Mela Verde, Chef stellati, ecc.).
7. **Solidarietà** con progetti e attività a carattere sociale e solidale.

KEY FACTORS

Key Driver Factors Del Modello «Mais Spinato»:

Continuo Stakeholder Engagement Versus...





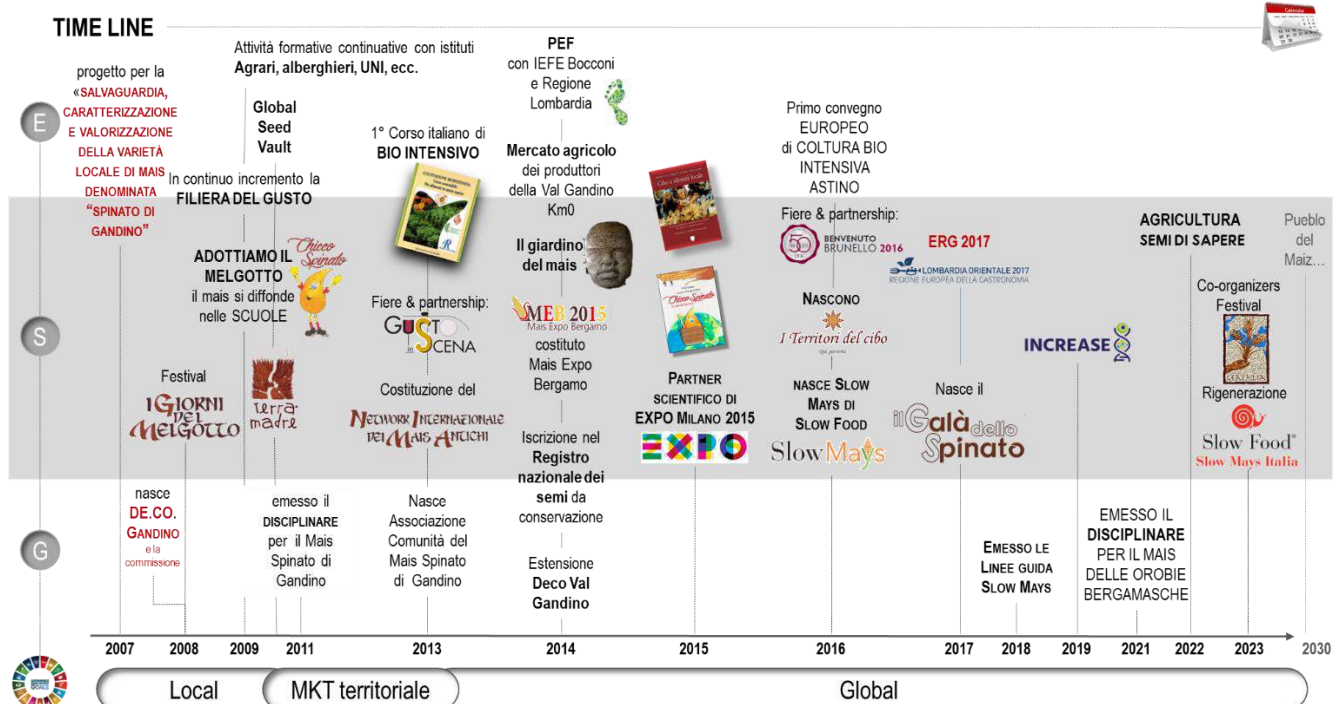
SWOT Analysis 2021 / 2023

Sulla base dei sette driver precedentemente menzionati e dei fattori chiave (Key Factors), è stata elaborata l'analisi SWOT per identificare i punti di forza e di debolezza interni all'associazione, nonché le opportunità e le possibili minacce provenienti dall'esterno.

I fattori considerati nell'analisi sono stati suddivisi nei tre ambiti contestuali della catena del valore, della cultura e delle persone, nonché della compliance e degli obblighi normativi. Questa analisi ha fornito una solida base strategica per guidare i progetti e i processi gestionali dell'associazione, puntando costantemente al miglioramento continuo.



Il percorso ESG del Mais Spinato di Gandino®

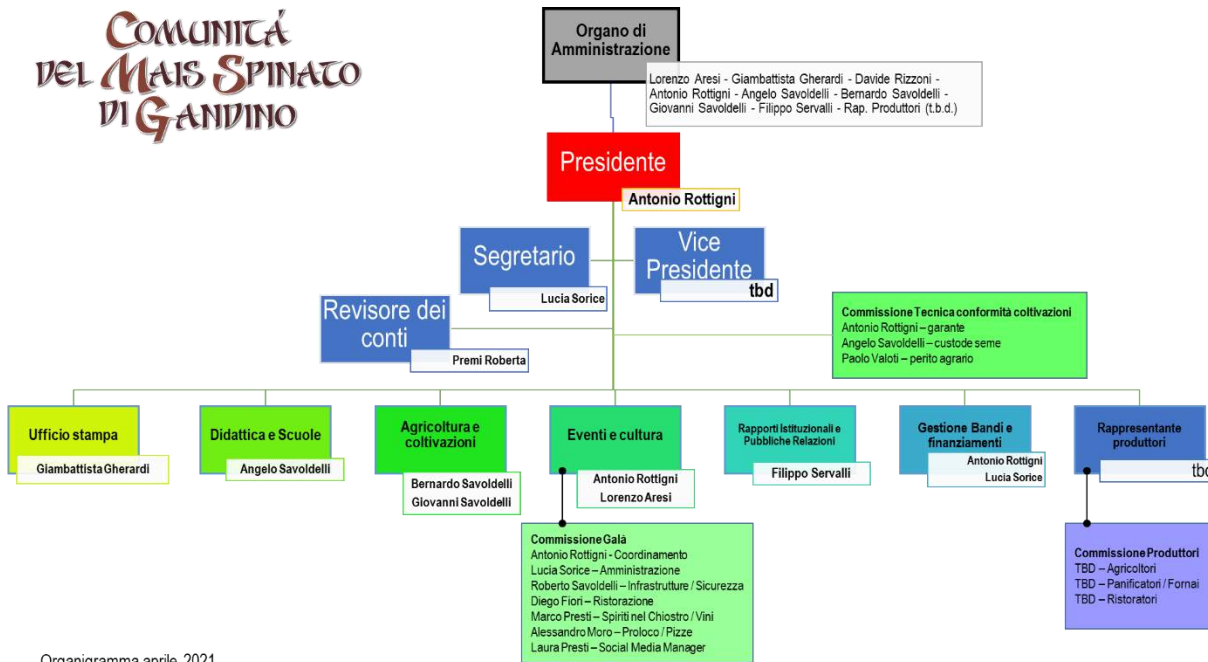




La Governance

Con l'adozione del nuovo statuto nel 2021 è stato di fatto riconfermato per tre esercizi l'Organo di Amministrazione del mandato precedente, così composto:

L'organigramma



Organigramma aprile 2021

Presidente - Antonio Rottigni,

Consiglieri – Aresi Lorenzo, Gherardi Giambattista, Rizzoni Davide, Savoldelli Angelo, Savoldelli Bernardo, Savoldelli Giovanni, Servalli Filippo.

Responsabile amministrativo e segreteria: Sorice Lucia

Revisore dei conti: Premi Roberta

Anche per quanto riguarda l'organigramma non ci sono state variazioni in organico rispetto al mandato precedente.

Resta ancora da formalizzare la commissione dei produttori che dovrà essere composta da almeno un rappresentante per categoria (agricoltori, trasformatori, ristoratori, ecc.) e nominare il vice presidente.

Nel 2020, è stata istituita all'interno dell'associazione una **Commissione Tecnica** con l'obiettivo di sostenere la commissione De.CO. e garantire la conformità delle coltivazioni e della trasformazione al disciplinare, a beneficio dell'associazione e dei suoi membri. Questa commissione è incaricata della gestione del disciplinare e della supervisione della conformità agli standard prescritti. I membri della commissione includono il presidente Antonio Rottigni, che agisce come garante e committente, Angelo Savoldelli come custode del seme e referente agricolo, e Paolo Valoti come perito agrario. Inoltre, è stato stipulato un accordo quadro con il CREA di Bergamo per ottenere supporto tecnico aggiuntivo.



Per quanto concerne il **Galà dello Spinato**, all'interno della funzione "eventi e cultura" e sotto la supervisione ed il coordinamento dalla Presidenza, è stata riconfermata per tutto il mandato la **Commissione Sagre** che dal 2018 gestisce la complessità dell'evento, assegnando specifiche responsabilità a vari membri del team: Lucia Sorice si occupa della gestione amministrativa e dei rapporti con gli istituti alberghieri, Roberto Savoldelli si occupa delle infrastrutture e della sicurezza, Diego Fiori della ristorazione, Marco Presti delle bevande e degli "Spiriti nel chiostro", Alessandro Moro del coordinamento con la Proloco, mentre Laura Presti gestisce l'attività dei social media.



E COME “ENVIRONMENTAL”

Registrazione DeCO 2021 – 2022 - 2023

Come previsto dai regolamenti e disciplinari in vigore in materia di verifica della conformità del raccolto di Mais Spinato di Gandino® ai requisiti espressi dai suddetti documenti, la **commissione tecnica** della Comunità del Mais Spinato di Gandino composta dal Presidente, dall'agricoltore custode, dai rappresentanti degli agricoltori e supportata dall'esperto Paolo Valoti del CREA di Bergamo, nonché membro della Commissione De.CO - Gandino, ha svolto i sopralluoghi presso gli agricoltori che hanno effettuato la domanda di iscrizione al registro De.CO. e che hanno ricevuto il SEME di Mais Spinato di Gandino®, verificando la qualità delle coltivazioni, l'estensione delle superfici coltivate, le modalità di coltivazione oltre a prelevare campioni di riferimento per i controlli qualitativi e quantitativi previsti dal disciplinare.



A seguito ha valutato la corrispondenza ai requisiti richiesti dal “**Disciplinare per la coltivazione dei mais locali ad impollinazione libera di montagna delle Orobie Bergamasche**” (edizione 1 del 01/03/2021) ed ha concesso l'uso del marchio per le stagioni produttive 2021-2023 ai seguenti coltivatori:

Distribuzione seme	Quantità seme 2021 (kg)	Quantità seme 2022 (kg)	Quantità seme 2023 (kg)
Cantiere Verde Cooperativa	5	////	////
Rizzoni Nicola	2	2	////
Savoldelli Angelo/Giovanni	3	3	3
Savoldelli Bernardo	2	2	2
Savoldelli Clemente	20	39	33
Savoldelli Fabio	1	1	1
Hobbisti* (sacchetto circa 100 semi)	3	3	3

*Per gli hobbisti visionare apposito registro con elenco di distribuzione semi

Coltivazioni

Superfici coltivate m ²	2021	2022	2023
Cantiere Verde Cooperativa	Casnigo m ² 1.000	////	////
Rizzoni Nicola	Gandino m ² 1.000	Gandino m ² 1.000	////
Savoldelli Angelo/Giovanni	Gandino m ² 1.000	Gandino m ² 1.000	Gandino m ² 1.000
Savoldelli Bernardo	Gandino m ² 500	Gandino m ² 500	Gandino m ² 500
Savoldelli Clemente	Casnigo m ² 2.600 Gandino m ² 7.000	Casnigo m ² 2.600 Cazzano m ² 3.000 Gandino m ² 7.200	Casnigo m ² 5.600 Cazzano m ² 800 Gandino m ² 7.200
Savoldelli Fabio	Gandino m ² 350	Gandino m ² 350	Gandino m ² 350



In questo triennio la produzione di Mais Spinato ha interessato un'area complessiva di circa **15.000 m²** per una produzione teorica di 57 q pari a **45 - 47 q** previsti al netto delle rese di coltivazione.

Gli altri campi sono stati soggetti a **ROTAZIONE** mediante altre coltivazioni, come indicato dal disciplinare (ogni 2 anni)

Nel giro di otto anni la produzione di Mais Spinato De.CO. s'è ridotta notevolmente passando dai **9 ettari (ha) e 350 q del 2015**, anno in cui si è raggiunta la massima diffusione dall'avvio del progetto, ai 7,5 ha del 2016, ai 5 ha del 2017, ai 3 ha del 2018, ai 1,8 ha del 2019 fino al 1,3 ha del 2020 per **risalire a 1,5 nel 2023 ha per una produzione media di 45q.**



La documentazione di dettaglio è disponibile presso l'ufficio Commercio e Tributi del Comune di Gandino. Sono stati effettuati controlli a campione per ogni campo di mais censito effettuando una serie di analisi di base a cura del CREA di Bergamo. Le analisi ed i controlli di legge sulla salubrità dei propri prodotti sono a carico dei produttori.

Dichiarazione seme Registro nazionale Varietà da Conservazione - Lombardia

La superficie destinata per il triennio 2021-2023 dall'Azienda di Giovanni e Angelo Savoldelli (agricoltori custodi) alla produzione di seme della varietà di mais conosciuta come "Spinato di Gandino" ammonta a **0,10 ettari**, rispettando i limiti stabiliti dall'articolo 4 del Decreto di iscrizione al Registro Nazionale. Si prevede una produzione di circa **350 kg di seme** da questa area.

Considerato l'impiego unitario di semente di circa kg 25 per Ha per il cultivar in oggetto, il quantitativo di seme prodotto è sufficiente, essendo previsto l'uso di circa kg 38 per la coltivazione di 1,5 Ha di Mais Spinato di Gandino, pertanto al di sotto dei 30 Ha previsto dall'Articolo 4 del Decreto di iscrizione.

La produzione di seme avviene presso l'azienda dell'agricoltore custode Giovanni Savoldelli, situata nel comune di **Gandino (BG) in via Ugo Foscolo, località Ca' Parecia**, all'interno della zona di origine della varietà, come stabilito nell'articolo 3 del Decreto di iscrizione del 20 ottobre 2014 e nell'articolo 13 del D.Lgs n. 267 del 30 dicembre 2010.

La superficie nonché l'ubicazione dell'area destinata alla produzione di seme di Mais Spinato di Gandino sono comunicate in ottemperanza all'art.16 del D.lgs n.267 del 30 dicembre 2010 - varietà da conservazione iscritta al Registro Nazionale della Varietà da Conservazione mediante decreto MIPAAF del 20 ottobre 2014 - pubblicato sulla G.U: del 6 novembre 2014, codice varietà n. 16342.

PGT – studio agronomico

Nel 2023 il Comune di Gandino, in collaborazione con l'associazione, ha avviato un progetto per identificare terreni adatti alla coltivazione di mais spinato. Questo progetto mira a espandere le coltivazioni coinvolgendo gli agricoltori e promuovendo la conservazione di questa coltura tradizionale. Il Comune ha incaricato uno studio per mappare i campi idonei e promuovere pratiche agricole sostenibili. L'obiettivo è coinvolgere la comunità locale, valorizzare il territorio, conservare la biodiversità e creare una rete di collaborazione per la promozione del mais spinato. Questo sforzo mira a conservare e promuovere il mais spinato di Gandino, preservando così l'identità culturale del territorio.



Questa iniziativa effettivamente realizza il quarto punto della strategia. In collaborazione con il Comune di Gandino, l'associazione sta lavorando per individuare i terreni adatti alla coltivazione del mais spinato. Questo impegno è parte di un più ampio obiettivo di espansione delle aree coltivate e coinvolgimento degli agricoltori, rafforzando la collaborazione con le autorità comunali. Il Comune di Gandino ha assunto questa responsabilità data la complessità dell'operazione, che riguarda aspetti strutturali e di governo del territorio al di là delle capacità dell'associazione.

Questi sono i punti principali del progetto: **Identificazione e mappatura** (individuare le aree idonee per coltivare il mais spinato,

considerando localizzazione e caratteristiche del terreno), **Valorizzazione del Territorio** (promuovere la coltivazione del mais spinato per valorizzare il territorio di Gandino e conservare il suo patrimonio agricolo e culturale), **Coinvolgimento della Comunità** (coinvolgere attivamente la comunità locale e i proprietari terrieri nella conservazione e promozione della coltura del mais spinato attraverso iniziative di sensibilizzazione e collaborazione), **Sostenibilità e biodiversità** (adottare pratiche agricole sostenibili per preservare la biodiversità locale e proteggere l'ambiente), **Creazione di una rete di collaborazione** (stabilire una rete di collaborazione tra agricoltori, istituzioni, associazioni e ricercatori per sostenere e promuovere la coltivazione e la valorizzazione del mais spinato di Gandino) con l'obiettivo di contribuire in modo significativo alla conservazione e alla promozione del mais spinato di Gandino, garantendone la sopravvivenza per le future generazioni e rafforzando l'identità culturale del territorio.



Figura 1: Individuazione generale delle zone potenzialmente coltivate.

I mercati agricoli e la cittadella del gusto

Nel cuore del mandato dell'associazione risiedono da sempre la promozione, lo sviluppo, la tutela e l'organizzazione dei "mercati della terra", nonché l'integrazione dei produttori e dei trasformatori di prodotti naturali nel tessuto culturale della comunità. Nel corso degli anni, l'associazione ha collaborato attivamente con il comune per valorizzare il mercato agricolo del martedì, gli orti urbani e scolastici e la diffusione delle migliori pratiche agroalimentari a ogni età, sostenendo tutte le iniziative e le associazioni (anche quelle informali) che condividono i medesimi valori. Un esempio tangibile di questo impegno è la realizzazione della "Cittadella del Cibo" durante la fiera di San Giuseppe, ospitata nel Parco Comunale G. Verdi, gestito in tale occasione dall'associazione. Qui, i produttori hanno l'opportunità di mettersi in mostra di fronte al pubblico, promuovere i loro prodotti e stabilire contatti diretti con i consumatori. Lo stesso spirito anima i mercati organizzati nei giorni del Melgotto. Il crescente coinvolgimento dei produttori nei mercati agricoli proposti dall'associazione è un indicatore del successo del progetto.





S COME “SOCIAL”

Diffusione della cultura.

Un elemento fondamentale che ha caratterizzato fin dalle origini il modus operandi dell'associazione è stata e continuerà ad essere **la diffusione di una cultura** incentrata principalmente sulla promozione di una consapevolezza legata a un **approccio sostenibile verso il territorio** e le **“buone pratiche”** agro-alimentari. Oltre all'utilizzo di strumenti come il “Galà dello Spinato - I giorni del Melgotto”, così come testimonianze e corsi formativi presso vari istituti, finalizzati a veicolare messaggi, coinvolgere e trasmettere le competenze e le conoscenze della Comunità per un sempre maggiore coinvolgimento dei nostri stakeholder.

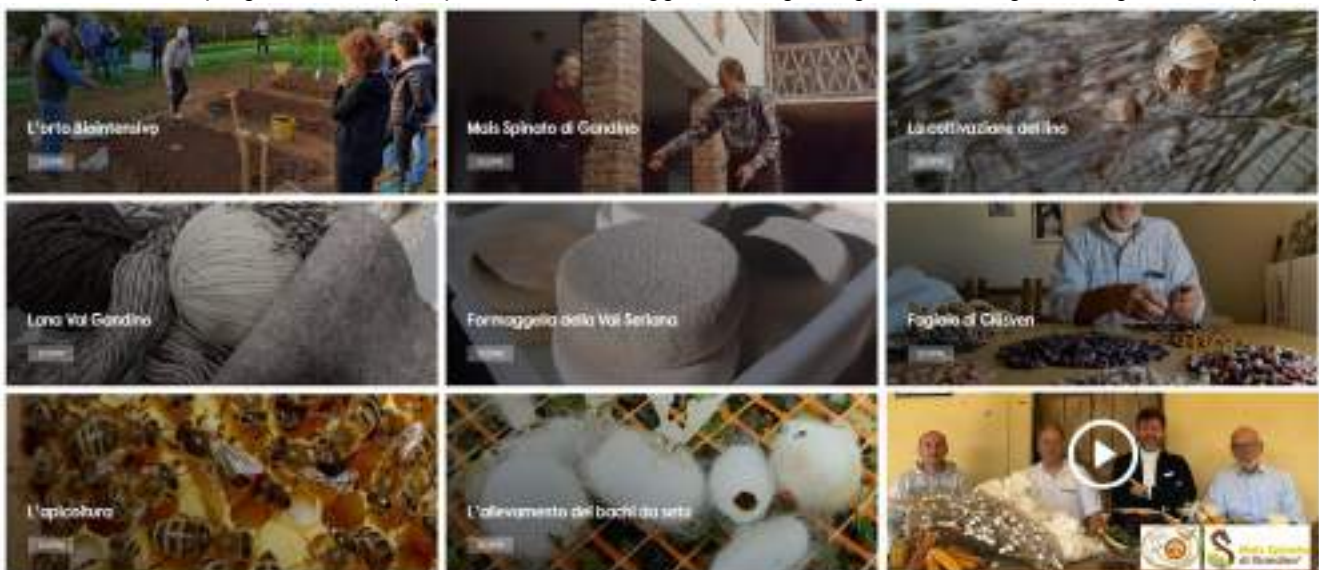
Nel corso di questo triennio, due significativi progetti culturali, avviati nel 2020, hanno segnato il mandato dell'associazione. Entrati in fase operativa nel corso del 2021, essi sono stati portati a termine nel 2023. Si tratta di **“AgriCultura – Semi di Sapere”** e di **“Increase”**, quest'ultimo di portata internazionale e ancora attivo.

