

TRADIZIONI **GANDINO**

# Il melgotto d'oro

Grazie al granturco la polenta ha sfamato generazioni di contadini, poi questo antico cibo è quasi scomparso dalla tavola quotidiana. Ma nella cittadina della Valle Seriana è in corso il rilancio partendo dal recupero e dalla semina di un pregiato mais autoctono: lo spinato

Testo di **Pino Capellini**

Fotografie di **Marco Mazzoleni** e **Matteo Zanga**





**T**radizioni? eccome! Arte? eccome! A Gandino non c'è che l'imbarazzo della scelta. Ma in questi ultimi tempi chi ha occasione di andare in questo antico centro della Valle Seriana e mette il naso in uno dei paioli della polenta che qui nelle case si cucina ancora, può trovare tradizioni e arte condensati anche nella farina dorata con cui si cuoce questo popolare cibo. Perché non si tratta della solita farina che si trova ben impacchettata nei supermercati o che, attraverso il passa-

parola, si porta a casa da uno degli ultimi produttori che si fregia del «chilometro zero». A Gandino è entrata in funzione come una macchina del tempo che consente di ritornare al '600, quando vi furono introdotte le prime sementi di mais che arrivano in Europa sui galeoni spagnoli.

A Gandino i chicchi dorati trovano non solo un terreno ma anche una mentalità favorevoli, tanto che il paese vanta una specie di primogenitura. Da un documento del 1632 risulta che il mais vi

veniva già coltivato regolarmente, e dovevano costituire uno spettacolo inconsueto i lunghi fusti sui quali spiccavano i singolari involucri delle pannocchie. I capifamiglia andavano a vedere i primi esperimenti di coltivazione, ne discutevano e ne parlavano anche a casa richiamando l'attenzione delle massaie, in prima fila quando c'era qualcosa che poteva riguardare la cucina e l'alimentazione della famiglia. E forse furono proprio loro, le donne, a insistere perché venisse prodotto quel nuovo cerea-



le la cui farina arrivò sul tavolo di tutte le famiglie, soprattutto le più povere. Era il «melgòt», o melgotto come lo troviamo indicato in un trattato di agraria del '700. E si devono alla sua grande diffusione i vari modi con cui viene chiamato: formentone, formentazzo, melica, grano siciliano, granoturco (per la consuetudine di attribuire ai paesi d'Oriente specie nuove o poco note). Si dice sia stato un «foresto» a portare il mais a Gandino, e non c'è da stupirsi: per traffici e commerci, il paese era una comu-

nità molto aperta che aveva una infinità di contatti e di scambi, e non solo con Venezia e il suo porto. Basta dare un'occhiata al Museo della Basilica, dove sono conservati straordinari oggetti provenienti dal centro Europa.

Per secoli la polenta ha sfamato generazioni di contadini della pianura e di montanari. Un cibo gramo ma provvidenziale, nonostante desse problemi di alimentazione e di salute, si pensi alla diffusione della pellagra. E mai si sarebbe potuto immaginare che finisse con l'essere

## Il mais si controlla sul campo

**Sopra:** alcuni momenti della raccolta del mais e un ballatoio con le pannocchie appese per l'essiccazione. **Pagina a fronte:** la maturazione del prodotto si controlla sul campo. **Pagine precedenti:** un suggestivo soffitto formato dal mais appeso a essiccare.

# Per i bambini coltivare è una festa

**Sopra:** i bambini sono coinvolti in un progetto didattico sul mais che consente di seguire tutte le fasi della coltivazione: dalla semina alla raccolta, dall'essiccazione alla sgranatura.

**A fianco:** la festa che si svolge a ottobre è l'occasione per toccare con mano il «prodotto finito» e cioè la farina che si ottiene dalla macinatura.

coltivato quasi soltanto per l'allevamento animale. Negli ultimi anni c'è stata tuttavia una inversione di tendenza, forse anche favorita dalla maggiore attenzione per piatti e prodotti genuini. Un atteggiamento che ha riguardato anche quella che era ormai divenuta la cenerentola della tavola. Si è così scoperto che la polenta restava comunque la favorita per alcune occasioni speciali, dalla rimpatriata in famiglia all'incontro tra amici, compresa la voglia del «buon tempo antico» per accompagnare un bel piatto di funghi, di pollo alla cacciatora o di coniglio arrosto. Invece di essere dimenticata, la polenta ha preso quota grazie alle sagre e alle feste popolari, fino agli speciali menu proposti da rinomati cuochi.

