



Il gandinense Clemente Savoldelli al lavoro nel mulino dove ricava la farina per la polenta dal mais spinato



La Comunità dello spinato per tutelare un'eccellenza

«Qui si fa sul serio». C'era interesse, mercoledì scorso, alla prima assemblea pubblica della «Comunità del mais spinato di Gandino», fondata lo scorso 23 settembre, per la salvaguardia e la valorizzazione della varietà di mais che qui arrivò (primo luogo in Lombardia) nel 1632. «La necessità di creare un'associazione autonoma – ha spiegato il neo presidente Filippo Servalli – conferma la crescita del progetto nato nel 2008 grazie a Comune e Pro loco, con l'appoggio scientifico dell'Unità di maiscoltura di Bergamo».

Soci fondatori, oltre a Servalli, sono Giovanni Savoldelli, Antonio Rottigni, Lorenzo Aresi, Davide Rottigni e Giambattista Gherardi. I dati snocciolati segnalano come alla crescita nei campi (la zona coltiva tutelata è stata allargata ai 5 comuni della Val Gandino) sia corrisposta la crescente attenzione da parte dei consumatori, che apprezzano l'assoluta (e gustosa) originalità organolettica dello spinato. «Il Comune di Gandino – spiega Antonio Rottigni – ha istituito il marchio De.C.O. per certificare la territorialità. Il mais spinato e i suoi derivati sono i primi a utilizzarlo, grazie a un articolato disciplinare. Nel 2013 la promozione ci ha spinto a Venezia, con specialità gandinensi proposte dallo chef dell'Hotel Danieli, ma anche al Vinitaly di Verona in joint venture con il Consorzio Vini Valcalepio e a Cortina».

Per dare visibilità al progetto scientifico, allargatosi al Sudamerica in occasione di Bergamo Scienza, è nato in paese il «Giardino del mais», cui ha contribuito Ubi Banca Popolare. Ospita la riproduzione di un monolite della civiltà Olmecca, autorizzata dal governo messicano.

Durante l'assemblea, la presentazione dell'invidiabile palmares dello spinato ha poi lasciato il posto alla discussione riguardo le prospettive operative. Martedì prossimo c'è già un appuntamento nato dalla collaborazione con Slow Food. «In occasione del Terra Madre Day – sottolinea Lorenzo Aresi – organizziamo sulla piazza di Gandino, il primo mercatino dei prodotti agricoli della Valle a chilometro zero, con degustazioni a tema nei ristoranti».

«All'orizzonte – aggiunge Servalli – c'è Expo 2015, che per tema e potenzialità di presenze è occasione irrinunciabile. Veniamo indicati da più parti come eccellenza esemplare, al punto da siglare con Università Bocconi e Regione un protocollo per misurare l'impatto ambientale delle colture. Anche il progetto del Distretto del Commercio de "Le Cinque terre della Val Gandino" (valore circa 100.000 euro, finanziato al 50% dalla Regione) lavorerà per fare sistema, unendo l'enogastronomia a specifici itinerari di valorizzazione culturale, turistica e commerciale». In chiusura di serata il confronto si è animato rispetto alla necessità tutelare il più possibile la territorialità del mais spinato di Gandino, valorizzando anche nel prezzo le procedure manuali di raccolta e lavorazione. ■

Da impresario a coltivatore di mais «È appassionante tornare alle origini»

La storia di Clemente Savoldelli sarà raccontata lunedì a «Pianeta Gourmarte»
Nel 2008, nella cascina di famiglia, è stato isolato il seme originario dello spinato

Dal cemento alla farina, il passo è breve. La Bergamasca che cambia pelle e abbraccia un nuovo modello di sviluppo sostenibile è tutta nella scelta di Clemente Savoldelli, 47 anni di Gandino, che alla consolidata attività edile ha affiancato il «ritorno alle origini» della lavorazione del mais spinato di Gandino.

La scelta economica (e di vita) dell'impresario di Gandino verrà presentata lunedì 9 dicembre alla Fiera di Bergamo, nell'ambito della giornata conclusiva di Pianeta Gourmarte, la rassegna che da oggi mette in vetrina le eccellenze dell'arte alimentare lombarda in vista di Expo 2015.

Il progetto gandinense verrà illustrato alle 14.30 nel corso del convegno «Polenta bergamasca e dintorni, il buon cibo italiano tra innovazione, qualità e tradizione», promosso dall'associazione Promozione del territorio, costituita da Camera di Commercio, Ascom, Confindustria, Promoberg e Bergamo Nuova

Fiera. «Francamente – afferma Savoldelli – sono più a mio agio fra le pannocchie, ma l'interesse che ci viene riconosciuto in questa e altre occasioni conferma la bontà del progetto cui la comunità di Gandino ha lavorato in questi anni».

Clemente discende da una storica famiglia contadina della Valle, quei «Savoldelli di Cà Parecia» che, anche quando ruggivano i telai, non hanno mai perso di vista campi e aratro.

Nella loro cascina, nel 2008, l'Unità di maiscoltura di Bergamo ha isolato il seme originario del mais spinato di Gandino. A dare un'ulteriore spinta al volitivo dna di Clemente è poi arrivata la crisi economica, che qui come altrove ha colpito duro.

