

Antiche varietà di cereali: il mais Spinato di Gandino

Lo Spinato di Gandino è una varietà locale di mais della provincia di Bergamo, che si caratterizza per la forma appuntita del seme. Nella zona di origine sono state intraprese iniziative per il recupero e la valorizzazione di questa varietà, la cui farina viene impiegata per la preparazione della polenta e di un biscotto tipico

Lo Spinato di Gandino è una varietà locale di mais della provincia di Bergamo. A Gandino, comune del bergamasco che vanta il primato di essere stata la prima località lombarda nella quale è stato coltivato il mais, sono state intraprese iniziative per il recupero e la valorizzazione di questa varietà.

ORIGINE E DIFFUSIONE



Non si hanno notizie precise sull'origine genetica e geografica del mais Spinato di Gandino. Dato il nome è presumibile che la sua zona di origine sia il territorio di Gandino o, comunque, la Valle Seriana (Bergamo).

CARATTERISTICHE

La pianta. Le caratteristiche dello Spinato di Gandino presentano una certa variabilità, come tutte le varietà locali. Il ciclo vegetativo (dalla nascita della piantina alla maturazione) si completa in 120-130 giorni. La pianta è alta in media 2 metri; su di essa troviamo una *spiga* (pannocchia), raramente due, lunga 20-25 cm, cilindrica, con semi disposti su 14-16 ranghi (file) e *tutolo* rossastro.

Il *seme* è semivitreo, di colore giallorancio e rostrato, ovvero con una punta conica (rostro), nella parte esterna della spiga, rivolta verso l'alto, detta «spina» da cui il nome della varietà.

La coltivazione. Per la limitata produttività il mais Spinato di Gandino si



Foto: Paolo Valoti

Spiga (pannocchia)
di mais Spinato di Gandino

adatta bene alla coltivazione in zone marginali (colline e fondovalle) e con il metodo biologico. Si semina in aprile-maggio e si raccoglie in settembre-ottobre; va posto un seme ogni 25-30 cm su file distanziate 75 cm.

La produzione media è di 35-40 quintali per ettaro, ma può raggiungere i 50 quintali per ettaro nei terreni fertili ed irrigui (contro gli 80-90 dei migliori ibridi a granella vitrea).

A differenza degli ibridi, il seme del-

lo Spinato di Gandino, come quello di tutte le varietà locali di mais, può essere utilizzato come semente. Il campo per la produzione della semente deve però essere posto a non meno di 200 metri di distanza da altre varietà; il mais «da seme» va raccolto e conservato «in pannocchia» [1].

Il prodotto. La farina del mais Spinato di Gandino viene utilizzata per l'alimentazione umana, in particolare per la preparazione della polenta e del *melgotto*, tipico biscotto di Gandino.

VALORIZZAZIONE

Il Comune e la Pro Loco di Gandino, con il supporto tecnico dell'Unità di ricerca per la maiscoltura di Bergamo, hanno intrapreso un progetto per il recupero e la valorizzazione del locale mais Spinato. Tra le varie iniziative va segnalata l'istituzione del marchio DeCO (denominazione comunale di origine).

Umberto Grigolo

[1] Per approfondimenti sulla coltivazione vi rimandiamo alla «Guida illustrata cereali e legumi minori», supplemento a *Vita in Campagna* n. 10/2006.

Puntate pubblicate.

- Mais: Marano (n. 11/2007), Biancopera (n. 12/2007), Sponcio (n. 1/2008), Nostrano di Storo (n. 2/2008), Spin di Caldorizzo (n. 3/2008), Nostrano dell'Isola (n. 7-8/2008), Pignoletto rosso (n. 9/2008), Ottofile Maceratese (n. 10/2008), Spinusa (n. 11/2008), Ostenga del Canavese (n. 12/2008), Spinato di Gandino (n. 1/2009).
- Grano duro: Senatore Cappelli (n. 4/2008).
- Farro: Farro di Garfagnana (n. 5/2008).

Prossimamente.

- Farro: Farro dicocco di S. Anna.

L'Autore ringrazia per la collaborazione il dott. Paolo Valoti dell'Unità di ricerca per la maiscoltura di Bergamo e il dott. Gianbattista Gherardi del Comune di Gandino.

Contributi per la coltivazione



Il Programma di Sviluppo Rurale (PSR) 2007-2013 della Regione Lombardia non prevede contributi per la coltivazione di antiche varietà di cereali.

Indirizzi utili

Per ulteriori informazioni sulle iniziative volte alla valorizzazione di questa varietà rivolgetevi al Comune di Gandino - Piazza Vittorio Veneto, 7 - 24024 Gandino (Bergamo) - Tel. 035 745567 - Fax 035 745646 - Internet: www.comune.gandino.bg.it, www.gandino.it

CONTROLO INDIRIZZI AL 15-12-2008