Ma che c'entra Gandino con tutto questo? C'entra, eccome. Oltre a vantare il precedente storico di cui s'è detto, a Gandino è stata recuperata una varietà di mais che costituisce un «unicum». Si tratta del mais rostrato, o «spinato», che ha caratteristiche proprie, inconfondibili, non solo nell'aspetto ma anche nel sapore al momento della cottura. E che cresce solo in questa località e non altrove. Come sia stato individuato, o riscoperto, è una storia che, con l'aiuto di Paolo Valoti, esperto del Cra-Mac Unità





# IL BISCOTTO MELGOTTO

## DA VEDERE

Gandino è un antico centro dove fiori a partire dal XIV secolo l'attività laniera che contribuì alla ricchezza del borgo. Numerose le testimonianze dell'impianto medievale, con palazzi e chiese del XV-XVII secolo. Una passeggiata in centro è occasione per ammirare un susseguirsi di palazzi, chiese e torri, tra cui spiccano il quattrocentesco **Palazzo del Vicario** (oggi palazzo comunale), con la sua tradizionale struttura porticata dei broletti lombardi, e il palazzo del **Salone della valle**. Poco distante, si innalza la basilica barocca di **Santa Maria Assunta** (per informazioni: tel. 035.745425), uno dei maggiori monumenti della Bergamasca. La scenografica facciata

preannuncia il fasto delle decorazioni interne e degli arredi che fanno della basilica un vero e proprio scrigno di arte sacra: i confessionali intagliati di G.B. Caniana e Andrea Fantoni, i dipinti del Ceruti detto il Pitochetto, le mostre d'organo intagliate e scolpite, oltre a numerose opere di artisti italiani e stranieri. La chiesa di San Mauro annessa al convento delle Orsoline conserva il saio-reliquia di San Padre Pio da Pietrelcina, che ogni anno il 23 settembre, viene esposto in basilica per la venerazione. Le tele, i paramenti sacri, i pizzi e merletti, gli ori e gli argenti che costituiscono il corredo della basilica, sono custoditi nel vicino **Museo di arte sacra** (per informazioni tel. 035.746115 oppure 349.3868675). Due sezioni del museo sono dedicate all'**arte tessile** e ai **presepi**. Nel vicino **convento delle suore Orsoline**, nate proprio a Gandino, c'è un museo dedicato alla storia dell'istituto e al carisma educativo delle suore che operano in tutto il mondo.

## ITINERARI

Una bella escursione parte dalla località Fontanei e si sviluppa lungo il sentiero 544 che raggiunge **Valpiana** e la **malga Lunga**. Lasciando l'auto al parcheggio del monte Farno si può affrontare il **periplo del Farno**, seguendo le indicazioni del sentiero 549 attraverso

## COME ARRIVARE



**In auto:** Gandino è a 20 chilometri dall'autostrada A4 Milano-Venezia (casello di Bergamo o di Seriate, servito dalla nuova superstrada con il tunnel Montenegrone). All'uscita imboccare la direzione Valle Seriana, e, dopo Albino, seguire, sulla destra, le indicazioni fino a Gandino.

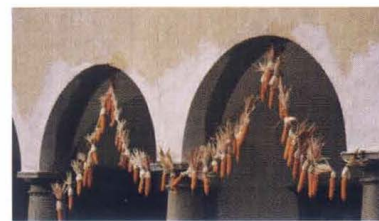
**In treno:** si raggiunge Bergamo e si prosegue con la tramvia sino ad Albino e successivamente con servizio autobus in coincidenza.

il bosco per toccare il Tribulino della Guazza, il Bivacco Baroncelli, la Montagnina e la vetta del Pizzo Formico. Dalla Montagnina si può anche scendere, attraverso il sentiero 508, al **rifugio San Lucio**. Sempre dalla Montagnina si raggiunge il **rifugio Parafulmine** (tel. 329.9634386, sempre aperto sabato, domenica e festivi) oppure con il sentiero 545 scendere al Campo d'Avène fino al **rifugio Malga Lunga** (per informazioni: tel. 035.981107), con annesso Museo della Resistenza partigiana.

## SAPORI TIPICI

In paese, sulla piazza del municipio l'**albergo ristorante Centrale** (tel. 035.727371) propone le specialità preparate con il mais spinato di Gandino. Gustosa la polenta tipica e raffinati i biscotti Melgotto con lo zabaione. Non mancano maltagliati ai funghi porcini e formaggi di monte. Al **rifugio Parafulmine** si possono gustare le ricette tipiche, dai casoncelli alla polenta con formaggella fusa, arrostiti e stufati. Nel menu dell'**agriturismo Le Rondini**, in località Clusven verso Valpiana (tel. 035.745760), non mancano mai i salumi e le formaggele nostrane, le paste fresche fatte in casa, il coniglio e lo stufato di manzo. Nella frazione di Cirano il **ristorante pizzeria Baraonda** (tel. 035.745583, da intenditori il **carrello dei dolci**) e a Barzizza il **ristorante pizzeria Capriccio**

(tel. 035.745170). Al mercato comunale del sabato, ma anche in negozi e salumerie attorno alla basilica, si trovano le tipiche formaggele e il salame nostrano. Un gustoso souvenir è il **biscotto Melgotto**: si trova nei panifici artigianali da **F.lli Picinali** (tel. 035.745178), **Il Fornaio** (tel. 035.745483), **La Spiga d'oro** (tel. 035.745448) e **F.lli Persico** (tel. 035.745444).



