

24 - 25 OTTOBRE 2025

# FESTA DEL MAIS DELLE FIORINE

**VENERDÌ 24 OTTOBRE**

**ORE 20.30 - SALA LEGRENZI**

**CONVEGNO SUL MAIS LOCALE DELLE FIORINE**

**SABATO 25 OTTOBRE**

**DALLE 10.00 ALLE 12.30 - PIAZZA OROLOGIO**

**IL GRANOTURCO PROTAGONISTA IN PIAZZA:  
CONOSCO, COLTIVO, TRASFORMO, DEGUSTO...**

Organizzato da:



Con il supporto di:



Con il patrocinio di:



# PROGRAMMA

## VENERDÌ 24 OTTOBRE

ORE 20.30 - SALA LEGRENZI  
CONVEGNO SUL MAIS LOCALE DELLE FIORINE

- SALUTO DELLE AUTORITÀ
- "CARATTERIZZAZIONE E VALORIZZAZIONE DI UNA PREZIOSA RISORSA DEL TERRITORIO" CREA BERGAMO, DOTT.SSA CARLOTTA BALCONI, DOTT.SSA RITA REDAELLI, DOTT. ALESSIO TORRI
- "QUALIFICAZIONE E ISCRIZIONE DEL MAIS LOCALE DELLE FIORINE ALL'ANAGRAFE NAZIONALE DELL'AGRO-BIODIVERSITÀ" UNIMI UNIMONT EDOLO, PROF. LUCA GIUPPONI
- "LE ORIGINI DELLA COLLEZIONE DI MAIS ITALIANI, 1954 VA 33 LOCALE FIORINE" DOTT. ANDREA BRANDOLINI
- "STORIA DI UN LENTO RECUPERO" ASSOCIAZIONE GRANI ASTA DEL SERIO
- INTERVENTI DEI PARTECIPANTI

## SABATO 25 OTTOBRE

DALLE 10.00 ALLE 12.30 - PIAZZA OROLOGIO  
IL GRANOTURCO PROTAGONISTA IN PIAZZA: CONOSCO, COLTIVO, TRASFORMO, DEGUSTO...

- SALUTO DELLE AUTORITÀ
- PRESENTAZIONE E MANIPOLAZIONE DEL MAIS DELLE FIORINE
- ELEMENTI DI COLTIVAZIONE
- RACCOLTA, SCARTOCCHIATURA ED ESSICATURA DELLE PANNOCCHIE
- SGRANATURA, SETACCIATURA E PULITURA DEI GRANI
- MOLITURA CON PICCOLO MULINO A PIETRA E SELEZIONE FARINE
- PREPARAZIONE DELLA POLENTA IN MODO TRADIZIONALE
- DEGUSTAZIONE PRODOTTI LOCALI: POLENTA CON MAIS DELLE FIORINE, FORMAGGELLA E SALAME (RISERVATA AI PARTECIPANTI DI TUTTA LA MATTINATA)

Organizzato da:



Con il supporto di:



Con il patrocinio di:

