






Dall'alto in senso orario, i rappresentanti della rete internazionale Pueblos del Maiz a Gandino lo scorso ottobre; il cartello di certificazione sui campi di Clemente Savoldelli; l'antica cascina «Parecia» a Gandino: appartiene alla famiglia di Angelo Savoldelli, presidente della Comunità del mais spinato di Gandino

Il programma

## Domani c'è «Monte Farno da vivere»

La 19ª edizione dei «Giorni del melgotto» si aprirà domani. La mattina, all'infopoint del Monte Farno, si terrà l'incontro «Monte Farno da vivere-Sapori d'Altura», dedicato ai sapori e alle realtà produttive della montagna. La sagra a Palazzo Zilioli sarà nei due fine settimana di venerdì 25, sabato 26 e domenica 27 settembre e di nuovo venerdì 2, sabato 3 e domenica 4 ottobre. La cena sarà servita di venerdì e sabato dalle 19, preceduta alle 18,30 da «Aperimais & after dinner», una degustazione di vini e liquori. Il pranzo è previsto i sabati e le domeniche dalle 12. Il ricavato andrà ad associazioni caritative. Il programma prevede spettacoli musicali: dalla serata anni settanta con il gruppo Take it Voices il 25 settembre dalle 21, all'esibizione dei FolksVaghen che accompagnerà la scartocciatura delle pannocchie in piazza Vittorio Veneto il 3 ottobre alle 16,30. Arricchiscono la kermesse il mercato agricolo (nel primo pomeriggio del 3 e la mattina del 6 ottobre), il mercatino al Mulino di Celemente Savoldelli (entrambi i sabati dalle 8), il Mercatino dei bambini con bancarelle del riuso (dalle 15 del 26 settembre) e la castagnata del Cai (dalle 16 del 4 ottobre). M.M.

# Dai campi all'eccellenza della tavola Per il mais spinato è tempo di festa

**Gandino.** Palazzo Zilioli ospita la 19ª edizione dei «Giorni del melgotto»: attesi in centinaia
Dal 25 settembre al 4 ottobre due weekend con pranzi e cene a tema, eventi culturali e musicali

GANDINO
**MATTEO MOSCONI**

Il mais spinato tra presente, passato e futuro: un'eccellenza in campo e a tavola, ma anche un biglietto da visita per un territorio ricco di storia tutto da scoprire. Dal 25 settembre al 4 ottobre, Gandino torna a vivere i «Giorni del melgotto», giunti alla loro 19ª edizione, organizzati dalla Comunità del mais spinato di Gandino. Due fine settimana con pranzi e cene a tema, eventi culturali e musicali, nella cornice nel progetto «Territori in luce», coordinato da Promoserio e sostenuto da Regione Lombardia attraverso il bando «Lombardia Style».

«La festa si è evoluta, ma rimane molto partecipata», esordisce così Angelo Savoldelli, presidente della Comunità del mais spinato di Gandino, mentre è indaffarato con i preparativi. È della sua famiglia la cascina «Parecia», dove quasi vent'anni fa, nel 2007, furono rinvenute quelle antiche pannocchie da cui rinacque tutto. Quei chicchi, retaggio di una tradizione seicentesca che si era persa, hanno dato vita a una nuova valorizzazione che, in collaborazione con il Crea-Unità di maiscoltura del ministero dell'Agricoltura con sede a Bergamo, hanno generato una filiera tutelata dalla De.C.O. (Denominazione comunale di origine; a proposito, il Comune di Gandino nelle ultime settimane ha installato i cartelli che individuano i campi certificati).

Il resto della storia è noto: la presenza dello spinato al cluster dedicato a cereali e tuberi in Expo 2015, a Milano, e sulla tavola del G7 dell'agricoltura svoltosi a Bergamo nel 2017;

> L'evento è organizzato dalla Comunità del mais spinato di Gandino

> Domani la presentazione del libro dedicato al mais spinato: «Ricette d'autore»

l'inserimento nel Global Seed Vault, deposito mondiale dei semi da salvare nelle isole Svalbard norvegesi; l'abbinamento dal 2016 con il vino Brunello di Montalcino. «I Giorni del melgotto» si inseriscono nel festival nazionale «Cerealia» e nella rete «Pueblos del maíz» che unisce Bergamo e Gandino a Tucson (Arizona), San Antonio (Texas) e Mérida (Messico). La rinascita del mais gandinese partì con Comune, Pro loco e distretto de Le Cinque terre della Val Gandino, per poi dal 2013 proiettarsi nella Comunità del mais spinato di Gandino.

### Dalla piazza al Palazzo

«I primi anni – ricorda il presidente – la festa si concentrava in piazza. In seguito si è costruito un tendone per pranzi e cene nel parco o sopra il parcheggio vicino alla piazza. Dall'edizione 2024 la festa si tiene a Palazzo Zilioli, sede della comunità "Magda", che ospita persone con disturbi psichici. I saloni dell'antica limonaia ospitano fino a 250 commensali, che possono gustare piatti tipici a base di mais spinato. Attorno, un suggestivo parco con piante secolari, che attira molti curiosi. Nei due fine settimana toccheremo diverse centinaia di presenze, contando sulla disponibilità di tanti volontari: siamo partiti in venti e siamo arrivati a un'ottantina di persone tra chi cucina, apparecchia, trasporta o aiuta in qualche modo. Circa la metà è iscritta alla Comunità del mais spinato».

Proprio ieri la commissione De.Co. stava controllando i campi per monitorare le piante di quest'anno: «La siccità – commenta il presidente della commissione Silvano Castelli – ha limitato lo sviluppo vegetativo delle piante, impedendo loro di oscurare naturalmente le erbacce infestanti attraverso il fogliame. Nonostante ciò, le coltivazioni sono in buono stato e non presentano parassiti».



Venerdì 25 settembre via alla festa del mais spinato

La raccolta delle pannocchie avverrà sabato 3 ottobre alle 10, seguita dalla scartocciatura in piazza dalle 16. Le prime stime della commissione auspicano 40-50 quintali: «La quantità del raccolto – commenta Savoldelli – dipende da molti fattori, tra cui la rotazione e il clima. Le temperature record dell'estate erano ben oltre quelle ottimali, che sarebbero appena sopra i 30 gradi di giorno e sotto i 20 la notte. Gli ultimi acquazzoni hanno inumidito il terreno e rinvigorito i campi. Negli anni i prodotti a base di mais spinato sono diventati oltre 40 tra pizze, biscotti vari, gelati, birre, casoncelli». «Aprire Palazzo Zilioli – così Petra Perani, educatrice della comunità "Magda" – significa per i nostri ragazzi (circa 20) ospitare gente e interagire con l'esterno. Qualcuno di loro attende i "Giorni del melgotto" come fosse il Natale. Per i cittadini, è invece un modo per visitare un luogo che vedono chiuso nelle sue mura». «La collaborazione con la comunità "Magda" – ricorda Clemente Savoldelli, volontario storico del mais – è stata una scommessa vinta. Dalla prima edizione, la manifestazione si è evoluta, aprendosi a livello internazionale. Nel 2024 la prima cena nella nuova location ha ospitato rappresentanze internazionali per il campionato mondiale di plogging, invece l'anno scorso ha accolto i premiati del contest "Reinventa il mais spinato di Gandino a tavola", cui avevano aderito gli studenti delle scuole alberghiere bergamasche (Isb di Torre Boldone e Caprino Bergamasco, Abf di Clusone e Bergamo, Is San Pellegrino, Ikaros di Grumello del Monte, nda). Le loro ricette confluiranno nel libro "Mais spinato di Gandino-Ricette d'autore", che sarà presentato domani alle 20,30 a Palazzo Zilioli».

«Il libro è di 160 pagine e avrà anche una versione in lingua inglese», aggiunge il delegato all'enogastronomia di Promoserio Giambattista Gherardi, che fu ispiratore del progetto mais. Al libro hanno collaborato l'ex dirigente nazionale di ricerca del Crea Elisabetta Lupotto, il delegato lombardo di Slow Mays Antonio Rottigni, Angelo Savoldelli e il sindaco di Gandino Filippo Servalli, tra i promotori del progetto vent'anni fa da assessore alla Cultura. Il volume sarà così un biglietto da visita per il ventennale de «I Giorni del melgotto» del 2027.

©RIPRODUZIONE RISERVATA