

# eco bergamo

Novembre 2013  
Supplemento  
al numero odierno de  
**L'ECO DI BERGAMO**

**IL MAIS BERGAMASCO**  
L'incredibile storia della  
rigenerazione dello spinato  
di Gandino. **PAG. 4-7**

**ALIMENTAZIONE**  
Mangiare senza sprecare  
e spendendo poco.  
Diete e ricette. **PAG. 8-13**

**INCENTIVI CASA**  
Prorogati al 2014 gli sgravi  
per le riqualificazioni  
energetiche. **PAG 32**



Guida alla nuova bolletta del gas

## Liberi di risparmiare



**Suggerimenti pratici** per leggere la fattura del metano secondo le regole appena entrate in vigore. I segreti dietro alle sigle e gli strumenti per trovare le offerte più vantaggiose. >Inserto staccabile

# LA SPERANZA È UN SEME DI MAIS

**L'agricoltura** torna ad essere centrale per lo sviluppo e il nostro futuro. Una risorsa economica e uno stile di vita

# A

Gandino è scoppiata una bellissima storia. Tutto parte da una pannocchia nascosta in una cantina, ma finisce molto lontano, e per raccontarla la prendiamo un po' alla larga.

Tra tutti i gravissimi problemi che la crisi finanziaria ha creato, c'è qualche conseguenza positiva che non va sottovalutata. Ad esempio si è iniziato a considerare di più alcune questioni che nell'euforia della crescita del dopoguerra avevamo abbandonato.

A cominciare dall'agricoltura. Si parla molto in questi tempi di agricoltura e nel nostro paese c'è addirittura un ritorno ai campi dei giovani che nessuno aveva previsto. Le facoltà agrarie sono piene e perfino nelle nostre montagne ci sono sempre più ragazzi che decidono di intraprendere una professione così faticosa

che era scesa in netto disuso.

Tornare alla terra dopo decenni di fabbrica non ha però il sapore di una sconfitta per un paese che era arrivato al quinto posto tra le nazioni più industrializzate. L'Italia si era dimenticata di essere l'Italia, cioè la patria universalmente riconosciuta dell'alimentazione, punto d'arrivo di un'agricoltura sostenibile, fatta di secoli di storia che hanno modellato colture, paesaggi e stili di vita che tutto il mondo ci invidia.

Tutto ciò oggi ha molto a che fare con la mondializzazione e con la crescita galoppante dei grandi paesi una volta più poveri di noi: Cina, India, Brasile. Il problema numero uno che ha oggi il pianeta non è infatti né le risorse finanziarie, né il riscaldamento globale, ma l'alimentazione. Per questo l'Italia è oggi molto più interessante per il mondo di quanto non lo fosse quando era più ricca. Non a caso ci hanno scelto per ospitare la grande Esposizione universale del 2015, l'Expo di Milano che significativamente titola: "Nutrire il pianeta, energia per la vita".

Che c'entra Gandino e la sua pannocchia? Se sfogliate le pagine di questo numero di Eco Bergamo lo scoprirete. Prima di essere il capoluogo della tessitura, il paese bergamasco è stato la patria del mais spinato, una



**SAVOLDELLI**  
Giovanni  
e Bernardo,  
i due cugini che  
hanno salvato  
il mais spinato

specie particolarmente pregiata dalla graminacea arrivata dal Messico nel Seicento.

L'industrializzazione della valle ne aveva portato l'estinzione. Ma la caparbieta dei gandinesi e di alcuni ricercatori del Centro per la maiscoltura di Stezzano hanno fatto il miracolo. Dieci anni fa è partita una grande ricerca in tutta la provincia per trovare un seme di spinato di Gandino.

Grazie alla passione di due cugini, Giovanni e Bernardo Savoldelli, una pannocchia si era conservata, appesa in cantina come un cimelio di famiglia.

Da quei grani è stato possibile risalire alla specie originale e quindi ricominciare a coltivarlo.

Se ne nascerà un filone importante dal punto di vista economico non lo sappiamo. Il futuro nessuno lo conosce. Ma di nuovi inizi così abbiamo tutti bisogno, agricoltori e non, perché in questo modo si alimenta il nostro vero motore: la speranza.

