

# Rotary



Periodico d'informazione del Club

ANNO 2014/2015 – N.45

Club Dalmine Centenario

100 Percent  
Paul Harris  
Fellow Club

Feb. 23, 2015

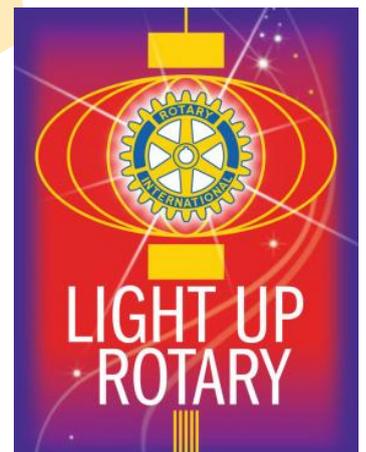


**110 YEARS**

#RI110  
[www.rotary.org](http://www.rotary.org)

## IL NOSTRO TERRITORIO

Arcene  
Azzano San Paolo  
Bergamo  
Boltiere  
Bonate Sopra  
Bonate Sotto  
Brembate  
Brusaporto  
Cavernago  
Ciserano  
Cologno al Serio  
Comun Nuovo  
Curno  
Dalmine  
Filago  
Ghisalba  
Grassobbio  
Lallio  
Levate  
Mozzo  
Orio al Serio  
Osio Sopra  
Osio Sotto  
Pognano  
Ponte San Pietro  
Pontirolo Nuovo  
Spirano  
Stezzano  
Treviolo  
Urgnano  
Valbrembo  
Verdellino  
Verdello  
Zanica



*BERGAMO PER EXPO 2015*



 **AGNELLI  
COOKING LAB**

Una vera e propria anteprima di Expo 2015 quella promossa e organizzata dal Rotary Club Dalmine Centenario giovedì di 23 aprile nella sede di Agnelli Cooking Lab a Lallio, dove i protagonisti sono stati docenti e allievi dell'Istituto Alberghiero di San Pellegrino e il relatore Paolo Valoti, componente il Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria del CRA-MAC Unità di ricerca per la Maiscoltura. Una serata all'insegna di un menu particolare e originale con piatti ispirati alle diverse varietà di mais bergamasco, che nell'insieme rappresentano un'eccellenza assoluta nel panorama delle colture del genere, tanto da meritare una vetrina all'Esposizione Universale.



Presentando le varietà di mais caratteristiche delle coltivazioni bergamasche, Paolo Valoti ha sviluppato il tema della cultura del cibo, tema portante dell'Expo, ispirandosi al tema "Civiltà, culture e colture dei mais", una straordinaria ricchezza e creatività della natura. Una serie di interventi divulgativi, tra una portata e l'altra, che hanno richiamato la tradizione comune con altri Paesi, in particolare quelli intervenuti alla serata con rappresentanti diplomatici: Dilma Parhiuela in rappresentanza di Eva Chuquimia Mamami – Console Generale dello Stato Plurinazionale della Bolivia a Milano, e Giuseppe Crippa, già parlamentare e console della Bolivia; Marco Falluca, in rappresentanza del Commissario generale del Padiglione Expo del Messico.



La sede scelta per celebrare la cultura del mais è uno dei laboratori più prestigiosi nel panorama delle scuole e delle sperimentazioni culinarie italiane. La cucina della SAPS è il luogo deputato per l'impiego delle pentole Agnelli, manufatti di altissima qualità che nel corso dei decenni si sono trasformati in oggetti di pregio disegnando una tradizione secolare. L'accoglienza offerta da "Ciccio" Agnelli e dai suoi più stretti collaboratori è andata ben oltre la semplice ospitalità e creato le condizioni affinché lo staff dell'Istituto Alberghiero di San Pellegrino esprimesse tutto il meglio delle proprie capacità, competenze e conoscenze.



**Allievi del quinto e primo anno sono stati guidati magistralmente in cucina da Luca Becherini, docente e chef, e per il servizio di sala dal Giuseppe Vono, eseguendo una prova giudicata eccellente da tutti gli intervenuti, tra i quali Patrizia Graziani, dirigente dell'Ufficio Scolastico Territoriale di Bergamo, e salutata con piena soddisfazione dal dirigente, prof. Luigi Campanelli Brizio, e dai docenti Giuseppina Arzuffi, coordinatrice eventi dello IPSSAR, e Raffaele Di Martino.**



**La sala della SAPS di Agnelli ha permesso per la prima volta l'interattività tra i commensali e la cucina. Oltre a poter seguire le attività di preparazione dei cibi, Luca Becherini ne ha spiegato anche la preparazione e gli ingredienti. Un'esperienza unica che ha legato il Rotary Club Dalmine Centenario all'Istituto Alberghiero di San Pellegrino in una collaborazione destinata a continuare con l'impegno a sostenere il fondo borse di studio per gli allievi della Scuola professionale.**





# ”Civiltà, culture e colture dei mais”

(a cura di [paolo.valoti@entecra.it](mailto:paolo.valoti@entecra.it))

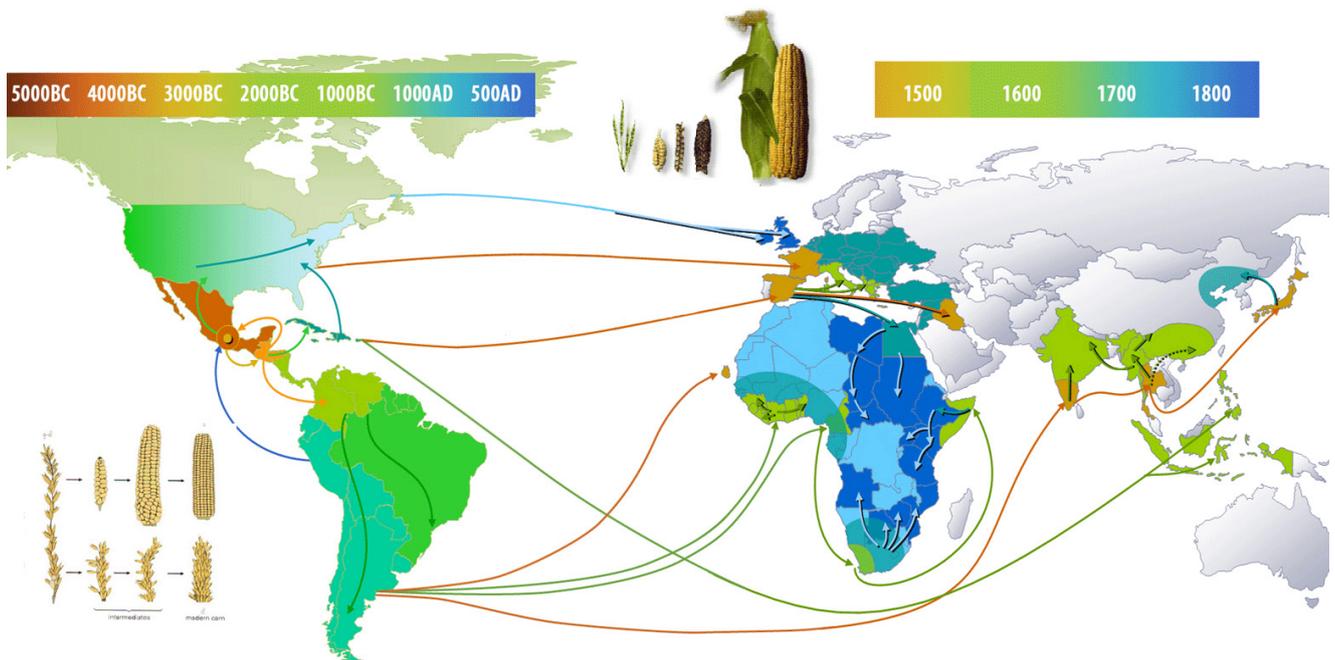
*“El invento del maíz por los mexicanos,  
es solo comparable con el invento del fuego por el hombre”*

