

## **Pietre coti, tradizione contadina e Mais Spinato: in Val Seriana tre appuntamenti fra radici e identità**

**Data:** 02/09/2026

**Fonte:** Prima Saronno

**Link:** <https://primasaronno.it/rubriche/idee-e-consigli/pietre-coti-tradizione-contadina-e-mais-spinato-in-val-seriana-tre-appuntamenti-fra-radici-e-identita/>

02/09/2026 alle 15:30

Ha preso il via la scorsa primavera in ValSeriana, in provincia di [Bergamo](#), il progetto “[Territori in Luce... tra artigianato, tradizioni e devozioni popolari](#)” promosso da [Promoserio](#). Unisce sedici Comuni della ValSeriana, in un calendario diffuso di appuntamenti fino al prossimo dicembre.

Finanziato per il 70 per cento da Regione Lombardia nell’ambito del bando Lombardia Style 2026 (un investimento complessivo di oltre 190 mila euro), il progetto punta a intrecciare cultura, sagre, devozioni popolari, tradizioni artigianali ed eccellenze enogastronomiche in un racconto corale del territorio. Tra settembre e ottobre 2026 tre di questi appuntamenti diventano l’occasione ideale per scoprire l’anima più autentica della valle: le tappe di [Pradalunga](#), [Clusone](#) e [Gandino](#) condividono infatti un filo comune, raccontando come un mestiere, un luogo o un prodotto possano diventare la vera identità di una comunità.

### **Pradalunga: la pietra che ha fondato un paese**

Dal 3 al 6 settembre, Pradalunga si trasforma per quattro giorni in un grande salotto diffuso: musica, cene di quartiere, spettacoli di burattini, giochi per bambini e momenti di incontro animano il centro storico, l’oratorio, la sede degli Alpini e il cortile della scuola di Cornale durante la Festa della Comunità.

Ma è nella serata di apertura, giovedì 3 settembre, che si coglie il senso più profondo della manifestazione: l’apericena dedicata ai giovani nati nel 2007 e nel 2008 si svolge infatti presso il [Museo Laboratorio delle Pietre Coti](#), e non è un dettaglio casuale. A Pradalunga il rapporto tra la comunità e la sua pietra è viscerale, quasi genetico: lo stesso nome del paese, secondo alcuni studiosi, deriverebbe da “Prédalonga”, la denominazione dialettale della pietra cote.

**GUARDA LA GALLERY (3 foto)**

Le coti sono pietre affusolate, capaci di affilare lame e attrezzi grazie a un equilibrio naturale tra un minerale duro e uno più tenero. La loro estrazione dalle cave del Monte Misma è documentata fin dal Medioevo, se ne parla già in un provvedimento del dazio di Genova del 1128, e nel 1476 su 113 contribuenti censiti a Pradalunga, ben 63 lavoravano nell'indotto delle coti. Un'economia che ha plasmato letteralmente il paese, spingendo intere generazioni a scavare gallerie in una valle dai pendii scoscesi, poco ospitale se non fosse stato per quella risorsa nascosta nella roccia.

Oggi quella memoria vive nel Museo Laboratorio, inaugurato nel 2024 dal Comune negli spazi dell'antico opificio delle storiche ditte Gavazzi e Piccinini la cui memoria è stata mantenuta viva fino al 2023 dalla Ligato Fratelli F. & M. s.n.c.. Tra gli attrezzi originali si scoprono le diverse fasi della lavorazione e i mestieri che la scandivano: i coderòcc, addetti all'estrazione, i pichècc, che sagomavano le pietre, e le fitadùre, incaricate della rifinitura. Un lessico tecnico che è già di per sé un piccolo patrimonio immateriale.

Per il turismo esperienziale, questo significa una cosa semplice: a Pradalunga non si viene solo per una festa di paese, ma per toccare con mano un sapere artigiano che ha attraversato duemila anni, da Plinio il Vecchio, che già citava le "aquaries cotes" italiane, fino agli Statuti di Bergamo del 1248, quando le pietre pradalunghesi venivano esportate in tutta Europa passando per Bellinzona, Trento e il porto di Genova.

Info sulla Festa della Comunità: [www.valseriana.eu](http://www.valseriana.eu).

