



Mais Spinato di Gandino®: una sfida vincente!

Gandino, aprile 2017

Premesse: Il modello di sviluppo sostenibile del Mais Spinato di Gandino®

Il Comune di Gandino, l'associazione Comunità del Mais Spinato di Gandino, la Pro loco Gandino e tutti i comuni della Val Gandino con il distretto del commercio de Le cinque Terre della Val Gandino stanno cooperando da tempo a progetti associati al denominatore comune del Mais Spinato di Gandino® come elemento di aggregazione attraverso il quale attuare azioni concrete di marketing territoriale, promozione culturale e sviluppo economico locale. Negli anni sono stati attivati numerosi progetti e network, che attorno al mais hanno prodotto una cospicua serie di attività e iniziative, attivando percorsi virtuosi di sensibilizzazione e valorizzazione di una tipicità che rende Gandino una realtà unica, per la presenza del Mais Spinato®. In chiave di network, oltre al *Network internazionale dei Mais Antichi e SlowMays (Slow Food)*, è stato anche costituito il MEB – acronimo che sta per Mais Expo Bergamo – che cogliendo l'occasione dell'Esposizione universale svoltasi a Milano nel 2015, ha compattato attorno al Mais una serie di attori.

Attualmente, le iniziative di promozione e valorizzazione del Mais Spinato® si sono messe in rete con le attività programmate per la candidatura della Lombardia orientale quale Regione enogastronomica europea per l'anno 2017 (ERG 2017).

A partire dal Mais sono così state valorizzate non soltanto la filiera agro-alimentare del mais e dei suoi derivati, ma anche il comparto turistico-ricettivo, posto che le zone della Val Gandino possono offrire ai visitatori un'esperienza, attraverso un modello integrato, per condividere i processi evolutivi delle proprie filiere, così come quello educativo.

In definitiva, attorno al Mais Spinato® si è costruito negli anni un modello di sviluppo sostenibile quale elemento di ispirazione, condivisione ed aggregazione per molteplici Enti, Scuole, Associazioni e stakeholder che operano sul nostro territorio.

Questo modello di sviluppo è basato un sistema agroalimentare e rigeneratore di comunità. È definibile come un modello virtuoso e replicabile di **sviluppo sostenibile**, basato sul recupero della **tradizione**, della **promozione** del territorio, sull'**aggregazione** e sulle **relazioni sociali**.

È un modello, su base volontaria, attuato attraverso un approccio «**GLOCAL**» - global thinking local action – mediante «**NETWORK**» di condivisione e moltiplicazione delle conoscenze.

Il modello s'è sviluppato a partire dal 2008 da un approccio "**locale**", con il progetto per la "*salvaguardia, caratterizzazione e valorizzazione della varietà locale di mais denominata Spinato di Gandino®*", evolvendosi negli anni verso una più intensa promozione **territoriale** fino ad arrivare ad un approccio **globale** coinvolgendo vari Paesi dall'Europa, all'Africa e alle Americhe.

I principali ambiti d'azione sono:

La promozione locale: in sinergia con le amministrazioni comunali della Val Gandino e con le associazioni ed enti di promozione del territorio come: PromoSerio, il Distretto del Commercio de Le Cinque terre della Val Gandino, la Proloco Gandino, oltre a numerosi altri soggetti privati che negli anni hanno supportato, anche finanziariamente singole attività e iniziative.

Il progetto, pur vantando una dimensione solida a livello locale, si è tuttavia proiettato in una **prospettiva internazionale:** ad esempio, è stata promossa la partecipazione a Expo Milano 2015. *“EXPO2015: un evento che ha rappresentato un’opportunità anche per il nostro territorio, poiché in relazione ad esso è stato e sarà possibile sviluppare progetti che aiutino concretamente a promuovere la nostra valle e le sue ricchezze in chiave turistica e sostenibile operando in modo sistemico e integrato sul territorio”.* L’iniziativa è stata possibile grazie alla Comunità del Mais Spinato di Gandino®, con il supporto del partner scientifico di Farine Varvello 1888, che ha consentito di essere presenti presso il Cluster dei Cereali e Tuberi e come “ospite fisso” nel padiglione di Slow Food. Nei sei mesi di Expo, questa presenza ha permesso ai diversi stakeholder di promuovere la coltura e cultura del mais, di fare network e di far conoscere i territori, rappresentando un’importante opportunità di sviluppo. Attraverso la Comunità del Mais Spinato di Gandino® 207 persone, di 70 comuni, di 28 province di 8 nazionalità sono stati protagonisti in EXPO.