## I GIORNI DELLO SPINATO

Ecco il programma della manifestazione che si svolgerà l'8 e il 9 ottobre a Gandino. Venerdì alle 20.30 nella Biblioteca Civica è prevista la conferenza «Il progetto spinato di Gandino: evoluzione produttiva e commerciale del melgotto», in collaborazione con l'Istituto di Cerealicoltura Cra-Mac di Stezzano; sabato 9 a partire dalle 16.15 in piazza Vittorio Veneto l'evento clou della due giorni con la scartocciatura in piazza del melgotto, animazione a cura del gruppo Baghèt di Casnigo e, alle 18.30 presso il convento delle Orsoline in via Castello, aperitivo e degustazione di prodotti tipici e della «Spinata» di melgotto nelle antiche cantine del monastero benedettino. A seguire: presentazione del libro «Così parlavano i nostri padri» del professor Pietro Gelmi, edito dalla Pro Loco Gandino. Per informazioni: 338.5336162, [civitas@gandino.it](mailto:civitas@gandino.it), 035.746144 - [bibgandino@yahoo.it](mailto:bibgandino@yahoo.it).

## NUMERI UTILI

- **Pro loco di Gandino**, tel. 035.746042 - cell. 338.2438613 (presidente Lorenzo)
- **Ufficio turistico (Biblioteca)**, tel. 035.746144 - [www.gandino.it](http://www.gandino.it)



## Valoti consulente per grandi e piccini

Paolo Valoti, ricercatore del Centro di cerealicoltura sperimentale di Stezzano, collabora da anni al progetto per il recupero del mais spinato. Oltre a offrire la propria consulenza sul campo ai contadini, partecipa anche alle giornate didattiche rivolte ai ragazzi delle scuole elementari, per i quali la possibilità di seguire passo passo la coltivazione del mais è un gran divertimento.

di ricerca per la maiscoltura di Bergamo (meglio noto come Istituto di maiscoltura), cerchiamo di ricostruire. Tutto ha avuto inizio da una semplice pannocchia che Bernardo e Giovanni Savoldelli, eredi di una antica famiglia di agricoltori di Gandino, tenevano in casa. È molto vecchia – dicevano – veniva dai campi coltivati dai nostri vecchi: generazioni e generazioni di contadini che avevano sempre lavorato gli stessi campi, seminato e raccolto sempre lo stesso mais. Da una parte la grande tradizione storica vantata da Gandino, dall'altra una lunga storia di famiglia: è sta-

to proprio questo a dare il via a un progetto, coordinato dal Comune e validamente affiancato dalla Pro loco, per valorizzare le lontane, ma mai dimenticate radici.

Dalla vecchia pannocchia, fortunatamente conservata in condizioni ideali, sono stati tolti alcuni chicchi per essere analizzati con ogni cura nei laboratori dell'istituto. Il responso è andato al di là delle più rosee previsioni: non si trattava del frutto di uno dei tanti ibridi che si trovano ovunque, bensì di una varietà tipica, unica. Meglio, si è arrivati al riconoscimento ufficiale della varietà au-





## La vecchia cascina e la «cipolla»

Una cascina che conserva l'aspetto di un tempo, comprese le macchie di colore delle pannocchie appese ad asciugare sui ballatoi. Sullo sfondo ben evidente l'inconfondibile sagoma a cipolla del campanile della basilica di Gandino.

toctona «Spinato di Gandino»: un mais che c'è solo qui e non altrove. Da questa constatazione è partita poi un'idea originale: distribuire a coltivatori, appassionati, cultori delle tradizioni, sacchetti con il mais doc per incentivare e sviluppare la produzione. È avvenuto nella primavera di un paio di anni fa e si è voluto dare un significato simbolico a questo progetto. La distribuzione è avvenuta sull'aia dell'antica Ca' Parecia, dove la famiglia Savoldelli aveva coltivato per generazioni quel particolare

tipo di granoturco. Si sono presentati in un centinaio. Da allora è stato un crescendo, anche di iniziative. Come il coinvolgimento delle scolaresche, dalla materna alle medie: i più piccoli si sono limitati ad osservare, i più grandicelli hanno piantato, coltivato, raccolto lo storico mais. Un bel modo per coinvolgere a fondo la popolazione. Sono così arrivati «I giorni del melgotto», fine settimana con degustazioni in piazza e recupero delle tradizioni popolari; un forte richiamo e un altro stimolo per il turismo. È nata



pure la Denominazione comunale di origine (De.Co.), decisa con voto unanime dal Consiglio comunale. Una specie di «made in Gandino», il cui effetto sono anche i biscotti «melgotto»: una vecchia ricetta che i fornai hanno recuperato grazie alla ritrovata disponibilità di questa farina dalle caratteristiche veramente particolari. Gandino sta così scoprendo un importante «giacimento» che potrà avere un futuro nell'economia locale: giallo come l'oro e dal buon sapore di polenta.

**Pino Capellini**



**RISTORANTE - PIZZERIA**

# **PONTE DEL COSTONE**

di Merelli R. & C. s.n.c.



**CASNIGO** (Bg)

Via Serio, 111 - Tel. e Fax 035.740032

**CHIUSURA IL LUNEDÌ**