*Alla realizzazione di questo numero hanno collaborato Federico Biffignandi e Elisa Riva.*

**Avete idee su come si potrebbero cambiare i posti dove vivete oppure dove lavorate? Volete mandarci una storia e delle immagini che raccontino tutto ciò? Potete scriverci a: Redazione di Eco.Bergamo viale Papa Giovanni XXIII, 118 24121 Bergamo, oppure con una mail a [posta@eco.bergamo.it](mailto:posta@eco.bergamo.it)**



# IL MAIS SPINATO

## La pannocchia che ha salvato un futuro

Ritrovata casualmente a Gandino dopo anni di ricerca ha permesso la rigenerazione di una coltivazione perduta. Una rinascita agricola e culturale



Federico Biffignandi

R

ecuperare la tradizione per aprire la porta ad un nuovo mercato potenzialmente internazionale e ad uno sviluppo del territorio più sostenibile. Con questo intento, il Comune di Gandino, De.C.O. (Denominazione Comunale di Origine), la

Pro Loco, la Comunità del Mais Spinato di Gandino e l'Unità di ricerca per la Maiscultura Cra-Mac di Bergamo hanno saputo fare squadra e sono riusciti a risalire al seme originale del mais spinato di Gandino, la prima specie di questa coltura arrivata in Lombardia nel 1632. Sin dai primi passi il progetto si è imposto l'obiettivo di essere sostenibile facendo delle coltivazioni di mais l'arma per contrastare la cementificazione; lo spinato è però solo un punto di partenza di un progetto che vuole non solo far rivivere tutti gli usi e i costumi della Bergamo che fu, ma aprire concrete prospettive per l'agricoltura collinare.

La storia di come si è riusciti a risalire al seme autoctono è una vicenda affascinante, partita nel 2003 con ricerche nelle cascine

di Gandino e dintorni alla caccia di documenti, foto o spunti fondamentali per capire dove trovare il tesoro, fatta di passaparola tra i cittadini che si conoscono da generazioni e che ha come protagonisti una pannocchia e due persone che non hanno voluto far morire un grosso pezzo di storia bergamasca e hanno dato il via alla nuova generazione di spinato. Il mercato della seconda generazione è partito con il botto: dalla pannocchia originale recuperata sono stati prodotti 5.000 kg di granella nel 2011, 10.000 kg nel 2012 e ne sono stimati 20.000 – 25.000 kg per quest'anno.

**L'ORIGINALE** Nella foto la pannocchia di mais da cui è rinato lo spinato conservata al Cra-Mac di Bergamo.







**I Savoldelli contadini fino agli anni '70**

# Appesa in cantina come un cimelio



**CA' PARECIA** Giacomo e Andrea Savoldelli negli anni d'oro del mais.

■ La storia della rinascita del mais spinato di Gandino è partita da una pannocchia: se ne stava appesa nella cantina di Giovanni Savoldelli a fare da ornamento e a ricordare le coltivazioni di papà, nonno e bisnonno che facevano del mais spinato il loro principale alimento quotidiano. Giovanni è l'unico nella bergamasca ad aver mantenuto viva la coltivazione di quella specie di mais fino a oggi e a permettere a Cra-Mac di isolare il gene autoctono di spinato.

“La mia era una tipica famiglia contadina – racconta Giovanni Savoldelli – che sopravviveva coltivando, vendendo e mangiando mais spinato. Già dall'800 i miei avi erano impegnati così e io ho sempre visto mio papà

impegnato nei campi, venendo inevitabilmente coinvolto nel raccolto insieme ai miei sette fratelli, agli zii e ai cugini: in tutto eravamo in dodici. I campi li abbiamo mantenuti fino al 1975, poi con la morte di mio papà ci siamo fermati. Nella cascina Cà Parecia, dove abbiamo sempre vissuto, ho mantenuto un piccolo orto destinato alla coltivazione di mais spinato per uso personale. Ogni anno raccolgo 60-70 kg di mais con cui ogni domenica riesco a cucinare la mia polenta”.

L'incontro decisivo è stato quello con Paolo Valoti, ricercatore di Cra Mac a cui è stata affidata la missione di risalire al gene autoctono dello spinato: “Sapevo che erano alla ricerca del gene originale – prosegue Giovanni – ma non

volevo farmi pubblicità. Inoltre il mio mais ormai si era ibridato e pensavo fosse impossibile risalire al gene autoctono. Poi però gli ideatori del progetto che si proponeva di riportare in vita lo spinato di Gandino hanno insistito convincendomi che mettere a disposizione la mia pannocchia e i miei semi era un'idea grandiosa per tutta la comunità e così mi sono messo a disposizione. Ho coinvolto anche mio cugino Bernardo che, anche lui come me, aveva continuato a coltivare lo spinato ma si era fermato ai primi anni '90. Una pannocchia di quell'epoca l'aveva comunque conservata e l'ha offerta ai ricercatori i quali poi hanno svolto al meglio il loro lavoro e sono riusciti a isolare il gene originale”.



DALLA TORTILLA  
ALLA POLENTA

# Alimento globale dei popoli

**Coltura base** dell'America Latina, ha colonizzato la pianura padana e generato moltissime specie locali

■ Per i bergamaschi mais significa polenta, per gli italiani (soprattutto quelli del nord) uno degli alimenti che ha permesso loro di sopravvivere in tempi di guerra e carestia. La storia dice che furono gli Olmechi nel 1.700 a.C. i primi a coltivare mais sulla penisola della Yucatan, nell'attuale Messico. Negli anni successivi le coltivazioni scesero fino all'altopiano andino e toccarono anche San Salvador; Cristoforo Colombo, giunto qui nel 1492, non si fece scappare quel seme ignoto agli europei e lo portò in Italia l'anno successivo donandolo al papato.

## La prima coltivazione

Questi lo distribuì ai "principi progressisti d'Italia" che lo coltivarono nei propri orti botanici ma fu un Conte romano a sviluppare la prima vera coltivazione di mais nel 1532. La prima coltivazione a campo avvenne invece nel 1554 a Rovigo e quasi ottant'anni dopo, nel 1632, il mais giunse per la prima volta nell'attuale Lombardia, a Gandino (all'epoca 'Clusven') dopo essere passato da Belluno nel 1617 per la prima

coltivazione collinare.

Con questo viaggio transoceanico il mais divenne uno dei primissimi simboli della globalizzazione ma nel corso del tempo ha assunto un altro valore, quasi contraddittorio: mais significa infatti anche localizzazione e biodiversità perché in ogni zona in cui viene coltivato cresce una specie di mais unica, diversa da tutte le altre perché si adatta a quella determinata temperatura e cresce rispettando l'andamento delle precipitazioni di quel preciso luogo crescendo dall'equatore fino ai 3000 metri.

"La versatilità è una delle caratteristiche principali del mais – spiega Paolo Valoti di Cra-Mac – e fa di questa coltura una delle più diffuse al mondo. Lo spinato ad esempio è in grado di reggere alle temperature più fresche che si registrano a Gandino durante l'anno. In Lombardia si contano ormai 60 diverse specialità diverse di mais ma il nostro centro ne conserva addirittura 850, derivanti da tutto il mondo. Le coltivazioni di mais non smettono di crescere di intensità e questo anche grazie ai nuovi studi sulla genetica che hanno consentito alle piante di

## Il lungo viaggio del mais

1 1700 a.C. - 1.400 a.C.  
PENISOLA YUCATAN, OLMECHI

2 1000 d.C. - 1100 d.C.  
ALTOPIANO ANDINO, INCA

1492  
SAN SALVADOR, COLOMBO

3 13 novembre 1493  
ROMA, PAPATO

4 1532  
ROMA, ERBARIO DI UN CONTE

5 1554  
ROVIGO, PRIMA COLTIVAZIONE A CAMPO

6 1617  
BELLUNO, BENEDETTO MIARI (PRIMA COLTIVAZIONE IN COLLINA)

7 1632  
CLUSVEN (GANDINO), ANDREA GIOVANELLI



La polenta servita in tavola



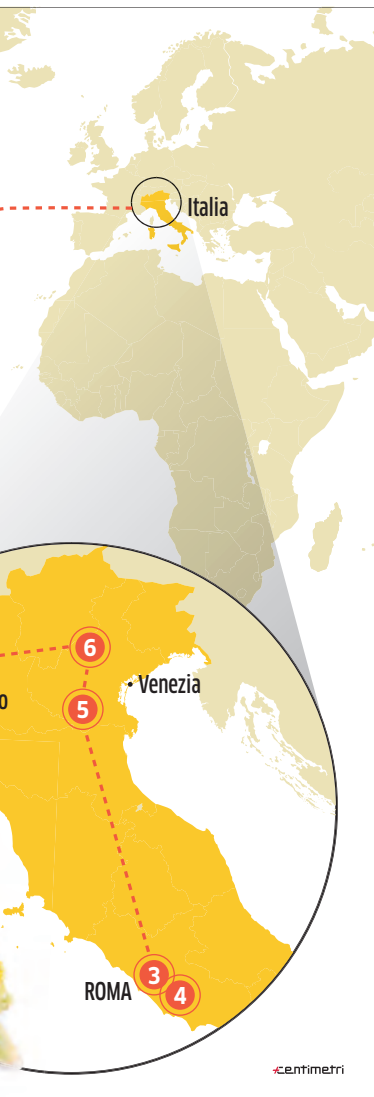
La specialità delle tortillas

crescere in verticale occupando così un'area più ridotta: le produzioni medie, infatti, sono passate da 20 quintali/ettaro fino a 150 q/ettaro".

