

Economia

economia@eco.bg.it
www.ecodibergamo.it/economia/section/

Spinato superstar Il mais bergamasco nella Venezia dei vip

Le ricette a base del prodotto di Gandino approdano al Danieli, meta del jet set internazionale. E nel menù anche il gelato con aceto balsamico

GIAMBATTISTA GHERARDI

Un allestimento punto di partenza, ma per certi versi anche un ritorno. Il Mais Spinato di Gandino, il nuovo «oro» della Valle del tessile, sbarca in questi giorni a Venezia dove agli inizi del '600 i mercanti di pannilana gandiniani scambiarono con i turchi i semi di «melgotto» da cui nacque la polenta. Ad attendere l'antica varietà di mais bergamasco c'è il «red carpet» dell'alta cucina e in particolare Gian Nicola Colucci, executive chef della Terrazza Danieli.

Approdare al Danieli per il mais orobico è un po' come conquistare la Sorbona della mondanità: marmi rosa, specchi istoriati, colonne a foglia d'oro e lampadari di Murano: anche Gabriele d'Annunzio fu colpito dal lusso e dal fascino dell'hotel che ha ospitato nel tempo celebrità di ogni tipo (tra gli ultimi Leonardo di Caprio e Angelina Jolie) e che ha proprio nella Terrazza Danieli la sua punta di diamante: dal ristorante infatti si domina il Canal Grande e il centro della città lagunare, che incanta ogni anno milioni di turisti di tutto il mondo e star internazionali.

ospiti a «Gusto in scena»

«Saranno in laguna - spiega Antonio Rottigni, presidente della commissione di tutela del Mais Spinato di Gandino - dal 17 al 19 marzo, per partecipare alla quinta edizione di "Gusto in scena", congresso mondiale di alta

cucina ideato da Marcello Coronini, enogastronomo di fama. È l'ennesima conferma della bontà di un lavoro avviato nel 2008 con l'appoggio scientifico dell'Unità di Ricerca per la Maiscoltura di Bergamo che ha coinvolto coltivatori ed operatori del territorio, offrendo prospettive di mercato per certi versi inaspettate».

La territorialità specifica dello Spinato di Gandino resta il vero valore aggiunto, certificato anche dal marchio De.Co. istituito dal Comune di Gandino e

*Filiera protagonista
in laguna al
congresso mondiale
di alta cucina*

concesso ai prodotti derivati dallo Spinato.

«È nata una filiera unica e completa di prodotti - spiega Rottigni - sui quali lavorano una decina di imprese commerciali. La farina viene macinata a pietra grazie in un mulino consortile installato a Palazzo Giovannelli. Ci sono i biscotti Melgotto e le Spinette (galletta di mais estruso), la Spinata (una sorta di focaccia) e il Fior di Spinato, dolce ideale per i celiaci. Negli ultimi mesi si sono aggiunti il Pan Spinato, gnocchi e "camisoc", le chiacchiere salate, il gelato e le "perle di Gandino", ravioli ripieni ovviamente a base di mais.

Molti operatori hanno creduto nel progetto e i riscontri commerciali sono innegabili».

Lo scorso autunno lo Spinato era stato protagonista anche al Salone Internazionale del Gusto di Torino. «Grazie al sostegno del delegato lombardo Lorenzo Berlendis e di Silvio Magni della Condotta Slow Food Valli Orobiche - continua Rottigni - abbiamo avviato la costituzione a Gandino di una Comunità del Cibo, che verrà presentata in paese domenica 10 marzo, quando a Gandino si svolgerà la storica Fiera di San Giuseppe».

Ma la ciliegina sulla torta è ovviamente l'opportunità di entrare con il Mais Spinato nella cucina di Gian Nicola Colucci con vista su Piazza San Marco, grazie alla felice intuizione della bergamasca Vittoria Radici, titolare di Vr managing ideas. Colucci ha lavorato al fianco di grandi chef a New York, Capri, Bangkok, New Delhi e al Four Seasons di Canary Wharf a Londra.

