

Mais Spinato, pizza e fantasia

La Spinata, non la “solita polenta”

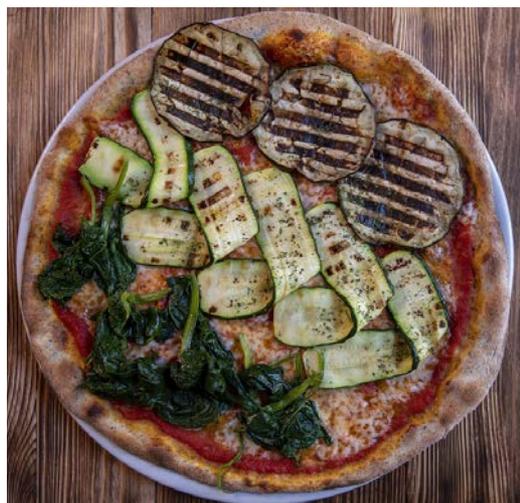
La valorizzazione del territorio e dei prodotti locali in chiave moderna passa attraverso le proposte originali e sempre nuove de La Spinata

Per chi apprezza il cibo locale e a filiera corta, ad Albino (Bg) c'è una pizzeria particolare che già nel nome rivela il forte collegamento con il territorio. La Spinata, così si chiama il locale e la pizza proposta, rivela l'ingrediente principe utilizzato, vale a dire il Mais Spinato di Gandino, un'antica varietà di mais che arrivò nel borgo seriano di Gandino nel 1632 e che oggi, grazie ad un progetto di salvaguardia e valorizzazione, è stata riscoperta.

L'impasto della Spinata è realizzato con un mix di farine: semola rimacinata, farina integrale, grano tenero, grano saraceno e, naturalmente, Mais Spinato di Gandino che la rendono particolarmente fragrante e digeribile. Sì, perché dal mais non si ottiene solo polenta ed è proprio da questo ingrediente che Manuela Caleca è partita per creare le sue originali pizze e altre specialità. “Sono tutti prodotti a filiera corta – spiega Manuela – poiché acquistiamo la farina al giusto prezzo direttamente dal produttore e con essa realizziamo anche biscotti e chiacchiere, oltre alla birra prodotta in esclusiva da un birrifico che ci ospita, sulla base di una ricetta elaborata da noi”.

In rete con il territorio

La passione di Manuela per la valorizzazione del territorio l'ha portata a far parte della “Comunità del Mais Spinato di Gandino”, dedita al recupero delle tradizioni agricole che nei secoli hanno dato identità e sostentamento alla Val Gandino ed alla Valle Seriana. “Fare rete con il territorio è una mia priorità - aggiunge Manuela - spesso sono



proporre in quel giorno il Piatto Unico di mezzogiorno preparato con ingredienti acquistati quella stessa mattina.

Da qualche tempo infatti La Spinata offre per la pausa pranzo, oltre alle pizze, un piatto unico rigorosamente vegetale a base di materie prime di stagione grazie al quale la titolare sperimenta la sua creatività con combinazioni sempre nuove di cereali integrali, legumi e verdure biologiche per un piatto salutare ed equilibrato anche fuori casa. Pure le quattro Spinata extra menù sono il frutto della fantasia della chef che ogni settimana propone abbinamenti sempre diversi e spesso assolutamente originali, ma sempre sani e ben bilanciati.

Sostenibilità al centro

L'attenzione alla sostenibilità, già chiara nell'opzione vegana sempre presente, è curata a tutto tondo: trattandosi di ristorazione “easy”, cioè pizzeria d'asporto con possibilità di consumare in loco, non ci sono stoviglie lavabili, ma tutto il packaging e il materiale usa e getta è rigorosamente biocompostabile, plastic free e con la massima attenzione alla differenziazione e al riciclo per dare nuova vita a tutto ciò che è possibile. La Spinata si trova ad Albino in centro storico a due passi dai parcheggi e a Gandino, sempre in centro storico, ha sede il ristorante da cui Manuela è partita, ancora gestito dal resto della famiglia che coltiva la stessa passione: lì il menu è interamente a base di Mais Spinato dall'antipasto al dolce.

La Spinata Non solo pizza

Presso La Spinata è possibile trovare vari prodotti a base di Mais Spinato, realizzati nel proprio laboratorio, come il Frollino Centralino e le Chiacchiere Salate, ideali come stuzzichino o perfette sui taglieri con salumi e formaggi. Inoltre, per degustare al meglio la pizza Spinata, è disponibile la birra Scarlatta, bionda o rossa, prodotta artigianalmente con Mais Spinato di Gandino e Erba Mate Boliviana.

la Spinata

Albino - via Mazzini 78
Gandino - p.zza V. Veneto 11
tel. 035 752404
info@laspinata.com
fb: spinataalbino

alla ricerca di nuove aziende agricole da cui acquistare ingredienti particolari e la presenza del “Mercato Agricolo e Non Solo” che si svolge ad Albino una volta al mese non lontano dal locale, mi dà l'opportunità di