Mais Spinato di Gandino

Un Viaggio tra Cultura e Coltura

A Journey in Culture e Colture

L'Arte del Viver bene e del Mangiar buono!

The Art of Eating well and Living well!

C'era una volta... e c'è ancora!
Once upon a time... and still nowadays!

Che il viaggio abbia inizio...
Let the journey begin...

Le Cinque terre della Val Gandino

Coltivazioni di Mais Spinato della fine del XIX secolo
Late 19 th century corn's crops

www.mais-spinato.com

www.gandino.it

www.lecinqueterredellavalgandino.it

Non solo storia...

Piazze e palazzi, la Basilica e il centro storico.
Gandino è nota per le antiche architetture che confermano un passato ricco di storia. Una storia nata soprattutto per le preziose risorse di un territorio e per la generosità che contraddistingue il carattere della gente.
Il progetto legato al Mais Spinato di Gandino ci riporta all'attività primaria dell'agricoltura. Non è una scelta di semplice nostalgia, ma un' eccellenza che diventa sempre più espressione di opportunità economica per i coltivatori e per le imprese commerciali del paese.
Una carta importante per il turismo, perché anche a tavola Gandino ha una grande storia da raccontare.
A tutti un caloroso benvenuto.

Elio Castelli
Sindaco di Gandino
Mayor of Gandino

Not only history...

Squares and buildings, the Basilica and th old heart of the town.
Gandino is known for its ancient architecture, that confirm centuries of history. A tale born above all thanks to local resources and to generousity that marks people's character. The "Mais Spinato" project reminds the agricoltural tradition of Gandino. This is not simply "nostalgy", but an excellent intridution for a remarkable economic system, held by farmers and commercial operators. This is an invaluable asset for tourism, because Gandino can tell you a story even with food.
Welcome !

A journey through nature and culture...

Through these pages we would like to tickle your palate. How?
By offering you some tastings of Gandino. Gandino is small town belonging to the tourist district called Le "Cinque Terre della Val Gandino". It is located a few kilometres away from Bergamo (Italy) and from the Milan-Orio al Serio Airport.
It is a place rich of history, architecture, local traditions.
We are inviting you to take a journey. A journey of the five senses which will make you discover this territory and its unique cultural and natural heritage along with its outstanding cuisine, starting from its cornmeal called Mais Spinato di Gandino.
This is a local product of excellence that Executive Chef Gian Nicola Colucci of Luxory Hotel Danieli of Venice selected for some of his recipes, while Slow Food chose this cornmeal for founding its Comunità del cibo, a Food Community linked to Mais Spinato.
Each chapter of this brochure will give you some suggestions, while you will be able to find further information using QR Codes.
Everything in Gandino and its valley can be enjoyed, every single day of the year.

Antonio Rottigni
Representative for Sports and Tourism of the Municipality of Gandino

1 **Territory and Tourism**

2 **Mais Spinato di Gandino: development project and related products**

3 **The Chef's recipes**

Enjoy the journey !

Un viaggio tra cultura e coltura...

Attraverso queste pagine vogliamo stuzzicare il vostro appetito. Come? Offrendovi degli assaggi di quello che potrete trovare a Gandino.
Una località, parte del distretto turistico de *Le Cinque Terre della Val Gandino* e sita a pochi chilometri da Bergamo e dall'aeroporto di Orio al Serio, ricca di storia, architettura, folklore, tradizioni.
Ciò che vi proponiamo è un viaggio.
Un percorso sensoriale alla scoperta di un territorio tutto da vivere e assaporare nelle sue unicità culturali, naturalistiche e culinarie.
Unicità come il Mais Spinato di Gandino, prodotto tipico e di eccellenza scelto non solo dall'Executive Chef Gian Nicola Colucci del Luxory Hotel Danieli di Venezia per realizzare alcuni dei suoi piatti, ma anche da Slow-Food per dar vita alla *Comunità del cibo* dello Spinato.
Ciascun capitolo di cui si compone questa pubblicazione potrà essere approfondito attraverso specifici Qr-code, così da guidarvi al meglio nella vostra avventura conoscitiva.

Quello di Gandino e della sua Valle è un territorio tutto da gustare.
Trecentosessantacinque giorni all'anno.

Antonio Rottigni
Delegato Sport e Turismo comune di Gandino

1 **Territorio e Turismo**

2 **Mais spinato di Gandino: il progetto ed i prodotti**

3 **Le ricette dello Chef**

Gustati il nostro percorso!

Gandino and its history...

Gandino is a small town of Medieval origins, one of the five villages belonging to the tourist district called "Le Cinque Terre della Val Gandino". It is located at the heart of the Seriana Valley, a wide valley in the province of Bergamo (Italy) that, for about 1,000 years, has hosted a rich community of merchants and, later, of industrial workers. Having its landmarks in the Basilica di Santa Maria Assunta and in its magnificent ancient palaces, Gandino's history crossed its way with the history of several famous people, among them **Leonardo da Vinci, St. Charles Borromeo, St Valentine, St. Pio from Pietralcina, and Garibaldi.**

In 1233, thanks to the emancipation from the De Ficienis, a feudal family, Gandino became the important siege of the valley's Vicarage. Between the XVth and the XVIth century the trade of wool fabrics became its main source of prestige and richness. Actually, thanks to this business that soon crossed the borders of the valley to expand in central Europe, some families of Gandino were able to gather relevant fortunes.

Some curious facts about Gandino? This town can boast a special premiership, **it is the first place in Lombardy were corn was cultivated.**

Gandino e la sua storia...

Il piccolo borgo medievale di Gandino, uno dei cinque comuni che danno vita al distretto turistico de *Le Cinque Terre della Val Gandino*, sorge nel cuore della Val Seriana, in un'ampia conca che per circa 10 secoli è stata culla di una fiorente comunità dalla vocazione prima mercantile e, successivamente, industriale.
Dominato dalla Basilica di Santa Maria Assunta e da palazzi nobiliari di grande prestigio, Gandino ha visto segnata la propria storia da personalità come quelle di **Leonardo da Vinci, San Carlo Borromeo, San Valentino, San Padre Pio da Pietrelcina, Garibaldi** per citarne alcune.

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

Qualche curiosità su Gandino? Questo borgo vanta un particolare primato: quello di esser stato **il primo luogo in Lombardia a coltivare il Mais.**

Churces and palaces...

With its fourteen churches and its numerous palaces **Gandino holds several architectural treasures.** Every corner of the town's centre reveals Medieval or Renaissance elements. The urban structure of Gandino actually dates back to this period. Some remains of the XVth century defensive walls with watch towers such as porta Pomaro and doors such as porta Lacca can still be seen. Just one of the town seven entrance doors is still in place: the door giving entrance to Gandino's main square.
Also churches, built between the XVth and the XVIIIth century, occupy a relevant place in Gandino's architecture, towered by the monumental Basilica di Santa Maria Assunta which dates back to the XVIIth century.
The town centre, with its narrow, irregular lanes is lined by severe buildings characterized by beautiful front doors opening on inner courtyards. The inner structure of palaces - all characterized by linear forms and wide open galleries facing living rooms - finds its peculiarity thanks to alternating galleries and porches, the latter usually facing South.
Minor architecture, on its side, often finds in wood the ideal structural solution. Gandino's country buildings remind of industrial architecture, especially when the ancient, traditional wooden buildings and hangers for the air-drying of wool fabrics (ciodere) are concerned.

Tra piazze e palazzi...

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

Segno forte nel tessuto edilizio sono le numerose chiese sorte tra il XV e il XVIII secolo. Tra tutte emerge la monumentale basilica seicentesca dedicata a Santa Maria Assunta.

Il nucleo urbano, con strade ad andamento irregolare, è compatto con cortine edilizie sobrie, rotte da bei portali che si aprono sugli androni.

Verso l'interno l'architettura dei palazzi - caratterizzati da forma lineare e ampie logge che disimpegnano i locali di residenza - si fa espressiva con il gioco ripetuto dei loggiati e dei porticati esposti per lo più a Sud.

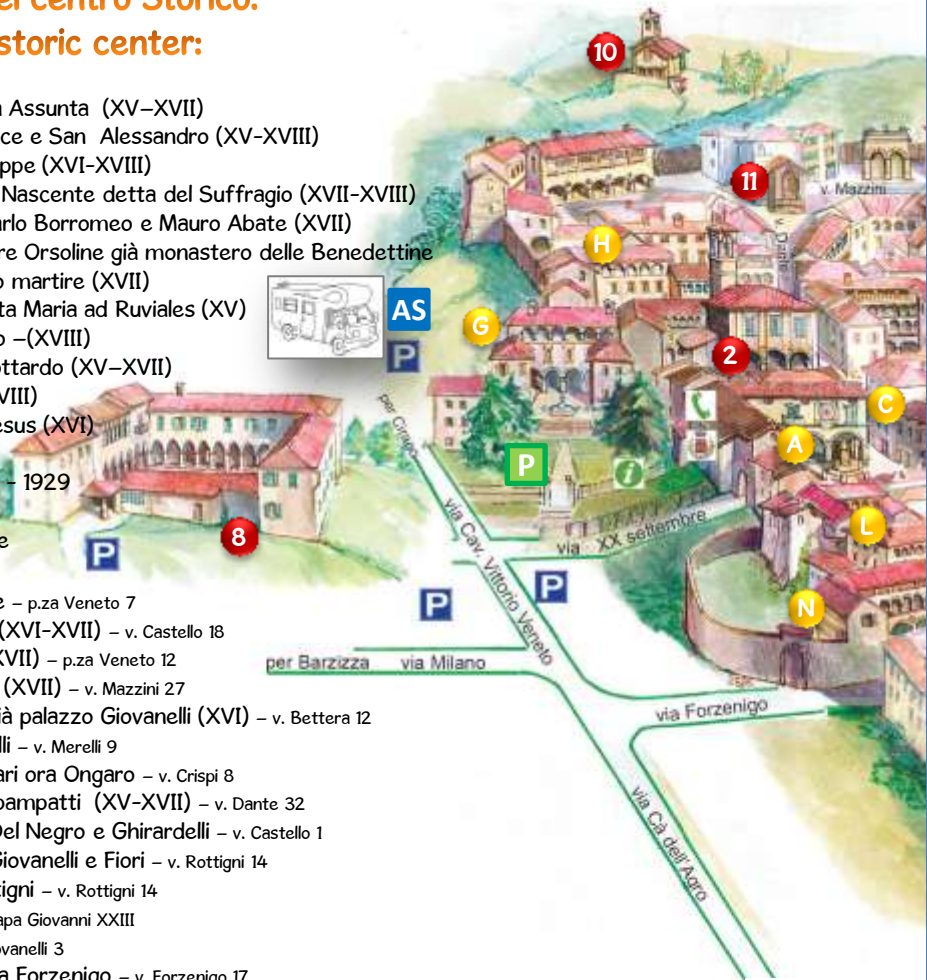
L'architettura minore, di connettivo, utilizza spesso il legno come soluzione strutturale. Questi rustici sono strutture dalla forte caratterizzazione, la cui architettura rimanda all'archeologia industriale e in particolare agli stenditoi lignei (*ciodere*).