## Tutti i consumi

Per i bergamaschi è da sempre un alimento caratteristico perché coltura in grado di resistere e adattarsi ai diversi climi, perché possiede alti valori nutrizionali e per la semplicità nel cucinarlo. In Italia, a oggi, si consumano 4 kg pro-capite all'anno di mais (nell'800 erano 50kg) mentre in Messico il consumo è di 156 kg pro-capite annui. Ma come viene utilizzato nel paese di origine?

"Per i messicani il cibo principale che deriva dal mais è la tortilla – spiega il professore messicano Juan Manuel Valdez, uno dei massimi esperti



**COLTIVAZIONE E TERRITORIO**



**LA RICERCA**  
In campo genetico sono stati fatti i progressi maggiori. Grazie agli incroci tra le diverse varietà si sono ottenute piante più resistenti e fruttifere.



**I PROGETTI**  
Nel corso degli anni Cra-Mac ha sviluppato numerosi studi e progetti molto approfonditi per garantire a tutti di mangiare un mais sano e di alta qualità.



**I PROPRI NONNI**  
Il progetto di recupero del mais spinato di Gandino ha permesso anche ai bambini di conoscere da vicino e assaggiare cosa mangiavano i propri nonni.

**Il rilancio agricolo di Gandino**

# Cambia il clima? Lui si adatta



**AGRICOLTORI** La famiglia Nicoli lavora lo spinato.

“Il progetto voluto da Gandino e da Cra-Mac per riportare in vita lo Spinato di Gandino ha avuto ricadute importanti anche sul territorio sia per i consumatori che per i produttori”. Ad affermarlo è Carlo Belotti, segretario di zona di Clusone per Coldiretti il quale approva con entusiasmo l’iniziativa: “Riportare in vita una specie così antica significa valorizzare la biodiversità e permettere alle aziende agricole di espandere il proprio business perché i consumatori, incuriositi, vogliono acquistare quel mais”. La storia dell’azienda agricola “Le Rondini” di Gandino (località Clusven) è l’esempio più concreto. “Fino a cinque anni fa non avevamo coltivazioni di mais spinato perché non c’era richiesta - spiega il titolare Luigi Nicoli - ma non appena il progetto è stato avviato e abbiamo capito che la domanda avrebbe iniziato ad incrementare ci abbiamo provato. Per due anni abbiamo effettuato degli esperimenti e preparato il campo, poi abbiamo coltivato un ettaro tre anni fa

e abbiamo venduto il raccolto: è stato un successo e così abbiamo proseguito. A oggi abbiamo coltivato tre ettari, l’anno scorso abbiamo raccolto circa 50 quintali di mais spinato mentre per quest’anno ne prevediamo 150 quintali. Siamo penalizzati dal fatto che in montagna il raccolto dobbiamo effettuarlo quasi tutto a mano perché i terreni scoscesi non consentono l’utilizzo di macchinari ma siamo fortunati perché questa specie regge molto bene anche a condizioni atmosferiche solitamente devastanti per il mais come quelle di quest’anno: noi quindi non abbiamo risentito troppo della pioggia e del freddo che hanno invece tagliato le gambe agli agricoltori in pianura”. Nicoli è quasi sorpreso per questo successo: “Dicono che sia molto buono - spiega - e che si presti a tante ricette. Noi stessi nel nostro agriturismo lo usiamo come ingrediente ed è sempre apprezzato. Per il futuro non abbiamo ancora deciso cosa fare: sicuramente manterremo i tre ettari poi si vedrà a seconda di come va quest’anno”.

di coltivazioni antiche con metodo biointensivo. Il mais viene fatto bollire per un paio di ore in una pentola di acqua: 8 litri di acqua per ogni kg di mais. Poi, nell’acqua bollente, bisogna aggiungere un cucchiaio di calce viva e lasciarla sciogliere per 12 ore. Durante questo processo di scioglimento vengono liberate delle sostanze alcaline che generano una sostanza gelatinosa all’interno del seme di mais. Passate le dodici ore l’acqua viene scolata e i semi di mais schiacciati con un mattarello in modo da far emergere la sostanza gelatinosa che si amalgama. L’impasto viene poi steso e cotto al forno o alla piastra per ottenere una sorta di pasta sfoglia che poi i messicani condiscono con i più svariati ingredienti”.