“AgriCultura – Semi di Sapere”

Il progetto si propone di trasmettere in modo dinamico e continuativo i **“valori immateriali della conoscenza”**, ossia la capacità di tramandare la storia, la cultura e le competenze del passato e del presente. Nel corso del triennio, è stato sviluppato un applicativo dinamico volto a raccogliere le esperienze acquisite sia dall'associazione che dal territorio, con l'obiettivo di creare un **“network della conoscenza”** nel settore agricolo e della sostenibilità.

Cultura & coltura, Innovare nella tradizione, Inclusività & Comunità. Questi sono i valori che fin dalla nascita nel 2007 hanno guidato la Comunità del Mais Spinato di Gandino. Questi valori ci hanno ispirato ad ideare e promuovere progetti in diversi settori, miranti a valorizzare la storia e il patrimonio culturale del nostro territorio, rendendoli attuali e gettando le basi per futuri sviluppi innovativi. Questo coinvolgimento inclusivo ha visto la partecipazione delle amministrazioni comunali della Val Gandino, enti, associazioni e tutti gli stakeholder beneficiari dei vari progetti.

Negli anni, la Comunità del Mais Spinato di Gandino ha promosso diversi progetti, tra cui il Mais Spinato di Gandino®, la coltivazione attraverso il metodo bio-intensivo (diventando un punto di riferimento in Italia), la Lana Val Gandino, la coltura del gelso e del baco da seta, il Lino Val Gandino (con la riproduzione della Sindone), il Fagiolo di Clüsven (inserito anche nel progetto Increase), l'apicoltura, i Formaggi e le Malghe, i giorni del Melgotto e il gala dello Spinato.





Questi progetti sono diventati realtà e, per trasmettere la conoscenza dalla tradizione allo sviluppo di nuove competenze, è nato il progetto **Agri Cultura – Semi Di Sapere**. L'obiettivo è raccogliere e tramandare i valori immateriali e il patrimonio culturale della valle e dei "custodi" del territorio, fungendo da ponte verso le nuove generazioni e salvaguardando la conoscenza come stimolo per l'innovazione e come elemento di promozione del territorio attraverso la condivisione del suo patrimonio culturale.



Tutti i documenti sono disponibili online sul sito www.mais-spinato.com (inquadra il QR Code)

Grazie al contributo del GAL Val Seriana e Laghi Bergamaschi, è stata realizzata questa prima raccolta di cortometraggi che raccontano la storia del Mais Spinato, del metodo biointensivo, dei fagioli, dei formaggi, della lana, del lino e della seta. Questi video diventeranno parte di una piattaforma social dedicata alla promozione e alla condivisione della conoscenza, **un'arca che custodirà i Semi di Sapere** e permetterà a queste conoscenze di germogliare una nuova consapevolezza.

Nel giugno 2020 è stata presentata la manifestazione di interesse e nel febbraio 2021 è stata effettuata la domanda, che è stata regolarmente ammessa con un punteggio pari a 56 (come attestato dal verbale della Commissione GAL del 17/06/2021), posizionando il progetto al settimo posto in graduatoria. Tuttavia, non è stato possibile finanziarlo a causa della mancanza di fondi da parte dell'ente. Nel 2021, il progetto è rimasto in sospeso fino al 2022, quando è stata riaperta la graduatoria e di conseguenza finanziato (come indicato nella comunicazione del GAL protocollo 35 del 14/01/2022). Nella fine del 2022 il progetto è stato realizzato e presentato al pubblico nella primavera del 2023, con una conferenza stampa il 5 aprile e con una serie di pubblicazioni social



Il progetto europeo "INCREASE"

"I legumi salveranno il mondo" questo il claim del secondo progetto denominato "Increase" (www.pulsesincrease.eu). Un progetto di carattere internazionale e coordinato per l'Italia dall'UNIVPM (Università Politecnica delle Marche) di Ancona che vede la partecipazione, come partner, della **Comunità del Mais Spinato di Gandino in affiancamento a 28 partner internazionali di 14 Paesi diversi** (vedi figura). Questo progetto è considerato strategico a livello europeo poiché i **legumi** per uso alimentare sono cruciali per le principali sfide sociali legate all'agricoltura, come la



conservazione dell'agro-biodiversità, l'agricoltura sostenibile, la sicurezza alimentare e la salute umana. L'assunzione di proteine vegetali da parte dell'uomo è in aumento in molte regioni dell'UE e il mercato delle alternative a carne e latte mostra tassi di crescita annua crescente.

Dal 15 Dicembre è disponibile l'App di INCREASE per poter partecipare all'esperimento Citizen Science a questo link <https://www.pulsesincrease.eu/experiment> e il video promozionale https://www.youtube.com/watch?v=vj_I0K3gTdM.

Nel 2021, il progetto ha distribuito ai cittadini e agli agricoltori europei più di 1.000 diverse varietà di fagiolo che li potranno valutare coltivandoli nel loro campo, giardino di casa o terrazzo. La Val Gandino è presente con l'antica varietà del "Fagiolo di Clüsven", un legume della famiglia *Phaseolus Coccineus* coltivato da oltre un secolo nella località di Clüsven in comune di Gandino. Il contributo della Comunità del Mais Spinato di Gandino sarà sia in campo, con la coltivazione in consociazione delle varie varietà di fagiolo con il Mais Spinato di Gandino®, e sia con la divulgazione scientifica delle esperienze che matureranno. Questo con il supporto dei principali stakeholder tecnico scientifici del territorio (CREA-CI, Orto Botanico L. Rota di Bergamo, Slow Food, ecc.) con i quali verranno stipulati degli accordi di collaborazione e consulenza.

Con Delibera 0072-21 del 19/03/21 del comune di Bergamo è stato stipulato un **accordo tra la Comunità del Mais Spinato di Gandino e l'orto Botanico L. Rota** al fine che il comune di Bergamo collabori attraverso il proprio orto botanico e in special modo tramite il complesso di Altino e l'annessa Valle della Biodiversità per incentivare la gestione e l'utilizzo dei legumi oltre che per effettuare delle coltivazioni sperimentali in ambito del progetto Increase. Per tale motivo al Comunità del Mais erogherà un contributo di 5.000,00 euro al comune di Bergamo.

A causa di forza maggiore per eventi climatici avversi (grandine 2021 e siccità 2022) non è stato possibile completare quanto previsto a progetto per gli anni 2021 e 2022. Per le attività di coltivazione e di consociazione indicate nel protocollo di progetto, la Comunità del mais spinato per gli anni 2023 e 2024, ha avuto l'opportunità di utilizzare campi gentilmente concessi in località agro di Casnigo corrispondendo per la mancata fienagione un contributo di 500 euro annui.

Nel triennio sono state attivate una serie di campagne promozionali del progetto, attraverso l'utilizzo dei social media e attraverso varie pubblicazioni, tra le quali:

- 10/02/2021 video INCREASE
- 02/03/2021 INCREASE intervista su Radio Radio
- 11/03/2021 Cibo e ambiente, INCREASE valorizzare i fagioli Gandino
- 12/03/2021 Citizen Science Experiment
- 16/03/2021 ECOBG – il riscaldamento globale... l'orto di casa e un fagiolo (anziché 50)
- 31/03/2021 INCREASE a GEO & GEO
- 11/06/2021 i fagioli del progetto Experience INCREASE
- 07/06/2021 Orto Botanico di Bergamo e il progetto ICREASE
- 11/06/2021 OROBIE – Citizen – articolo
- 02/02/2022 incontro on line di presentazione progetto.
- 31/03/2022 presentazione The Citizen Science Experiment Team of UNI Marche
- 30/06/2022 la biodiversità dei legume
- 22/07/2022 Fagioli del progetto europeo Increase
- 23/07/2022 incontro nazionale per Impulse Increase presso la valle della biodiversità di Astino
- 25/07/2022 incontri di condivisione
- 24/08/2022 save the date: agrobiodiversità per diete sane e sostenibili
- 06/09/2022 Increase alla Mole Vanvitelli – Ancona – presentazione meeting annuale
- 09/09/2022 articolo su Prima Bergamo – Alimentazione sostenibile, ad Ancona la sfida dei legumi...
- 10/09/2022 Remind per: agrobiodiversità per diete sane e sostenibili
- 15/09/2022 Meeting annuale del progetto Increase
- 01/02/2023 registrazione ad Increase CSA (3° round)
- 11/02/2023 servizio del TG2
- 25/02/2023 remind per registrazione 3° round Citizen Science
- 19/12/2023 servizio su GEO di RAI3



- Agricoltura sostenibile
- Biodiversità
- Cibo e ambiente
- Comunità del Mais Spinato di Gandino
- Citizen Science Experiment
- ECOBG
- Fagioli del progetto europeo Increase
- Impulse Increase
- Orto Botanico di Bergamo
- OROBIE
- Prima Bergamo
- Slow Food
- Valle della Biodiversità



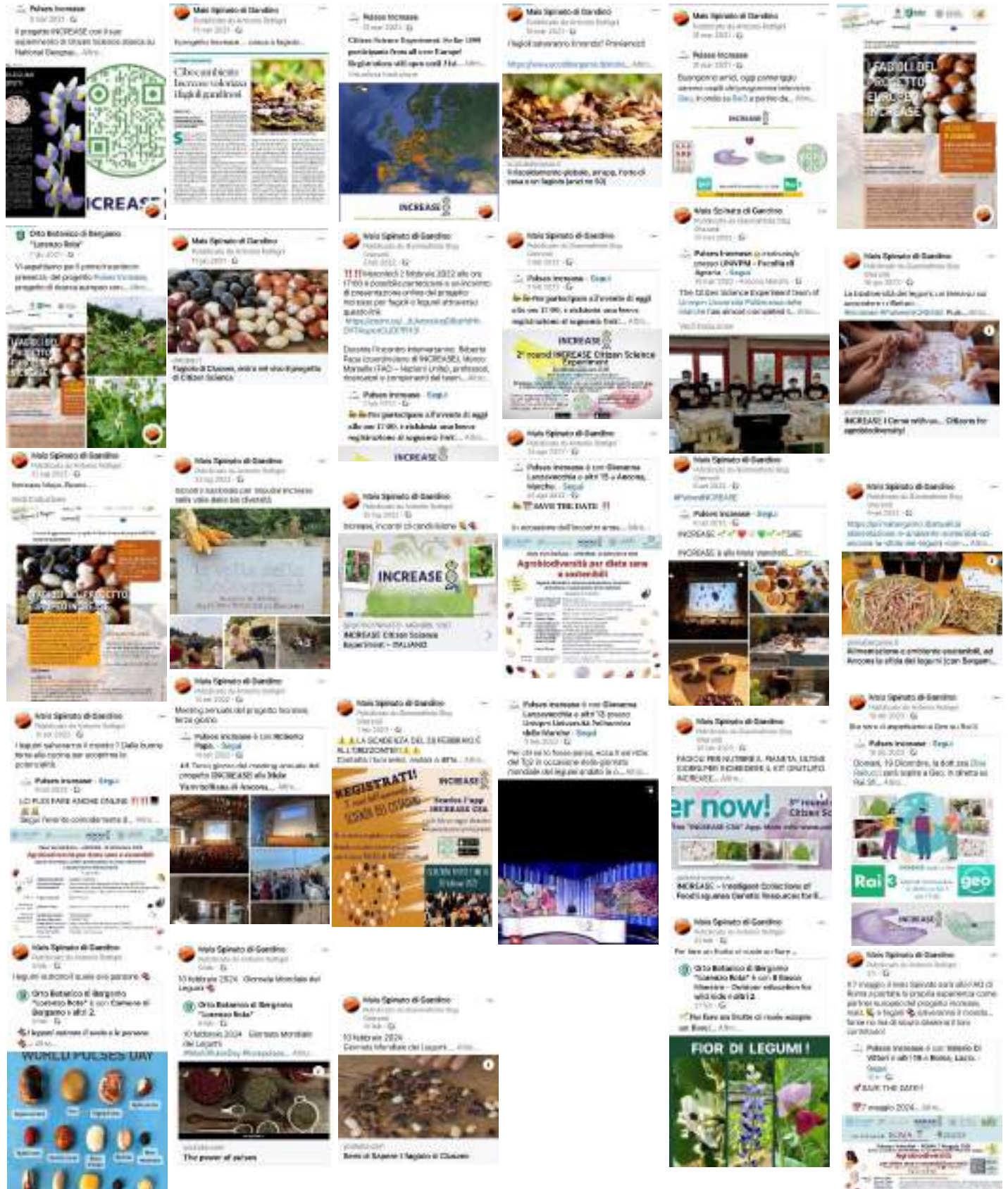


COMUNITÀ DEL MAIS SPINATO DI GANDINO – ODV

Iscrizione Registro Regionale ODV n. 471 – Sezione C) culturale (prevalente)

Reporting triennale 2021-2023

- 09/02/2024 Orto Botanico di Bergamo per Increase
- 10/02/2024 Giornata mondiale dei legumi – Orto Botanico di Bergamo
- 10/02/2024 Giornata mondiale dei legumi – video "Agricoltura – il fagiolo di Clusven"
- 22/02/2024 Fior di Legumi – Orto Botanico di Bergamo
- 24/04/2024 save the date: incontro nazionale 7 maggio presso la FAO di Roma





La formazione

Durante il corso del triennio, l'associazione ha organizzato diversi momenti formativi con relatori di spicco nel panorama nazionale. La partecipazione del pubblico è stata notevole, sia in presenza che tramite partecipazione online attraverso i social media. Gli eventi sono stati registrati per creare un archivio online accessibile liberamente, consentendo la diffusione e la condivisione della conoscenza e sono disponibili in rete e nei canali social.



Anno	Tipologia evento	Titolo
2021	Conferenze	I lunedì dello spinato: il nuovo disciplinare per la coltivazione dei mais ad impollinazione libera delle Orobie bergamasche
2021	Conferenza	I lunedì dello spinato: caratterizzare e valorizzare l'agro-biodiversità vegetale, l'esempio dei fagioli e dei mais lombardi.
2021	Conferenza	I lunedì dello spinato: le DECO tra territori e prodotti a confronto, nuove prospettive di rilancio locale.
2021	Corso formativo	Orto Bioattivo Nutriceutico
2021	Conferenza	I progetti dal GAL Val Seriana e Laghi Bergamaschi
2021	Conferenza	Tutti i colori del mais
2022	Corsi formativi	Coltura biointensiva Orto biointensivo
2022	Convegno	Seminare idee, punti di vista sull'evoluzione del contesto socio-ambientale
2023	Conferenza	Lo spirito del pianeta ed i mais orobici
2023	Convegno	Varietà tradizionali di mais lombardo e microbioma: nuove prospettive per l'adattamento ai cambiamenti climatici
2023	Convegno	Ruolo della agro-biodiversità per la salute dell'uomo e del pianeta
2023	Corsi formativi	Orto e erbe officinali Coltura Biointensiva
2023	Tavolo Tecnico	Mais e climate changes: esperienze condivise
2024	Corsi formativi	Orto e erbe officinali

Qui di seguito le descrizioni dei singoli eventi formativi:

Convegni 2021

I lunedì dello spinato, un ciclo di incontri tenuti nel luglio del **2021** aperti ai cittadini su tematiche di carattere trasversale legate al mondo agricolo e promozionale del territorio. Incontri (in presenza e webinar grazie al prezioso apporto di Gandino WebTV) presso la sala multimediale della biblioteca di Gandino con degustazione finale. Questi incontri *informativi & formativi* fanno parte del progetto *"Pionieri di una nuova filiera"* con l'intento di divulgare le buone pratiche, l'approccio alla concreta sostenibilità (ambientale, economico e sociale) ed alla cooperazione, sempre nel solco dell'accrescimento culturale portato avanti dall'associazione in questi anni.



I temi trattati hanno ancor più evidenziato le attività dell'associazione che hanno caratterizzato il contesto 2021 come: il “nuovo **disciplinare** per la coltivazione dei mais locali ad impollinazione libera delle Orobie bergamasche” illustrato da Paolo Valoti⁶ del CREA, la “caratterizzazione e valorizzazione dell'agro biodiversità vegetale: l'esempio dei **fagioli** e dei mais tradizionali lombardi” a cura di Luca Giupponi⁷ della UNIMONT – Università degli studi di Milano e per finire “Le **De.Co.** tra territori e prodotti a confronto, nuove prospettive per il rilancio locale” raccontata da Riccardo Lagorio⁸, giornalista e patron della certificazione.



Gli incontri sono stati registrati e sono disponibili sulla pagina Facebook di Gandino WebTV - [Gandino Webtv – i lunedì dello spinato \(live\)](#).

<https://myvalley.it/2021/07/a-gandino-i-lunedì-dello-spinato/>

https://www.ecodibergamo.it/eventi/eppen/dettaglio/incontri/gandino/i-lunedì-dello-spinato_155290/

<https://primabergamo.it/tempo-libero/eventi/dal-campo-alla-tavola-unesstate-a-tutto-mais-a-gandino-da-non-perdere-i-lunedì-dello-spinato/>

<https://www.lavocedellevali.it/mais-orobico-della-val-brembana-nuovo-disciplinare-che-valorizza-lagricoltura-di-montagna/>

<https://www.valbrembanaweb.com/redazionale/storie-di-vita-e-di-montagna/mais-orobico-garanzia-di-qualita-e-genuinita/>



⁶ **Paolo Valoti** (Ricercatore) Tecnico di ricerca e Alpinista. Dal punto di vista scientifico è inquadrato negli organici del Centro di Ricerca Cerealicoltura e Colture Industriali CREA-CI sede di Bergamo, del consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MiPAAF), nel profilo professionale di Collaboratore Tecnico Enti di Ricerca VI Livello (CTER), ricopre il ruolo di esperto della banca del germoplasma e responsabile dell'azienda agraria sperimentale 'La Salvagna'. Dal punto di vista alpinistico è il presidente del CAI di Bergamo, ha un amore smisurato per le montagne ed è paladino della biodiversità.

⁷ **Luca Giupponi** (Botanico). Laureato in Scienze della Natura all'Università di Milano, ha collaborato con ERSAF - Ente Regionale Servizi Agricoltura Foreste, per poi avviare la carriera da ricercatore all'Università Cattolica di Piacenza. Nel 2017 consegue il Dottorato di Ricerca (PhD) a Milano, con studi legati alla valorizzazione delle cultivar locali tradizionali di montagna. Oggi è assegnista di ricerca presso UNIMONT Università della Montagna di Edolo (BS), polo di eccellenza dell'Università di Milano. Conduce ricerche in ambito botanico naturalistico e agro-alimentare.

⁸ **Riccardo Lagorio** (Giornalista). Dopo il conseguimento della laurea in Economia e Commercio inizia la carriera giornalistica nel 2000, portando i propri contributi sulla rivista Ex Vinis, diretta da Luigi Veronelli. Partendo dall'idea del grande filosofo-gastronomo, Riccardo Lagorio elabora la prima delibera dedicata alla Denominazione Comunale, inserendola all'interno del contesto normativo italiano. Scrive e collabora con diverse riviste quali Affari di Gola, Viaggi del Gusto, Italia da Gustare, DOVE, Sala & Pepe e molte altre. Fa parte del direttivo nazionale dell'Associazione Nazionale Stampa Agroalimentare.



Corso “Orto Bioattivo Nutriceutico”, una giornata, in occasione de I Giorni del Melgotto 2021, in aula e in campo con l’agronomo Andrea Battiata⁹ per scoprire un nuovo modello di coltivazione ed alimentazione: dall’agricoltura che impoverisce i terreni, a quella che li rigenera, dal cibo prodotto ricercando la massimizzazione del profitto, al cibo coltivato nel rispetto dei principi naturali. Da una salute artificiale allo stile di vita come chiave per una qualità di vita superiore. Grazie a studi scientifici e sperimentazioni sul campo, oggi è possibile riportare la vita nei terreni denutriti, ridonando forza e vigore ai vegetali e ottenendo raccolti di elevata qualità organolettica, ricchi di aromi e sapori. Bioattivi e autenticamente naturali. Attività replicata a Peia il 23/10/2021.

