

---

## Gran Galà del Mais Spinato, la festa al via il 26 settembre

Categorie: *Agricoltura, Articoli con video, Turismo*

### **Magoni: la forza della tradizione valorizza i territori**

Dopo il successo della passata edizione, torna Il Galà dello Spinato'. Quest'anno è in programma a Gandino (BG) da giovedì 26 a domenica 29 settembre. L'evento si pone l'obiettivo di celebrare le eccellenze legate all'antico Mais Spinato della Val Gandino. L'intento è celebrare lo Spinato, il primo mais coltivato in Lombardia a partire dal 1600. Nel corso della conferenza stampa di presentazione, a cui ha preso parte anche l'assessore regionale al Turismo, Marketing Territoriale e Moda [Lara Magoni](#), è stato presentato il nuovo marchio di tutela per il Mais Spinato, a garanzia della qualità e dell'originalità del [prodotto gandinense](#).

Turismo ed enogastronomia connubio vincente

“Il Galà dello Spinato sa valorizzare perfettamente il legame tra turismo ed enogastronomia – ha detto l'assessore Magoni -. E' un evento in grado di esaltare le tradizioni, la cultura e le bellezze della Val Gandino. Permette di far conoscere a un pubblico sempre più vasto i prodotti di una terra, la Bergamasca, che contribuisce in maniera determinante ad alimentare la rinomata enogastronomia lombarda. Il Galà – ha aggiunto – sarà anche l'occasione per apprezzare la grande arte del maestro Giovan Battista Moroni. Un figlio di Gandino, che, proprio in questo periodo, ospita una delle sue più grandi opere, 'la Deposizione di Cristo nel sepolcro'. Un'occasione unica, dunque, per unire il piacere della scoperta del territorio con l'amore per la cultura”.

### **Il volto solidale e sostenibile del Galà del mais**

Altro elemento che dà un valore aggiunto al 'Gran Galà dello Spinato' è l'aspetto solidaristico: “Sono davvero felice che parte dei proventi della rassegna saranno destinati principalmente agli amici dell'associazione 'La Passione di Yara onlus'. Da diversi anni dà vita a progetti per sostenere le passioni sportive, artistiche e culturali di adolescenti e giovani – ha sottolineato l'assessore Magoni -. Senza dimenticare l'importanza della sostenibilità, visto che il 'Galà dello Spinato' è completamente plastic free. Stoviglie e posate sono in materiale 100% riciclabile, biodegradabile e compostabile per ridurre al minimo gli impatti ambientali”.

### **Tanti itinerari per riscoprire grandi bellezze**

“Oggi il visitatore è cambiato, vuole vivere esperienze innovative e da ricordare nel tempo – ha concluso Lara Magoni -: gli itinerari enogastronomici rappresentano il volano ideale per scoprire sapori nuovi e luoghi meravigliosi come Gandino. Proprio per questa ragione, il mio impegno come assessore regionale è volto alla promozione di misure e azioni di marketing territoriale in grado di valorizzare il 'Turismo dei territori'. Un percorso che sappia far scoprire ai turisti le bellezze artistiche, paesaggistiche ed enogastronomie di tanti piccoli borghi che rappresentano la ricchezza della nostra Lombardia”.