Il suo arrivo in laguna è coinciso con il restyling innovativo progettato per il Danieli dall'architetto Jacques Garcia. «Lo chef è un artista - spiega Colucci - ma anche un manager in cucina. Alla creatività deve affiancare la capacità di selezionare l'altissima qualità delle materie prime. Non si deve mai dimenticare la piacevolezza del piatto: deve colpire e accompagnare chi lo assaggia in un'esperienza unica,

Tortuga si affida all'estro di Carretti

Tortuga Academy, marchio della Indas di Medolago, si affida a Olmes Carretti, uno di più significativi ideatori dell'abbigliamento giovane degli anni '80 e '90



1) L'incantevole vista sulla laguna di Venezia dalla Terrazza Danieli. 2) Il Mais Spinato «al naturale». 3) Serie di ricette a base del mais bergamasco. 4) L'executive chef del Danieli Gian Nicola Colucci

I numeri

20.000

I kg di mais Sono i chilogrammi di mais che potrebbero essere prodotti nel 2013 in Val Gandino. Il marchio De.Co. che tutela la territorialità delle colture sarà allargato, oltre che a Gandino, anche ai comuni di Lefte, Cazzano S.Andrea, Casnigo e Peia.

1.623

L'arrivo da Venezia È l'anno in cui probabilmente il mais arrivò a Gandino da Venezia, dove i commercianti di pannilana lo ricevettero dai Turchi. Potrebbe essere nata così la denominazione di «gratoruco».

3.200

I visitatori sono stati i visitatori nel 2012 della rassegna «Gusto in Scena», organizzata dall'enogastronomo Marcello Coronini a Venezia. Si tratta di un appuntamento di rilievo per l'alta cucina in tutta Italia.

15

Gli operatori Sono 15 gli operatori della Val Gandino (agricoltori, fornai, ristoratori, commercianti al dettaglio, agriturismi) coinvolti nella Comunità del Cibo di Slow Food, che verrà fondata domenica 10 marzo a Gandino.

parlando ai cinque sensi». Le ricette di Colucci corredano una pubblicazione dedicata al Mais Spinato di Gandino e alle bellezze de «Le Cinque Terre» bergamasche, che verrà presentata proprio a Venezia.

Ricette per palati fini

Roba davvero per palati fini: ci sono lo sformatino di Parmigiano e zucca con cuore di yogurt greco e gelato al Mais Spinato, le pappardelle di farina di Gandino con astice, funghi, radicchio di Treviso e ricotta affumicata di Crotone, i biscotti Zaeti preparati con mais gandinense e il gelato al Mais con aceto balsamico di 12 anni e Parmigiano Reggiano. ■

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Arriva anche il raccolto i.land-Italcementi

Non solo in Laguna. Nelle ultime settimane, a conferma di un lavoro ad ampio raggio, il mulino di Gandino ha macinato anche il raccolto di i.land, il campo agricolo ornamentale realizzato da Italcementi Group presso i.lab, il nuovo Centro Ricerca e Innovazione presso il parco scientifico-tecnologico del Kilometro Rosso di Stezzano. I.land è un campo dedicato alla protezione delle specie vegetali in via di estinzione, alla riscoperta degli antichi valori e delle tradizioni agricole. A caratterizzare colture e raccolto sono state tre antiche varietà di mais bergama-

sco: oltre allo Spinato di Gandino, anche il Rostrato di Rovetta e il Nostrano dell'Isola.

Tornando all'edizione 2013 di «Gusto in scena», la kermesse si prepara a puntare i riflettori dell'alta cucina Venezia contando di superare i numeri record ottenuti l'anno scorso, quando la manifestazione ha registrato oltre 3.200 visitatori. Si svolgerà dal 17 al 19 marzo presso la Scuola Grande di San Giovanni evangelista. Marcello Coronini ha ideato un congresso con un tema specifico, «Cucinare con... cucinare senza...», che vuole stimolare i grandi chef a innovare, sosten-



Le tre varietà coltivate da i.land

tuendo, attraverso la ricerca e la creatività, un ingrediente di cui generalmente si abusa in cucina. Quest'anno tocca allo zucchero. A confronto 20 cuochi di fama internazionale: Gian Nicola Colucci presenterà il dolce «Vialone nano su Spinetta di Gandino con gelatina di fragole e carpaccio di mango. «Decisione che ci onora - conclude Rottigni - e apre prospettive impensabili per il nostro Spinato. Dovremo gestire al meglio i problemi di crescita, nei campi e in tavola. È prossimo il protocollo d'intesa per l'allargamento all'intera Val Gandino del territorio di coltura». Perché la «Valle dell'oro» potrebbe ripartire da Venezia. ■

G. B. G.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

CONFIAB
IMPREDITORE
CONFIAB crede in te

Bergamo - Via Torretta, 12
tel. 035-223442
e-mail: credito@artigianibg.com