Quattro passi nel centro Storico:
A walk in the historic center:

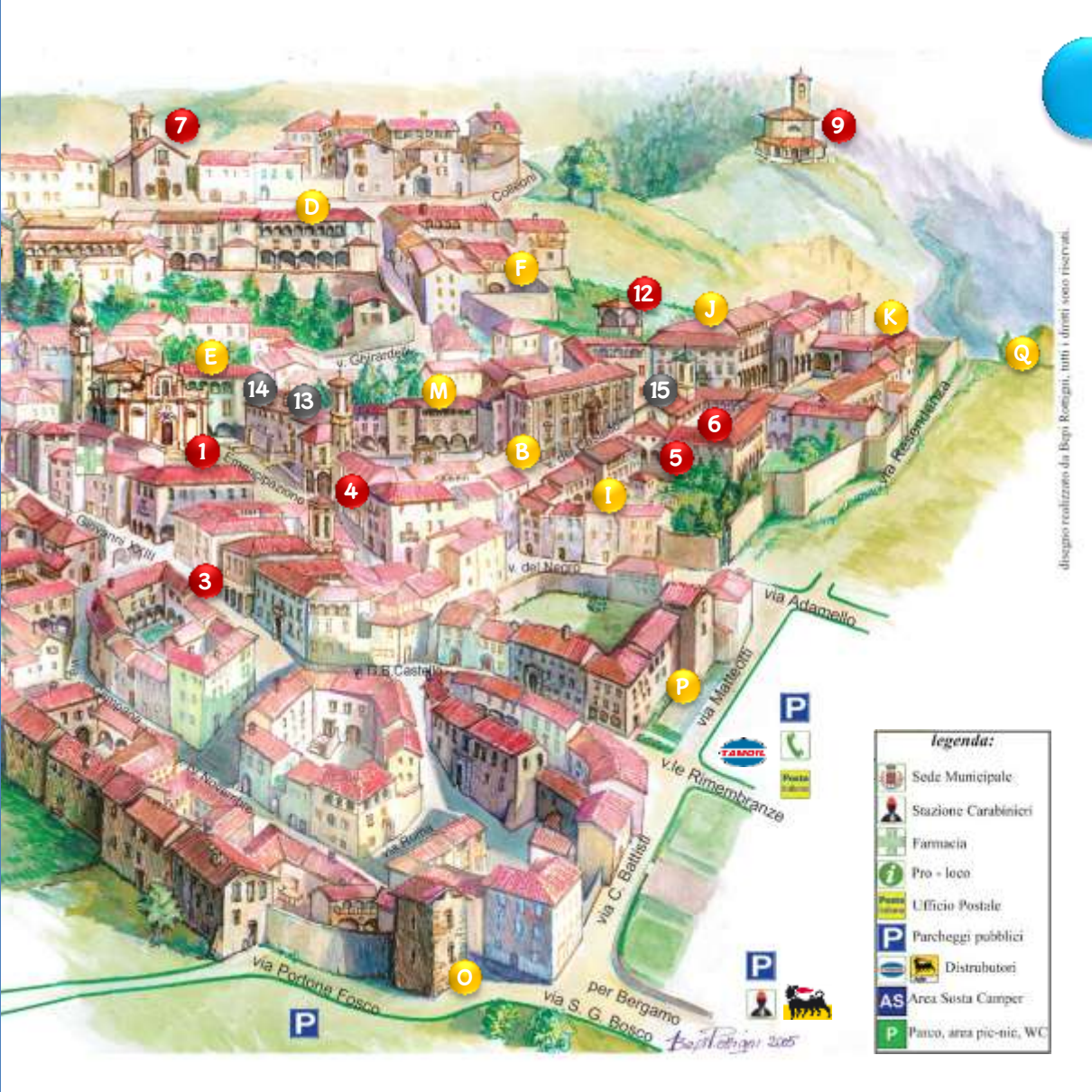
1. Basilica Santa Maria Assunta (XV–XVII)
2. Chiesa di Santa Croce e San Alessandro (XV-XVIII)
3. Chiesa di San Giuseppe (XVI-XVIII)
4. Chiesa Santa Maria Nascente detta del Suffragio (XVII-XVIII)
5. Chiesa dei Santi Carlo Borromeo e Mauro Abate (XVII)
6. Convento delle Suore Orsoline già monastero delle Benedettine
7. Chiesa di San Pietro martire (XVII)
8. Ex convento di Santa Maria ad Ruviales (XV)
9. Chiesa di San Rocco –(XVIII)
10. Santuario di San Gottardo (XV–XVII)
11. Tribulina Granda (XVIII)
12. Cappella Sanctus Jesus (XVI)

13. Museo della Basilica - 1929
14. Museo dei Presepi
15. Museo delle Orsoline

A. Palazzo del Comune – p.za Veneto 7
B. Palazzo Giovannelli (XVI-XVII) – v. Castello 18
C. Salone della Valle (XVII) – p.za Veneto 12
D. Palazzo Luigi Radici (XVII) – v. Mazzini 27
E. Casa parrocchiale già palazzo Giovanelli (XVI) – v. Bettera 12
F. Rustico vicolo Merelli – v. Merelli 9
G. Palazzo Radici Ferrari ora Ongaro – v. Crispi 8
H. Palazzo Caccia – Spampatti (XV-XVII) – v. Dante 32
I. Palazzo Radici già Del Negro e Ghirardelli – v. Castello 1
J. Palazzo Radici già Giovanelli e Fiori – v. Rottigni 14
K. Edifici di vicolo Rottigni – v. Rottigni 14
L. Palazzi Testa – v. Papa Giovanni XXIII
M. Casa Loverini – v. Giovanelli 3
N. Edificio storico di via Forzenigo – v. Forzenigo 17
O. Torre di porta Pomaro (XV) – v. IV novembre
P. Torre di porta Lacca (XV) – v. Matteotti
Q. Stenditoio Ligneo (Ciodera) – v. Fondo valle



Percorso Rosso Chiese ● Churcs *Red Path*
Percorso Giallo Palazzi ● Palace *Yellow Path*
Percorso Grigio Musei ● Museum *Grey Path*


7
9
D
F
12
J
K
Q
E
14
13
M
15
6
1
B
5
4
I
3
P
O
Cossoni
v. Chirandelli
Emanuele Sanino
Giovanni Vigili
v. del Nocco
via Adamello
via Matteotti
v.le Rimembranze
via C. Battisti
via Portone Fosco
per Bergamo
via S. G. Bosco
via Roma
v. 13 E. Castelli
via Resistenza
TAMOIL
legenda:
Sede Municipale
Stazione Carabinieri
Farmacia
Pro - loco
Ufficio Postale
Parcheggi pubblici
Distrubutori
Area Sosta Camper
Parco, area pic-nic, WC
AS
disegno realizzato da Bepi Roringi, tutti i diritti sono riservati.

Museums...

The Museo della Basilica

This museum was inaugurated in 1929, thanks to the efforts and help of Monsignor Angelo Roncalli, who was to become Pope John XXIII. This museums holds treasures donated to Gandino's churches, especially to the Basilica di Santa Maria Assunta, by noble or merchant families, from the XVth century to current days. Art collections are organized according to three sections: Sacred Artworks, Crèches, Textile Archaeology, and they include pieces from Central Europe: Germany, the Flanders, Austria, but also Italy and France.

The section dedicated to **Sacred Artworks** is the museum's oldest section. Among its most precious pieces are :

- A silversmith covering for the main altar of the Basilica and silversmith or goldsmith sacred vases and holders for vestments and religious objects.
- A collection of ancient fabrics ranging from the XVth to the XVIIIth century, and several ancient precious vestments.
- One of the most important European collections of laces and embroidery made with gold, silver and natural threads.
- Outstanding Flemish tapestry dating back to the XVIIth century.
- A collection of wooden statues and carvings from Lombardy and from all over Europe, ranging from the XVth to the XIXth century.
- An interesting collection of ancient paintings, furniture and illuminated manuscripts.

The museum section devoted to **Crèches** started with a group of crèches presented at UNESCO, in Paris, in 1984. Today it collects more than 500 crèches from 60 nations in the world. This section is dedicated to Pope John Paul II, who donated a crèche to this museum, and whose zucchetto is part of the museum's patrimony.

Finally, the **Textile Archaeology** section contains ancient textile machinery and objects necessary for manufacturing wool fabrics, and activity that started in Gandino in the XVth century. This activity became fundamental for the economy of this small town and became the pillar on which the wealth of Gandino was built.

Museum of Orsoline Sisters of Gandino

Located in a XVIIth century monastery built for Benedectine Sisters, this museum offers, through its 13 rooms, an insight into two thousand years of history of this religious congregation, founded in Gandino in 1818. The museum's collections range from ancient objects, handcrafts by Orsoline Sisters, to a small but prestigious pinacoteca, to several sacred artworks. A museum section is also devoted to the missionary work of this congregation.

I Musei...

Il museo della Basilica

Inaugurato nel 1929 e fortemente voluto da Monsignor Angelo Roncalli, futuro Papa Giovanni XXIII, il museo conserva oggi gli antichi tesori che dal XV secolo ai giorni nostri i mercanti e le nobili famiglie donarono alle chiese gandinesi, in particolare alla Basilica di Santa Maria Assunta. Le collezioni, che ospitano opere mitteleuropee, in particolare opere italiane, tedesche, francesi, fiamminghe e austriache, si articolano in tre sezioni: *Arte Sacra*, *Presepi* e *Archeologia Tessile*.

Quella dedicata all'***Arte Sacra*** è la più antica delle sezioni museali.

Tra le sue opere più preziose:

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

La sezione ***Presepi*** è costituita da un nucleo primitivo relativo ad un'esposizione presentata a Parigi, all'UNESCO, nel 1984 e si articola oggi in oltre 500 esemplari provenienti da 60 Paesi del mondo. La raccolta è intitolata a Giovanni Paolo II di cui il museo custodisce un presepio, da lui donato, e lo zucchetto pontificale.

Infine troviamo l'***Archeologia* tessile**, sezione che custodisce i macchinari e gli attrezzi originali necessari a quella redditizia lavorazione della lana sviluppatasi a Gandino a partire dal XV secolo. Un'attività la cui conoscenza è fondamentale per comprendere le motivazioni della ricchezza e della fiorente economia della Valle.

Museo delle Suore Orsoline di Gandino

Situato all'interno del secentesco complesso monastico edificato per le Benedettine, il museo offre la ricostruzione di due secoli di storia dell'Istituto fondato a Gandino nel 1818. La collezione ospita cimeli, manufatti delle orsoline, una piccola ma selezionata pinacoteca e una sezione dedicata allo slancio missionario della congregazione.

Biking
Nordic skiing
Trekking
Game fishing
Archery
Bicycle paths
Val Seriana e
Val Gandino
School camp for mountain bike e downhill
Water Park
And much more ...

www.parapendiomontefarno.it
www.arcierivalgandino.it
www.centrisportivicsc.it

Paragliding
Free climbing
Bouldering
Downhill
Bike trial
Mountain Bike

Sports and Nature...

Happily located at the feet of the Orobian Pre-Alps, Gandino's natural landscapes are unique. **Its privileged position allows its panoramic views** to encompass the whole Pianura Padana till the Oltrepo Pavese, the country area which stretches towards Piedmont, the Monviso region and all the alpine region of Mount Rosa and Adamello. Surrounded by woods and green areas, this town is the ideal place for those in search of calm. Long, **relaxing strolls** in the open air, immersed in nature, Gandino is all this and more. Its mountain area is fully equipped for making you enjoy, in total safety, various winter and mountain sports. From simple excursions to mountain trails, to challenging trekkings or **extreme sports, Gandino is the right place for you.**
Biking, Nordic skiing on a 7.5 km homologated trail, game fishing, archery in an equipped field....
Are you ready for adventure?

/SciClubValgandino

Trekking on the peaks

Monte Farno Cati

www.rifugiomontefarno.it

Cornelli

www.rifugioparafulmine.com

Sport e Natura...

La sua invidiabile posizione geografica ai piedi delle Prealpi Orobiche fa di Gandino **una terra in cui è possibile godere di splendidi paesaggi naturalistici.** Un osservatorio privilegiato sull'intera pianura padana sino all'oltre Po pavese, al Monviso e a tutto il comprensorio alpino dal monte Rosa all'Adamello.
Circondato da immensi spazi verdi, questo piccolo borgo e le sue montagne sono il luogo ideale per tutti gli amanti della tranquillità.
Splendide passeggiate all'aria aperta, massimo **relax**, contatto con la natura.
Ma Gandino non è solo questo. Tutto il comprensorio montano in cui è sito, è ben attrezzato e predisposto per farvi godere nella massima libertà e sicurezza le nostre montagne. Che vogliate fare semplici escursioni lungo sentieri segnalati, trekking impegnativi o perché no, **sport estremi**, Gandino è il posto che fa per voi.
Biking, sci nordico su un anello omologato di 7,5 km, pesca sportiva, tiro con l'arco in campo attrezzato.
Siete pronti per l'avventura?

Biking
Sci Nordico
Trekking
Pesca Sportiva
Tiro con l'arco
Piste ciclabili
Val Seriana e
Val Gandino
Campo scuola per
mountain bike e
downhill
Parco acquatico
E molto altro
ancora...

www.koren.it

Parapendio
Free climbing
Bouldering
Downhill
Bike trial
Mountain Bike

Traversata tra i Pizzi

www.rifugioparafulmine.com

caivalgandino@tiscali.it

www.malgalunga.it

www.ciclistivalgandino.it

Ogni anno a Gandino:

Gioca con noi
Play with us

1

2

3

Le altre processioni storiche: Madonna del Carmine (terza domenica di Luglio),

12

11

10

8 – 9

1. Sacro Triduo dei Morti (seconda domenica di Quaresima - in Basilica la grande Raggiera . From Saturday to Monday on the second Sunday during Lent, with the big Raggiera in Basilica).
2. Fiera di san Giuseppe (quarta domenica di quaresima) - St. Joseph fair (4th Sunday during Lent).
3. La Processione del Corpus Domini (la 2a domenica dopo Pentecoste - second Sunday after Pentacost).
4. La Corsa delle Uova & Notte Bianca (il venerdì antivigilia della prima domenica di luglio-on Friday before first Sunday in July).
5. In Secula (viglia della prima domenica di luglio - solo anni dispari - first Sunday of July's eve - only odd years).
6. Festa dei SS. Martiri Patroni Ponziano, Valentino, Quirino e Flaviano (prima domenica di luglio).

Durante tutto l'anno un ricco carnet di concerti, animazione, eventi sportivi e culturali.
Trovi il calendario aggiornato su: : www.gandino.it , www.lecinqueterredellavalgandino.it

5terre.it

Every year in Gandino:

4

S. Francesco da Paola (prima domenica di settembre), Madonna Addolorata (terza domenica di settembre)

7

6

5

7. Festa patronale di San Giacomo a Cirano (25 luglio - Ciranfest attorno al Santuario di San Gottardo -25th July with "Ciranfest" near S. Gottardo church).
8. Festa di San Lorenzo a Barzizza (10 agosto) - St. Lawrence in Barzizza (10th August).
9. Festa patronale di S. Nicola a Barzizza (10 settembre - Barzizza in festa in Oratorio dal 1 al 9 settembre)
10. Echi d'organo - percorso musicale sugli organi storici di Gandino (autunno) - sacred music festival on historical organs (Autumn)
11. I Giorni del Melgotto (fine settimana della seconda domenica di ottobre - week end on the 2nd Sunday in October).
12. La Pastorèla (melodie natalizie in centro storico - notte di Natale) - (Christmas carols during the holy night)

Throughout the year a rich program of concerts, entertainment, sporting and cultural events.
Find the calendar updated on: www.gandino.it , www.lecinqueterredellavalgandino.it

Gandino.it

A.R.T.S. onlus
Museo del Tessile
info@museodeltessile.it

«Le Cinque Terre della Val Gandino» district...

Four other villages form, together with Gandino, the tourist district Le Cinque Terre della Val Gandino, the five lands of the Val Gandino, echoing the famous five lands of Liguria.

Leffe, the cradle of local textile history, whose cultural heritage is still visible thanks to ancient and new textile machinery displayed in the local Museo del Tessile.

Casnigo, the birthplace of "baghet", an ancient bagpipe of the Bergamo area, and of "Garibalda", the typical bread of Bergamo. Casnigo also hosts two important sanctuaries, the Santuario della Santissima Trinità and the Santuario della Madonna d'Erbia, where the last cassock worn by Pope John Paul II is kept.

Then **Cazzano S. Andrea** and **Peia** complete the five lands. Peia, in particular, is known for its boars depicted also on the village's coat of arms.

Concerts, exhibitions, local markets and fairs are held every day in one of these five villages.

For the latest news and current events:
www.lecinqueterredellavalgandino.it
www.gandino.it

Le Cinque Terre della Val Gandino...

Oggi accanto a Gandino, a formare il distretto delle Cinque Terre ci sono altri quattro caratteristici paesi.

Leffe, dove l'epopea del tessile rivive nei macchinari antichi e innovativi ospitati negli spazi del Museo del Tessile.

Casnigo, patria del baghèt, antica cornamusa bergamasca e della "Garibalda", il pane tipico di Bergamo, oltre che sede dei Santuari della Santissima Trinità e della Madonna d'Erbia (qui si conserva l'ultima veste talare del Beato Papa Giovanni Paolo II).

Ci sono poi **Cazzano S. Andrea** e **Peia**, quest'ultimo patria del Cinghiale, raffigurato in grande evidenza anche sullo stemma comunale.

Concerti, mostre, sagre e mercatini animano tutto l'anno questi cinque paesi della Val Gandino.

Per saperne di più ed essere sempre aggiornato sugli eventi:

www.lecinqueterredellavalgandino.it www.gandino.it

Nata nel 2010 a Gandino, **Promoserio**, è un' associazione pubblico-privata costituita da quasi trecento soci tra i quali le Comunità Montane e i comuni della Valseriana e Val di Scalve, decine di imprese di manifattura e servizi e centosessanta operatori turistici. L' obiettivo dell'agenzia, è la promozione del patrimonio naturale, artistico-culturale, economico ed umano delle Orobie Orientali (Valseriana e Val di Scalve). Parola d'ordine della squadra è «sinergia», nella convinzione che solo una valle unita negli intenti e nella promozione può consentire lo sviluppo di strategie forti e durature. Il sito www.valseriana.eu, il marchio geografico, la partecipazione a fiere e manifestazioni, la creazione di pacchetti e progetti turistici sono solo una parte delle azioni messe in atto. Tra le attività c'è quella finalizzata alla valorizzazione dei SAPORI SERIANI E SCALVINI, destinata a portare sulle piazze e tra i ristoratori della Lombardia i prodotti della nostra terra. Noi ci crediamo davvero...

Born in 2010 in Gandino, Promoserio is a public-private organization made up of about three hundred members including the mountain communities and the municipalities of Seriana and Scalve Valleys, a lot of manufacturing and services companies and one hundred and sixty tourist operators. The aim of the agency is the promotion of the natural, artistic, cultural, economic and human heritage of East Orobie (Valseriana and Scalve). Synergy is the key word of the team, we believe that only a valley united in intent and in promoting may allow strong and durable development of strategies. The website www.valseriana.eu , the geographical mark, participation in fairs and exhibitions, creation of holiday packages and tourism projects are just some of the measures put in place. Among activities we develop an important project on the valorisation of typical tastes: "SAPORI SERIANI E SCALVINI" we want to carry products of our land in the squares and in the restaurants of Lombardy. We truly trust in it!

La Comunità del Cibo del
The Food Community of
«MAIS SPINATO DI GANDINO»

Mais Spinato di Gandino

De.C.O.

Gandino

terra madre

Slow Food®
Valli Orobiche

Il progetto legato al Mais Spinato di Gandino è partito grazie all'impegno del Comune e della Pro Loco di Gandino e ha coinvolto realtà agricole, commerciali, artigianali e di volontariato di tutta la comunità. Il 24 settembre 2013 è nata ufficialmente l'associazione "Comunità del Mais Spinato di Gandino" quale elemento centrale di coordinamento di tutte le attività di promozione, salvaguardia e valorizzazione del seme e dei prodotti della filiera. La realtà associativa è punto di incontro essenziale per sviluppare appieno tutte le sinergie createsi in questi anni e attiene ai valori umani del dialogo e del confronto che la cultura contadina sviluppava nei cortili, durante la scartocciatura delle pannocchie. Per questo l'Associazione "Comunità del Mais Spinato" è un traguardo importante di cui essere fieri, ma è anche punto di partenza motivato e volitivo per la crescita, ricca di soddisfazioni, del Mais Spinato di Gandino.

Filippo Servalli
Presidente dell'associazione **«Comunità del mais spinato di Gandino»**
President of the "Community of the mais spinato di Gandino"

The project linked to Mais Spinato di Gandino was supported and launched by the Municipality of Gandino, and by the Pro-loco, the local promotion association. These organizations also involved local farmers, shop keepers and volunteer associations in the project. On Sept 24, 2013 the Comunità del Mais Spinato di Gandino (Community for Mais Spinato of Gandino) was founded. This organization coordinates all the promotion and safeguarding activities linked to corn seeds, corn cultivation and manufacturing processes. It is essential for creating and developing synergies, for promoting dialogue and supporting the local traditional peasant and farmer culture.
The Comunità del Mais Spinato di Gandino is therefore an important achievement we can be proud of, but it is also the starting point for the future development and promotion of Mais Spinato di Gandino

È il rumore... è il rumore che mi stupisce.
Il rumore che fa la farina del Mais Spinato di Gandino quando la si lascia scorrere tra le mani a cadere su se stessa. Un rumore di cibo sano, che anticipa la sensazione che darà al palato: croccantezza. Perché sono croccanti i chicchi di questo *melgòt,* raccolti al momento giusto e lasciati seccare all'aria così che anche i loro profumi si addensano.
La farina che se ne ricava, grazie ad un'attenta macinatura, ha, fin da cruda, un intenso odore di farina cotta che si esalta nel fare la polenta e genera un aroma assai intenso e molto persistente. È rotonda in bocca; tutte le sensazioni gustative sono ben equilibrate ed in modo costante permane una sensazione di dolcezza.
Leggermente ruvida al palato la polenta di farina di Mais Spinato di Gandino si abbina bene a formaggi, funghi, carni e selvaggina, e ci fa così ricordare la sua gloriosa origine rustica.

Silvia Tropea Montagnosi
Storica della cucina bergamasca
Historian of Bergamo cooking tradition

It is this noise, this noise puzzles me. *It is the noise the Spinato Cornmeal makes when it slides between my fingers and falls forming a small pile. It is the noise of healthy food, the same crispy sensation my palate will feel a bit later. Because the grains of this melgòt (corn) are crispy, harvested at the right time and air-dried so that their flavours can strengthen.*
This corn's flour, carefully ground, has a strong smell of cooked flour, even if it is not cooked yet, and this smell gets intensified and persistent once polenta is ready. Its taste is rounded, well balanced, and it leaves a sweetness sensation lasting in the mouth.
Slightly rough to the palate, flour from Mais Spinato of Gandino matches well with cheese, mushrooms, meat and game meat, and it reminds us of its glorious, country origin.

Progetto *UOMINI DI MAIS* : antiche varietà per una nuova agricoltura.
La Lombardia è terra in cui il mais ha costituito un universo simbolico e di significati perché ha rappresentato per secoli non un alimento bensì «l'alimento».
In più di una comunità la polenta era sinonimo stesso di cibo. Questo da almeno quattro secoli, da quando cioè se ne è diffusa la coltivazione.
L'abbandono delle montagne e il declino del mondo rurale si sono accompagnati alla diffusione della monocoltura di un pugno di varietà internazionali destinate all'alimentazione animale, a servizio del consumo di carni e della produzione di latte.
In Lombardia sono tuttavia presenti, in zone spesso confinate, colture di mais di antica varietà la cui riscoperta e il cui rilancio offrono una chance per la riqualificazione del territorio. La selezione-produzione-riproduzione di questi mais vitrei è ripresa qui e là, ad opera di singoli contadini, mugnai, associazioni, gruppi d'acquisto, piccoli comuni, per rispondere ad una rinata attenzione per il cibo buono e locale.
Lo SPINATO DI GANDINO è una di queste perle che il paziente lavoro dei 'custodi del seme' ha permesso di arrivare sino a noi.