<https://www.bergamonews.it/2021/09/16/orto-bioattivo-a-gandino-un-corso-con-il-guru-andrea-battiata/464482/>
https://www.ecodibergamo.it/eventi/eppen/dettaglio/food/gandino/orto-bioattivo-un-corso-con-il-guru-andrea-battiata_157300/
<https://primabergamo.it/tempo-libero/eventi/in-bergamasca-arriva-il-guru-dellorto-a-gandino-corso-bioattivo-con-andrea-battiata/>
<https://it.geosnews.com/news/bergamo-1/in-bergamasca-arriva-il-guru-dellorto-a-gandino-corso-bioattivo-con-andrea-battiata-g7gf>
<https://www.orobie.it/evento/2021/09/16/gala-del-mais-spinato/39225/>



Sempre in occasione de I Giorni del Melgotto 2021 il 6 ottobre s’è tenuto un convegno al fine di presentare i **progetti dal GAL Val Seriana** e Laghi Bergamaschi attuati in Val Gandino in riferimento al Programma di sviluppo Rurale 2014-2020 e un convegno con Paolo Valoti il 10 ottobre per dal titolo **“tutti i colori del mais”** al fine di presentare sia il nuovo disciplinare ma soprattutto la biodiversità che il mais rappresenta con le nuove coltivazione sperimentate dal Crea.



Convegni 2022

Seminare Idee, Punti di Vista Sull'evoluzione del Contesto Socio-Ambientale

Comprendere e accogliere il cambiamento per acquisire una nuova consapevolezza sul mondo che ci circonda è fondamentale. Questo processo passa attraverso l'analisi approfondita del contesto attuale, dei bisogni e delle aspettative degli stakeholder, al fine di trovare un equilibrio tra le diverse prospettive. È importante trovare uno spazio fisico e concettuale che funga da punto di incontro per definire il nostro modo di abitare la nostra casa comune, il pianeta Terra, e comprendere come la comunicazione possa influenzare positivamente o negativamente la nostra percezione della sostenibilità. Il confronto di opinioni e punti di vista differenti è essenziale per comprendere l'evoluzione del contesto socio-ambientale: cosa è veramente sostenibile, cosa è green e cosa è greenwashing. Dalla pluralità e dalla diversità delle idee nasce l'innovazione, che porta a soluzioni inattese per un futuro migliore.

Affrontare i cambiamenti climatici e promuovere l'agricoltura sostenibile richiede di salvaguardare e innovare nel rispetto della natura le pratiche di coltivazione e allevamento territoriali. È cruciale individuare le possibili soluzioni e trovare modi per far coesistere gli approcci diversi alla natura. È fondamentale contestualizzare e misurare gli impatti delle azioni, passando dagli slogan alle azioni concrete a favore della società e dell'ambiente.



⁹ **Andrea Battiata**. Agronomo membro della Società Toscana di Orticoltura. Dall'allevamento di vacche da latte al vivaismo ha dedicato la sua vita all'osservazione e lo studio dei meccanismi naturali. Diventato vegetariano flessibile era insoddisfatto degli ortaggi che trovava in commercio. Decide di approfondire lo studio agronomico dei terreni destinati all'agricoltura e definisce il metodo Ortobioattivo per la coltura di ortaggi ad alto valore nutrizionale. www.ortobioattivo.com



Questo è solo l'inizio di un percorso che offre molte opportunità di apprendimento e crescita. Se ne è parlato il 9 ottobre 2022 con Carlotta Balconi¹⁰ (direttore CREA di Bergamo), Loris Caretto (agricoltore e referente rete di Slow Mays), Michele Corti¹¹ (ruralista e professore universitario), Marco Mazzoleni¹² (fotografo naturalista), Gabriele Rinaldi¹³ (direttore dell'orto botanico di Bergamo), Antonio Rottigni (presidente della Comunità del mais Spinato di Gandino) Paolo Valoti (ex ricercatore agricolo e presidente CAI di Bergamo) e moderatore Paolo Confalonieri (direttore della rivista Orobie).

Corsi di coltura biointensiva e ortobiointensivo

Nel 2022, sono stati organizzati due seminari sulla coltivazione Biointensiva a Villa di Serio in primavera e a Gandino in autunno. Tenuti da Angelo Savoldelli ed Angelo Mora, maestri certificati del metodo di John Jeavons, questi corsi si concentrano sull'agricoltura domestica e sulla massimizzazione delle rese da una minima area di terra. La coltura biointensiva promuove la sostenibilità aumentando la biodiversità e la fertilità del suolo, ideale per orti urbani e piccole coltivazioni domestiche. Attraverso pratiche come la lavorazione profonda del terreno e la consociazione delle piante, si ottiene una produzione fino al triplo rispetto ai metodi tradizionali, con un significativo risparmio di acqua. Utilizzando semi propri e compostaggio, si ottengono alimenti più sani e resistenti ai parassiti, promuovendo l'autosufficienza e la sostenibilità a lungo termine.



Convegni 2023

Lo Spirito del Pianeta ed i mais orobici

Sabato 3 giugno 2023 è stata un'occasione di rilievo per i mais della Val Seriana, in occasione dello **Spirito del Pianeta**, tenutosi per la prima volta a Clusone, con **Ivano Carcano**, il patron della manifestazione, come moderatore d'eccezione. La presenza del Mais Spinato di Gandino[®] è ormai consolidata in questo evento, che ha rappresentato un'opportunità per coinvolgere anche gli altri tipi di mais della valle, promuovendo un progetto condiviso di rete, come Slow Mais e il disciplinare comune per i mais orobici.



¹⁰ **Carlotta Balconi** è una ricercatrice specializzata nella valorizzazione delle risorse genetiche del mais italiano presso il Centro di ricerca cerealicoltura e colture industriali. Laureata in Scienze Biologiche a Milano, ha esperienza internazionale presso la Montana State University negli Stati Uniti. Attualmente, lavora come Primo Tecnologo presso il CREA a Bergamo, coordinando progetti di ricerca sulla resistenza del mais a stress biotici e abiotici. È anche responsabile dei Gruppi di lavoro internazionali e direttrice della rivista Maydica.

¹¹ **Michele Corti** Il docente universitario presso l'Università degli Studi di Milano, specializzato in Zootecnia di montagna, ha ampliato il suo interesse scientifico verso una prospettiva rurale, concentrandosi sui sistemi zootecnici alpini e la loro complessità tecnico-scientifica e socio-culturale. La sua ricerca si focalizza sui sistemi di allevamento estensivi, considerando il loro ruolo nel paesaggio, la prevenzione di eventi calamitosi, il miglioramento faunistico e l'integrazione con il turismo. Attualmente, indaga sull'impatto della predazione da parte del lupo e la reintroduzione dell'orso sulle Alpi. Ha collaborato con diversi enti e istituzioni a progetti di caratterizzazione e valorizzazione delle risorse pastorali e dei prodotti locali, nonché allo sviluppo del turismo rurale. È presidente del coordinamento nazionale Terre Nostre e consigliere del Coordinamento Nazionale Pesticidi No Grazie. Ha fondato numerose associazioni, tra cui l'Associazione Agricoltori Lombardi (ALA) e la Società per lo Studio e la Valorizzazione dei Sistemi Zootecnici Alpini (SOZOOALP).

¹² **Marco Mazzoleni** si dedica alla documentazione su architettura, arte e paesaggio, con particolare interesse per le forme di produzione agricola e artigianale del territorio. Ha curato numerose ricerche e pubblicazioni e collabora con la rivista Orobie. La sua ultima mostra, "Segni e Sogni d'Alpe - Passione, Orgoglio e Resilienza", è stata ospitata presso il Palazzo della Ragione a Bergamo, accompagnata dal suo libro.

¹³ **Gabriele Rinaldi** è un botanico naturalista con sede a Bergamo, noto per il suo impegno nella botanica, nell'educazione, nella museologia e nella conservazione del patrimonio naturale. Attualmente dirige l'Orto Botanico di Bergamo 'Lorenzo Rota' e ha ideato la Valle della Biodiversità ad Astino. È anche co-fondatore della Rete degli Orti Botanici della Lombardia e ha contribuito a rendere l'Orto Botanico un importante punto di riferimento sociale, con particolare attenzione alla connessione tra città e natura, soprattutto per le giovani generazioni.



La Comunità del Mais Spinato di Gandino continua a svolgere il suo ruolo di promotore e mediatore per favorire l'unità e la collaborazione. Nonostante il cielo minacciasse pioggia, più di 300 persone hanno partecipato con interesse e attenzione, ascoltando le testimonianze relativi ai vari mais dal palco centrale. Il focus della conferenza è stato sull'importanza di creare reti per unire le persone e le culture, con il mais che rappresenta un elemento internazionale fondamentale nella base alimentare di molte popolazioni nel mondo. Sul palco hanno testimoniato Antonio Rottigni per il Mais Spinato di Gandino®, Davide Covelli per il mais rostrato di Rovetta e Andrea Messa per il mais delle Fiorine di Clusone. Inoltre le tre associazioni, grazie a Promo Serio, hanno anche potuto usufruire di un corner espositivo nei giorni successivi, dove sono stati organizzati laboratori, tra cui quello della molitura ed incontrare così numerosi visitatori.



Varietà tradizionali di mais lombardo e microbioma: nuove prospettive per l'adattamento ai cambiamenti climatici.

Convegno sabato 30 settembre dalle 18:30 alle 19:30, Gandino, Biblioteca Comunale

Il progetto "GEMMA" (Genotipi di Mais Lombardo e MicrobiomA 2020-2023) ha caratterizzato la diversità microbica associata a varietà di mais tradizionali lombardi tra cui lo «Spinato di Gandino», al fine di poter individuare microorganismi utili a contenere la presenza di funghi tossinogeni ed a tollerare condizioni ambientali avverse. Il progetto è stato finanziato, nell'ambito del Programma Regionale di ricerca in campo agricolo e forestale di Regione Lombardia coordinato dal Consorzio Italbiotec, realizzato con la collaborazione con CREA di Bergamo, l'Università degli Studi di Milano, Azienda Agricola Boschi, Azienda Agricola Bonzi.



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI MILANO

Ruolo della agro-biodiversità per la salute dell'uomo e del pianeta

Convegno sabato 7 ottobre dalle 18:30 alle 19:30, Gandino, Biblioteca Comunale



CON IL PATROCINIO DI



Convegno scientifico-divulgativo di approfondimento alla Agenda 2030 delle Nazioni Unite e ai vari aspetti che insieme devono contribuire allo sviluppo sostenibile dell'umanità sul pianeta terra. La ricerca e l'innovazione necessarie per garantire i mezzi e le strategie per operare la Transizione verso uno sviluppo più sostenibile, che permetta la salvaguardia delle risorse del pianeta, hanno un ruolo fondamentale. La prima delle priorità dell'Agenda 2030 è centrata sui cambiamenti necessari al nostro sistema produttivo agroalimentare che, nel paradigma One health, condensa ed enfatizza come lo sviluppo dell'umanità sia legato al suo sostentamento sia in termini di resilienza dei sistemi produttivi sia in termini di qualità alimentare, che si riflette sullo stato di salute e benessere dell'uomo. In questo ampio panorama di tematiche da affrontare per il nostro futuro, una posizione importante e imprescindibile è occupata dalla difesa e conservazione della Biodiversità degli esseri viventi presente sul pianeta. Una parte di questa Biodiversità, è rappresentata da quella che definiamo





Agro-biodiversità, quella parte di specie vegetali e animali che nei millenni l'uomo ha scelto per coltivare ed allevare al fine di garantire il proprio sostentamento. Grazie alla capitalizzazione delle esperienze e alla valorizzazione delle produzioni, i territori possono sviluppare contesti innovativi che facciano da volano per uno sviluppo locale sostenibile e duraturo. CREA AN con CI – Roma, Bergamo e Vercelli in collaborazione con il Comune di Gandino (BG), relatore Elisabetta Lupotto¹⁴ <https://www.crea.gov.it/-/il-crea-per-cerealia-2023>



Corso di Coltura Biointensiva e Erbe officinali

Nel 2023, in risposta alla forte domanda nel settore, abbiamo riproposto i corsi offerti l'anno precedente. Sabato 1° aprile abbiamo tenuto il corso sull'orto e le erbe officinali, mentre il 14 e 15 ottobre a Gandino si è svolto il Corso di Coltura Biointensiva, parte de I Giorni del Melgotto. Tenuto da Angelo Savoldelli ed Angelo Mora, due dei primi maestri certificati in Europa del metodo ideato da John Jeavons, il corso si concentra sull'agricoltura domestica e su questo metodo innovativo, mirando a massimizzare le rese da una minima area di terra. La coltura biointensiva promuove la sostenibilità, aumentando la biodiversità e la fertilità del suolo, ed è ideale per orti urbani e piccole coltivazioni domestiche. Si concentra sull'attenzione per il suolo, incoraggiando la sua vitalità e fertilità attraverso pratiche come la profondità della lavorazione del terreno e la consociazione delle piante. Ciò porta a una produzione più elevata, fino al triplo rispetto ai metodi tradizionali, e a un significativo risparmio di acqua. Utilizzando semi propri e pratiche di compostaggio, si ottengono alimenti più sani e resistenti ai parassiti, promuovendo una maggiore autosufficienza e sostenibilità a lungo termine.



Conferenza – Mais e climate changes: esperienze condivise

Nella mattina di **lunedì 23** ottobre presso palazzo Frizzoni in Bergamo s'è svolto l'ultimo atto dell'edizione 2023 de I GIORNI DEL MELGOTTO con la partecipazione al tavolo tecnico dal titolo [Mais e climate changes: Esperienze condivise](#) all'interno della VII edizione di "Agricoltura e diritto al cibo" organizzata da SLOW FOOD e coordinata dal vice presidente nazionale SLOW FOOD Italia Raul Tiraboschi con la presenza di Antonio Rottigni, Eduardo Seijo Solise, Colleen Swain.



I corsi formativi erogati dalla Comunità

I corsi sono erogati dal professor Angelo Savoldelli in qualità di esperto delle attività agricole, biointensive e custode del seme del mais Spinato.

ANNO	DATA	LUOGO	N. ORE	N.PARTECIPANTI	UTENZA - ARGOMENTO
2021	30/4 - 01/5	Ancona	16	15	Corso formazione orto
2022	26-27/03	Villa di Serio BG	14	16	Corso formazione orto
2022	30/4 – 3/5	Younieh Libano	28	21	Libanesi e Siriani
2022	18/06	Fiorano al Serio BG	3	15	Maestre scuola primaria

¹⁴ **Elisabetta Lupotto:** Esperta in Affari Istituzionali e Relazioni Internazionali presso il CREA. Coordinamento delle attività di relazioni internazionali e affari istituzionali. Laurea in Agraria presso l'Università degli Studi di Milano. Master in Relazioni Internazionali. Competenze chiave: esperienza consolidata nel settore agricolo, gestione di progetti complessi, conoscenza delle dinamiche politiche e legislative.



2022	13/10	Pradalunga BG	4	46	Scuola 3° Media
2022	22-23/10	Gandino	12	30	Corso formazione orto
2023	23/02	Salò	3	12	Docenti Liceo Fermi
2023	23/03	Gandino	3	11	Maestre Primaria teoria
2023	29/03	Salò	3	38	Alunni del liceo Fermi - pratica
2023	04/04	Gandino	3	11	Maestre primaria - pratica
2023	18/04	Casnigo	2	50	Scuola Materna
2023	21-22/04	Albino	8	80	Scuola superiore Romero
2023	14-15/10	Gandino	12	30	Corso formazione orto
2023	21/10	Pradalunga	4	42	Scuola 3° Media
2023	06/11	Colzate BG	2	26	Scuola Primaria
2024	16/03	Gandino	8	30	Orto e erbe officinali



Le scuole della Val Gandino

In occasione de “I Giorni del Melgotto” ogni anno viene proposto un tema nuovo alle scuole primarie e secondarie della Val Gandino al fine di una collaborazione e un coinvolgimento degli istituti comprensivi della Valle. I lavori dei ragazzi vengono esposti in piazza V. Veneto di Gandino in occasione del giorno della scartocciatura (il primo sabato di ottobre) ed i ragazzi vengono dati riconoscimenti per la partecipazione.

Nel **2021** a causa della situazione pandemica non è stato possibile organizzare questa attività. I ragazzi hanno comunque avuto la possibilità di un momento formativo durante la scartocciatura delle pannocchie del 9 ottobre con una presentazione a loro dedicata del progetto “Increase” relativo all’importanza dei legumi nella filiera alimentare.

Il tema dell’edizione **2022** è: **Uniti per crescere: sinergia e resilienza... per seminare nuove idee. L’evoluzione del contesto socio-ambientale sta coinvolgendo tutti noi, ma cos’è veramente green e cosa è greenwashing¹⁵?**, affronta l’importanza della collaborazione e della capacità di adattamento in un contesto caratterizzato da emergenze, inclusa quella ambientale. Durante l’evento annuale “I Giorni del Melgotto”, ci sarà l’opportunità di confrontare opinioni ed esperienze per comprendere meglio il cambiamento in corso e acquisire una

¹⁵ **Greenwashing**: neologismo indicante la strategia di comunicazione di certe imprese, organizzazioni o istituzioni politiche finalizzata a costruire un’immagine di sé ingannevolmente positiva sotto il profilo dell’impatto ambientale, per distogliere l’attenzione dell’opinione pubblica dagli effetti negativi per l’ambiente causati dalle proprie attività o dai propri prodotti.



nuova consapevolezza. Sarà fondamentale analizzare il contesto e le esigenze degli stakeholder per trovare un equilibrio tra diversi punti di vista, comprendendo il concetto di sostenibilità e distinguendo tra ciò che è autenticamente green e ciò che è greenwashing. Questi temi saranno approfonditi nel convegno del 9 ottobre con illustri ospiti, ma vogliamo coinvolgere anche le nuove generazioni in questa discussione cruciale per il futuro.

Il tema proposto per il **2023** è **"Spinato a Palazzo... Quando l'agricoltura diventa Urbana e la Città diventa Agricola"**. Esplora i cambiamenti nei rapporti tra agricoltura, cibo e città, in un contesto di crescita demografica, urbanizzazione e limitate risorse produttive.

I rapporti tra agricoltura, cibo e città sono oggi al centro di profonde trasformazioni. La continua crescita della popolazione, la continua urbanizzazione, la prospettiva di una riduzione delle risorse produttive primarie (ad esempio, suolo, acqua, biodiversità), i continui processi di concentrazione economica e di globalizzazione, ridisegnano la geografia della produzione e dei consumi. Quasi 400 anni fa Gandino sperimentava nuove coltivazioni con l'introduzione di una nuova e sconosciuta pianta: il mais. Tesseva pregiati tessuti che esportava in tutta Europa e importava conoscenze e cultura. Oggi tesse network, come slow mays (la rete dei mais di impollinazione libera di Slow Food) e rilancia un modello agricolo a misura d'uomo e di città. Facendo dialogare la sua storia, la sua arte, le sue radici, il suo territorio con il mondo per essere ancora nobile portavoce di chi sa innovare nella tradizione.



Le mostre e esposizioni

2023: "Di visi e di voci" mostra fotografica interattiva

Su commitment della Provincia di Bergamo, come associazione, abbiamo coordinato per Gandino il set fotografico per il progetto commissionato dalla provincia in occasione dell'anno di Bergamo-Brescia capitali della cultura 2023. Alla proposta iniziale, che prevedeva uno solo scatto per il tema *Gandino nobile da vivere*, siamo riusciti ad ampliare il progetto includendo anche lo scatto relativo ai mais bergamaschi presso "Ca' Parecia" luogo simbolo della "nascita e rinascita" dei mais lombardi. Il set fotografico allestito in occasione del sabato santo ha visto riuniti tutti i protagonisti dei mais bergamaschi in una foto che si può considerare storica. La mostra è stata esposta presso il palazzo della Provincia per l'intera estate 2023 e poi nuovamente a Gandino in occasione de I Giorni del Melgotto.





Un'esposizione tutta da scoprire, un'occasione per immergersi nella vita quotidiana della provincia bergamasca. Dal 29 settembre al 22 ottobre sotto i portici del palazzo comunale di Gandino la mostra **"Insieme di visi e di voci"** racconta con stupende immagini e tracciati audio l'essenza della nostra provincia, entrando nell'intimo con una serie di *«ritratti tra costumi e lavoro, cultura e diritti della provincia di Bergamo»*. Questo progetto fotografico di **Stefano Triulzi**, è stato realizzato in occasione dell'anno di Bergamo Brescia Capitale della cultura 2023, promosso dalla Fondazione Istituti Educativi in concerto con la Provincia di Bergamo. La mostra "Insieme di visi e di voci" è un progetto artistico e culturale percorrendo più di 5000 km della Bergamasca. Durante il viaggio di Stefano sono state coinvolte più di 350 persone, le cui voci registrate in podcast consentono di immergersi nelle storie di un operoso territorio ricco di genio, innovazione e altruismo. È un racconto antropologico e sociale che raccoglie esperienze straordinarie capaci di coniugare tradizioni, valori, solidarietà e innovazione. Gandino in questa mostra è l'unico paese che compare per ben due volte, la prima per l'arte, la tradizione di un paese "nobile da vivere" e la seconda per la culla e l'innovazione dei mais orobici.