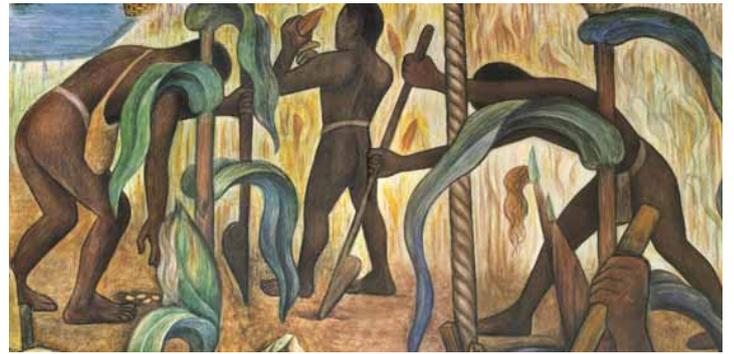
(Octavio Paz)



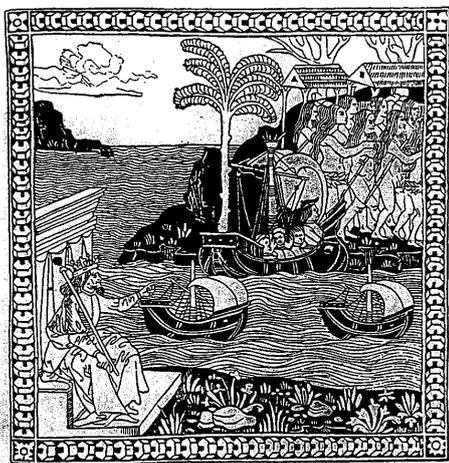
Il tema della serata è stato introdotto con alcuni riferimenti storici sull'origine e diffusione del granturco o mais, un cereale introdotto nel Vecchio Mondo e in Italia a seguito della scoperta dell'America, le Indie occidentali, da parte di Cristoforo Colombo avvenuta il 12 ottobre 1492.

Il Messico e la Bolivia rappresentano le culle del mais e lo dimostrano sia il valore di questo alimento a partire dalle antiche civiltà Maya, Atzechi e Incas fino a oggi, sia i reperti e semi archeologici e sia le specie selvatiche antenate del mais come il Teosinte.





Il mais da semplice curiosità vegetale e ornamentale per botanici e studiosi, divenne lentamente ma progressivamente una nuova specie agraria di coltivazione in diverse regioni italiane, e tra le tappe più significative del cammino di condivisione del mais sono state rilevate: il 1493 Sede Pontificia di Roma, 1554 la prima coltivazione del mais nel Polesine di Rovigo e a Villabona (oggi Villa d'Adige), 1560 mais a Milano durante il periodo di S. Carlo Borromeo, 1563 mais a Napoli, 1592 mais nel Trevigiano, a Susegana, Valmareno e Soligo, nel 1611 mais a Minerba, nel Veronese, 1630 mais nel Bresciano, 1631 mais nel Cremonese, 1632 mais a Clusvene, nel territorio di Gandino (BG), 1638 mais a Lovere, nell'alto Bergamasco, 1651 mais in Umbria e 1700 mais in Piemonte, Toscana, Sicilia e Sardegna.



La particolare geografia e orografia del nostro Bel Paese ha portato, nel tempo, a differenziare e selezionare moltissime varietà tradizionali o ecotipi locali con granella di tipo vitreo e semivitreo con maggiore resa alla macinazione e più adatta alla produzione di farine per l'alimentazione di popolazioni rurali, contadine e montanare.

A partire dagli anni '50 del secolo scorso, la coltura del mais ha fatto passi da gigante con i progressi nelle rese, nei requisiti alimentari e nella capacità di adattamento a diversi ambienti di coltivazione.

Più recentemente, con l'avvio del XXI secolo, particolare attenzione è stata posta al miglioramento delle caratteristiche di qualità e salubrità della granella, di sicurezza alimentare delle farine di mais e di nuovi prodotti derivati, anche in vista dell'utilizzo di alimenti speciali, adatti a soggetti affetti da celiachia.