Slow Food Lombardia

Terra madre

Lorenzo Berlendis
Responsabile Terra Madre Lombardia
Terra Madre Lombardy Director

Project *MEN OF CORN*: old varieties for a new agriculture.
Lombardy is a land where corn formed a universe of symbols and meanings because it was not seen as a food but as the "food".
Polenta was synonymous of food itself in many communities. This has lasted for four centuries at least, since farming had begun to spread.
The departure from the mountains and the decline of the rural world was followed by a widespread of a bunch of international types aimed to animal sustenance, meat usage and milk production.
In Lombardy however there are cultivation of ancient types of corn, often limited to small areas, which rediscovery and relauch offers a chance to the territorial requalification. Selection-production-reproduction of these particular types of corn is locally taken by some peasants, associations, small communities, answering to a renewed interest for the good and local food.
SPINATO DI GANDINO is one of those realities brought to us thanks to the efforts of the "seed keepers".

In Italia ogni paesaggio ha un sapore, ogni sapore ha una storia. Sì, a tavola mangiamo storia, divoriamo cultura. La geografia del gusto è però messa a dura prova dai rimescolamenti sociali e dalla reiterata velocità delle merci e delle informazioni. Non vale la pena partire all'attacco di questo o quel cibo che è estraneo alla nostra cultura: al di là della contestazione bisogna sentire tanto forte la propria cultura alimentare da volerla condividere con gli altri. E il vostro mais spinato spiana questa strada. Lontano dalle DOP, condividendo il vostro paesaggio e la vostra storia.

Riccardo Lagorio
massimo esperto italiano Denominazioni Comunali
Italian's leading expert to Municipal Certification Mark
www.denominazionecomunale.it

Every landscape has a taste, every taste has a history in Italy. So, we eat history, we devour culture when at table. But this geography of flavor is sorely tried by social mixing and increased speed of goods and information. It doesn't worth wizzing off against any food having nothing to do with your culture: there is a need to have inside your own conviction to share with others your food culture rather than protesting. And your mais spinato (thorny maiz) is flattening this way. Away from GPO system, it is representing your landscape and your history.

CRA
CONSIGLIO PER LA RICERCA
E LA SPERIMENTAZIONE
IN AGRICOLTURA

The Station of Corn-culture of Bergamo (SSM) was established in 1920 and it is now part of the Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura (CRA) as a Peripherical Operational Section (CRA-MAC). The Unit carries out studies, researches and tests aimed to genetically enhance corn under every productivity aspect, ambient compatibility and nutritional values. It also brought innovations in the use of corn plant as a lab of green, renewable and sustainable chemistry.

*Starting from 2008, the Municipality of Gandino, launched a **scientific cooperation** project with CRA-MAC , aimed at safeguarding and promoting the Gandino corn variety called "SPINATO di GANDINO". A survey for collecting corn seeds among local farmers was started under the supervision of the De.C.O. Commission and of the Pro-Loco (the municipality-based association for the promotion of local traditions and culture). In this way a selection and a cultivation of different corn eco-types still present in the area were started.*

In the meanwhile a morphologic description, chemical analyses and an organoleptic profile were completed in order to identify the correct SPINATO di GANDINO variety. The peculiar shape of this corn grains that reminds of a thorn was already known in 1926, when this variety was defined as "rostrato" or "rampino" (as having a sort of rostrum).

The cultivation of this autochthonous corn variety can certainly represent an opportunity in the agricultural and economic fields. An opportunity that needs to be developed within an integrated production chain, from farmer to final consumer always bearing in mind the value added brought by the history and the culture of the province of Bergamo

La Stazione Sperimentale di Maiscoltura di Bergamo (SSM) è stata costituita nel 1920 ed oggi è inserita nel Consiglio per la Ricerca e la sperimentazione in Agricoltura (CRA) come Unità di Ricerca per la Maiscoltura (CRA-MAC). L'Unità svolge attività di studio, ricerca e sperimentazione indirizzata al miglioramento genetico del mais in ogni aspetto di produttività, adattabilità ambientale, qualità nutrizionali e salubrità alimentare, oltre a innovazioni d'uso della pianta di mais come laboratorio di chimica verde, rinnovabile e sostenibile.
Tra le molteplici attività del CRA-MAC, unica a livello nazionale è la Banca del germoplasma con una collezione di circa 650 varietà tradizionali di mais italiane oltre a circa 5.000 accessioni straniere.

a cura di paolo.valoti@entecra.it

A partire dal 2008, il Comune di Gandino ha sottoscritto un **accordo di collaborazione scientifica** con il CRA-MAC per sviluppare uno specifico progetto per la salvaguardia, caratterizzazione e valorizzazione della varietà locale di mais denominata «SPINATO DI GANDINO».
Con il coordinamento della Commissione De.C.O. e il coinvolgimento della Proloco di Gandino, sono state effettuate un'indagine e la raccolta di sementi di mais presso alcuni agricoltori gandinesi che hanno permesso di avviare operazioni di coltivazione, selezione e moltiplicazione dei diversi ecotipi ancora presenti sul territorio comunale.
Contemporaneamente sono state fatte attività di descrizione morfologica, analisi chimica e profilo organolettico che hanno reso possibile individuare la varietà tradizionale di mais "SPINATO DI GANDINO", con la caratteristica speciale della forma del seme con la punta che richiama uno 'spino', già conosciuta nel 1926 come 'rostrato' o 'rampino'.
La coltivazione di questa varietà autoctona di granoturco può rappresentare un'opportunità agronomica ed economica da rilanciare e sviluppare attraverso il lavoro di filiera integrata dal coltivatore, all'utilizzatore fino al consumatore, consapevoli del valore aggiunto della storia e cultura locale bergamasca.

2008-2012: a five-year-long project. Five years during which the Muncipality of Gandino, together with the Pro-Loco association and the Unità di Ricerca per la Maiscoltura CRA-MAC (Centre for Corn Cultivation Research) of Stezzano (Province of Bergamo) and the De.Co commission have been working for an important achievement. They have safeguarded and promoted the local corn variety called "SPINATO DI GANDINO". Today, at the end of a long, difficult path, this corn variety has come back to life. This has been achieved after isolating the seeds in a location called Ca' Parecia. The selected variety has been genetically improved and then the correct growing technique has been identified. Finally the product has found its place among high quality typical food products.
In 2013 the path was completed by the founding of the ***food community "Terra Madre" by Slow food.***
The "Mais Spinato" of Gandino has a unique taste, the taste that only an ancient corn can grant. Its organoleptic and nutritional properties are unrivalled.

Mais Spinato di Gandino
Agricolture and Culture

Ca' Parecia - Gandino

CRA
CONSIGLIO PER LA RICERCA E LA SPERIMENTAZIONE IN AGRICOLTURA

De.C.O.
Gandino

2008 – 2012. Cinque anni di lavoro e impegno. Cinque anni durante i quali il Comune di Gandino, in collaborazione con la Pro Loco, l'Unità di Ricerca per la Maiscoltura CRA-MAC di Stezzano (BG) e la commissione DeCO di Gandino, ha realizzato un importante progetto: **salvaguardare e valorizzare la varietà di mais autoctono denominata "SPINATO DI GANDINO"**.

Oggi, dopo un percorso che ha richiesto notevoli sforzi e ha implicato diverse fasi – dall'isolamento del seme in località **Ca' Parecia** al miglioramento genetico della varietà selezionata, sino alla definizione dell'agrotecnica per la coltivazione e uso entro una filiera di prodotti tipici locali - questo antichissimo seme autoctono è tornato a vivere.

Nel 2013 il percorso si è completato entrando a far parte della **comunità del cibo di Terra Madre - Slow Food.**

Il **Mais Spinato di Gandino** ha il sapore antico e suggestivo della tradizione contadina. Con le sue proprietà organolettiche e nutritive permette di entrare in un modo di bontà e genuinità tutto da riscoprire.

Mais Spinato di Gandino
Coltura & Cultura

Gandino *has an important premiership:* ***it was the 1st place in Lombardy where CORN was cultivated****. Consequently it can be considered the home-town of yellow polenta.*

According to a document of ***1632,*** *mentioned by* ***Filippo Lussana*** *in one of his treaties, the first corn seeds were brought to Lombardy by merchants from Gandino. Probably the same people who started cultivating Melgotto near Gandino, in an area called Clusven, at the feet of a local mountain called Monte Corno.*

Other historical researches suggest that ***cultivation can be traced back to years before 1623.***

Gandino therefore holds a prominent position not only for textiles and artworks, but also thanks to polenta, the most typical food of the province of Bergamo.

Gandino vanta un particolare primato: **è stato il primo luogo in Lombardia a coltivare il Mais** e dove, di conseguenza, fu cucinata la prima polenta "gialla".

Secondo un documento del **1632**, ripreso successivamente da **Filippo Lussana** in un suo trattato, a portare da Venezia il primo granoturco in Lombardia, furono proprio i mercanti gandinesi. Viaggiatori che avrebbero in seguito coltivato nel loro paese d'origine, Gandino, il "melgotto" (in località Clusven, alle pendici del monte Corno).

Da ulteriori ricerche storiche emerge inoltre che tale **coltivazione sia antecedente al 1623**.

Non solo tessile e arte insomma, ma anche una primogenitura in campo agricolo antesignana di futuri e più importanti scenari.

Nel 2013 siglato il protocollo d'intesa per l'**estensione** De.C.O. alla Val Gandino

Le Cinque terre della Val Gandino

Elenco Agricoltori De.C.O. 2013-2014

- Bertasa Alessandro
- Bonandrini Anna
- Castelli Guido
- Gambirasio Corrado
- Lanfranchi Luca
- Moretti Ivan
- Nicoli Luigi
- Ongaro Guido
- Rottigni Ruggero
- Savoldelli Clemente
- Savoldelli Fabio
- Savoldelli Giovanni (custode del seme).

Commissione De.C.O. – Gandino:

- Canali Mario
- Franchina Dario
- Rottigni Antonio
- Valoti Paolo
- Savoldelli Angelo

«Il seme del Mais Spinato»

The seed

Caratteristiche organolettiche:
Granella con apice appuntito (spinato), struttura vitrea e compatta, colore giallo deciso, profumo intenso con note di farina cotta, sapore dolce e gradevole, aroma molto intenso e persistente, amalgama liscia vellutata.

Organoleptic properties:
Seeds with "pointed" extremity, vitreous and compact structure, bright yellow colour, strong perfume, sweet and pleasant taste for a smooth "polenta".

Molti sono i prodotti realizzati con il Mais Spinato, tutti si caratterizzano per essere sani, leggeri e buoni.
Numerous are the products made with the corn called "Mais Spinato". They are all healthy, light and tasty.

«I prodotti del Mais Spinato»

Products made with "Mais Spinato" corn variety

La FARINA MELGOTTO

Macinata con mulino a pietra o a martelletti, la «farina melgotto» è la farina bramata integrale di Mais Spinato di Gandino che in questi anni ha meritato il titolo di regina. Ideale per il più tradizionale dei piatti del Nord Italia, la polenta, è stata infatti vincitrice per due anni consecutivi della "disfida della polenta" di Varzi (PV).