«Nel 1986 ho avviato un'impresa artigianale, dedita ad edilizia residenziale, ristrutturazioni e costruzioni industriali, con una decina di addetti. Col soprappiungere della crisi ho pensato che i terreni di cui avevo disponibilità per future costru-

Da oggi a lunedì

In fiera tre giorni di arte alimentare

Pianeta Gourmarte apre oggi alle 10, il programma al Palco eventi prevede dalle 10,30 alle 12 il «Cake decorating» con Catia Cavani, a cura di Accademia del Gusto - Ascom Bergamo. Dalle 12,30 alle 13,30, sempre sul palco eventi, il cuoco stellato Davide Oldani presenta il suo ultimo libro dal titolo: «Chefacile». Dalle 14 alle 15,30, incontro su «Stupiscili con piatti da chef» con Francesca Marsetti, a cura di Accademia del Gusto - Ascom Bergamo.

Dalle 16,30 alle 18 il laboratorio «I segreti per deliziose pizze Gourmet» con Tiziano Casillo, a cura di Accademia del Gusto - Ascom Bergamo: si tratta di un corso per apprendere i segreti di un impasto eccellente e imparare a sfornare deliziose pizze Gourmet. Al termine una gustosa degustazione per tutti i partecipanti al laboratorio.

zioni a Gandino, Casnigo e Lefte potessero avere un futuro diverso e potessero essere coltivati a mais. Ha prevalso la passione: tanto lavoro, relativi costi, ma pochi ricavi. Abbiamo però tracciato una strada e grazie all'eccezionale lavoro di squadra di volontari e trasformatori le soddisfazioni non mancano. Aprirsi orizzonti nuovi, in un contesto come quello attuale, è davvero stimolante».

Il raccolto dei campi coltivati da Savoldelli gode della certificazione «De.C.O.» ideata dal Comune di Gandino. Viene lavorato e trasformato negli spazi rinnovati di via Innocenzo XI. Qui è stato installato un mulino da 12HP, dotato di una pietra del diametro di 1,20 metri che consente di raggiungere i 200 chili di prodotto all'ora. Al mulino è affiancato un setaccio che consente di ottenere farine sino a 180 micron. La farina di mais spinato di Gandino viene prodotta in ottemperanza agli standard di legge più elevati e in par-

ticolare è adeguata al Disciplinare di produzione della farina integrale e bramata della Bergamasca stabilito dalla Camera di Commercio di Bergamo.

«La nuova attività è un positivo contagio che ha coinvolto anche altri familiari, mia moglie Raffaella e mia figlia Priscilla di 7 anni. Anche Ivan Moretti, il geometra che ha seguito le pratiche per la messa a punto della nuova attività societaria, è un coltivatore di mais spinato nella sua cascina in Valle Gaggio».

Oltre al must del mais spinato di Gandino, la «Clemente Savoldelli agricoltura» è la prima produttrice della miscela «Antiche varietà bergamasche», ottenuta dalla molinatura congiunta di granella di spinato di Gandino, rostrato rosso di Rovetta e nostrano dell'Isola.

«Sono le varietà – sottolinea Savoldelli – indicate nella ricetta della Polenta taragna orobica, semplicemente perché sono le migliori». A buon intenditor, poche parole. ■

IL TEST DEL «CRA-MAC»

La conferma degli assaggiatori È orobica la polenta più buona

Altro che «nemo propheta in patria»: i bergamaschi sanno riconoscere la polenta «doc»... ad occhi chiusi.

Il Consiglio per la ricerca in agricoltura (Cra-Mac) di Bergamo ha reso noti i risultati dell'analisi sensoriale «alla cieca» che nelle scorse settimane al Palamonti ha messo a confronto 6 antiche varietà di mais per polenta, nell'ambito della tre giorni dedicata alla Taragna.

«Si è trattato – spiega Paolo Valoti dell'Unità di Maiscoltura – di un test rigoroso e

aperto al pubblico, con una ventina di giurati. Il loro compito è stato fornire una descrizione dei campioni e una valutazione organolettica mediante una scala centesimale. A ciascun assaggiatore è stato richiesto di descrivere con parole proprie la polenta in esame, usando il maggior numero possibile di termini e aggettivi, e fornendo, ove necessario, un giudizio personale su ciascun parametro. Ogni assaggiatore ha poi sintetizzato il suo giudizio in un voto su ciascun campione di polenta».

Al fianco di Valoti, Silvia Tropea Montagnosi, curatrice e coautrice del Dizionario enciclopedico

della cucina bergamasca. Lastudiosa, che ha annunciato l'uscita prossima di un libro di ricette orobiche tradotte in inglese, ha sottolineato l'importanza di «imparare a degustare, mettendo in gioco tutti i nostri sensi e non limitandosi a mangiare o, peggio, ad ingoiare». I giurati hanno manipolato farine e degustato polente preparate con ciascuna varietà, verificando profumo, colore e sapore. Sono stati usati appositi paioli predisposti da Pentole Agnelli di Lallio, di concerto con Saps, il centro ricerche per lo studio degli strumenti di cottura. Per ciascuna polenta ad un litro di acqua mi-



Il test sulla polenta: in primo piano a sinistra Paolo Valoti

nerale naturale (senza sale) sono stati uniti 300 grammi di farina. I risultati, elaborati mediante l'analisi della varianza seguita dal test di Duncan, hanno messo ai primi posti della classifica le varietà tipiche della Bergamasca: lo spinato di Gandino (primo in assoluto), il nostrano dell'Isola e il rostrato di Rovetta. «È un risultato incoraggiante – conclude Valoti – perché conferma

come i consumatori finali prediligano per la polenta le varietà vitree e semivitree, non a caso indicate nel disciplinare della taragna orobica, in fase di definizione della Camera di commercio. I mais bergamaschi e la taragna sono il biglietto da visita enogastronomico della Bergamasca per l'Expo: prenderemo i visitatori... per la gola». ■