Le reti del mais

Slow mays

Il percorso di rete iniziato durante i Giorni Del Melgotto **2013** con il **Network Internazionale dei Mais Antichi**, si è poi consolidato con Slow Food nel 2015, in occasione di Expo Milano, fino a diventare **Slow Mays** nel **2016**. Nel 2020, a causa della situazione pandemica e di questioni interne a Slow Food, il percorso della rete si è interrotto con l'uscita di scena di Lorenzo Berlendis, figura chiave che aveva guidato la rete fin dalla sua nascita. Tuttavia, la Comunità del Mais Spinato di Gandino ha deciso di rimettere in moto il processo e di dare il via a una nuova fase. Grazie agli sforzi congiunti con Loris Caretto, referente degli antichi mais piemontesi vicino a Slow Food, sono stati individuati nuovi referenti interni a Slow Food per riprendere l'attività. Dopo due anni di incontri e di rinnovamento del percorso, nel 2023 la rete è stata riattivata con la firma di Gandino. Ancora una volta, la comunità del mais ha assunto tramite la presidenza il ruolo di "segreteria e coordinamento", facilitando la redazione di un nuovo manifesto di rete adattato alla situazione attuale. Questo manifesto si basa su principi fondamentali, come la protezione attiva della biodiversità, l'accesso quotidiano per tutti a un cibo "buono, pulito e giusto", e la condivisione di buone pratiche, risorse e progetti per la conservazione dei mais ad impollinazione libera, come un'azione concreta per la salvaguardia della biodiversità e la promozione dell'agricoltura su piccola scala.



Domenica 8 ottobre ha segnato un'altra tappa importante del percorso del Mais Spinato di Gandino® e dei Mais nazionali con la **"rigenerazione" della rete italiana di Slow Mays** e con la stipula e la sottoscrizione del nuovo manifesto della rete, che riunisce i produttori italiani di mais locali ad impollinazione libera, che è stato ricontestualizzato ed aggiornato grazie anche al coordinamento della comunità dello Spinato. Questa rete di **SLOW FOOD** coinvolge comunità, condotte, agricoltori, produttori, cuochi, tecnici mettendo al centro la "cultura e coltura" del mais attraverso la diffusione della cultura, conoscenza, delle





tecniche, degli usi e costumi che caratterizzano il mais e le sue comunità. Questo con l'intento di definire strategie ed azioni comuni, scambio di competenze ed esperienze per salvaguardare e riqualificare i mais locali ad impollinazione libera ed offrire così nuove opportunità di sviluppo per i territori e le comunità locali. La firma di Gandino dell'8 ottobre, sottolinea Rottigni, è da intendersi sia come un punto di arrivo ma soprattutto come un punto di ripartenza per una maggiore consapevolezza e vigore della rete. Presenti nel salone della valle (luogo simbolo di Gandino) alla firma del documento, oltre al sindaco **Servalli Filippo** e al presidente della Comunità del Mais Spinato **Antonio Rottigni**, il Vice **Presidente di Slow Food Italia Roberta Billitteri**, il Presidente Slow Food Lombardia **Claudio Rambelli**, il fiduciario Slow Food Valli Orobiche **Giuseppe Cinardo**, il referente di Slow Mays **Loris Caretto** ed i rappresentanti dei mais nazionali tra i quali il Mais Rostrato rosso di Rovetta, il Mais delle Fiorine, gli antichi mais Piemontesi, l'otto file di Roccacontrada, il mais Piadera e molti altri.



Pueblos del Maiz

La sedicesima edizione de I Giorni Del Melgotto ha concluso il suo percorso domenica 22 ottobre, con la presenza a Gandino dell'**INTERNATIONAL SUMMIT "Feeding Innovation through Creativity"**, tenutosi a Bergamo dal 19 al 23 ottobre 2023, con le delegazioni di Mérida (Messico) e San Antonio (USA). Le delegazioni hanno potuto esplorare il Mais Spinato, i mais Orobici e le iniziative locali per promuovere e innovare la tradizione del mais. Durante l'evento è stato presentato il progetto internazionale "**PUEBLO DEL MAIZ**", con la collaborazione di **Bergamo, città creativa UNESCO per la gastronomia**. L'incontro si è svolto nel Salone Della Valle, con la presenza del sindaco Servalli Filippo, del presidente della Comunità del Mais Spinato Antonio Rottigni, e rappresentanti delle città UNESCO per la Gastronomia di Mérida e San Antonio. L'incontro s'è svolto nel Salone Della Valle alla presenza sindaco **Servalli Filippo**, del presidente della Comunità del Mais Spinato **Antonio Rottigni**, di **Serse Pontoglio** in sostituzione di **Claudio Cecchinelli** Focal Point, Bergamo UNESCO Città Creativa per la Gastronomia, **Eduardo Seijo Solis** Focal Point, Mérida UNESCO Città Creativa per la Gastronomia (Messico) - Coordinatore, Cluster della Gastronomia della Rete delle Città Creative UNESCO, **Colleen Swain** Focal Point, San Antonio Città Creativa UNESCO per la Gastronomia (Stati Uniti) - Vice-Coordinatore, Cluster della Gastronomia della Rete delle Città Creative UNESCO. A termine sono intervenute anche **Carlotta Balconi** del CREA e **Elisabetta Lupotto** del CREA e componente del comitato scientifico di **Cerealia** illustrando le attività a livello nazionale. Seguendo, è stato organizzato un pranzo presso palazzo Giovanelli e una visita alla Basilica e al suo museo. L'evento è stato un'opportunità per confrontarsi su modelli di coltivazione, produzione e promozione territoriale, confermando che il lavoro svolto dalla Comunità del Mais Spinato può essere replicabile in altri contesti. Nel gennaio 2024, la **candidatura è stata accolta dalla commissione internazionale**, diventando così un membro del Pueblos del Maiz. È stato stipulato un accordo di collaborazione tra i comuni di Bergamo e Gandino, con la Comunità del Mais Spinato come elemento di collegamento. "Bergamo-Gandino" è diventata la quarta città parte del "**Pueblos del Maiz**", e sta lavorando per eventi congiunti con Tucson e San Antonio (USA) e Mérida (Messico). L'accordo prevede lo scambio di chef tra le città e altre forme di collaborazione, con l'obiettivo di aumentare la visibilità e promuovere la collaborazione tra Bergamo e Gandino.





Per il 2024 come comunità del Mais Spinato saremo presenti in Merida con il presidente Rottigni e lo chef Diego Fiori e ospiteremo a Gandino in occasione dei Galà gli chef americani e messicani.

Bergamo Brescia capitali della cultura

Un obiettivo di fondamentale importanza per l'associazione è promuovere la "cultura & cultura" come elemento cardine della propria strategia. Nel 2023, I Giorni del Melgotto, insieme al "Galà dello Spinato", hanno ottenuto riconoscimenti significativi entrando a far parte delle manifestazioni e rassegne di "[Bergamo-Brescia capitali italiane della cultura](#)", e tramite il [Festival Cerealia](#), sotto l'alto patrocinio del Parlamento Europeo, del Ministero dell'Agricoltura della Sovranità Alimentare e delle Foreste (MASAF) e del Ministero del Turismo (MT). A questi importanti traguardi si aggiungono i patrocini di Regione Lombardia, Provincia di Bergamo e Comune di Bergamo, oltre a quelli di altri enti che sostengono l'associazione. Questo sottolinea il ruolo sempre più centrale dell'associazione nel contesto nazionale.

L'obiettivo di "**Portare Gandino nel mondo e il mondo a Gandino**" è da sempre uno dei principali per la Comunità del Mais Spinato, e negli ultimi anni è stato realizzato con successo attraverso l'organizzazione di convegni nazionali e internazionali. Attraverso il Mais Spinato di Gandino, sono state promosse le eccellenze lombarde a livello mondiale, grazie a momenti divulgativi e formativi come convegni e conferenze di alto livello.

Le collaborazioni

Solidarietà & Sostenibilità. Il progetto del comune di Bergamo dal titolo – **sprechi + doni** ha visto una fattiva collaborazione con la nostra comunità chiamata ad offrire come premio un prodotto di eccellenza ai cittadini più virtuosi. L'obiettivo è quello di promuovere comportamenti virtuosi tra i cittadini al fine di ridurre gli sprechi, in particolare quelli alimentari e misurarsi attraverso un APP dal nome "sprecometro". I cittadini più virtuosi riceveranno un premio "indiretto" a base di farina e prodotti di Mais Spinato di Gandino, un'eccellenza bergamasca nel campo della sostenibilità. Un premio "indiretto" poiché i dovranno destinarlo tramite la **Dispensa Sociale** a persone e associazioni bisognose, abbinando così la **sostenibilità** alla **solidarietà**. Questa collaborazione ha rafforzato il legame tra i comuni di Bergamo e Gandino attraverso il mais, contribuendo anche a ulteriori collaborazioni che hanno caratterizzato il periodo 2023-24



Gli Ambassador ed i Testimonial dello Spinato

In questo triennio, numerosi sono stati gli "**amici dello spinato**" che ci hanno accompagnato e sostenuto nelle nostre iniziative, così come noi abbiamo fatto con le loro. Tra loro figurano chef stellati come **Davide Oldani** ed i fratelli **Enrico** e **Roberto Cerea**, insieme a **Mirko Ronzoni** e **Caterina Gualdi** (partecipante di Masterchef Italia). Abbiamo avuto anche il piacere di collaborare con il campione paraolimpico **Oney Tapia** e diversi esponenti politici, tra cui l'ex Assessore regionale al Turismo **Lara Magoni**, attualmente sottosegretario con delega allo sport della Regione Lombardia. Non da meno sono stati il Presidente della Commissione speciale Autonomia e riordino delle autonomie locali **Giovanni Malanchini**, l'Assessore alla Casa e Housing Sociale della Regione Lombardia **Paolo Franco**, i



consiglieri regionali **Dario Violi**, **Jacopo Scandella** e **Fabio Rolfi** (ex assessore all'agricoltura di regione Lombardia). Così come il Console Generale di Bolivia **Cristhian Nelson Claros Borda** che ci ha fatto l'onore della sua presenza nel 2023 e il console generale di Zimbabwe **Georges El Badoui**. Con loro i Sindaci e gli amministratori locali dei cinque comuni della Val Gandino, i Presidenti ed i rappresentanti degli Enti patrocinatori e delle Associazioni che con la Comunità del Mais Spinato di Gandino collaborano

I giornalisti enogastronomici che hanno contribuito ai nostri eventi includono nomi di spicco come **Paola Gula**, già giudice nel programma televisivo "La Prova del Cuoco"; **Riccardo Lagorio**, patron delle DeCO; **Marcello Coronini**, ideatore della "Cucina del Senza®"; **Edoardo Raspelli**, rinomato giornalista, scrittore, gastronomo e conduttore televisivo di "Mela Verde"; **Luca Scainelli**, vincitore su Sky di "Family Food Fight" e autore del blog "[Errante del gusto](#)"; **Lara Abrati**, di Con-Dire magazine; **Paolo Confalonieri**, direttore della rivista Orobie; e molti altri.

Per rendere le serate più vivaci, abbiamo avuto il piacere di avere il DJ nazionale **Massimo Alberti**, noto per le sue performance accanto ad Amadeus su Rai Uno in prima serata con Arena Suzuki. Non da meno è stato Giuseppe Morotti, conosciuto come "**ol Moròt**", che ha allietato il pubblico con le sue barzellette in vernacolo locale.

Per quanto riguarda gli eventi culturali e formativi, abbiamo potuto contare su esperti del calibro di **Andrea Battiata** per il corso di Orto Bioattivo, **Roberto Papa**, coordinatore del progetto INCREASE, **Paolo Valoti**, ex ricercatore del CREA e esperto di mais, **Carlotta Balconi**, direttore del CREA Bergamo, **Michele Corti**, presidente dell'Associazione Pastoralismo Alpino, **Gabriele Rinaldi**, direttore dell'Orto Botanico di Bergamo, **Loris Caretto**, referente di Slow Mays e dell'Associazione Antichi Mais Piemontesi, **Luca Giupponi** docente di Unimont, **Anna Barriviera** di Italtotec, **Alessandro Passera** dell'Università degli Studi di Milano, **Roberta Billitteri** e **Raul Tiraboschi**, vicepresidenti di Slow Food Italia e **Claudio Rambelli** Presidente Slow Food Lombardia, **Claudio Cecchinelli**, Focal Point di Bergamo UNESCO Città Creativa per la Gastronomia, **Eduardo Seijo Solis**, Focal Point di Mérida UNESCO Città Creativa per la Gastronomia (Messico) e coordinatore del Cluster della Gastronomia della Rete delle Città Creative UNESCO, **Colleen Swain**, Focal Point di San Antonio Città Creativa UNESCO per la Gastronomia (Stati Uniti) e vice-coordinatore del Cluster della Gastronomia della Rete delle Città Creative UNESCO, **Elisabetta Lupotto** del CREA - Ufficio Affari Istituzionali e Relazioni Internazionali e componente del comitato scientifico di Cerealia, **Alex Borlini**, Presidente del GAL Presolana e Laghi Bergamaschi, **Ivano Carcano** patron dello Spirito del Pianeta e tanti altri amici.



https://bergamo.corriere.it/notizie/cronaca/21_gennaio_11/oldani-polenta-viola-mais-moradoadottato-gandino-bd6968a8-53f0-11eb-ad41-ddad2172512f.shtml
<https://primabergamo.it/pensare-positivo/polenta-a-colori-lo-chef-davide-oldani-coltiva-in-bergamasca-la-novita-amaranto-della-cucina-pop/>



COMUNITÀ DEL MAIS SPINATO DI GANDINO – ODV

Iscrizione Registro Regionale ODV n. 471 – Sezione C) culturale (prevalente)

Reporting triennale 2021-2023



Pietro Tallarini porta alla 42° edizione di HOST la "Scrocchiarella delle Orobie a base di Mais Spinato di Gandino"



MasterClass sul mais lombardo a [Villa Terzaghi](#), presso l'associazione **Maestro Martino** la scuola dei futuri chef stellati, la scuola fondata e presieduta da **Carlo Cracco**.





I documentari ed i video che ci hanno raccontato

Testimonial & Media. Anche questo triennio è stato straordinario per le collaborazioni con Ambassador & Testimonials d'eccezione che hanno raccontato la nostra storia e il nostro prodotto dando una visibilità "fuori dal comune" ... in tutti i sensi.

Mela verde – Canale 5. Nel febbraio 2020 le riprese e il primo marzo la messa in onda su canale 5 di una puntata dedicata al Mais Spinato di Gandino®, replicata il 7 novembre del 2021. Sempre nel 2020 con riprese in novembre e trasmissione il 27 dicembre la puntata sulla LANA VAL GANDINO



https://www.mediasetplay.mediaset.it/video/melaverde/via-della-lana_F310213001028C04
https://www.mediasetplay.mediaset.it/video/melaverde/dalla-lana-al-filato-allincontro-con-il-lino_F310213001028C07
https://www.mediasetplay.mediaset.it/video/melaverde/puntata-del-27-dicembre_F310213001002801

Nel 2022, il documentarista Daniele Gangemi ha realizzato un coinvolgente documentario a Gandino, che ha esplorato le radici, la genesi e gli orizzonti del progetto di valorizzazione del Mais Spinato di Gandino. **Trasmesso su Rai Tre nell'ottobre 2022** e successivamente replicato, questo documentario ha rappresentato un momento significativo nella carriera di Gangemi. Nato a Sarnico e laureato a Pisa in cinema e produzione multimediale, Gangemi vanta una vasta esperienza come cameraman per Sky e montatore video per Rai e Mediaset. Oggi, come documentarista indipendente, ha già ricevuto numerosi riconoscimenti per le sue opere, tra cui premi letterari nazionali e internazionali.

Intitolato "Lo Spinato di Gandino", il documentario prende avvio dalla località Cà Parecia, cuore del progetto di valorizzazione e dei semi antichi, dove Gangemi ha seguito da vicino le fasi di semina condotte da Angelo, Giovanni, Clemente e Bernardo Savoldelli nel campo di custodia del seme. Il racconto si intreccia con la storia dei mercanti locali di panni lana, che hanno giocato un ruolo fondamentale nello sviluppo del borgo medievale di Gandino, dominato dalla maestosa Basilica di Santa Maria Assunta e arricchito dalle ricchezze del suo centro storico e del Museo locale.

Grazie a un accordo con Rai Tre, il documentario è stato trasmesso nell'ambito della trasmissione Geo, offrendo così un'ulteriore vetrina alla Comunità del Mais Spinato di Gandino. Questo documentario offre uno sguardo approfondito e coinvolgente su uno dei prodotti distintivi della tradizione bergamasca, rappresentando un altro importante capitolo nella carriera di Gangemi come narratore visivo delle bellezze e delle realtà della sua provincia.





La solidarietà

La solidarietà è al centro

Uno dei punti cardine della nostra Associazione è da sempre la cooperazione e l'attenzione al "sociale" attraverso azioni concrete di inclusione e solidarietà secondo un approccio che amiamo definire «Glo-Cal» ossia con un occhio di attenzione in ambito «locale» verso le **associazioni e i bisogni del territorio**, ma anche con un approccio che non dimentica la **prospettiva «globale»** attraverso la presenza e il supporto ad associazioni con un orizzonte più ampio. Il Galà dello Spinato è la manifestazione che ci permette di destinare una parte del ricavato alla solidarietà.

Nel corso del **2021**, nonostante le restrizioni imposte dalla situazione pandemica abbiano condizionato questa edizione del Galà dello Spinato, siamo riusciti comunque a destinare il ricavato, integrandolo con un fondo cassa, a iniziative solidali, quali il restauro del libro del museo di ornitologia a cura della Parrocchia di Gandino con una donazione liberale di 400,00 euro. ed erogando alle associazioni del territorio contributi per un totale di 300,00.

Nel corso del **2022**, abbiamo sostenuto il progetto "un pulmino per la Fondazione Cecilia Caccia del Negro" per 250,00 euro, UNICEF Bergamo con una donazione liberale di 100,00 euro e le associazioni del territorio con donazioni liberali per un totale di 800,00. In quest'anno abbiamo sostenuto anche il progetto in favore di aiuto alla ricerca ARMAR malattie rare con la fornitura di prodotti per la cena annuale di raccolta fondi.



Nel corso del **2023**, abbiamo principalmente sostenuto gli "**Amici della Pediatria di Bergamo**" con una donazione liberale di 1000,00 euro e l'associazione "**Aido Lombardia**" fornendo 70 confezioni di prodotti della filiera del gusto del Mais Spinato, per un importo pari a 500,00 euro, in occasione del loro raduno nazionale tenutosi a Bergamo. Inoltre, alle associazioni del territorio sono state erogate donazioni liberali per un totale di 1.650,00 euro oltre ad un contributo di 1000,00 euro all'istituto alberghiero Sonzogni di Nembro.

Nel 2021 e nel 2022, i proventi derivanti dalle attività di molinatura per hobbisti sono stati devoluti, tramite erogazioni liberali, alla Croce del monte Corno per un totale di 100,00 euro all'anno. Nel 2023, invece, gli stessi proventi, pari a 100,00 euro, sono stati devoluti alla chiesetta di Valpiana a Gandino.



G COME “GOVERNANCE”

Il nuovo statuto

L'adeguamento alla riforma del Terzo Settore D.lgs 117/2017 ha comportato una revisione dello statuto dell'associazione. Il **nuovo statuto** è stato approvato il 20/04/2021 durante un'assemblea straordinaria e registrato il 23/04/2021 presso l'Agenzia delle Entrate di Bergamo, sede di Clusone. In seguito, l'associazione è stata iscritta al Registro Generale Regionale delle organizzazioni di volontariato - sezione provincia di Bergamo, con delibera n. 1350 dell'11/06/2021 emessa dalla Provincia di Bergamo.

La redazione del **nuovo statuto**, avvenuta nella prima parte dell'anno 2021, ha rappresentato un momento cruciale per l'associazione nel suo passaggio a Organizzazione di Volontariato (OdV). È stato un momento di riflessione sulla nostra storia, partendo dalle origini nel lontano 2007, attraverso varie fasi attraverso il supporto della “commissione De.CO.” fino alla formalizzazione come associazione nel 2013. Il nuovo documento, arricchito dalle esperienze accumulate nel corso degli anni e proiettato verso il futuro, è stato concepito con lo spirito del nostro motto “innovare nella tradizione”.

Il nuovo statuto non solo comprende gli elementi pratici e gestionali necessari per un'OdV, ma ha anche un'anima in cui sono espressi gli scopi, la missione, la visione e i valori che caratterizzano la Comunità del Mais Spinato di Gandino. Tra i principi fondamentali, si evidenzia che l'Associazione è apartitica, priva di carattere sindacale, senza scopo di lucro e si propone finalità civiche e solidaristiche di utilità sociale, ispirandosi ai principi enunciati dallo standard internazionale ISO 26000 sulla responsabilità sociale delle organizzazioni.