MELGOTTO FLOUR

*Ground by an old, traditional mill, the "**melgotto flour**" is an **integral "bramata** ", typical Italian flour. Well-known in the Bergamo area, and widely used for "polenta", the famous dish of Northern Italy , it was twice awarded the 1st prize at a regional "polenta contest".*

Products made with "Mais Spinato" corn variety

La Polenta Bergamasca:

Ingredienti: Per 1 litro d'acqua, 300 g di farina e 1 cucchiaio di sale grosso.
Far bollire l'acqua versarvi una cucchiaiata di sale. Far cadere la farina a pioggia mescolando con la frusta. Quando è tutto stemperato e omogeneo si cuoce per circa un'ora mescolando con l'apposito bastone di legno e sollevando la polenta dal basso verso l'alto. Sarà cotta quando incomincerà a staccarsi dai bordi.
Versare la polenta cotta sull'apposito tagliere e servire calda.

Polenta Bergamasca:

Ingredients: *1 litre of water, 300 grams of cornmeal, one tablespoon of salt*
Bring the water to boil in al large pot and add the salt. Add all the cornmeal in a very thin stream while you stir it with a whisk. Simmer and stir with a wooden spoon, bringing the mixture up from the bottom for about 1 hour, it until it thickens and pulls away from the sides of the pot.
Serve hot turning the pot over onto a wooden block.

«I prodotti del Mais Spinato»

"La Spinetta"
Galletta di mais
Mais Spinato di Gandino

LA SPINETTA

Questa **galletta** al **100% Mais Spinato di Gandino** è stata lanciata con successo alla fiera di San Giuseppe 2012. Ottenuta mediante la trasformazione a **chicco intero** della granella di mais aggiungendo solo calore e acqua senza modificarne le caratteristiche originali, è un prodotto fragrante e profumato, ideale come snack o come sostituto del pane.

The SPINETTA

This 100% Spinato corn rusk was successfully launched in 2012 during the Gandino fair honouring St. Joseph. It is obtained preserving the corn grains and adding simply water and heat, without modifications of the natural product's original characteristics. Crispy and tasty, it is ideal for replacing bread or as a light snack.

Products made with "Mais Spinato" corn variety

Il PAN SPINATO

È un pane composto da un mix di farine elaborato dal **PANIFICIO GIACOMO ZUCCA DI CASNIGO** con una percentuale prossima al 100% di Mais Spinato di Gandino. Questo pane, profumatissimo, è caratterizzato da una crosta croccante, che ricorda le «biade della polenta», che protegge e svela un'anima morbida e intensa, di colore giallo paglierino e dal sapore tutto da scoprire.

.

The PAN SPINATO bread

This new bread type invented by the bakery ***PANIFICIO GIACOMO ZUCCA DI CASNIGO*** *is almost entirely made with spinato di Gandino corn flour. Crispy and bright yellow outside - it reminds of polenta flakes - it is also soft and tasty inside.*

ZUCCA ● bakery

«I prodotti del Mais Spinato»

Le Perle di Gandino

Le "Perle di Gandino" sono ravioli di pasta fresca all'uovo, ripiena di salumi dell' eccellenza italiana e di prodotti di alta qualità tra cui anche presidi slow food.
Il pane "Spinato" di Gandino grattugiato nell'impasto, insieme al pane "La Garibalda" ne caratterizza l'aroma, fondendosi a meraviglia con il prosciutto, la mortadella, il salame, ed il tocco di sapore delle olive pugliesi.
Burro versato, salvia, parmigiano ed un oliva, completano perfettamente questo piatto d'inconfondibile poesia culinaria.

The "Pearls of Gandino"

The "Pearls of Gandino" are fresh-egg-pasta ravioli, stuffed with cold cuts of italian excellence and high quality products, including "slow food" .
The "Spinato" of Gandino breadcrumbs, together with "La Garibalba " bread, characterizes the aroma, blending perfectly with the ham, mortadella, salami, and the touch of flavor of the Puglia's olives.
Melted butter, sage, parmesan and an olive, perfectly complement this dish of unique culinary poetry.

Products made with "Mais Spinato" corn variety

Crespelle PANNOCCHIELLE

Crespelle a base di Mais Spinato di Gandino. La pastella è un indovinato mix tra la farina di mais spinato di Gandino e la farina integrale di grano tenero. Il sapore è esaltato dal connubio tra i formaggi simbolo delle valli bergamasche come il formaggio Branzi e la Formagella della Valgandino. La forma che richiama la pannocchia di mais completa questo appetitoso piatto.

Crespelle PANNOCCHIELLE

Pannocchielle are crespelle made with Mais Spinato of Gandino. The battering is a well-crafted mix of corn flour and wholewheat flour. Their exquisite taste is enriched with some local, famous cheese such as Branzi and Formagella della Valgandino. Their shape that reminds of an ear completes this gourmet's choice.

MIGROSS • market

«I prodotti del Mais Spinato»

I ravioli CAMISOCC

L'origine gandinese del mais e la storia della camice garibaldine tinte a Gandino "rosse come il radicchio" ha suggerito il nome di Camisocc. Sono ravioli tipici con pasta fresca a base di mais e con ripieno a base di ricotta e radicchio rosso. Nati da una collaborazione tra il Ristorante Centrale e lo storico Pastificio Bergamelli di Gandino, sono da gustare alla Garibaldina, con crema di Radicchio Rosso, oppure nella versione Tricolore con rucola, pomodorini e formagella a scaglie.

Camisocc di Gandino

Mais Spinato di Gandino

I ravioli CAMISOCC

The Gandino history of corn and the history of Garibaldi's red blouses (camicie in Italian) - dyed in Gandino and defined "as red as chicory" - suggested the name for these Camisocc ravioli. They are typical filled pasta with ricotta and chicory. They were created by local Ristorante Centrale and pasta factory Pastificio Bergamelli. They can be tasted "alla Garibaldina", in Garibaldi Style, with a sauce of chicory or in a three-colour version with arugula, cherry tomatoes and formagella cheese in flakes.

& Centrale • restaurant
Pastificio • Bergamelli

Products made with "Mais Spinato" corn variety

La SPINATA

Molto di più di una semplice pizza, qualcosa di deliziosamente diverso dalla tradizionale piadina. La "Spinata" è un impasto leggero e croccante, ottenuto con una selezionata miscela di farine, fra le quali quella ottenuta proprio dallo Spinato gandinese. A lavorare al progetto è stato fra gli altri il panettiere Giacomo Zucca della vicina cittadina di Casnigo, che ha creato la ricetta della "Garibalda", scelta dalla Camera di Commercio di Bergamo nel 2009 quale pane tipico bergamasco. La spinata si può degustare presso **La Locanda Ristorante Centrale**, un accogliente ristorante nel cuore Gandino.

The SPINATA

Much more than a simple pizza, something deliciously different from a traditional "piadina". The "Spinata" is made from a home-made light and crispy pasta created with a selected mix of different types of flour, one of them derived from spinato corn. Giacomo Zucca, owner of a bakery in the nearby village of Casnigo, worked on the "Spinata" project. This baker is also the inventor of "Garibalda", the bread type which the House of Commerce of Bergamo choose in 2009 as the most typical bread of the Bergamo area. The "Spinata" can be tasted at ***Restaurant Locanda Ristorante Centrale****, located in the heart of ancient Gandino.*

Centrale • restaurant

«I prodotti del Mais Spinato»

Le «Chiacchiere Salate»

Dal mix di farine che hanno dato vita alla Spinata, ecco le chiacchiere salate che stanno diventando un must per l'aperitivo e l'happy hour. Sono sfiziose, sono take away e soprattutto sono Mais Spinato di Gandino. Le trovi alla **Locanda Ristorante Centrale** di Gandino.

Salty "Chiacchiere"

These salty snacks called "Chiacchiere" are made from the flower mix that originated Spinata rusks. They are now becoming a must-have for happy hours and parties in Gandino. Crispy and tasty, they can be found at the ***Locanda Ristorante Centrale.***

Products made with "Mais Spinato" corn variety

Delizia Salata

Mais Spinato di Gandino

La DELIZIA SALATA

Crostata salata con trevisana, cipolla di Tropea, Scamorza. 50% farina di Mais Spinato di Gandino.
Sintesi di prodotti di qualità, questa crostata dimostra come il Mais Spinato di Gandino si presti ai più diversi abbinamenti garantendo un eccellente risultato. Da provare.

The salty pie DELIZIA SALATA

A salty pie made with high-quality ingredients from the Italian tradition: Trevisana red salad, Scamorza cheese, onions from Tropea and a flour made with ***50% Mais Spinato from Gandino****.*
A not-to-be missed choice that proves once more the excellent quality and taste of this cornmeal.

Linea «SPINATO» - 50% Mais Spinato di Gandino
«SPINATO» product line - 50% Mais Spinato from Gandino

BarAonda ● restaurant

«I prodotti del Mais Spinato»

La torta salata
Fior di Spinato alle Verdure

Torta di verdure 100% farina di mais "spinato di Gandino"
Il mais esalta e valorizza il sapore di questa atipica torta salata sposandosi perfettamente con i carciofi e la cremosità del gorgonzola.

Fior di spinato alle verdure
Mais Spinato di Gandino

Vegetable salty Pie
Fior di Spinato alle Verdure

A vegetable 100% fior di spinato cornmeal pie in which corn meets the flavour of artichokes and creamy Gorgonzola cheese.

Linea «FIOR di SPINATO» - 100% Mais Spinato di Gandino
«FIOR di SPINATO» product line - 100% Mais Spinato from Gandino

BarAonda ● restaurant

Products made with "Mais Spinato" corn variety

il MELGOTTO di Gandino
Biscotto
con Mais Spinato di Gandino

Cookies
MELGOTTO DI GANDINO

These cookies were conceived within a gastronomic and cultural promotion plan, conceived by the Pro Loco of Gandino, the municipality-based association for the promotion of local traditions and culture together with the association "I NEGOZI PER GANDINO", which groups all the shop owners of the town. The bakeries of Gandino were given the task to create a dessert that reflected the peculiarities of the area, and that recalled corn and polenta in its aspect. These delicious cookies were officially presented in 2008, during the local fair that celebrates St. Joseph.

Il biscotto
MELGOTTO DI GANDINO

Grazie ad un progetto di valorizzazione gastronomica e culturale del territorio, la Pro Loco Gandino, in coordinamento con l'associazione "I NEGOZI PER GANDINO", ha commissionato ai fornai di Gandino la creazione di un dolce tipico che rispecchiasse le peculiarità locali e che richiamasse visivamente sia il mais che la polenta. Il biscotto è stato presentato al pubblico in occasione della fiera di San Giuseppe, patrono di Gandino, nel 2008.

- Panificio F.lli Persico
- Panificio F.lli Picinali
- Panificio Il Fornaio
- Panificio La Spiga d'oro

«I prodotti del Mais Spinato»

Il Frollino Centralino

Acqua, uova, burro zucchero e farina, naturalmente a base di Mais Spinato di Gandino. Il "Centralino" nato da un'idea di Emanuel Caleca nel suo locale di piazza Vittorio Veneto è un frollino dal gusto caldo e, nella sua variante con la cannella, dal sapore speziato. E' il complemento ideale di un dessert, ma anche il complemento ideale di una cioccolata o un caffè e, perché no, per uno sfizio fuori programma.

Centrale • restaurant

The Centralino Cookie

Water, eggs, butter, sugar and flour made with Mais Spinato di Gandino. Centralino, born from an Emanuel Caleca's idea in his restaurant in Vittorio Veneto square, is a warm taste cookie, that in its version with cinnamon has an exotic taste. Centralino is ideal for desserts, but also with hot chocolate or coffee and, why not, for a delicious break during the day

Products made with "Mais Spinato" corn variety

La torta di mele FIOR di SPINATO

Torta di mele con il 100% di farina di mais "spinato di Gandino"

Nata dall'inaspettato connubio tra mais e mele, racchiude in se il segreto di un sapore inesplorato che manifesta la sua essenza nel grande equilibrio e nella morbidezza dell'insieme.