Anche la **promozione sociale** ha trovato grande attenzione nelle attività realizzate **in particolare**, ne *“I Giorni Del Melgotto”*, evento in cui la sostenibilità è il leitmotiv che affronta il tema dello sviluppo sostenibile, della sovranità alimentare, della salvaguardia del suolo, della salute e del rapporto con il cibo e la nutrizione, mixandoli con momenti ricreativi e di festa nella migliore tradizione popolare. Questo ha permesso di consolidare una rete sociale e solidale molto forte tra gli abitanti della comunità. In questa iniziativa, **sono coinvolti con eventi in loco tutti i cinque comune della Val Gandino** con ospiti e relatori di caratura nazionale e internazionale, rendendo così *“I Giorni Del Melgotto”* un incubatore di idee che “apre” la comunità gandinense al mondo, offrendo un’opportunità di crescita.

La promozione culturale e formativa ha pure avuto un ruolo chiave. La Comunità del Mais Spinato® ha continuato nella promozione formativa incentrata su due ambiti: il primo relativo alla **Coltura Bio-intensiva** (un progetto attivato nel 2013 per la prima volta in Italia a Gandino) che nel 2015 ha avuto i due momenti topici nel *corso nazionale* di aprile tenutosi a Gandino e nel *primo incontro europeo* di ottobre presso Valle d’Astino, presso gli spazi del Polaresco di Bergamo e in Expo Milano 2015; il secondo ambito è quello delle attività formative presso gli istituti scolastici e le associazioni.

Elemento significativo è poi stata **la promozione della filiera del gusto:** con 40 prodotti nati dal 2008 ad oggi e con l’investimento da parte di imprenditori locali in infrastrutture, macchinari ed impianti per il trattamento e la lavorazione del Mais Spinato® – dalla coltivazione, al mulino, alla produzione di gallette, alla trasformazione – ha creato un indotto rigorosamente a KM 0, il cui impatto ambientale è misurato attraverso la PEF (Impronta Ambientale di Prodotto – implementata in collaborazione con IEFE - Bocconi).

La promozione comunitaria, I Network del Mais Spinato®: nel DNA del progetto è intrinseca la naturale apertura al mondo e la condivisione delle esperienze maturate. Da qui nasce l’estensione della De.CO.- Gandino® ai comuni della Val Gandino, il MEB 2015 (Mais Expo Bergamo), la creazione del “Network internazionale dei mais antichi”, che quest’anno con Slow Food s’è evoluta nella “Rete

(Comunità) Nazionale dei mais locali ad impollinazione libera” denominata SLOW MAYS, la partecipazione alla rete “**i territori del cibo**”.

Il progetto del Mais Spinato – cronistoria al 2017: alcuni punti chiave.

Il Mais Spinato di Gandino® è un prodotto di eccellenza. Un’antica varietà bergamasca di mais - la prima coltivata in Lombardia - che arrivò nel borgo seriano di Gandino nel 1632 e che oggi, grazie ad un progetto di salvaguardia e valorizzazione, è stata riscoperta in tutte le sue qualità.

In data 2008 il Comune di Gandino ha siglato un protocollo d’intesa con il CREA-MAC, Unità di ricerca per la Maiscoltura del Ministero per le politiche agricole, con sede nazionale a Bergamo, finalizzato a giungere alla selezione conservativa e alla prima produzione del seme di fondazione della varietà autoctona di mais denominata “Spinato di Gandino®” che la rendono un ottimo punto di partenza per avviare il primo incubatore bergamasco della biodiversità culturale.

Per garantire continuità e maggiore spessore all’attività nel 2013 è stata costituita la Associazione “**Comunità del Mais Spinato di Gandino**”.

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

Determinante per l’avvio e il successo di tale progetto è stata la collaborazione sinergica tra diverse realtà ed istituzioni: il Comune di Gandino, la Commissione De.CO. (Denominazione Comunale), la Proloco Gandino, la Comunità del Mais Spinato di Gandino, la Provincia di Bergamo, ed il partner scientifico Unità di ricerca per la Maiscoltura CREA-MAC di Bergamo. Alle quali si sono aggiunti partner come Slow Food, PromoSerio, I territori del Cibo, UNIBG, osservatorio CORES, IEFE – Bocconi, ecc..