Miglioramento genetico e tecnica agronomica sono state alla base di questo ampio successo della maiscoltura italiana. La rapida e ampia diffusione degli ibridi, avvenuta a partire dagli anni Cinquanta, ha portato alla quasi completa sostituzione delle preesistenti varietà autoctone. Tuttavia tale prezioso patrimonio genetico si può ritenere soddisfacentemente rappresentato dagli oltre 750 campioni di popolazioni antiche e locali italiane raccolti e conservati, a partire dal 1954, presso la Banca del Germoplasma dell'Unità di ricerca per la Maiscoltura di Bergamo del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.



Questa banca dei semi rappresenta un'inestimabile ricchezza della biodiversità, la cui conservazione è fondamentale perché rappresenta una sorgente di nuovi geni, alleli e caratteri utili per il miglioramento del mais nelle diverse qualità e forme di utilizzo, anche per le eccellenze alimentari, con prodotti tipici di pregio, quali la polenta e la polenta taragna, ma anche l'innovazione per l'uso di farine di mais in cucina, come la preparazione di pane, pizza, biscotti, gelato, birra e altri piatti, i cui migliori interpreti dei mais sono i giovani studenti e professori degli Istituti Alberghieri, come quello di San Pellegrino.



Per le nostre genti, che vivono da secoli tra vallate e montagne orobiche, la polenta di farine di varietà antiche di mais, soda e grossolana, è un segno particolare e indelebile della identità dei bergamaschi. Nel terzo millennio il rinnovato interesse verso la riscoperta della tipicità e della qualità delle produzioni alimentari e lo sviluppo sempre maggiore della conoscenza e della coscienza ecologica hanno stimolato l'attenzione per le varietà antiche e tradizionali di mais, sia per la produzione di farine per polente tipiche e di prodotti locali, che per la valorizzazione culturale, ecologica e economica del territorio in particolari aree geografiche.

La calda e fumante polenta di granoturco torna oggi in vetta alla considerazione forse come non mai, perché ci porta sulle tavole delle città, tra cemento e palazzi, sapori, profumi e suoni di montagne e cime, di malghe e casere, rifugi e sentieri, di boschi e pascoli.

La polenta di granoturco si conferma oggi una solida tradizione gastronomica, raffinata tipicità e gustosa prelibatezza che si trova nelle cucine delle famiglie, nelle mense aziendali e nei ristoranti 'stellati', ma anche nelle forme moderne di consumo take away.

Peraltro, la farina gialla di mais non è solo polenta. La creatività di cuochi e artisti del gusto hanno trasformato questo 'oro giallo' in saporiti e nuovi prodotti da forno pane, pizze, torte, dolci, gelato e birra al granoturco. Tra le innovazioni nello studio e uso delle varietà antiche di mais c'è la ricerca e l'analisi sensoriale delle farine, la caratterizzazione e valorizzazione di qualità nutrizionali e nutraceutiche del mais, che contribuiscono agli effetti salutistici e di prevenzione di patologie, attraverso la caratterizzazione delle varietà antiche e moderne che producano granelle con un più alti contenuti di proteine, lipidi e amminoacidi essenziali, e di composti protettivi, nutraceutici e farmacologici quali i carotenoidi, le antocianine e sostanze antiossidanti per confermare il mais e la farina di mais come alimento buono, bello e tipico, e vero elisir di lunga vita.



FARINA INTEGRALE DI FRUMENTO  
 WHOLE WHEAT FLOUR  
 FARINA 00 DI FRUMENTO  
 WHEAT FLOUR  
 TYPE 0  
 FARINA DI GRANO  
 SABBICENO  
 BUCKWHEAT FLOUR  
 FARINA DI FARRO  
 EMMER FLOUR  
 FARINA DI MAIS  
 CORN FLOUR  
 FARINA 00 DI FRUMENTO  
 WHEAT FLOUR  
 TYPE 00  
 FARINA DI RISO  
 RICE FLOUR