Primogenita di una serie di prodotti concepiti specialmente per celiaci e per persone intolleranti al lattosio, non rinuncia a soddisfare tutti i palati.

Ideata e realizzata dal Ristorante Pizzeria **BARAONDA** di Gandino.

The FIOR di SPINATO apple pie

This delicious apple pie made with 100% fior di spinato cornmeal is created from an unusual recipe of apples and cornmeal. Well balanced in its taste, it is the first-born of a product line made for people suffering from celiac disease or lactose intolerance, which is also excellent for all gourmets.

It was created by Gandino BARAONDA Restaurant.

BarAonda • restaurant

Linea «FIOR di SPINATO» - 100% Mais Spinato di Gandino

«FIOR di SPINATO» product line - 100% Mais Spinato from Gandino

«I prodotti del Mais Spinato»

La torta
FIOR DI SPINATO DARK

Torta pere e cioccolato con il 100% di farina di mais "spinato di Gandino"
Il fortunato incontro tra la dolcezza delle pere e l'intensità del cioccolato si sublima nell'accoppiamento con il granoturco che viene spinto a mostrare la sua natura più soffice grazie ad una specifica lavorazione.
Creata per soddisfare celiaci con il suo gusto deciso risponde alle esigenze di tutti gli amanti dei cibi semplici ma di qualità.

Linea «FIOR di SPINATO» - 100% Mais Spinato di Gandino
«FIOR di SPINATO» product line - 100% Mais Spinato from Gandino

The
FIOR DI SPINATO DARK pie

THE «FIOR DI SPINATO» CHOCOLATE PIE
An intriguing 100% fior di spinato cornmeal pie celebrates and innovates the fortunate matching of ***pears and chocolate****.*
Suitable also for people suffering from celiac disease, it proves to be a healthy dessert choice with an interesting, strong taste.

BarAonda • restaurant

Products made with "Mais Spinato" corn variety

Fior di spinato
meringa
Mais Spinato di Gandino

Fior di Meringa

Meringhe con 100% di farina di mais "spinato di Gandino"

Non le solite meringhe.
L'aggiunta di pezzetti di biscotto di mais e la copertura con il cioccolato aggiungono al tradizionale dolce, gusto e singolarità.

Fior di Meringa

Meringue with 100% fior di spinato cornmeal.

Not the usual meringue, but a gourmet choice meringue with corn cookies and a chocolate topping that both add character to this traditional Italian dessert.

Linea «FIOR di SPINATO» - 100% Mais Spinato di Gandino
«FIOR di SPINATO» product line - 100% Mais Spinato from Gandino

BarAonda ● restaurant

«I prodotti del Mais Spinato»

La torta Delizia di Spinato

Crostata catalana con il 50% di farina di mais "spinato di Gandino"
Fra due strati di delicata croccantezza dati dal mediato accostamento tra il granoturco e il cioccolato lavorato a freddo, si nasconde una crema leggera ma dal sapore deciso.
La qualità si rivela nel dettaglio: farine pregiate arricchite con germe di grano, cioccolato di Modica, granella di nocciola e naturalmente mais spinato.

Linea «SPINATO» - 50% Mais Spinato di Gandino
«SPINATO» product line - 50% Mais Spinato from Gandino

Delizia di Spinato
Mais Spinato di Gandino

The «Delizia di Spinato» pie

A creme brulée that hides a light, tasty filling between two crispy layers in which chocolate meets spinato cornmeal.
Made with 50% Mais Spinato cornmeal *enriched with wheat germs , this dessert can also boast the tastes of the precious Modica chocolate and of chopped hazelnuts.*

BarAonda • restaurant

Products made with "Mais Spinato" corn variety

Gelato Melgotto

Mais Spinato di Gandino

Il Gelato Melgotto

Incredibile...ma vero. L'inconfondibile gusto del biscotto Melgotto sposa la freschezza del gelato. Un sapore unico tutto da scoprire negli abbinamenti inconsueti che il **Ristorante Centrale** propone ogni giorno. Provalo con una spolverata di caffe ghiacciato: è strepitoso.
Un'idea del Ristorante Centrale con la Gelateria Franca di Albino.

The Melgotto Ice Cream

Incredible... but true! The unmistakeable flavour of the Melgotto cookies meets ice cream. A unique taste to be discovered together with other unusual food at the Locanda Ristorante Centrale. Taste it with some iced-coffee topping: it is delicious.

Centrale • restaurant

«I prodotti del Mais Spinato»

Scarlatta

la birra dei due mondi

La "Scarlatta", a base di Mais Spinato di Gandino ed erba Mate boliviana è una birra di stampo bavarese, con un gusto intenso luppolato e dissetante e un colore tendente al rosso, per l'esattezza Scarlatto. Il termine non è casuale, anzi. ricorda la tinta "dalla lucentezza insuperabile" che nel 1860 fu utilizzata per le camicie destinate ai Mille di Garibaldi. L'aspetto evocativo è una componente importante per apprezzare appieno un prodotto, proprio perché connota una provenienza territoriale unica e irripetibile. Legami, quello con l'Eroe dei Due Mondi, con l'America Latina e l'Italia consolidati dal Mais Spinato di Gandino e dall' Erba Mate di origine boliviana

Scarlatta (Scarlet)

the beer of the two worlds

The "Scarlatta" or "scarlet" beer is made with Mais Spinato of Gandino and Mate herb from Bolivia. It is a typical Bavarian-style beer, its taste is intense, its shade tends to red , or scarlet to be precise. This special colour actually reminds of the red dye used in 1860 in Gandino for dyeing the bloused of Garibaldi's soldiers. The shine of these blouses, described as unrivalled, is close to this beer's shade. An important, historical link that revives the history of Garibaldi, the hero of the two worlds, through a beer that makes Latin America and Italy meet again.

Products made with "Mais Spinato" corn variety

Tutolino

Mascotte del Mais Spinato di Gandino creata con soli materiali di recupero derivati dalla coltura del mais da Ivan Moretti.

Mascot of Mais Spinato di Gandino created with only recycled materials derived from the cultivation of corn by Ivan Moretti

Fantasie .....di mais

Moretti Ivan
Via Dante, 21 Cazzano Sant'Andrea BG
ivanmo@tiscalinet.it

CS Agricoltura
Clemente Savoldelli
Via Innocenzo XI, 48/c- Gandino (BG)

savoldelliclemente@libero.it

Coltivazione del Mais Spinato di Gandino, Macinatura e vendita

Dal campo al prodotto

Una tradizione di famiglia e la volontà di lavorare per far sì che il Mais Spinato di Gandino possa continuare a crescere. Il progetto di valorizzazione dell'antica varietà di mais bergamasco ha creato in Val Gandino nuove opportunità economiche. CS Agricola di Clemente Savoldelli ha avviato un'azienda che garantisce un ciclo produttivo completo, nel rispetto dei protocolli qualitativi stabiliti dalla Commissione di tutela. Dal campo si passa alla tarara, il vaglio ventilatore dei chicci, al mulino a pietra, agli ambienti di conservazione delle farine. CS Agricola, la storia continua...

From farm to firm

A family tradition and the pure will to let the Mais Spinato di Gandino grow.The project dedicated to the ancient variety of mais in te region of Bergamo gives to Gandino Valley new economical opportunities. CS Agricola by Clemente Savoldelli grants a full production cycle , following all rule established by De.C.O. commission. From field they go to "tarara", a fan/winnow to separate seeds from impuruties, traditional stone mill and appropriate rooms to preserve flours.CS Agricola, history goes on...

Cultural project for safeguarding and promoting the Gandino area corn variety called "SPINATO di GANDINO"

This project was launched in 2008. It was based on two elements: the awareness that Gandino was the hometown of corn in Lombardy, a fact proved by 17th Century documents, and the awareness that it was necessary to bring back to life an agricultural world endangered by massification.
*The concept of **sustainable development** has guided this project, an all-round approach **to culture and agriculture** involving schools, public institutions, representatives of local communities, the inhabitants of the Gandino area, local companies, restaurants and craftsmen. Just thanks to this all-round approach real development could be achieved, and life quality could be improved.*
The taste of the ancient Mais Spinato brings back to life the history and the culture of an entire community.
The municipal De.Co. Commission, officially launched in 2008, acts as a steering committee. It works together with the Pro-Loco association in order to safeguard and promote the special corn variety "Spinato di Gandino". It also cooperates with the Unità di Ricerca per la Maiscoltura CRA-MAC (Centre for Corn Cultivation Research) of Stezzano in order to guarantee the quality of this corn.
The words culture and agriculture have the same roots. They are both made of care, attention, time, hard work. But the fruit of this work is highly rewarding. It is surprising to see what a small seed can do ... especially if it is a seed of Mais Spinato..

Antonio Rottigni
President of the De.C.O. Gandino Commission

The Municipal Declaration of Origin or (De.C.O.) was introduced in Gandino in 2008. It certifies the local origin of food, wine or handicraft products. It is not compatible with EU declarations (DOC, IGP, etc.). It was applied to Mais Spinato.

Progetto per la salvaguardia, caratterizzazione e valorizzazione della varietà locale di mais denominata Spinato di Gandino

Il nostro progetto, partito nel 2008, è stato mosso sia da un fatto storico – a partire dai primi del 1600 Gandino è stato culla del mais lombardo - sia dalla forte volontà di riscoprire un mondo agricolo che rischiava di perdersi nella massificazione dei nostri tempi. Lo **sviluppo sostenibile** è stato il motore di questo progetto che ha operato, e sta operando, a 360 gradi nell'ambito della **cultura** e della **coltura** coinvolgendo numerosi interlocutori. Scuole, istituzioni, territorio, tradizione, cultura popolare, gastronomia, turismo, agricoltura, commercio e imprenditoria sono gli attori coinvolti perché solo grazie a un approccio sistemico è possibile una crescita vera della collettività e della qualità della vita.

Quando si assapora l'antico Mais Spinato di Gandino si sentono dunque la storia e la cultura di un'intera comunità.

La commissione comunale De.Co., istituita nel 2008, è la cabina di regia di questo progetto. Realtà che opera in sinergia con la Pro-loco con la missione di promuovere, salvaguardare e caratterizzare proprio la varietà di mais "Spinato di Gandino". Essa ha inoltre il compito di tutelare e garantire la qualità e conformità del prodotto con il supporto del Centro di Mais Cultura CRA di Stezzano (Bergamo).

Le parole coltura e cultura hanno la medesima radice fatta di cura, attenzione, attesa, fatica. È davvero sorprendente scoprire le potenzialità generate da un piccolo seme... di mais, soprattutto se si tratta dello Spinato di Gandino.

Antonio Rottigni
Presidente Commissione De.C.O. Gandino

Denominazione Comunale di Origine (De.C.O.).

La De.Co., è il marchio Comunale, che certifica la provenienza di un determinato prodotto (del comparto enogastronomico o artigianale) da un determinato territorio. Non è incompatibile con le denominazioni europee (DOC, IGP, ecc.).

Conservazione:

Il Mais Spinato «cresce al Polo Nord»
Il mais della Val Seriana si fa spazio fra i ghiacci. La varietà dello Spinato di Gandino migra in Norvegia, esattamente sull'**isola di Spitsbergen** nell'arcipelago delle Svalbard, a 1200 chilometri dal Polo Nord. Qui ha sede lo **Svalbard Global Seed Vault** (Deposito Sotterraneo Globale dei Semi) che conserva migliaia di semi vegetali provenienti da ogni parte del mondo, al fine di congelarne (anche in senso letterale) la salvaguardia nel tempo.