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

Nel corso del tempo poi, si è dato vita ad una vera e propria “**Filiera Del Gusto**” che vede protagonista una vasta gamma di prodotti a base di mais spinato (registrato numero 40 prodotti al 31/12/2016): dalla classica farina per polenta, ai prodotti da forno quali il biscotto “melgotto”, le meringhe e le torte dolci e saltate come la Delizia di Spinato, la Fior di Spinato e la 100 mais, ideale per chi soffre di

intolleranze alimentari come la celiachia. E ancora, il Pan Spinato e la Spinata (la sfida alla pizza). A queste specialità si affiancano i ravioli Camisocc, le Perle di Gandino e le crespelle Pannocchiette, preparate con ingredienti a chilometro zero. L'offerta si conclude con il Gelato Melgotto, la Spinetta, galletta di mais estruso, e la Scarlatta, la birra dei due mondi con mais e foglie di erba mate sudamericana. Solo per citarne alcuni.

I prodotti a base di Mais Spinato di Gandino®, parte dei Sapori Seriani, sono stati apprezzati non solo da moltissimi consumatori, ma anche da esperti gourmet, tra cui Gian Nicola Colucci, chef del rinomato Hotel Danieli a Venezia. Lo Spinato di Gandino ha saputo calcare la scena di importanti teatri del bon goût come il Salone Internazionale del Gusto di Torino, Gusto in Scena a Venezia, Gusto Cortina. Inoltre dal 2016, in occasione del 50° anniversario di fondazione del consorzio del vino Brunello di Montalcino, il Mais Spinato con la Spinetta® (galletta) è partner di “Benvenuto Brunello”.

Il 4 marzo 2014 è stato firmato il protocollo **MEB2015 “una rete condivisa per la valorizzazione di Mais Expo Bergamo”** che ispirandosi al progetto del Mais Spinato di Gandino®, coinvolge la Provincia di Bergamo, il Comune di Bergamo, il Comune di Gandino, la Diocesi di Bergamo, l'Università di Bergamo, il CREA-MAC, la Fondazione MIA (Congregazione Misericordia Maggiore Bergamo), l'Orto Botanico Rota di Bergamo e la Comunità del mais Spinato di Gandino al fine di, in estrema sintesi, consolidare la rete locale tra i proponenti e i partner, e strutturare un network sovra locale, nazionale e internazionale il cui elemento di unione è il mais sul quale è stato costruito un percorso condiviso verso l'Esposizione universale del 2015 di Milano.

Sono in atto collaborazioni con scuole e università italiane, statunitensi e sud americane, rapporti internazionali come il patto di amicizia con la città universitaria di Chinhoyi in Zimbabwe e il “primo incontro mondiale dell'agricoltura bio intensiva per il miglioramento della vita” in Repubblica Dominicana.

Nel 2013 s'è tenuto un **corso di coltura bio-intensiva**. Primo corso del suo genere in Italia, è stato tenuto dal professor Juan M. Martínez Valdez (Messico) – Ecología y Población (ECOPOL) e da Maurizio Bagatin (Bolivia) - Istituto de Investigaciones Antropologicas Y Museo Arqueologico Proyecto-Cotapachi. La scelta dell'antica Ciodera come luogo dove effettuare le prove pratiche di coltivazione non è stata casuale. Tale luogo ha infatti una forte valenza storico culturale. Il corso è stato riproposto nel 2015 in occasione di EXPO in parallelo con il gruppo MEB2015 ed EXPO presso l'esposizione universale, Astino e Gandino.

Dal 6 Maggio 2014 è stata stilata una convenzione con la Comunità del Mais spinato di Gandino e la Proloco Gandino per l'incarico della gestione del “**Mercato Agricolo dei produttori della Val Gandino – KMO**” che ha luogo in piazza V. Veneto di Gandino, al mattino, ogni primo martedì del mese.

Il Mais Spinato® è uno dei quattro prodotti che sono stati misurati per la loro **PEF (Product Environmental Footprint)** dall' IEFÉ - Istituto di Economia e Politica dell'Energia e dell'Ambiente Università Commerciale Luigi Bocconi, per misurare l'impatto ambientale delle colture dal campo al consumatore. Progetto pilota promosso da Regione Lombardia.

Non da ultima, l'attenzione alle nuove generazioni con progetti e **percorsi didattici come “Adottiamo il melgotto”** un progetto didattico presentato dai due istituti compressivi di Leffe e Gandino con la

partecipazione diretta dei plessi scolastici di Cazzano S.A., Casnigo, Gandino, Leffe e Peia che comprende anche l'intero anno scolastico 2014-2015 e addirittura si chiuderà con il raccolto a inizio anno scolastico 2015-2016, ha visto per il 2014, da marzo a ottobre, il coinvolgendo attivamente degli alunni nella semina e raccolta del mais, oltre a una serie di approfondimenti didattici e come "**Chicco Spinato**", un personaggio ispirato al mais che attraverso un albo illustrato con giochi di enigmistica e figurine adesive e un libro che approfondisce con linguaggio semplice e appropriato i temi di Expo 2015 e i percorsi che nel corso dei secoli hanno fatto evolvere la nostra società agricola, al fine diffondere e fare cultura in tema di sviluppo sostenibile.