In particolare, il nuovo statuto promuove:

- Iniziative per la salvaguardia, la caratterizzazione e la valorizzazione della varietà locale di mais denominata “Spinato di Gandino”;
- La diffusione di una cultura agro-alimentare e silvo-pastorale, con particolare attenzione ai Comuni della Val Gandino e alla collaborazione con gli stessi;
- Un approccio “glocal” che integra dimensioni globali e locali, concentrandosi sia sulla dimensione internazionale che su quella locale;
- L'adozione di modelli di sviluppo sostenibile e di cooperazione locale basati su sistemi agro-alimentari e/o silvo-pastorali rigeneratori di comunità, che attraverso il binomio “Coltura e Cultura”, rendano possibile uno sviluppo sostenibile basato sul recupero della tradizione e della promozione del territorio, sulla aggregazione e sulle relazioni sociali, sulla condivisione delle conoscenze e sulla diffusione e attuazione delle buone pratiche.
- Iniziative per la formazione e la diffusione della cultura agro-alimentare e silvo-pastorale del territorio.

Le sedi operativa e legale

La **nuova sede operativa**, posta in via Castello 22 e assegnata dal Comune tramite delibera di Giunta 105 del 09/11/2020, è rimasta in attesa di ristrutturazione e arredamento per l'intero anno 2021, in quanto dipendeva dall'ottenimento del finanziamento attraverso il bando GAL (protocollo 304 – 21/07/2020 - Operazione 7.5.01 – Incentivi per lo sviluppo di infrastrutture e servizi turistici locali, Azione PSL nr. 09 – PSL GAL Valle Seriana e dei Laghi Bergamaschi - Domanda n. 202001796136) per il progetto “Agricoltura – semi di sapere”. Sebbene la nostra





domanda fosse stata inserita in graduatoria a gennaio 2022 (lettera GAL protocollo 35 -14/01/2022), il finanziamento non era stato garantito a causa dell'esaurimento della dotazione finanziaria.

Tuttavia, a gennaio 2022, la nostra domanda è stata finalmente finanziata, consentendo così il completamento dei lavori di adeguamento della sede (oltre a quella della Pro Gandino, che aveva partecipato con la nostra associazione alla domanda di finanziamento) entro il 31/07/2022 come prescritto dal bando.

L'inaugurazione della sede è avvenuta il 28/09/2022, in concomitanza con "i giorni del melgotto", alla presenza delle principali autorità del paese, tra cui il Sindaco Filippo Servalli, il parroco Don Ferruccio Garghentini che l'ha benedetta, il maresciallo dei Carabinieri Francesco Ciaco, il presidente del GAL Alex Borlini, e molti altri.

La **sede legale** al momento rimane in via XX settembre, 5 presso la sede della Pro Gandino.

Il nuovo disciplinare per la coltivazione e trasformazione dei mais Orobici

Il percorso per una maggior **tutela degli agricoltori** (e indirettamente dei consumatori) è continuato anche nel triennio. Si riconfermano le procedure già adottate dal 2018 relative alla gestione degli obblighi di conformità richiesti da organismi di controllo e vigilanza come Regione Lombardia, ATS, CREA, ecc. e relative alla redazione del **"Quaderno del Coltivo"** (edizione 2018) elemento fondamentale per la richiesta di iscrizione al registro DE.CO.-Gandino e per l'ottenimento del **Marchio di Prodotto**¹⁶ della Comunità del Mais Spinato di Gandino®. Quest'ultimo potrà essere utilizzato solo mediante il rilascio in forma controllata, da parte della nostra Associazione, di etichette numerate (vedi figura) utilizzabili esclusivamente per l'identificazione dei prodotti di filiera ritenuti conformi ai disciplinari dell'Associazione. Sarà compito dell'Associazione promuovere sui mezzi di comunicazione ritenuti più idonei l'elenco e le informazioni circa i produttori dove è possibile reperire i prodotti certificati dall'Associazione e in regola con il registro De.CO.-Gandino. A tal scopo è stato avviato un progetto di rinnovo del sito internet, dando incarico allo studio Lino Olmo di Clusone, che metta in evidenza dove trovare i prodotti originali, l'attuazione del progetto è rimasta in stand-by in attesa dell'ottenimento delle risorse necessarie all'implementazione.

Nell'aprile del 2021 è stato formalizzato il nuovo **"Disciplinare"**¹⁷ per la coltivazione dei mais locali ad impollinazione libera delle Orobie Bergamasche" mediante firma congiunta tra il Presidente e il Sindaco del comune di Gandino e recepito dallo stesso con **Delibera di Giunta n 28 del 7**



¹⁶ Il nuovo **marchio di prodotto**, registrato presso la Camera di Commercio di Bergamo, è disciplinato da apposito **Regolamento di Utilizzo** (rev.0 de.1 del 29/08/2019), anch'esso registrato congiuntamente al marchio. Scopo e campo di applicazione del regolamento sono: "la definizione delle modalità di gestione, utilizzo e controllo del marchio di tutela del Mais Spinato di Gandino® al fine di garantire la conformità dei prodotti al Disciplinare per la coltivazione dei mais locali ad impollinazione libera di montagna delle Orobie Bergamasche ed allo Statuto dell'Associazione. Inoltre, definire le modalità di tutela dall'uso improprio del marchio e regolamentare il modello sanzionatorio. Il marchio di prodotto e il nuovo sito del mais spinato sono stati presentati ufficialmente il 17 settembre 2019 in Regione Lombardia in occasione della conferenza stampa per il lancio della seconda edizione del Galà dello Spinato.

¹⁷ Il progetto nasce in seguito all'incontro nazionale di **Slow Mays** tenutosi ad Arcevia (AN) nel marzo 2019 dove sono state condivise le **linee guida** nella loro versione definitiva e sulla base delle quali come Associazione di riferimento, la Comunità del Mais Spinato di Gandino, ha preso in carico il coordinamento per la redazione di un disciplinare **"pilota"** al fine di renderle attuative per il contesto locale nel quale opera ed estendere poi il modello alle altre associazioni italiane. Per far questo è stato creato un gruppo di lavoro composto oltre che dalle Associazioni e Produttori dei mais Orobici Bergamaschi anche dal CREA di Bergamo per il supporto tecnico. La bozza del disciplinare è stata presentata in pubblico la prima volta l'11 ottobre 2019 in occasione de I Giorni del Melgotto in attesa poi di essere condivisa nel successivo incontro nazionale di Slow Mays nel 2020 (che saltò causa situazione pandemica) e fu riproposto nel 2021.



aprile 2021. Il suddetto disciplinare era stato presentato alla rete Slow Mays di Slow Food il 17 novembre ed approvato il 17 dicembre del 2020. La redazione del documento, coordinata dalla Comunità del Mais Spinato di Gandino, ha permesso di ottenere un lavoro condiviso con le realtà comuni al contesto montano Orobrico che fosse di riferimento anche a livello nazionale. Il recepimento di tale disciplinare da parte del Comune di Gandino ha sancito ancor più l'importanza di tale documento.



Accordo con l'orto botanico di Bergamo per il progetto Increase (2021 – 2022)

Nel 2021, per potenziare il progetto Increase, è stato stipulato un accordo tra la Comunità del Mais Spinato e il Comune di Bergamo, coinvolgendo l'Orto Botanico di Bergamo come importante partner. Questo accordo è stato pensato perché l'Orto Botanico è stato identificato dalla comunità come un attore chiave capace di contribuire allo sviluppo e all'implementazione delle attività per promuovere l'uso dei legumi nell'alimentazione umana, diffondere le conoscenze scientifiche connesse e coinvolgere il pubblico attraverso modalità innovative. Inoltre, si prevede la restituzione di dati scientifici e la sperimentazione di pratiche di coltivazione nell'ambito dell'esposizione nella Valle della Biodiversità di Astino. A tale scopo, l'Associazione Mais Spinato si impegna a versare al Comune di Bergamo un contributo di 5000 euro per sostenere tali attività.



Bilancio Economico

Anno di competenza	UTILE DI ESERCIZIO ANNO	TOTALE ENTRATE di attività di interesse generale	TOTALE USCITE	UTILE DI ESERCIZIO E FONDO RISERVA ANNI PRECEDENTI
2021	€ 4.339,63	€ 38.909,58	€ 34.569,95	€ 6.566,31
2022	€ -7.624,08	€ 60.524,48	€ 68.148,56	€ - 779,38
2023	€ 8.142,89	€ 75.746,95	€ 67.604,06	€ 7.363,51

Le voci di dettaglio e la relazione al bilancio economico sono disponibili presso l'Associazione e sulla piattaforma del registro del Terzo Settore (RUNTS) come disposto dalla normativa vigente.

Incremento Associati

Al punto due della strategia, si prevede l'espansione dell'associazione attraverso l'ammissione di nuovi soci e la ricerca di nuovi agricoltori. Attualmente, si sta promuovendo una campagna di adesione che sarà sostenuta da una comunicazione efficace e un'interazione adeguata per coinvolgere anche gli stakeholder dei paesi limitrofi a Gandino. L'obiettivo è estendere l'area coltivata e far percepire il valore aggiunto dell'associazione e della produzione dello spinato. Nel 2023, l'associazione conta circa sei agricoltori attivi di medie e piccole dimensioni e tre trasformatori associati (escludendo i rivenditori).



Contributi Comunali

Come tutti gli anni un particolare ringraziamento all'*Amministrazione comunale* di Gandino, alla *Commissione De.CO. Gandino*[®], alla *Pro Loco Gandino*, al distretto de *Le cinque terre della Val Gandino*, a *PromoSerio*, ma soprattutto ai sostenitori ed a tutti coloro che nel corso del tempo ci hanno supportato nei nostri progetti.

Le attività sostenute economicamente dal Comune di Gandino nel 2021 collegate al "Mais Spinato di Gandino[®]" sono state formalizzate in apposita convenzione (Delibera di giunta n 53 del 18/09/2017) per un importo annuo di 3.500,00 euro. Nel 2021 il comune ha provveduto all'erogazione di un contributo eccezionale di 4.300 euro al fine di concorrere in parte alle ulteriori spese gestionali e infrastrutturali sostenute per allestire l'alternativa al parcheggio di piazza XXV aprile e per l'adozione dei protocolli Covid

Il resto delle spese sono state sostenute con il supporto di privati ed Enti anche attraverso la sottoscrizione di bandi e contributi.

Nel 2022 il comune ha sostenuto la comunità con i contributi ordinari di 1500,00 e 2000,00 euro per le attività relative alla gestione del registro De.CO. e per la gestione de I Giorni del Melgotto ed è stato erogato un contributo straordinario di 3.000,00 a seguito specifica domanda in data 22/11/2022 ad integrazione quale contributo straordinario per attività svolte nel corso del 2022

Nel 2023 oltre ai contributi ordinari per un totale di 3500 (come indicato sopra) il comune ha richiesto la collaborazione con il comune per il progetto "Gandino Nobile Dentro" ha portato all'incarico tramite apposita convenzione¹⁸ da parte del comune all'associazione di coordinare le attività ricreative e di promozione dei palazzi in parallelo con lo svolgimento del Galà ed ha erogato all'associazione 5000 Euro per la copertura delle spese vive.

Un ringraziamento alle *Amministrazioni Comunali della Val Gandino* che hanno accolto le iniziative relative al progetto di sviluppo sostenibile inerente al Mais Spinato di Gandino[®] in special modo per la collaborazione per "I GIORNI DEL MELGOTTO" e un particolare ringraziamento a **tutte le associazioni del territorio**.

Partecipazioni a Bandi e finanziamenti

Va premesso che la particolare situazione pandemica che ha caratterizzato il 2021 ha portato ad una condizione di "forza maggiore" che di fatto ha fermato la quasi totalità dei progetti in essere posticipandone così l'avvio al 2022, a quando cioè gli "obblighi di conformità" e le condizioni di contesto ne permetteranno la normale ripresa.

Il progetto "Pionieri di una nuova filiera" del Bando GAL Valle Seriana e dei Laghi Bergamaschi mira a promuovere lo sviluppo locale attraverso la coltivazione del Mais Spinato di Gandino[®]. L'obiettivo è formare agricoltori e operatori del settore per adottare pratiche sostenibili, produrre alimenti sani in quantità maggiori, ridurre il consumo di acqua e riciclare gli scarti come compost. Il progetto, con una spesa di 35.000 euro in due anni,

L'impossibilità di ottemperare al cronoprogramma definito, oltre ai continui rinvii per causa di forza maggiore, s'è concordato con il GAL e Regione di effettuare rinuncia al bando per procedere un nuovo rifinanziamento. Nel gennaio 2023 si è ritentata la presentazione del bando che però non è andata anch'essa a buon fine.

Il progetto europeo "INCREASE - Intelligent Collections of Food Legumes Genetic Resources for European Agrofood Systems" è coordinato in Italia dall'UNIVPM di Ancona e vede la partecipazione della Comunità del Mais

¹⁸ CONVENZIONE PER GESTIONE GANDINO NOBILE DENTRO - Spinato a Palazzo approvata con Deliberazione di G.C. n. 104/2023 in data 02/10/2023



Spinato di Gandino come partner, con un finanziamento di € 29.000 per 5 anni. Coinvolgendo 28 partner internazionali da 14 Paesi, il progetto mira a migliorare la gestione delle risorse genetiche dei legumi alimentari, fondamentali per la biodiversità agricola, l'agricoltura sostenibile, la sicurezza alimentare e la salute umana. Attraverso l'analisi e lo sviluppo di strumenti efficienti per la conservazione, il progetto si propone di esplorare la diversità delle colture e favorire la condivisione delle migliori pratiche di gestione delle risorse genetiche.

Il progetto "**AgriCultura: semi di sapere**" è stato presentato il 22/02/2021 per il Bando GAL Valle Seriana e dei laghi Bergamaschi – programma di sviluppo Rurale 2014-2020 – sottomisura 7.5. Si propone di raccogliere, catalogare, conservare, divulgare e promuovere i valori immateriali legati alla storia agro-alimentare, pastorale e territoriale della Val Gandino, attraverso informazione turistica e social media. Il progetto, finanziato al 90% per un costo di 33.138 €, coinvolge la Comunità del Mais Spinato, Pro Gandino e il comune di Gandino. I lavori sono iniziati il 01/09/21 e sono stati completati nel luglio 2022, con inaugurazione nel settembre 2022.

La Comunità del Mais Spinato di Gandino® è socio del **GAL Valle Seriana e dei laghi bergamaschi** che è il gestore del fondo europeo per lo sviluppo rurale PSR per il nostro territorio (vedi link: <https://www.galvalleserianaedeilaghi.com/>).

Distribuzione Etichette

La Commissione, per una maggiore tutela e controllo della farina prodotta, per il raccolto 2021, 2022 e 2023 ha stabilito, come da prassi, la stampa di etichette fustellate e numerate progressivamente da utilizzarsi per il confezionamento della **Farina Melgotto Bramata Integrale** in sacchetti da 500 grammi e da 1.000 grammi nelle seguenti quantità:

Anno del raccolto	N. etichette da 500 g	N. etichette da 1.000 g
Raccolto 2021	2.500	500
Raccolto 2022	2.500	500
Raccolto 2023	3.000	500

Le etichette della "**Farina Melgotto Bramata Integrale**" presentano una fustellatura a forma di chicco spinato (come da figura a lato) e sono numerate progressivamente da 1 fino al numero totale di etichette prodotte per il raccolto corrispondente. Ogni produttore ha ricevuto una serie specifica di etichette. La consegna delle etichette ai produttori è stata registrata dall'associazione Comunità del Mais Spinato di Gandino® e dalla Commissione De.CO. per garantire la tracciabilità del prodotto.



Per quanto riguarda le etichette del **marchio di tutela** da apporre sui prodotti di filiera realizzati nel triennio in questione si ricorda che: dal 2020 per tutti i prodotti realizzati con il Mais Spinato di Gandino® e regolarmente iscritti al registro DE.CO del Comune di Gandino sono state fornite, ai produttori che ne hanno fatto richiesta e conformi al regolamento¹⁹, le etichette con il MARCHIO DI TUTELA per i prodotti a base di Mais Spinato di Gandino® – De.CO. numerate progressivamente, da applicare ad ogni confezione commercializzata al fine di garantire al consumatore l'autenticità del prodotto commercializzato. Inoltre si sottolinea che essendo il Marchio di "Tutela – Mais Spinato di Gandino®" un MARCHIO DI PRODOTTO questo non potrà essere utilizzato per altri scopi.

¹⁹ Con le etichette, ad ogni produttore, è stata consegnata copia del regolamento "UTILIZZO MARCHIO MAIS SPINATO GANDINO – Edizione 1 del 29/08/2019".



Ad ogni produttore è stato fornito un numero definito di etichette secondo quanto indicato nella seguente tabella, che costituisce parte integrante del conferimento d'incarico alla Comunità del Mais Spinato di Gandino®. La consegna ai produttori richiedenti delle etichette di autenticità è stata registrata ai fini della tracciabilità del prodotto; l'associazione Comunità del Mais Spinato di Gandino® ha fornito alla Commissione De.CO. - Gandino copia di tale registrazione.

	Quantità etichette (n)	Dal numero	Al numero
2021-2023			
Savoldelli Clemente	3350	15877 19321	17226 21320
Savoldelli Fabio	108	6211	6507
	134	11098	11259
	156	7561	7695
	156	5916	5940
		7831	7965
Panificio F.Ili Persico	998	6508	7506
	1646	11314	12960
	999	13366	14364
	1511	14365	15876
	1488	17227	18730



L'iscrizione al registro De.CO. – Gandino® è gratuita e pertanto nessun onere diretto deve essere versato al Comune dai produttori.

L'Associazione **Comunità del Mais Spinato di Gandino®** (C.F. 90034360165) ha mandato di predisporre la stampa delle etichette, stipulando con la tipografia incaricata apposito accordo di riservatezza riguardo l'utilizzo esclusivo del marchio De.CO. - Gandino®.

I costi di gestione e stampa delle etichette da parte dell'Associazione "Comunità del Mais Spinato di Gandino®" verranno coperti dalla stessa attraverso la richiesta di un costo/etichetta ai produttori.

I prodotti della *filiera del gusto* del Mais Spinato di Gandino® sono disponibili presso i produttori ed i negozi associati alla nostra Comunità e contraddistinti dalle seguenti vetrofanie



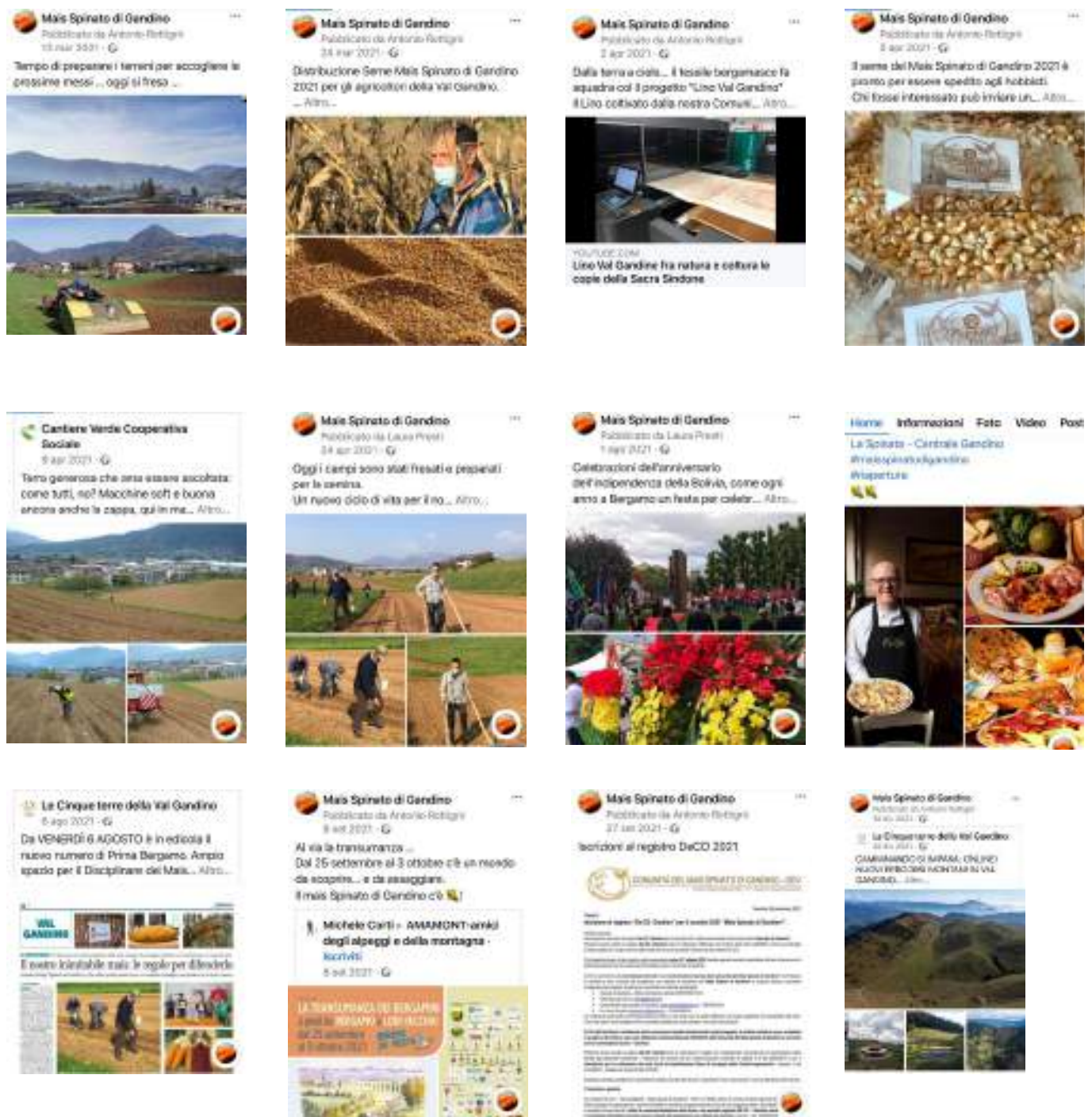


Le attività, gli eventi, le news...

Le singole attività sono disponibili alla pagina Facebook e Instagram del “Mais Spinato di Gandino®” e sul sito

Di seguito alcune delle attività che hanno segnato la vita dell'associazione durante questo triennio, che vanno ad aggiungersi a quelle già descritte nei precedenti capitoli tematici del report.

...del 2021





COMUNITÀ DEL MAIS SPINATO DI GANDINO – ODV

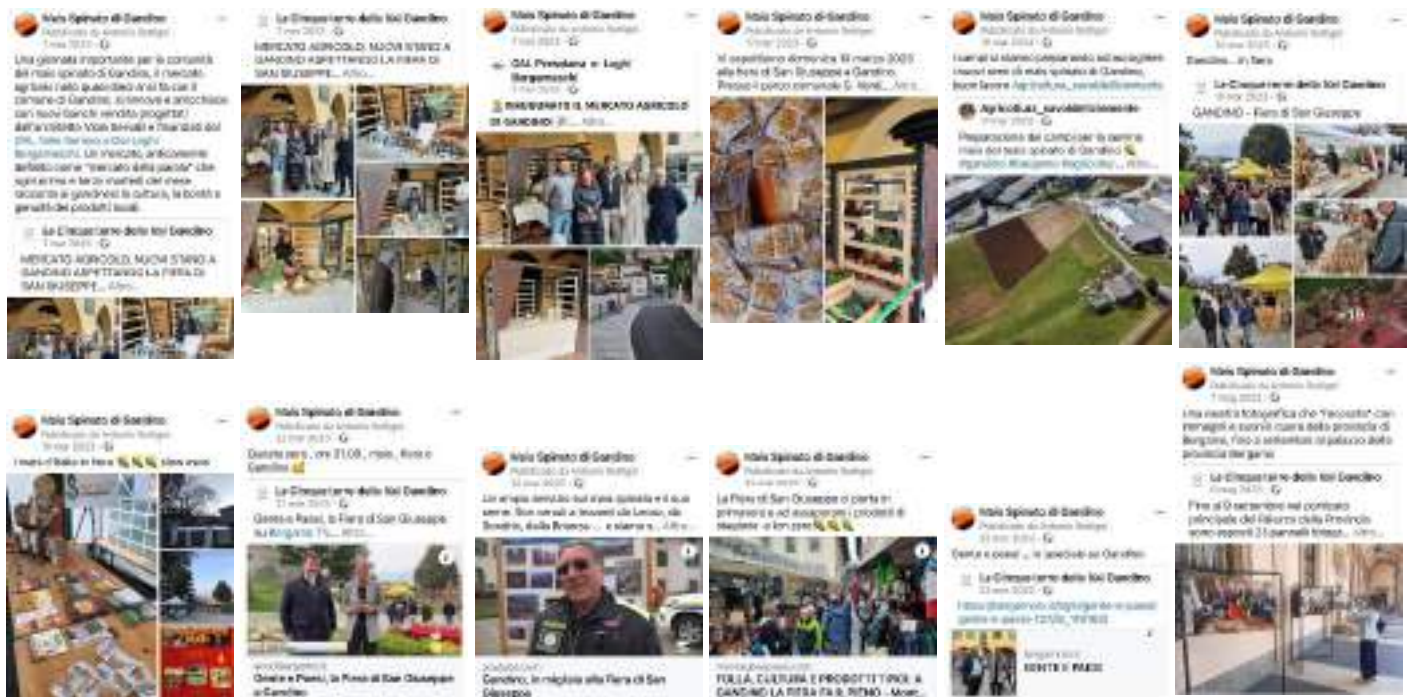
Iscrizione Registro Regionale ODV n. 471 – Sezione C) culturale (prevalente)

Reporting triennale 2021-2023

...del 2022



...del 2023

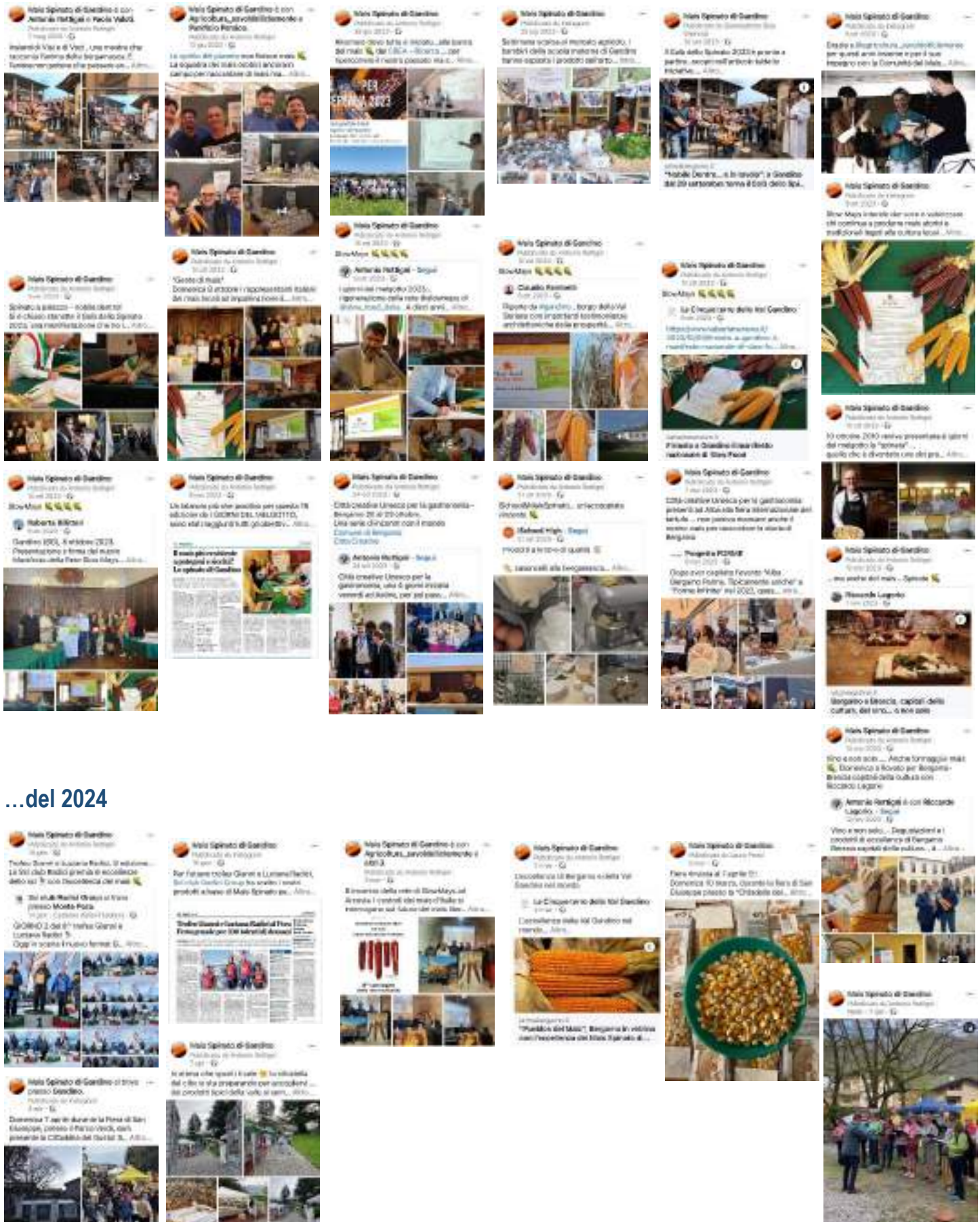




COMUNITÀ DEL MAIS SPINATO DI GANDINO – ODV

Iscrizione Registro Regionale ODV n. 471 – Sezione C) culturale (prevalente)

Reporting triennale 2021-2023



...del 2024



APPENDICE

Le relazioni su “I giorni del melgotto & il Galà dello spinato”





I Giorni del Melgotto & il Galà dello Spinato 2021

5° edizione de “IL GALÀ DELLO SPINATO” e 14° edizione de “I GIORNI DEL RACCOLTO E DELLA SCARTOCCIATURA”.

Il tema di questa edizione era “**Ne assaggerete di tutti i colori**”.

In un contesto di incertezza ancora in forte evoluzione che ha caratterizzato tutto il 2020 e il 2021, che ha mutato le nostre abitudini, la socialità e la nostra serenità alimentando le nostre paure, abbiamo ritenuto importante dare un segnale forte di ripresa, di comunità e di ritorno alla normalità.

“**Tornare alla normalità nella resilienza!**” è stato il nostro motto e grazie ai Giorni del Melgotto ed al Galà dello Spinato è stato quindi possibile dare un forte messaggio in tal senso e riaprire la “stagione” delle feste e degli eventi sociali.

Il tema di questa edizione è legato a tutti *i colori del mais*, ossia alla ricchezza che la biodiversità sa esprimere. Un viaggio nel gusto per scoprire ed assaporare i mais, coltivati dall'azienda agricola di Clemente Savoldelli, che nei vari colori, profumi e sapori raccontano di come si è uniti nella diversità. A fianco del Mais Spinato ci saranno infatti il Biancoperla, il Morado amaranto (utilizzato dallo chef stellato Davide Oldani), l'Azul messicano, il Nero Spinoso della Val Camonica ed il Rosso rostrato. Fra i temi centrali anche quello legato ai legumi ed in particolare ai fagioli, con l'antico Fagiolo di Clusven che ha condotto la Comunità del Mais Spinato a far parte del progetto europeo INCREAS E, che unisce nel mondo 28 partners di 14 paesi (fra loro anche la FAO) per promuovere il consumo di legumi generando cibi proteici a basso impatto ambientale.

L'evento che s'è tenuto per tutto il mese di ottobre (dal 1 al 29) e che ha interessato tutti e cinque i comuni della Val Gandino è stato attuato secondo una nuova formula che ha permesso di far convergere ed integrare la formula “storica” relativa all'evento centrale con infrastrutture ed eventi presso il comune di Gandino (Galà dello Spinato), con la formula “diffusa” (adottata lo scorso anno per rispondere ai protocolli imposti dalla situazione pandemica) che prevede serate a tema e menù a base di prodotti della filiera dello spinato presso i ristoranti aderenti della Val Gandino.





Questo con l'obiettivo di coinvolgere gli esercenti del territorio nella ripresa economica delle attività, come promosso da Regione Lombardia e da ANCI, oltre a promuovere le politiche di collaborazione alla base del distretto del commercio de Le cinque terre della Val Gandino.

Per quanto riguarda il Galà dello Spinato, tenuto in considerazione la variabilità dell'attuale contesto - soprattutto in ottica dei protocolli ministeriali di sicurezza Covid e della conseguente incertezza circa la possibilità di una normale attuazione della manifestazione - al fine di ridurre sia il rischio economico (relativo al noleggio delle infrastrutture) e valutare un'alternativa all'utilizzo della parte scoperta del parcheggio di piazza XXV aprile - poiché non più resa disponibile dal Comune di Gandino – è stata valutata la fattibilità dell'utilizzo della parte coperta del parcheggio, risultata non attuabile per motivi logistici. In alternativa è stato proposto l'utilizzo del parco G. Verdi per la realizzazione delle infrastrutture relative alla ristorazione in quanto ritenuto più idoneo (essendo un'area circoscritta) per l'attuazione dei protocolli covid anche se dal punto di vista infrastrutturale più complesso e costoso da gestire. Il comune ha provveduto all'erogazione di un contributo eccezionale al fine di concorrere in parte alle ulteriori spese gestionali e infrastrutturali sostenute per allestire l'alternativa al parcheggio di piazza XXV aprile e per l'adozione dei protocolli Covid. Al fine di ottimizzare gli investimenti e le risorse impiegate e sopperire alla minore capacità ricettiva per il minor numero di posti messi a disposizione in conseguenza alla riduzione delle aree suddette, si decide di raddoppiare l'apertura del Galà andando a coprire due weekend, offrendo ai visitatori una maggior disponibilità temporale.

La serata di inaugurazione del 1 ottobre, realizzata in collaborazione con l'assessorato allo sport del comune di Gandino, ha visto la partecipazione delle varie società sportive del territorio con la premiazione dei atleti che si sono contraddistinti nelle varie società con il "premio sportivo 2021". Ospite d'onore è stato il **Oney Tapia**, medagliato paraolimpico alle olimpiadi di Tokyo con due bronzi che è stato accompagnato dall'Assessore regionale al Turismo **Lara Magoni**.

Con loro tanti ospiti e amici dello spinato, dal presidente dell'UNICEF di Bergamo **Betty Paganessi**, ai sindaci della Val Gandino, ai rappresentanti delle istituzioni ed associazioni e ai consiglieri regionali **Paolo Franco**, **Giovanni Malanchini** e **Dario Violi** che sono passati per condividere questo momento di festa e di confronto.

Tra i vari ospiti ricordiamo la giornalista enogastronomica (e già giudice del programma televisivo "la prova del Cuoco") **Paola Gula** che ha dialogato con l'assessore alla cultura del comune di Torre Boldone **Manuela Valentini**, in veste di moderatore; lo showcooking con **Caterina Gualdi** (masterchef) e la sua cucina green .

All'interno del Gala e dei giorni del melgotto non sono mancati gli eventi culturali di formazione come il corso di Orto bioattivo con **Andrea Battiata**, la condivisione dei progetti del GAL in Val Gandino con il presidente **Alex Borlini**, con **Roberto Papa** coordinatore del progetto INCREASE e l'approfondimento sui colori del Mais con **Paolo Valoti** del CREA.





Investire nelle giovani generazioni e nella formazione, per far comprendere ai futuri operatori del settore la cultura che è dentro ogni cibo e ogni comunità. Continua così la collaborazione con gli istituti alberghieri della provincia e per questa edizione con l'istituto alberghiero **Sonzogni di Nembro**.

Come sempre il Galà ha anche un aspetto sociale e solidale, il ricavato della manifestazione è stato condiviso con sia le associazioni che hanno collaborato con l'iniziativa con ricaduta sulla comunità locale attraverso le opere e il servizio che le associazioni fanno e sia destinato tramite Gerardo Parolini al restauro di un antico libro del museo.

Una nota particolare va all'artista Ivano Parolini che con i suoi quadri e le sue opere ha reso gli spazi del Gala un luogo di ulteriore cultura e bellezza. Così come gli Amici del Museo che hanno guidato i visitatori tra le chiese e palazzi di Gandino.

Elemento classico ma sempre emozionante e cardine della manifestazione è stato il 9 ottobre con la **raccolta delle pannocchie** in campo nella mattinata e la **scartocciatura delle pannocchie** in piazza nel pomeriggio con la partecipazione corale di tutta la popolazione. Come nella migliore tradizione de "I giorni del melgotto" in tale occasione sono stati premiati i bimbi della scuola primaria con il libro di Chicco Spinato per i lavori svolti in ambito delle tematiche legate allo spinato di Gandino ed ai messaggi da esso sostenuti, in questa edizione il focus oltre che sui colori del mais era sul progetto Increase con un particolare sui fagioli di Clusven, raccontato dal prof **Roberto Papa**²⁰ (coordinatore del progetto) durante la scartocciatura del pomeriggio.

Le successive serate a tema presso i ristoranti aderenti della Val Gandino hanno completato il ricco programma di questa edizione.

Tutti gli eventi, per i vari periodi di competenza, si sono svolti nel pieno rispetto degli obblighi di conformità e dei protocolli di sicurezza in tema Covid-19

Gli appuntamenti del Gala sono stati registrati e sono disponibili sulla pagina Facebook di Gandino WebTV - [Gandino Webtv – Gala live](#).

News di riferimento

https://www.ecodibergamo.it/eventi/eppen/dettaglio/extra/gandino/gala-dello-spinato-a-gandino-eccellenza-in-tavola_157355/

<https://myvalley.it/2021/10/gandino-il-gala-dello-spinato-apre-tra-sapori-e-sport/>

<https://myvalley.it/2021/09/gandino-premia-gli-sportivi-ci-sara-anche-oney-tapia/>

<https://www.valseriananews.it/2021/10/08/gala-dello-spinato-i-giorni-piu-intensi-in-campo-e-in-tavola/>

<https://www.bergamonews.it/2021/09/24/gala-del-mais-spinato-a-gandino-il-meglio-dellagricoltura-servito-in-tavola/466337/>

<https://www.valseriana.eu/eventi/il-gala-dello-spinato/>

<https://www.orobie.it/evento/2021/09/il-gala-del-mais-spinato/39225/>

<https://www.comunicati-stampa.net/com/mais-spinato-a-gandino-bq-l-eccellenza-torna-in-tavola.html>

<https://www.valseriana.eu/eventi/i-giorni-del-melgotto/>

<https://primamilanoovest.it/tempo-libero/sagre-e-feste/il-mais-spinato-di-gandino-torna-in-tavola/>

Video:

<https://www.youtube.com/watch?v=eERQv5QyxpM>

²⁰ **Roberto Papa** (professore e ricercatore) è il fondatore della Gruppo Italiano di Coordinamento Leguminose, con il progetto "Increase" ha coordinato un network Europeo per lo sviluppo agricolo e la divulgazione delle leguminose in sostituzione delle proteine animali. La sua competenza e capacità didattica è dimostrata dalle sue presenze quale relatore scientifico nei progetti FAO di promozione dei legumi nel mondo.





COMUNITÀ DEL MAIS SPINATO DI GANDINO – ODV

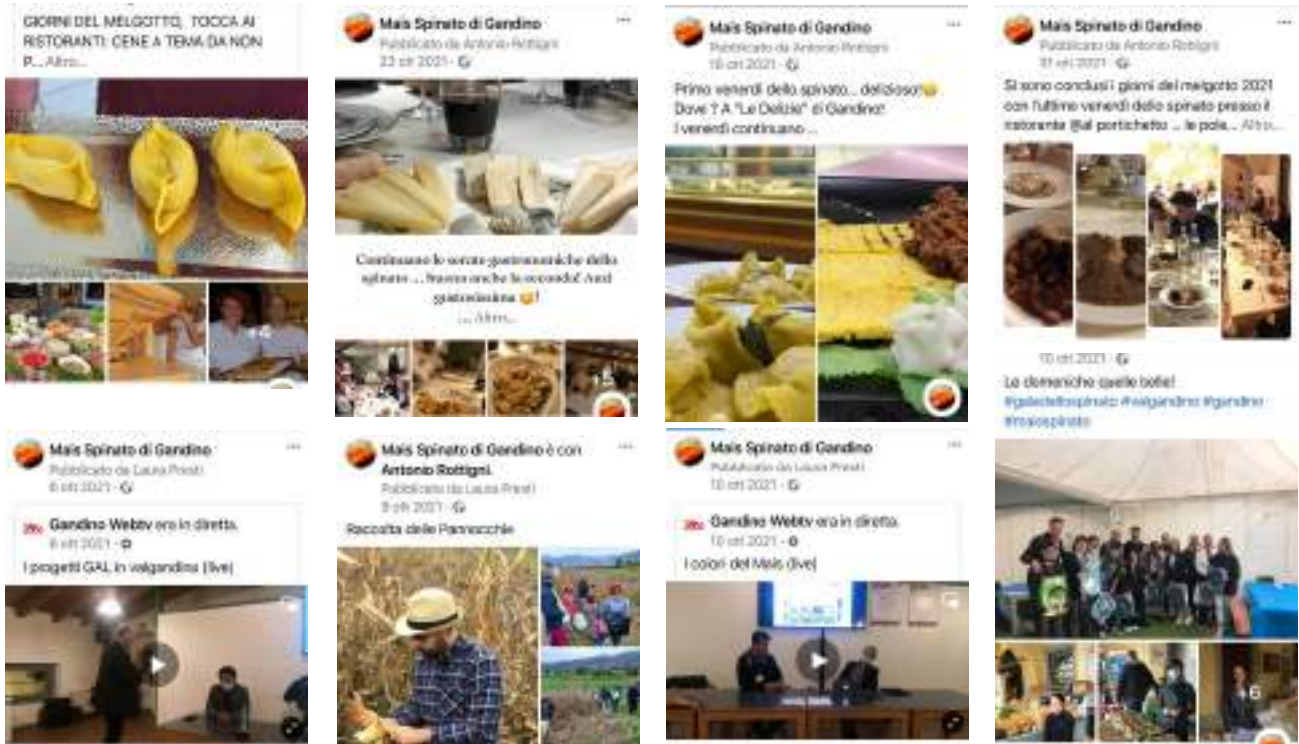
Iscrizione Registro Regionale ODV n. 471 – Sezione C) culturale (prevalente)

Reporting triennale 2021-2023

<https://www.youtube.com/watch?v=bizEENJPIU8>

https://www.youtube.com/watch?v=xKO_Ho931H0

<https://www.youtube.com/watch?v=WTx4KTNaips>





I Giorni del Melgotto & il Galà dello Spinato 2022

Da venerdì 30 settembre a domenica 9 ottobre 2022 il Galà dello Spinato, organizzato dalla Comunità del Mais Spinato di Gandino con il **patrocinio del Consiglio Regionale della Lombardia**, si è confermato appuntamento irrinunciabile per buongustai ed amanti della sostenibilità.