Storage:

Spinato Corn grows at the North Pole
*Gandino corn finds its way towards the Great North. Gandino's Mais Spinato goes to Norway, to the **Svalbard archipelago**, 1,200 km away from the North Pole. The **Spitsbergen island** actually hosts the **Svalbard Global Seed Vault** that preserves thousands of seeds, coming from all over the world, freezing them.*

I Giorni del Melgotto

INIZIATIVE LEGATE AL MAIS SPINATO DI GANDINO

Nel mese di ottobre un appuntamento irrinunciabile intitolato "I giorni del Melgotto": una tre giorni caratterizzata da convegni, mostre, degustazioni con l'obiettivo di valorizzare e mantenere vive le tradizioni folkloristiche legate alla cultura popolare e contadina, come ad esempio la scartocciatura delle pannocchie abbinata con i canti ed i racconti della tradizione. Una festa di colori, sapori, musica e poesia all'insegna del Melgotto di Gandino.

The "Melgotto" days

In October a three-day appointment not to be missed: "I giorni del Melgotto" (The Days of Melgotto): congresses, exhibitions, tastings with a single purpose: promoting local, popular culture and its agricultural traditions in the name of Melgotto corn.

IL GIARDINO DEL MAIS SPINATO DI GANDINO

THE GARDEN OF THE MAIS SPINATO DI GANDINO

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.

Mais Spinato has also taken the stage during economic or scientific initiatives, for example the international Festival of Science "Bergamo Scienza". During this festival, a "Garden of Mais" was created to celebrate this mais variety. The garden hosted a natural size reproduction of one of the 17 Olmec monoliths kept by the Museo de la Venta di Villahermosa in Mexico.

Giardino realizzato con il contributo di

UBI Banca Popolare di Bergamo

Network Internazionale dei Mais Antichi

A Gandino è stato siglato **un accordo di network internazionale dei mais antichi** a cui hanno aderito tra gli altri, produttori e realtà impegnati nella tutela dei mais antichi del Nord Italia e, in rappresentanza delle principali realtà sudamericane, le realtà universitarie messicana (con **"Ecologia Y Poblacion"** - Ecopol) e boliviana (con l'Istituto de investigaciones Antropologicas Y **Museo Arqueologico Proyecto Cotapachi**).

19 ottobre 2013: Costituzione del Net Work Internazionale dei mais antichi per l'impegno di avviare un percorso di scambio culturale, scientifico e tecnico per lo sviluppo sostenibile dei mais antichi.

Oct. 19, 2013: An International network for safeguarding ancient mais varieties is launched. It has the purpose of starting a synergistic project of cultural, scientific and technical development for the sustainable development of ancient mais varieties.

Mais Spinato di Gandino • LOMBARDIA (ITALIA)

Mais Spancio • VENETO (ITALIA)

Mais Pignoletto • PIEMONTE (ITALIA)

Mais Bianco Perla • VENETO (ITALIA)

Mais Scagliolo di Caronno • LOMBARDIA (ITALIA)

Mais Marano • VENETO (ITALIA)

Mais Rostrato di Rovetta • LOMBARDIA (ITALIA)

Ecologia y Poblacion - ECOPOL • MESSICO

Museo Arqueologico Proyecto-Cotapachi • BOLIVIA

Le Cinque terre Val Gandino • LOMBARDIA (ITALIA)

SAPORI • LOMBARDIA (ITALIA)

• LOMBARDIA (ITALIA)

De.C.O. GANDINO • LOMBARDIA (ITALIA)

CRA UNITÀ DI RICERCA PER LA MAISCOLTURA • LOMBARDIA (ITALIA)

COMUNE DI GANDINO • LOMBARDIA (ITALIA)

In Gandino, the hometown of Mais Spinato, an agreement has been signed in order to create an **international network of ancient corn varieties**. This agreement has been signed by organizations that preserve ancient mais varieties in Nortern Italy, and, as representatives of similar institutions in Latin America, by a Mexican University (with a project called **Ecologia Y Poblacion"** – Ecopol) and by a Bolivian University, the Istituto de Investigaciones Antropologicas Y **Museo Arqueologico Proyecto Cotapachi**.

MULINO Comunale di GANDINO

Palazzo Giovanelli

Un mulino a Palazzo

La Commissione De.C.O. ha creato in questi anni un mulino a pietra negli ambienti di Palazzo Giovanelli, antico palazzo nobiliare di Gandino. Grazie all'impegno di alcuni volontari il mulino produce la Farina di Mais Spinato di Gandino, attraverso un procedimento tradizionale e garantito.

Volontari del mulino:
Lorenzo Rottigni
Giovanni Savoldelli
Aperto il sabato pomeriggio

A mill in the palace

The "De.C.O." Commission ceated in these years a traditional mill in the rooms of Giovanelli Palace, an historical building in the center of Gandino. Thanks to many volunteers, the mail produces Mais Spinato Flour, with traditional, guaranteed procedure.

IL RITORNO
ALLE
ORIGINI...
BACK TO
THE
ORIGINS...

From Gandino to Venice... from Venice to the World; the Spinato corn's grain speaks about himself.

Once in my lifetime I was asked which would have been my maximum suction, if I would have preferred to be the perfect grain for country dishes typical of Bergamo, or I would have wished to become a fine grain with a subtle flavor perfect as side dish for new culinary tradition plates. It was not an easy task for a Spinato corn's grain such as me, as I love both my hometown with it's tradition, and the wish of tasting new flavors of the actual culinary revolution. I thought about my future for many days, but at the end I decided that I would have committed myself to reach what I really desired; to be THE grain for the best polenta ever, rustic and tasty, and to be able to be THE grain that many important Chefs would choose for fine dishes. But in order to reach that difficult goal, I would have undertaken a long journey in order to understand my origins...

That's why I packed my little bag and started my adventure to Venice, where my kin landed a long time ago in Italy. I knew my ability for tasty country plates, but my wish was to test my capability for international and innovative dishes. ***I decided to search for Gian Nicola Colucci, Executive Chef at the "Terrazza Danieli", the Restaurant of the worldwide known "Hotel Danieli" in Venice.*** *The Chef accepted the challenge to transform me in a new recipe deserving the name of fine culinary cuisine. With a little awe I entered in the kitchen of the restaurant and I saw a frenetic activity; pots that were exhalating fragrant steam, knives that were cutting tons of treats and finally real art works on the plates, ready to be carried in the dining room... I felt I was dreaming...*

It was the beginning of my journey to become THE perfect grain and to make myself discover all over the world....

In the next pages I'll carry you through my venetian experience, so that you'll be able to taste it!

Da Gandino a Venezia... da Venezia al Mondo; Il chicco di Mais Spinato si racconta.

Un giorno mi chiesero quale fosse la mia più grande aspirazione, se avessi preferito essere un chicco perfetto per piatti rustici bergamaschi o avessi preferito diventare un chicco fine e con un sapore delicato perfetto come contorno per piatti della nuova tradizione culinaria. Decisone non semplice, per un chicco di Mais Spinato come me, che ama sia la propria terra e le sue tradizioni, sia l'innovazione e il gusto di sperimentare nuovi sapori. Ci pensai a lungo ed infine risposi che mi sarei impegnato al massimo per raggiungere ciò che veramente desideravo; essere IL chicco perfetto per un ottima polenta bergamasca, rustica e saporita, e sposarmi perfettamente con piatti delicati firmati da grandi Chef. Avrei lottato per diventare anche IL chicco perfetto con cui sperimentare nuovi utilizzi in cucina, ma per fare tutto ciò avrei dovuto intraprendere un viaggio per capire meglio le mie origini....

Fu così che preparai la mia piccola valigia e mi incamminai per Venezia, luogo in cui i miei lontani parenti approdarono in Italia. Sapevo di avere ottime potenzialità per la cucina rustica, tipica bergamasca, ma volevo capire quanto veramente fossi perfetto anche per una cucina innovativa ed internazionale. Fu così che mi impegnai a cercare **Gian Nicola Colucci, Executive Chef del Ristorante "Terrazza Danieli", del rinomato Hotel Danieli di Venezia**. Lo Chef accettò volentieri la volontà di trasformarmi in ricette all'avanguardia e della nuova tradizione culinaria e dunque, con un pò di timore, entrai nella cucina dell'ultimo piano dell'Hotel. Appena entrato vidi un'attività frenetica, pentole che emanavano un vapore profumato, coltelli che tagliavano infinite quantità di leccornie ed infine delle vere e proprie opere d'arte nei piatti che uscivano in sala... mi sembrava un sogno...

Cominciò così il mio viaggio per diventare IL chicco perfetto e per farmi conoscere nel mondo...

Nelle prossime pagine vi accompagnerò ad assaporare la mia fantastica avventura veneziana!

Colucci Gian Nicola - Executive Chef Hotel Danieli Venice

After some years of international experience, Gian Nicola Colucci comes back to Italy and, in april 2008 is designed as Executive Chef of the "Terrazza Danieli", the Restaurant belonging to the prestigious Hotel Danieli in Venice. After the first experience in some Restaurants of the Turin area, such as "Il Cambio" (1994-1997) his professional behavior makes himself move to New York, at Chef's Lidia Bastianich Restaurant "Felida". Once back in Italy, Gian Nicola Colucci decided to become the Executive Chef at Hotel Quisisana in Capri (a luxury 5 star Hotel) and besides he wanted to carry out some international experiences in different Luxury Hotels, such as the "Sukhothai Hotel" in Bangkok, the "Taj Hotels Resorts and Palace" in New Delhi and Hyderabad.
A significant experience that enriched Chef's Colucci knowledge of the Italian cuisine has been carried at the Neapolitan Restaurant "Don Alfonso", a two starred Michelin Restaurant, together with Chef Alfonso Iaccarino. After this important step he moved to London in order to enrich his managerial knowledge and to carry the traditions of the Italian cuisine at the "Four Seasons" of Canary Wharf. Chef's Colucci arrival in Venice overlapped an important architectural renewal of the Restaurant "Terrazza Danieli" placed at the last floor of the "Palazzo Danieli Excelsior". Since 2007 the Restaurant changed completely it's style in order to represent one of the most charming places all over the world both for the breathtaking view and for the service provided by the staff, thanks even to Architect Jacque Garcia that managed the restoration of the entire "Palazzo Danieli".

The thought
"More and more the Chef becomes an artist of the plate and a manager into the kitchen. The Chef has to have all the skills in order to manage all the activities run into the kitchen; from the selection and training of the staff, to the choice and the relationship of both local and international suppliers that ensure the perfect raw material, till the creation of the menu that represent the final result of his art."

The style
"My countless international experiences end my endless research of the Italian cuisine made my style a Mediterranean one with Oriental influences. My will is to research the perfect ingredient and to celebrate it as much as possible, to taste new flavors and to enrich the traditional taste with international ideas. I believe that you have never to forget the delightfulness of a plate both for the taste and for the eyes, the dish has to catch and to drive who is tasting it through a unique experience."

My goal
"To capture the five senses through a dish. A plate is able to give different emotions and one of the Chef's task, whichever is the technique, is to be able to create a personal dish able to excite whoever is tasting it. Finally he has to be able to easily communicate the complexity of the culinary knowledge."