Una ricerca promossa da Regione Lombardia nel 2012 ha portato a selezionare le sei eccellenze agroalimentari lombarde, tra le quali quella di Gandino con uno studio effettuato da tre esperti di agronomia, sociologia e architettura del paesaggio rurale – Michele Corti, Sergio De La Pierre e Stella Agostini - in cui si trova conferma di come, attraverso il progetto del Mais Spinato, il "sistema paese Gandino" sia una delle sei realtà lombarde di eccellenza. Da questa esperienza s'è costituita a Gandino il 6 marzo 2016 la rete "**I territori del cibo**" al fine di dare riconoscimento e visibilità alle realtà locali caratterizzate dall'esistenza di prodotto agroalimentari di alta qualità legati all'identità comunitaria, alla memoria storica e alla capacità dei soggetti locali di cooperare a una rigenerazione sociale, culturale, e territoriale complessa.

Il 19 ottobre 2013 a Gandino stato siglato un accordo per il **Network internazionale dei mais antichi** dove è stata formalizzata la creazione di una rete nazionale e internazionale che, con l'obiettivo di una cooperazione solidaristica, vuole esportare le acquisizioni scientifiche e trasmettere buone prassi sul tema del mais; l'avvio del network, ha coinvolto il Veneto, con i territori all'interno delle province di Belluno, Vicenza e Treviso, il Piemonte, con i territori di Cuneo e Torino, la Lombardia con le province di Bergamo (i particolare i comuni di Rovetta e Gandino e il territorio dell'Isola Bergamasca) e Lecco; a livello internazionale ad oggi: Bolivia (con l'Istituto de investigaciones Antropologicas Y Museo Arqueologico Proyecto Cotapachi), USA, Messico con ("Ecologia Y Poblacion" - Ecopol), Guatemala, Senegal, Zimbabwe e Repubblica Dominicana.

Il 13 novembre 2016 a San Benedetto Po (MN) è nato **SLOW MAYS**, un progetto di Slow Food, avviato in EXPO prendendo spunto dal Net Work internazionale dei mais antichi, per aggregare e mettere in rete le comunità italiane legate alla produzione di mais locali ad impollinazione libera, costituendo una rete e sottoscrivendo un manifesto d'intenti.

Quindi le iniziative sinora attuate hanno riguardato tanto gli aspetti tecnico-scientifici, quanto quelli a carattere didattico-culturali e hanno coinvolto l'intera comunità locale in un percorso di valorizzazione duplice, da un lato del mais quale alimento della tradizione, dall'altro del territorio che vanta una varietà unica al mondo.

Il nostro modello di **sviluppo sostenibile**, basato sul recupero della **tradizione**, della **promozione** del territorio, sull'**aggregazione**, sulle **relazioni sociali** e sulla **cooperazione**, **si è dimostrato essere un modello virtuoso**, che ha fatto scuola. È stato non solo preso come esempio da diverse realtà sul territorio, ma ha ottenuto anche tanti riconoscimenti come quello Europeo di *Ambasciatore dei valori dell'imprenditoria* rilasciato nel 2013 da Regione Lombardia o il SODALITAS SOCIAL AWARDS, nel 2014, per le "Iniziativa sostenibili e innovative a sostegno delle tematiche di Expo e l'iscrizione nella XXII edizione del "Libro d'oro della sostenibilità sociale d'impresa".

Il Mais Spinato di Gandino® rappresenta un fil-rouge che unisce una serie di iniziative e attività messe in campo da enti pubblici territoriali, enti di ricerca e formazione, associazioni di categoria e soggetti del terzo settore.

I dettagli delle attività sono stati relazionati in report annuali, distribuiti alle amministrazioni comunali della Val Gandino, come previsto dalla convenzione di estensione della De.CO oltre ad pubblicati e diffusi sui social per una completa trasparenza dell'operato fatto.

Allegati - Per saperne di più vedi anche i seguenti link:

- [Relazione De.CO 2013](#)
- [Relazione De.CO 2014](#)
- [Relazione De.CO 2015](#)
- [Relazione De.CO 2016](#)
- Opuscolo: "[Mais Spinato di Gandino - l'arte del viver bene e del mangiar buono](#)"
- Pieghevole: [Mais Spianto di Gandino](#)

Antonio Rottigni
Presidente commissione De.CO – Gandino