La sesta edizione è coincisa ancora una volta con la stagione del raccolto del Mais Spinato di Gandino, l'antica varietà che qui arrivò, primo luogo in Lombardia, nei primi decenni del 1600. Il Galà ha unito "coltura, cultura e...cottura", come recita un efficace slogan, proponendo da un lato proposte di ristorazione d'alto livello coordinate dallo chef Diego Fiori e dall'altro una serie di incontri, esperienze didattiche sul campo ed eventi di animazione e approfondimento.

All'interno del programma dell'evento momento di rilievo è stata l'**inaugurazione della nuova sede** della Comunità del Mais Spinato di Gandino con la partecipazione delle principali autorità del paese.

A far la differenza è stato innanzitutto l'allestimento del **Pala Spinato**, la tensostruttura nel cuore del borgo medievale gandinense, con area eventi "Urban Space" dedicata e sala ristorante da trecento posti, tovagliati di pregio e stoviglie di ceramica. Venerdì 30 settembre a fare da madrina al **taglio del nastro inaugurale** era presente **Lara Magoni**, assessore a Turismo, Marketing territoriale e Moda di Regione Lombardia. Con lei gli amministratori locali ed i rappresentanti di enti e associazione che con la Comunità del Mais Spinato di Gandino promuovono una rete di relazioni virtuose nell'organizzazione dell'evento.

Le specialità del territorio sono state particolarmente apprezzate: oltre all'inimitabile polenta di Masi Spinato, sono state infatti proposte le "polente colorate", preparate con antiche varietà Sudamericane (Morado e Azul), segnali concreti di dialogo internazionale con realtà dell'America Latina, che hanno anche animato i pomeriggi di piazza Vittorio Veneto con attività folkloristiche.

Notevole apprezzamento per le attività dedicate ai ragazzi, con la raccolta in campo delle pannocchie in località Cà Parecia (culla degli antichi semi del Mais Spinato di Gandino) e la successiva scartocciatura sulla piazza del municipio, animata dal gruppo *Backyard Noise* ed arricchita da merenda a tema, attività didattiche (bellissimi i lavori realizzati dagli alunni delle classi terze della scuola primaria di Gandino), visite guidate al centro storico e bancarelle con prodotti tipici. Tutto esaurito al Pala Spinato, con apprezzamenti unanimi per i piatti d'alta cucina proposti dallo staff dello chef *Diego Fiori*.





Applausi anche nel sottostante Urban Space, dove hanno dato spettacolo **Massimo Alberti** (al fianco di Amadeus su Rai Uno in prima serata con Arena Suzuki), il pianista **Luca Guaraldi** (già protagonista su Rai Uno e Canale 5) e il gandinese **Paolo Nicoli**, affiancato da **Paola Bonacina**. Tanti gli ospiti illustri, fra i quali si segnalano **Edoardo Raspelli**, cronista enogastronomico di lungo corso, storico volto di Melaverde in tv e **Luca Scainelli**, vincitore su Sky (con la famiglia) di “Family Food Fight” dove ha proposto ad **Antonino Cannavacciuolo** e **Joe Bastianich** un’apprezzatissima polenta di Mais Spinato. A strappare sorrisi è arrivato anche **Giuseppe Morotti** “ol Moròt”, con le sue esilaranti barzellette in vernacolo locale.



Da mettere in evidenza il grande lavoro di tanti volontari, guidati dal presidente della Comunità del Mais Spinato **Antonio Rottigni** e dallo staff di coordinamento seguito da **Roberto Savoldelli** e **Lucia Sorice**. Essenziale l’apporto fattivo e motivato di tanti ragazzi (scuole superiori) che hanno provveduto ad un impeccabile servizio ai tavoli in divisa.

Spunti importanti sono arrivati anche dal convegno “**Seminare Idee – punti di vista sull’evoluzione del contesto socio-ambientale**” tenutosi in Biblioteca, per presentare autorevoli punti di vista riguardo il contesto socio ambientale. Coordinati da **Paolo Confalonieri**, direttore della rivista *Orobie*, erano presenti con articolati interventi **Giovanni Malanchini**, consigliere regionale, **Carlotta Balconi** (Crea Bergamo), **Michele Corti** (presidente dell’Associazione Pastoralismo Alpino), **Gabriele Rinaldi** (direttore dell’Orto Botanico di Bergamo), **Paolo Valoti** (Presidente CAI Bergamo), **Antonio Rottigni** (Presidente Comunità del Mais Spinato di Gandino) e **Loris Caretto** (referente di Slow Mays e dell’associazione Antichi Mais Piemontesi). Centinaia in tutta Italia gli internauti che hanno seguito online i diversi interventi, grazie ai collegamenti garantiti dai media locali e da **Gandino Webtv**. Il Galà dello Spinato ha messo in vetrina anche due progetti internazionali nei quali la Comunità del Mais Spinato di Gandino è parte attiva: **Increase** e **Slow Mays**. Nel primo caso si tratta della valorizzazione della coltivazione dei legumi, per produrre proteine a impatto zero (rispetto agli allevamenti animali) e valorizzare l’antico Fagiolo di Clusven; nel secondo del progetto di Slow Food che mette in rete gli antichi mais di tutta Italia.

“La natura - sottolinea **Antonio Rottigni**, presidente della Comunità del Mais Spinato di Gandino - ci insegna come il reciproco sostegno e la capacità di reagire alle avversità siano elementi essenziali anche per le attività umane. La storia unica e affascinante del Mais Spinato racconta di come spesso esso fosse abbinato alla coltivazione dei legumi e in particolare all’antico Fagiolo di Clusven, salvaguardato nei secoli a Gandino dalle famiglie Bonazzi e Colombi. Una modalità dalla forte valenza scientifica, utile a “nutrire il suolo” da cui entrambe le colture traggono beneficio”. Ecco allora che Slow Mays e Increase rappresentano il naturale prestigioso sbocco del percorso di eccellenza avviato a Gandino sin dal 2007.



Slow Mays è la rete dei produttori di varietà **locali a impollinazione libera** di mais che coltivano questo cereale per alimentazione umana, con modalità agroecologiche garantendo sia la storicità dell'ecotipo, che la gestione eco sostenibile dell'intera filiera dal campo alla tavola. Figlia del primo Mais Network Internazionale istituito a Gandino nel 2013, si è costituita ufficialmente a Expo 2015. In Slow Mays sono presenti e censiti decine di varietà/ecotipi, selezionati dalle comunità locali in diverse regioni italiane, allargando l'orizzonte anche a progetti analoghi avviati in America Latina, Austria, Bosnia e Spagna.



Il progetto **INCREASE** (Intelligent Collections of Food Legumes Genetic Resources for European Agrofood Systems) è sostenuto dall'Unione Europea e coinvolge fra gli altri la FAO (organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura), enti ministeriali e università di Italia, Francia, Romania, Libano, India, Polonia, Spagna, Germania, Slovenia, Stati Uniti, Portogallo, Argentina, Canada e Russia. La Comunità del Mais Spinato di Gandino è coinvolta per la sperimentazione in campo delle sinergie culturali e per la valorizzazione dell'antico "Fagiolo di Clüsven", di concerto con l'Orto Botanico Lorenzo Rota di Bergamo ed il Crea di Bergamo.



Coordinato dal prof. Roberto Papa dell'Università Politecnica delle Marche, il progetto INCREASE punta a sviluppare strumenti e metodi di conservazione efficaci "per favorire la biodiversità agricola in Europa e promuovere la coltivazione ed il consumo delle leguminose alimentari". Una sperimentazione necessaria per contrastare il consumo intensivo delle residue risorse del Pianeta: bisogna sensibilizzare la gente ad un maggior consumo di legumi (a dispetto per esempio della carne), poiché le colture di fagioli, lupini ceci e lenticchie sono certamente meno impattanti dei grandi allevamenti. "È molto importante – aggiunge Filippo Servalli, past president della Comunità del Mais Spinato e attuale sindaco di Gandino - il tema della consociazione culturale: richiama l'importanza della rotazione e della complementarità delle colture, la forza di una tradizione intatta che diventa eccellenza d'attualità, anche in considerazione dell'emergenza relativa ai cambiamenti climatici".





I Giorni del Melgotto & il Galà dello Spinato 2023

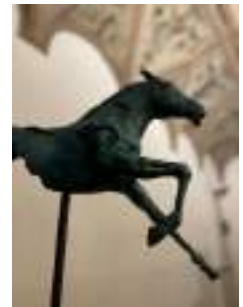
“**SPINATO A PALAZZO – NOBILE DENTRO**” - Dal 23 settembre al 22 ottobre 2023 si sono svolti in Val Gandino (Bergamo) “**I Giorni Del Melgotto**”, manifestazione giunta alla sedicesima edizione, organizzata dalla **Comunità del Mais Spinato di Gandino - ODV** con il patrocinio del **Consiglio Regionale della Lombardia**, che si è riconfermato come appuntamento di spicco nel panorama nazionale e internazionale di promozione culturale attraverso il cibo e l’agro-biodiversità. Il Galà Dello Spinato rappresenta l’evento principe della rassegna I Giorni Del Melgotto che propone inoltre una serie di eventi didattici, scientifici e ricreativi legati alla stagione del raccolto, ai temi della sostenibilità e della promozione territoriale ed agricola.

Evento inserito anche nel contesto di “[Bergamo-Brescia capitali italiane della cultura](#)” e, tramite il [Festival Cerealìa](#), sotto l’alto patrocinio del Parlamento Europeo, del Ministero dell’Agricoltura della Sovranità Alimentare e delle Foreste (MASAF) e del Ministero del Turismo (MT).

“*Portare Gandino nel mondo e il mondo a Gandino*” è uno degli obiettivi che la Comunità del Mais Spinato da sempre persegue e mai come quest’anno può dirsi soddisfatta dei convegni a livello nazionale e internazionale tenutosi in questa edizione che hanno permesso, attraverso il Mais spinato di Gandino, di promuovere le eccellenze lombarde a livello mondiale. Questo è stato possibile attraverso i momenti divulgativi e formativi con convegni e conferenze di alto spessore. In questa edizione de “I Giorni Del Melgotto” sono stati ospitati due convegni di carattere nazionale patrocinati dal Ministero dell’Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, dal Ministero del Turismo e dal **CREA**, un convegno di carattere nazionale con **SLOW FOOD**, un corso formativo e un incontro di carattere internazionale all’interno del Festival Città Creative **UNESCO** per la Gastronomia. Mostre e Experience completano l’offerta di questa edizione con la mostra fotografica multimediale “**Insieme di visi e di voci**” di Stefano Triulzi che racconta l’anima della provincia bergamasca.

Il Galà Dello Spinato, la sagra giunta alla settima edizione, parte integrante de I Giorni Del Melgotto ha ottimamente svolto il proprio compito di elemento attrattore e aggregatore portando in Val Gandino una vasta affluenza di visitatori per la stragrande maggioranza di provenienza esterna alla valle, coprendo così l’intero bacino lombardo. Il Galà ha avuto il proprio centro di gravità permanente nel **PALA SPINATO**, la tensostruttura allestita in piazza XXV Aprile a pochi passi dal Municipio e dalla monumentale Basilica di S. Maria Assunta ed ha interessato l’intero centro storico di Gandino, alla quale si è affiancato anche quest’anno **l’URBAN SPACE** (area dedicata agli eventi musicali) con l’aggiunta dei palazzi storici dell’antico borgo medioevale che hanno accolto sia eventi di carattere musicale e sono stati oggetto di visite guidate.

Difatti quest’anno a connotare l’iniziativa c’era il tema “**Spinato a Palazzo - Nobile dentro**” che coniuga l’eccellenza in tavola del Mais Spinato di Gandino® **indiscussa star della gastronomia italiana** con la valorizzazione del borgo medievale con i suoi palazzi storici, nell’ambito del più ampio progetto “Gandino Nobile da Vivere” promosso dal Comune di Gandino. Per questo motivo s’è operato in modo ancor più sinergico con il Comune di Gandino per il raggiungimento degli obiettivi di marketing territoriale comuni, individuando i palazzi e le aree idonee ai requisiti richiesti per lo svolgimento della manifestazione oltre che definendo tutte le attività correlate al management e alla logistica dell’evento.





Da mettere in evidenza il grande lavoro e la passione di tanti volontari, guidati dal presidente della Comunità del Mais Spinato Antonio Rottigni e dallo staff di coordinamento seguito da Lucia Sorice per il management, Roberto Savoldelli per le infrastrutture e la sicurezza e dallo chef Diego Fiori per la ristorazione. Essenziale l'apporto fattivo e motivato di tanti ragazzi dell'Istituto Alberghiero Sonzogni di Nembro che hanno provveduto ad un impeccabile servizio con tanta passione e professionalità. Così come essenziale il supporto di Gandino Web TV che ha seguito e trasmesso tramite social e vari network gli eventi della manifestazione.



La manifestazione è stata condotta con un occhio di riguardo alle famiglie e in accordo con la certificazione "**Family in Val Gandino**", un marchio di attenzione promosso dalla Val Gandino, che viene rilasciato a tutti gli operatori, pubblici e privati, che si impegnano a rispettare nella loro attività i requisiti stabiliti dal comitato istituito per soddisfare le diverse esigenze delle famiglie. Fra gli obiettivi principali risalta in primo piano la qualificazione del territorio della Val Gandino "amico della famiglia" mettendo in relazione le diverse realtà presenti su di esso.



La solidarietà è al centro del Galà, uno dei punti cardine della nostra Associazione è da sempre la cooperazione e l'attenzione al "sociale" attraverso azioni concrete di inclusione e solidarietà secondo un approccio che amiamo definire «Glo-Cal»... ossia con un occhio di attenzione in ambito «locale» verso le **associazioni e i bisogni del territorio**, ma anche con un approccio che non dimentica la **prospettiva «globale»** attraverso la presenza e il supporto ad associazioni con un orizzonte più ampio. Quest'anno l'attenzione è stata rivolta principalmente agli «**Amici della Pediatria di Bergamo**» e ad «**Aido Lombardia**».



Una sorta di "anteprima" al Galà è stata assicurata sabato 23 settembre alle 19.30 dalla "Cena d'Autunno" con polenta taragna orobica e cinghiale in salmi proposta a Cirano dalla locale Consulta, che come di consuetudine è andata sold out.



Venerdì 29 settembre il [taglio del nastro](#) è stato affidato al maresciallo **Francesco Ciaco** (comandate uscente dalla caserma dei carabinieri di Gandino) con la presenza dell'assessore regionale alla Casa e Housing Sociale **Paolo Franco** e del Console Generale di Bolivia **Cristhian Nelson Claros Borda**. Con loro i Sindaci e gli amministratori locali dei cinque comuni della Val Gandino, i Presidenti ed i rappresentanti degli Enti patrocinatori e delle Associazioni che con la Comunità del Mais Spinato di Gandino collaborano.



Nei due week end interessati dal Galà le proposte dei "**mercati dell'arte del fare**" a cura degli artigiani, hobbisti, agricoltori e produttori locali e delle **visite guidate ai palazzi nobiliari e alle bellezze artistiche di Gandino**, hanno riscosso notevole successo con la partecipazione di centinaia di persone.



Sabato 30 settembre è stata la volta del convegno dal titolo "**Varietà tradizionali di mais lombardo e microbioma: nuove prospettive per l'adattamento ai cambiamenti climatici**" proposto e coordinato dal **CREA** di Bergamo, dedicato al progetto GEMMA e alle prospettive per l'adattamento delle varietà locali di mais ai cambiamenti climatici e





all'individuazione di microrganismi utili a contenere la presenza di funghi tossinogeni ed a tollerare condizioni ambientali avverse. Il convegno con la presenza di **Anna Barriviera** (Italbiotec), **Carlotta Balconi** (CREA), **Alessandro Passera** (Università Studi Milano), che ha avuto una folta presenza di pubblico ed è stato trasmesso in diretta sui social e su [You Tube](#), ha evidenziato come il Mais Spinato di Gandino® sia risultato quello con nettamente le migliori caratteristiche per resistere ai patogeni e alle condizioni climatiche avverse, difatti, anche se influenzato dall'ambiente, il mais Spinato di Gandino® sembra reclutare un microbioma diverso da quello di altre varietà tradizionali. Questo risulta molto evidente in condizioni di stress idrico e sembra essere legato ad una migliore performance quando l'acqua scarseggia. Alcuni batteri isolati da questa varietà sono risultati essere molto efficaci nel ridurre i danni causati da *Fusarium Verticillioides* e sono candidati per diventare agenti di bio controllo contro questo patogeno. Il progetto "GEMMA" (Genotipi di Mais Lombardo e Microbioma 2020-2023) è stato finanziato, nell'ambito del Programma Regionale di ricerca in campo agricolo e forestale di Regione Lombardia coordinato dal Consorzio Italbiotec, realizzato con la collaborazione con CREA di Bergamo, l'Università degli Studi di Milano. Vedi [intervista relatori](#).

Sabato 7 ottobre la giornata clou de I Giorni Del Melgotto è iniziata la mattina alle 10.30 con la [raccolta delle pannocchie in campo](#) nei pressi della località Ca' Parecia per poi giungere in piazza V. Veneto nel pomeriggio per il momento conviviale di [scartocciatura delle pannocchie](#) con la presenza di un padrino di eccezione, sempre presente a celebrare il Mais Spinato, il consigliere regionale **Giovanni Malanchini** nonché Presidente della Commissione speciale - Autonomia e riordino autonomie locali di Regione Lombardia. In questa occasione è stato premiato l'agricoltore **Clemente Savoldelli** per il lavoro in questi anni svolto e per la passione nel portare avanti il progetto relativo al Mais Spinato di Gandino® oltre ad aver installato dieci anni fa il mulino a pietra che ha contribuito allo sviluppo del progetto stesso. In serata è stata la volta del convegno dal titolo **"Ruolo della agro-biodiversità per la salute dell'uomo e del pianeta"** inserito nel programma della tredicesima edizione del festival nazionale di [CEREALIA](#), a cura di **Elisabetta Lupotto** (CREA) e sotto l'alto patrocinio del Consiglio Europeo, del Ministero dell'Agricoltura della Sovranità Alimentare e delle Foreste e del Ministero del Turismo. Convegno scientifico-divulgativo di approfondimento alla Agenda 2030 delle Nazioni Unite e ai vari aspetti che insieme devono contribuire allo sviluppo sostenibile dell'umanità sul pianeta terra. Il convegno che è stato tenuto in presenza ha favorito un interessante dibattito finale ed è stato trasmesso in diretta sui canali social e [You Tube](#).

Domenica 8 ottobre ha segnato un'altra tappa importante del percorso del Mais Spinato di Gandino® e dei Mais nazionali con la **"rigenerazione" della rete italiana di Slow Mays** e con la stipula e la sottoscrizione del nuovo manifesto della rete, che riunisce i produttori italiani di mais locali ad impollinazione libera, che è stato ricontestualizzato ed aggiornato grazie anche al coordinamento della comunità dello Spinato. Un percorso di rete avviato nei Giorni Del Melgotto 2013 con il **Network Internazionale dei Mais Antichi** per poi concretizzarsi con Slow Food nel 2015 in occasione di Expo Milano fino a divenire Slow Mays nel 2016. Il Manifesto si fonda su alcuni principi non derogabili, come la tutela attiva della biodiversità, l'accesso quotidiano per tutti ad un cibo "buono, pulito e giusto", la condivisione di buone pratiche, risorse e progetti per la salvaguardia dei mais ad impollinazione libera, come azione concreta di tutela della biodiversità e della valorizzazione dell'agricoltura su piccola scala. Questa rete di **SLOW FOOD** coinvolge comunità, condotte, agricoltori, produttori, cuochi, tecnici mettendo al centro la "cultura e coltura" del mais





attraverso la diffusione della cultura, conoscenza, delle tecniche, degli usi e costumi che caratterizzano il mais e le sue comunità. Questo con l'intento di definire strategie ed azioni comuni, scambio di competenze ed esperienze per salvaguardare e riqualificare i mais locali ad impollinazione libera ed offrire così nuove opportunità di sviluppo per i territori e le comunità locali. La firma di Gandino dell'8 ottobre, sottolinea Rottigni, è da intendersi sia come un punto di arrivo ma soprattutto come un punto di ripartenza per una maggiore consapevolezza e vigore della rete. Presenti nel salone della valle (luogo simbolo di Gandino) alla firma del documento, oltre alla presenza sindaco **Servalli Filippo** e al presidente della Comunità del Mais Spinato **Antonio Rottigni**, il Vice [Presidente di Slow Food Italia Roberta Billitteri](#), il Presidente Slow Food Lombardia [Claudio Rambelli](#), il fiduciario Slow Food Valli Orobiche **Giuseppe Cinardo**, il referente di Slow Mays **Loris Caretto** ed i rappresentanti dei mais nazionali tra i quali il Mais Rostrato rosso di Rovetta, il Mais delle Fiorine, gli antichi mais Piemontesi, l'otto file di Roccacontrada, il mais Piadera e molti altri.