TIPICITÀ	CONTENUTO	PROTEINE (g/100g)
00	1,10%	12%
0	0,80%	12%
1	0,65%	11%
100	0,55%	9%

In conclusione, un cenno è stato posto al progetto strategico di “**Bergamo Experience 2015**”, coordinato dalla Camera di Commercio di Bergamo che sarà realizzato nel periodo dell’Expo dal Sistema Bergamo (Comune di Bergamo, Camera di Commercio di Bergamo, Confindustria Bergamo, Diocesi di Bergamo, Università degli Studi di Bergamo, Provincia di Bergamo, Imprese & Territorio) con diverse istituzioni, enti e associazioni del territorio bergamasco per un numero complessivo di 189 soggetti, di cui 183 enti locali.



## La Banca del Germoplasma

Presso il CRA-MAC è conservata la Banca dei semi e la collezione di mais più ampia in Italia: oltre 5700 accessioni conservate *ex situ* in celle a 5°C e rigenerate periodicamente in campo. La collezione comprende: 3590 linee inbred, pubbliche e non, di cui la maggior parte proveniente dagli Stati Uniti (41%) e dall’Italia (40%); 1262 popolazioni locali delle quali oltre la metà raccolte in Italia negli anni ‘50, momento di diffusione della coltivazione degli ibridi di mais che andava a sostituire la coltivazione delle varietà tradizionali; la restante parte delle popolazioni proviene da 23 Paesi differenti; 476 popolazioni sintetiche, costituite per lo più in Italia (61%), ma provenienti anche da altri Paesi; 426 linee che portano mutazioni a livello dello sviluppo della pianta e delle vie metaboliche della cariosside, utili per studi di biologia molecolare.

Nel ultimi anni diversi sono stati i Comuni, Consorzi e Associazioni che hanno avviato progetti di reintroduzione e valorizzazione di varietà antiche e tradizionali di mais: Bianco perla, Cinquantino, Locale di Lovero, Locale di Beura, Marano Vicentino, Nostrano dell’Isola, Nostrano Locale di Besnate, Ottofile, Pignoletto, Quarantino, Rostrato della Valchiavenna, Rostrato nero di Esine, Rostrato di Torre Boldone, Rostrato rosso di pianura, Rostrato rosso di Rovetta, Sacra Famiglia, San Pancrazio, Scagliolo Carenno, Scagliolo Marne, Spinato di Gandino, Sponcio e Tayolone.



## IL CONSIGLIO DIRETTIVO

Presidente  
Eugenio Sorrentino

Vice Presidente  
Silvano Onori

Segretario  
Luca Scaburri

Tesoriere e  
Delegato Rotary Foundation  
Carmine Pagano

Prefetto  
Stefano Beretta

Past Presidente  
Roberto Peroni

Presidente Eletto  
Silvano Onori

Consiglieri  
Antonio Bernardini  
Walter Consoli  
Federico Friedel Elzi  
Roberto Lodovici  
Liana Nava  
Stefania Pendezza  
Andrea Salvi

Web Master  
Daniele Della Volta

## CALENDARIO DEGLI INCONTRI



**Festa del Decennale**  
Ore 20.00 La Vacherie



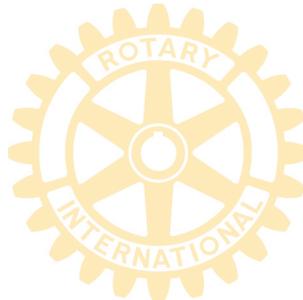
**Consiglio Direttivo**  
Ore 20.00 La Vacherie



**Convivere con il diabete Relatore Roberto Dodesini**  
Ore 20.00 La Vacherie



**Associazione Padre Pellegrino per i meninos de rua  
Relatore Giambattista Gualdi**  
Ore 20.00 La Vacherie



Il nostro Club lo trovi anche su



La missione del Rotary International è di servire gli altri, promuovere l'integrità e propagare nel mondo la comprensione reciproca, la cooperazione e la pace attraverso il diffondersi di relazioni amichevoli fra persone esercitanti diverse attività economiche, professionali e di leadership nelle loro comunità.

ROTARY CLUB DALMINE CENTENARIO FAMILY