Gian Nicola Colucci

Colucci Gian Nicola - Executive Chef Hotel Danieli Venezia

Nominato nell'aprile del 2008 Executive Chef del ristorante Terrazza Danieli dello storico Hotel Danieli a Venezia, Gian Nicola Colucci ritorna in Italia dopo alcuni anni di esperienze all'estero. Dopo le prime esperienze nei ristoranti torinesi, fra i quali Il Cambio, dal 1994 al 1997 il suo percorso professionale lo porta infatti a New York presso il ristorante Felida dello Chef Lidia Bastianich. Rientrato in Italia ha affiancato all'esperienza estiva come Executive Chef all'Hotel cinque stelle lusso Quisisana a Capri esperienze internazionali presso diversi alberghi di lusso come il Sukhothai Hotel di Bangkok, il Taj Hotels Resorts and Palace a New Delhi, ed Hyderabad. Un'importante esperienza che ha arricchito la sua conoscenza nella cucina italiana e ha portato Gian Nicola Colucci ad apprendere alcuni dei segreti della sua arte, è stata l'esperienza nel napoletano presso il ristorante Don Alfonso, premiato con due stelle Michelin, al fianco dello chef Alfonso Iaccarino. Da questa terra parte per Londra con l'obiettivo di migliorare le sue conoscenze manageriali e portare la propria visione della cucina italiana al Four Seasons di Canary Wharf prima di arrivare a ricoprire il ruolo attuale di Executive Chef del ristorante Terrazza Danieli. L'arrivo a Venezia di Gian Nicola Colucci è coinciso con un rinnovamento architettonico importante del ristorante che si trova all'ultimo piano del palazzo Danieli Excelsior. Dal 2007 infatti il ristorante ha completamente cambiato il proprio stile arrivando a rappresentare uno dei posti più magici al mondo sia per vista che per accoglienza grazie anche al contributo dell'architetto Jacque Garcia che ha seguito i lavori di restauro dell'intero palazzo.

Il Pensiero

"Sempre più lo Chef è un artista nel piatto e un manager in cucina. Deve infatti gestire con competenza tutte le attività della cucina: dalla selezione e la formazione del personale, alla scelta e la relazione con i fornitori locali e internazionali per garantire l'ottima materia prima, fino all'elaborazione dei menù che costituisce il risultato finale della sua arte."

Lo stile

"Le numerose esperienze internazionali e la mia continua ricerca sulla cucina italiana mi hanno portato ad avere uno stile di cucina Mediterranea con influenze Orientali. Amo la ricerca dell'ingrediente perfetto ed esaltarlo al massimo, sperimentare sapori nuovi grazie anche alle esperienze fatte all'estero e studiare le tradizioni arricchendole di idee internazionali. Credo che l'importante sia non dimenticare mai la piacevolezza del piatto per il palato e nella sua presentazione, questo deve colpire e accompagnare chi lo assaggia in un esperienza unica."

Il mio Fine

"Parlare ai cinque i sensi attraverso un piatto. Questo infatti può generare emozioni diverse e il compito dello chef, qualunque sia la sua tecnica, classica o moderna, o la sua esperienza culinaria, è quello di arrivare a creare un piatto unico ed emozionante per chi lo assaggia, trasmettendo con semplicità tutta la complessità di conoscenze. "

Gian Nicola Colucci

Gian Nicola Colucci

Pappardelle di farina di MAIS SPINATO di Gandino con astice, funghi misti e radicchio di Treviso, pomodorini e ricotta affumicata di Crotone.

Pappardelle of Spinato corn's flour with lobster, mixed mushrooms, Treviso's radicchio, tomatoes and smoked ricotta from Crotone.

«Back to the Origins...» was coordinated by:

LinkedIn profile: Vittoria Radici

The **Mais Spinato di Gandino** was presented at **Gusto in Scena**

www.gustoinscena.it

Pappardelle di farina di MAIS SPINATO di Gandino con astice, funghi misti e radicchio di Treviso, pomodorini e ricotta affumicata di Crotone

Ingredienti 10 persone:

800 g Farina di frumento , 200 g di Farina di Mais Spinato di Gandino, 18 Rossi d'uovo, 250 g di Acqua, 15 g di Sale, 15 g di Olio Extra vergine, 300 g di Pomodorini, 200 g di Funghi misti scottati con aglio e timo, 300 g di Radicchio scottato in acqua ed aceto bianco, 200 g di Ricotta affumicata di Crotone, 1 Bottiglia di aceto bianco e 500 g di Astice.

Procedimento:

Impastare gli ingredienti per le pappardelle, unendo le farine con i rossi d'uovo, l'acqua il sale e poco olio Extra vergine.

Scottare i pomodorini in acqua bollente, pelarli e tagliarli a metà, cospargerli di sale grosso, basilico e aglio, farli asciugare in forno a 60° C per 30 minuti.

Cuocere gli astici in acqua bollente aromatizzata con sale, pepe in grani, alloro, 1 bicchiere di vino bianco e due gambi di sedano.

Cuocere il corpo per 4 minuti, le chele per 7 minuti, aprire il carapace ed estrarre tutta la polpa, tagliarla della grandezza desiderata e condirla con Olio, timo e poco peperoncino.

Cuocere la pasta in acqua e sale, in un tegame unire poco olio, l'Astice, i funghi, i pomodorini ed il radicchio, aggiungere la pasta, poco brodo vegetale, poco olio extra vergine e mantecare la pasta.

Impiattare come mostrato in fotografia ed aggiungere della ricotta affumicata di Crotone.

GUSTO in SCENA

Gian Nicola Colucci

Pappardelle of Spinato corn's flour with lobster, mixed mushrooms, Treviso's radicchio, tomatoes and smoked ricotta from Crotone

Ingredients for 10 servings:

800 g of Wheat flour , 200 g of Spinato corn's flour, 18 Yolks, 250 g of Water, 15 g of Salt, 15 g of Extra virgin olive oil, 300 g of Tomatoes, 200 g of Mixed mushrooms cooked with garlic and thyme, 300 g Radicchio cooked in water and white vinegar, 200 g of Smoked ricotta from Crotone, 1 Bottle of white vinegar and 500 g of Lobster.

Proceeding:

Knead the ingredient for the "pappardelle", mixing together the two kinds of flours, the yolks, water, salt and some extra virgin olive oil.

Skin the tomatoes with the help of hot water, cut them into two parts, overspread them with salt, basic and garlic and let them dry in the oven at a temperature of 60°C for 30 minutes.

Cook the lobsters in boiling water flavored with salt, pepper, laurel leaves, 1 cup of white wine, and two stalks of celery.

Cook the body of the lobster for 4 minutes, while the pincers for 7 minutes, remove the pulp, cut into the desired size and dress with oil, thyme and some chili.

Cook the "Pappardelle" in salted water. In a pan put some oil, add the lobster, the mushrooms, tomatoes and the Treviso's radicchio. When the pasta is cooked, put it into the pan, add a tablespoon of vegetable broth and again some oil.

Make up the dish as shown in the picture and add some slices of smoked ricotta from Crotone.

Gian Nicola Colucci

Puoi trovare le altre ricette su:
You can find other cooking recipes on:
www.mais-spinato.com

Puoi comprare i prodotti di Mais Spinato di Gandino presso:

shopping

You can buy the products made whith «Mais Spinato» corn variety at:

Pastificio Bergamelli
via IV Novembre, 19 – 035/746089 – Gandino

Panificio F.lli Persico
via Giovanni XXIII – Gandino

Panificio F.lli Picinali
via IV novembre – Gandino

Panificio Il Fornaio
P.za Emancipazione – Gandino

Panificio La Spiga d'oro
V.le Rimembranze,8 – Gandino

Migross Market
via del Negro, 7 – 035/746430 Gandino
Angelo.beltrami@inwind.it
www.migross.it

Panificio Giacomo Zucca
P.za SG. Battista, 18 – 035/740007 – Casnigo
clo910@alice.it

Pastificio Ivana Pasta Fresca
via Radici 4 A – 035/741387 – Cazzano S. Andrea

Puoi gustare i prodotti di Mais Spinato di Gandino presso:

eating

You can taste the products made whith «Mais Spinato» corn variety at:

Ristorante **BarAonda**

via sotto gli orti, 5 - **035/745583**
Cirano di Gandino - Bar.a.onda@tiscali.it
www.baraonda.191.it

Ristorante **Centrale**

P.za Veneto, 11 - **035/727371** – Gandino
info@centralegandino.it www.centralegandino.it

Agriturismo **Le Rondini**

loc. Clusven – **035/745760** – Gandino

Gastronomia **F.lli Perletti**

P.za Emancipazione – **035/745422** – Gandino
www.fratelliperletti.com

Bakery & Drinks **Il Vizio**

via Locatelli 12 – **035/756054** – Gandino
www.ilviziobakeryanddrinks.it

Bar **La Corte**

Via Giovanni XXIII – **035/745412** – Gandino
baredicolalacorte@virgilio.it

Bar **Sport**

Via Ca' dell'Agro, 1 – **035/748978** – Gandino

Caffè & Restaurant **RIGEL**

Via Battisti, 2 – **035/747113** – Gandino

Stampato su carta realizzata con percentuali variabili di materiale Certificato "FSC" (Forest Stewardship Council) e fibre provenienti da foreste controllate e gestite responsabilmente.
Printed on paper manufactured with varying percentages of certified "FSC" (Forest Stewardship Council) and fiber from responsibly managed and controlled forests.

Contact us / Contattaci :

mais.spinato@gandino.it

deco.@gandino.it

progandino@gandino.it

Info Point:
(+39) 035/746144

Associazione «**Comunità del Mais Spinato di Gandino**»
via XX settembre, 5 – 24024
Gandino (BG) - Italy

Thanks: Comune di Gandino, Pro Gandino, Distretto del commercio Le Cinque Terre della Valgandino, Promoserio, Italcementi, Lafitex di Presti, Locanda Ristorante Centrale, Ristorante BarAonda, Agriturismo le Rondini, Az. CS Agricola di Savoldelli Clemente, Az. Agricola Gambirasio Corrado, Az. Agricola Castelli Guido, Az. Agricola Bertasa Alessandro, Az. Agricola Clusven Nicoli Luigi, Az. Agricola Savoldelli Giovanni, Az. Agricola Moretti Ivan, idraulica Bertocchi Valerio, Il Vizio, F.lli Perletti, Migross market Gandino, Panificio Zucca Giacomo, Amici del Museo .

collaborators: Cristina, Maria Teresa, Vittoria, Anna, Paola, Patrizia, Silvia, Giambattista, Bepi, Gian Nicola, Andrea, Marco, Paolo, Lorenzo, Riccardo, Fabrizio, Carlo, Mattia.

Idea and Design: Antonio Rottigni, Photo: Marco Presti, Print: Tipografia Radici - Gandino - 2014 ®

MEB 2015
Mais Expo Bergamo

EXPO
MILANO 2015

PROVINCIA DI BERGAMO

BERGAMO CITTÀ DEI MILLE
COMUNE DI BERGAMO

COMUNE DI GANDINO

CRA
CONSIGLIO PER LA RICERCA E LA SPERIMENTAZIONE IN AGRICOLTURA
UNITÀ DI RICERCA PER LA MAISCOLTURA

DIOCESI DI BERGAMO

MIA FONDAZIONE
CONGREGAZIONE MISERICORDIA MAGGIORE BERGAMO

BERG

Mais Spinato di Gandino

NETWORK INTERNAZIONALE DEI MAIS ANTICHI

Slow Food®
Valli Orobiche

ValSeriana
Valli Scalve

SAPORI
Seriane e Scalvini

PromoSerio

Terra madre

Le Cinque terre della Val Gandino

BERGAMOSCIENZA

CON IL SOSTEGNO DI

UBI Banca Popolare di Bergamo

Fondazione della Comunità Bergamasca onlus

RegioneLombardia
IL CONSIGLIO

Come raggiungerci / How to reach us

Seguici / Follow us

Informazioni e Contatti / For Further Information:

www.mais-spinato.com

www.lecinqueterredellavalgandino.it

Graphic Design IDEECHIARE - CLUSONE (BG) / Print: RADICI GANDINO - (BG) / Photo: M. PRESTI - GANDINO (BG)