Gli eventi **culturali, musicali e di animazione** hanno completato l'offerta proposta nei due week end del Galà Dello Spinato. La proposta di questa edizione s'è mossa in due direttrici dando la possibilità di un viaggio artistico senza precedenti, in location suggestive e piene di fascino.

Così la **MUSICA è andata a PALAZZO**, nell'intimo del tessuto architettonico di Gandino, in ambienti colmi di fascino e di storia, con cantautori come **GIOVARI**, stella nascente del repertorio musicale italiano, ed interpreti del belcanto come **MICHELE GERVASONI** con **EUN SUN PARK** e il trio **IL SIGILLO**, reduce dai palcoscenici nazionali così come la **THE FOG BLUES BAND** riferimento per musica blues italiana.

La musica è tornata anche nell'**URBAN SPACE**, dove è diventato un ponte che unisce le generazioni. Una musica per tutti, senza tempo. **REMEMBER RADIO STUDIO 2001 – THE GENESIS** (con i DJ degli anni '80) vs **REMEMBER RADIO STUDIO 2001 – THE**

NEW GENERATION (con i DJ della generazione Z) è stato il passaggio di testimone in un'ideale staffetta tra giovani e adulti. Staffetta che è continuata con "**SYNTHONIA**", un concept focalizzato sulla promozione della scena musicale elettronica, per poi ritornare alla musica leggera italiana con **MASSIMO VAVASSORI** e **PAOLO NICOLI** accompagnato dalle coreografie di **TIME MAHINE SHOW**, passando per la trascinante energia della **MALFASIA COVER BAND**. Non dimenticheremo nemmeno il folclore con i celebri **AGHI di PINO** che hanno animato la scartocciatura.

Al nostro galà la musica è anche danza nelle sue molteplici sfaccettature con i ritmi latini di **LIFEDANCE ACCADEMY** di Marco Ungaro o con le danze orientali eseguite da **ANNALISA PALUDI** pluricampionessa mondiale di questa disciplina.

Una proposta, quella di quest'anno, che ha soddisfatto pienamente le richieste di un pubblico sempre più ampio e intergenerazionale.

Nel week end del **14 e 15 ottobre** s'è tenuto il corso di **coltura bio intensiva** a cura del prof **Angelo Savoldelli** e **Angelo Mora** che è andato sold out con più di 35 iscritti (numero limite per garantire una adeguata attività formativa in campo). Due giornate dedicate all'agricoltura domestica ed in particolare a questo metodo rivoluzionario che costituisce un concreto esempio di sostenibilità, contribuendo in modo concreto ad aumentare la biodiversità e la fertilità del suolo e ridurre il consumo di acqua fino all'80%. L'obiettivo del metodo è la sostenibilità a lungo termine ed è ideale per orti urbani e piccole coltivazioni domestiche. Per soddisfare le molteplici richieste verrà prevista un'ulteriore sessione.





Il percorso di questa sedicesima edizione de I Giorni Del Melgotto s'è concluso **domenica 22 ottobre** con la presenza a Gandino, all' interno dell'**INTERNATIONAL SUMMIT 'Feeding Innovation through Creativity'** che si è svolto dal 19 al 23 ottobre 2023 a Bergamo, delle delegazioni di Mérida (Messico) e San Antonio (USA) alla scoperta del Mais Spinato, dei mais Orobici e degli eventi ed iniziative messe in



campo per promuovere ed innovare la tradizione locale del mais. In tale occasione è stato presentato il «**PUEBLO DEL MAIZ**», progetto internazionale dei popoli del mais con la collaborazione di **Bergamo città creativa UNESCO per la gastronomia**. L'incontro s'è svolto nel Salone Della Valle alla presenza sindaco **Servalli Filippo**, del presidente della Comunità del Mais Spinato **Antonio Rottigni**, di **Serse Pontoglio** in sostituzione di **Claudio Cecchinelli** Focal Point, Bergamo UNESCO Città Creativa per la Gastronomia, **Eduardo Seijo Solis** Focal Point, Mérida UNESCO Città Creativa per la Gastronomia (Messico) - Coordinatore, Cluster della Gastronomia della Rete delle Città Creative UNESCO, **Colleen Swain** Focal Point, San Antonio Città Creativa UNESCO per la Gastronomia (Stati Uniti) - Vice-Coordinatore, Cluster della Gastronomia della Rete delle Città Creative UNESCO. A termine sono intervenute anche **Carlotta Balconi** del CREA e **Elisabetta Lupotto** del CREA e componente del comitato scientifico di **Cerealia** illustrando le attività a livello nazionale. A seguire pranzo presso palazzo Giovanelli e vista alla Basilica e al suo museo. È stata un'occasione – conferma Rottigni – di confronto tra modelli di coltivazione, produzione e promozione territoriale che ci ha dato una nuova consapevolezza confermando che il lavoro finora da noi svolto in questi anni è sia replicabile in altri paesi ma anche di modello. Nel 2024 siamo confidenti che entreremo fra i **POPOLI DEL MAIZ**, rete mondiale che comprende già 245 progetti in corso nelle città creative della gastronomia Unesco diventando il 246 progetto”.

Nella mattina di **lunedì 23** ottobre presso palazzo Frizzoni in Bergamo s'è svolto l'ultimo atto di questa edizione 2023 de I GIORNI DEL MELGOTTO con la partecipazione al tavolo tecnico dal titolo **Mais e climate changes: Esperienze condivise** all'interno della VII edizione di “Agricoltura e diritto al cibo” organizzata da SLOW FOOD e coordinata dal vice presidente nazionale SLOW FOOD Italia **Raul Tiraboschi** con la presenza di **Antonio Rottigni, Eduardo Seijo Solise Colleen Swain**.



Mais e climate changes: Esperienze condivise - Tavolo tecnico di confronto ITA

La mostra fotografica interattiva dal titolo “Insieme di visi e di voci” del fotografo **Stefano Triulzi** posizionata sotto i portici del palazzo comunale di Gandino ha accompagnato dal 29 settembre al 22 ottobre I Giorni del Melgotto 2023. Un'esposizione tutta da scoprire, che ha permesso di immergersi nella vita quotidiana della provincia bergamasca. e raccontare con stupende immagini e tracciati audio l'essenza della nostra provincia, entrando nell'intimo con una serie di «*ritratti tra costumi e lavoro, cultura e diritti della provincia di Bergamo*». Questo progetto fotografico di **Stefano Triulzi**, è stato realizzato in occasione dell'anno di Bergamo Brescia Capitale della cultura 2023, promosso dalla Fondazione Istituti Educativi in concerto con la Provincia di Bergamo. La mostra "Insieme di visi e di voci" è un progetto artistico e culturale percorrendo più di 5000 km della Bergamasca. Durante il viaggio di Stefano sono state coinvolte più di 350 persone, le cui voci registrate in podcast consentono di immergersi nelle storie di un operoso territorio ricco di genio, innovazione e altruismo. È un racconto antropologico e sociale che raccoglie esperienze straordinarie capaci di coniugare tradizioni, valori, solidarietà e innovazione. Gandino in questa mostra è l'unico paese che compare per ben due volte, la prima per l'arte, la tradizione di un paese “nobile da vivere” e la seconda per la culla e l'innovazione dei mais orobici.





Come sempre importante il rapporto con le **scuole primarie del territorio**, il tema di questa edizione era **“SPINATO A PALAZZO... QUANDO L’AGRICOLTURA DIVENTA URBANA E LA CITTÀ DIVENTA AGRICOLA”**. I rapporti tra agricoltura, cibo e città sono oggi al centro di profonde trasformazioni. La continua crescita della popolazione, la continua urbanizzazione, la prospettiva di una riduzione delle risorse produttive primarie (ad esempio, suolo, acqua, biodiversità), i continui processi di concentrazione economica e di globalizzazione, ridisegnano la geografia della produzione e dei consumi. Quasi 400 anni fa Gandino sperimentava nuove coltivazioni con l’introduzione di una nuova e sconosciuta pianta: il mais. Tesseva pregiati tessuti che esportava in tutto il mondo conosciuto e importava conoscenze e cultura. Oggi tesse network, come slow mays (la rete dei mais di impollinazione libera di Slow Food) e rilancia un modello agricolo a misura d’uomo e di città. Facendo dialogare la sua storia, la sua arte, le sue radici, il suo territorio con il mondo per essere ancora nobile portavoce di chi sa innovare nella tradizione. Come da tradizione i lavori dei ragazzi sono stati premiati durante la scartocciatura di sabato 7 ottobre.

Rassegna stampa

Per la promozione di questa edizione s’è optato per spingere più verso un **approccio social** rispetto un approccio tradizionale dando l’incarico a **Laura Presti** come Social Media Manager, ottenendo da questa prima campagna una copertura di **219.629** visualizzazioni, di **393.152** impression e **7.698** interazioni con il post.

Come **Associazione** sono stati inoltre gestiti direttamente i contatti con i seguenti media partner di cui riportiamo i principali output:

a **Gandino Web TV** è stata affidata la gestione di tutte le dirette dell’evento, delle conferenze, la cronaca giornaliera e la rubrica “Gala Live”

- **Il Galà dello Spinato 2023 - parte prima** <https://www.youtube.com/watch?v=fBnSBF2oUo8>
- **Il Galà dello Spinato 2023 (video sintesi):** <https://www.youtube.com/watch?v=001vz1VIBaY>
- **Serata inaugurazione** <https://www.youtube.com/watch?v=qHkaNlvAGrE>
- **Convegno Gemma** https://www.youtube.com/watch?v=dCs3qGMCHuo&list=PLZA4j3RVdA4Ne_6HC3ojoR8mh64AovKZ_&index=3
- **Il Raccolto** https://www.youtube.com/watch?v=nMqejivEM9I&list=PLZA4j3RVdA4Ne_6HC3ojoR8mh64AovKZ_&index=17
- **La Scartocciatura** <https://www.youtube.com/watch?v=KAwzRk08zwl>
- **Convegno Agro biodiversità:** https://www.youtube.com/watch?v=lkyDgL8tSfg&list=PLZA4j3RVdA4Ne_6HC3ojoR8mh64AovKZ_&index=10
- **Convegno Slow Mays** https://www.youtube.com/watch?v=K1jFWIB9IFA&list=PLZA4j3RVdA4Ne_6HC3ojoR8mh64AovKZ_&index=13
- **Interviste Slow Food** https://www.youtube.com/watch?v=vcXVMg2Pz9A&list=PLZA4j3RVdA4Ne_6HC3ojoR8mh64AovKZ_&index=15
- **Galà Live – 1 puntata:** https://www.youtube.com/watch?v=BSTfnQq_Ab4&list=PLZA4j3RVdA4Ne_6HC3ojoR8mh64AovKZ_&index=2
- **Galà Live - 2 puntata** https://www.youtube.com/watch?v=yFPtWHPyDA&list=PLZA4j3RVdA4Ne_6HC3ojoR8mh64AovKZ_&index=4
- **Galà Live - 3 puntata** https://www.youtube.com/watch?v=ljGHWTzZo80&list=PLZA4j3RVdA4Ne_6HC3ojoR8mh64AovKZ_&index=11
- **Galà Live -4 puntata** https://www.youtube.com/watch?v=hl1tUwUSIWw&list=PLZA4j3RVdA4Ne_6HC3ojoR8mh64AovKZ_&index=12
- **Pueblo Maiz:** https://www.youtube.com/watch?v=GmUihCx5-S&list=PLZA4j3RVdA4Ne_6HC3ojoR8mh64AovKZ_&index=16

La rassegna è stata inserita nel contesto di **“Bergamo-Brescia Capitali italiane della cultura”** <https://bergamobrescia2023.it/rassegne/i-giorni-del-melagotto-2023/>

Promo su **Radio NumberOne** e Radio Mille Note per copertura Val Seriana e Interland di Bergamo, più inserimento nella rubrica LIFE – EVENTI DA VIVERE (<https://radionumberone.it/podcast/life-eventi-vivere-sagre-feste-musical/> <https://radionumberone.it/podcast/life-eventi-vivere-autunno-frizzante/> <https://radionumberone.it/podcast/life-gli-eventi-da-vivere-nei-primi-giorni-del-mese-di-ottobre/>).

Sempre su **Radio NumberOne** intervista di cinque minuti in diretta con **Laura Basile** e **GianGiacomo Secchi** nella rubrica “Buena Onda” <https://radionumberone.it/podcast/antonio-gala-spinato-mais-polenta-protagonisti-gandino/>

Intervista promozionale su **ANTENNA 2** nel programma TARGET (<https://www.youtube.com/watch?v=W6MDVILdVE&t=12s>) e nel **TG NEWS** (<https://www.youtube.com/watch?v=4Z4P0yrWyfc>).



VAL SERIANA NEWS con promo della serata inaugurale (<https://www.youtube.com/watch?v=pXAbsgYTcGY>) e con la relazione finale del presidente (<https://www.youtube.com/watch?v=NUCp-p-hWKS8>).

Ci siamo raccontati anche nella rubrica “Casa 94” su SEILATV (<https://www.youtube.com/watch?v=8tOAfd2fvaQ>)

E ovviamente anche su BERGAMO TV https://www.bergamotv.it/bgtv/bergamo-tg/al-via-a-gandino-la-7a-edizione-del-gala-dello-spi/EBD_1731423/

Un supporto alla pubblicizzazione dell'evento è stato fornito anche dal distretto de “Le Cinque Terre della Val Gandino” a cura di Giambattista Gherardi:

- tre inserzioni 270x90 mm sul Corriere della Sera / provincia di Bergamo (17/08/2023, 27/09/2023 e 01/10/2023)
- due inserzioni su Sport Stadio il free press distribuito allo stadio in occasione partite dell'Atalanta del 21/09/2023 e 24/09/2023 (20.000 spettatori).
- caricato programma su sito delle Cinque Terre della Val Gandino, e sito di Eppen.
- comunicato stampa di lancio lunedì 18/09/2023
- Uscito articolo su “Consigli per gli Acquisti” (free press Val Seriana 30.000 copie)
- Promo Radio Like



Hanno parlato inoltre di noi:

- VAL SERIANA NEWS: <https://www.valseriananews.it/2023/10/30/giorni-del-melgotto-2023-rottigni-una-edizione-di-grandissimo-successo/>
- VAL SERIANA NEWS: <https://www.valseriananews.it/2023/10/09/firmato-a-gandino-il-manifesto-nazionale-di-slow-food/>
- MONTAGNA TV: <https://www.montagna.tv/227837/alla-scoperta-del-mais-spinato-di-gandino-gioiello-delle-montagne-bergamasche/>
- PROMOSERIO: <https://www.valseriana.eu/eventi/gala-dello-spinato/>
- OROBIE: <https://www.orobie.it/evento/2023/09/a-gandino-torna-il-gala-dello-spinato/44675/>
- ECO DI BERGAMO / EPPEN https://www.ecodibergamo.it/eventi/eppen/dettaglio/manifestazioni/gandino/il-gala-dello-spinato-2023_193556/
- CORRIERE DELLA SERA: https://bergamo.corriere.it/notizie/tempo-libero/23_settembre_29/il-gala-del-mais-spinato-in-val-gandino-degustazioni-e-musica-e42660f5-ba64-4e50-8425-860392220x1k.shtml
- PRIMA BERGAMO: <https://primabergamo.it/mangiar-bene/nobile-dentro-e-in-tavola-a-gandino-dal-29-settembre-torna-il-gala-dello-spinato/>
- REGIONE LOMBARDIA: <https://www.lombardiaquotidiano.com/post/fuoriporta-le-nostre-proposte-per-il-tempo-libero-del-fine-settimana-2/>
- CEREALIA FESTIVAL: <https://www.crea.gov.it/-/il-crea-per-cerealia-2023>
- MY VALLEY <https://myvalley.it/2023/10/a-gandino-firmato-il-manifesto-nazionale-di-slow-food-dedicato-al-mais/>
- COMUNE DI BERGAMO con SLOW FOOD: <https://www.youtube.com/watch?v=xqjEqbMU4Ls&t=311s>

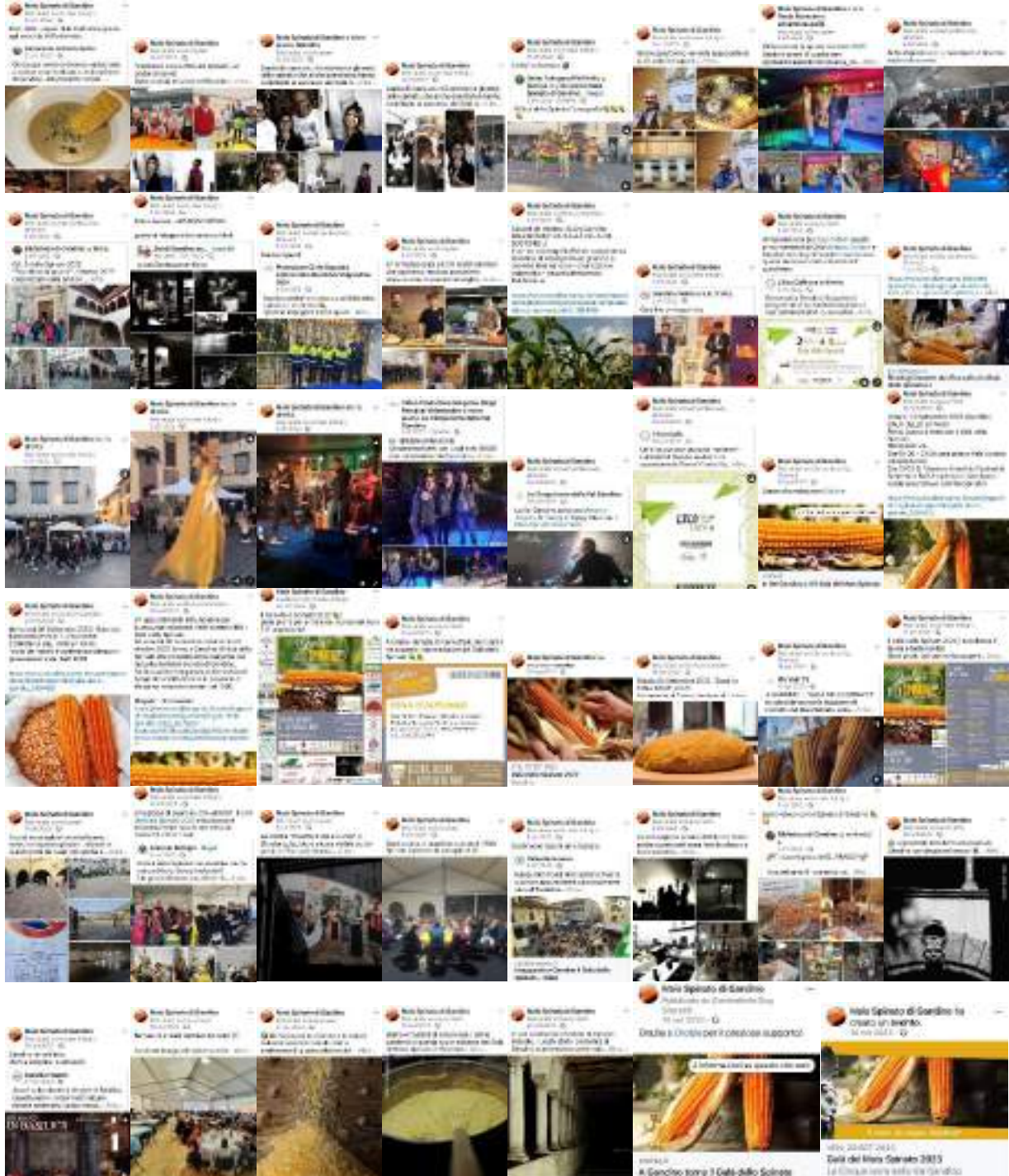




COMUNITÀ DEL MAIS SPINATO DI GANDINO – ODV

Iscrizione Registro Regionale ODV n. 471 – Sezione C) culturale (prevalente)

Reporting triennale 2021-2023



Antonio Rottigni

Redatto da Antonio Rottigni il 30 aprile 2024
Presidente Comunità del Mais Spinato di Gandino - ODV