## **Clusone: la Casa dell'Orfano si apre al mondo contadino**

Il 26 e 27 settembre Clusone ospita la 74ª edizione della Mostra Zootecnica Città di Clusone, organizzata da Assomostre: due giornate dense di appuntamenti, dalla gara di mungitura alla mostra della pecora bergamasca, dalle sfilate equestri con transumanza di ovini e caprini fino al concorso caseario e alla degustazione dei formaggi.

Al di là del programma, ricco anche di intrattenimenti per famiglie, dal toro meccanico allo spazio bimbi, ciò che rende speciale questa edizione è la sua cornice e l'atmosfera che si respira: la manifestazione si svolge negli spazi della Casa dell'Orfano, uno dei luoghi identitari di Clusone, che per due giorni si trasforma in punto d'incontro tra il pubblico e chi il territorio lo vive e lo lavora ogni giorno. Allevatori, contadini e artigiani, molti dei quali giovani, spesso alla guida di aziende di famiglia tramandate da generazioni, si mettono in dialogo diretto con i visitatori, raccontando pratiche come la tosatura, la caseificazione o la cura del bestiame che restano vive proprio grazie a chi sceglie ancora oggi di restare su questa terra.

### **GUARDA LA GALLERY (3 foto)**

È un aspetto che vale la pena sottolineare in chiave turistica: la Mostra Zootecnica non è solo spettacolo, ma un'occasione rara per osservare da vicino un ricambio generazionale che tiene in vita mestieri altrimenti a rischio di scomparire, in un luogo, [la Casa dell'Orfano](#), che è esso stesso testimonianza della storia sociale della città.

Info sulla Mostra Zootecnica: [www.visitclusone.it](http://www.visitclusone.it).

## Gandino: il sapore inimitabile dell'antico Mais Spinato

Da venerdì 25 settembre a domenica 4 ottobre torna a Gandino l'iniziativa "I Giorni del Melgotto", dedicata a un'eccellenza che non ha eguali altrove: il Mais Spinato di Gandino. Uno dei momenti clou è fissato per sabato 3 ottobre alle 16.30, con la tradizionale scartocciatura delle pannocchie in piazza, mentre per tutta la durata della rassegna Palazzo Zilioli, sede della Comunità Magda, ospita pranzi e cene a tema.

Il Mais Spinato di Gandino è un'antica varietà bergamasca che arrivò nel borgo della ValSeriana nei primi decenni del 1600. Fu il primo mais a giungere in Lombardia. La dedizione al tessile della Val Gandino (che comprende i comuni di Gandino, [Lefte](#), [Casnigo](#), [Cazzano Sant'Andrea](#) e [Peia](#)) fece quasi scomparire negli anni le coltivazioni. Dal 2007 i semi originali del Mais Spinato sono stati isolati nella Cascina Parecia, grazie a un'antica pannocchia conservata dai nipoti di anziani contadini.

### GUARDA LA GALLERY (3 foto)

È nata una filiera che comprende decine di prodotti a marchio tutelato, fra i quali il Biscotto Melgotto, la classica "Spinata" (una sorta di focaccia con farine integrali) la birra Scarlatta, le Spinette (gallette integrali), le gallette Golose, il Gelato Melgotto e i Camisocc (ravioli ripieni). A Expo Milano 2015, la Comunità del Mais Spinato di Gandino ha rappresentato l'Italia al Cluster Cereali e Tuberi, di cui è stata partner scientifico. Dal 2016 il Mais Spinato di Gandino accompagna le degustazioni di "Benvenuto Brunello" proposte dal Consorzio del Vino Brunello di Montalcino.

Info e prenotazioni su [www.mais-spinato.com](http://www.mais-spinato.com).

## Un unico racconto, tre chiavi di lettura

Pietra, allevamento, agricoltura: tre risorse diverse che raccontano lo stesso modo di intendere il territorio, dove la festa non è mai fine a se stessa ma il punto d'arrivo di una storia lunga secoli, fatta di mani, sapere e comunità. È lo spirito che anima l'intero progetto "Territori in Luce", pensato per accendere i riflettori su bellezze meno note e su eccellenze agroalimentari e artigianali locali, rileggendo le tradizioni in chiave contemporanea senza disperderne l'autenticità.

Chi sceglie di visitare la ValSeriana in questo scorcio di autunno 2026 troverà, dietro ogni evento, una porta aperta su un pezzo autentico di Bergamasca e, allargando lo sguardo al resto del calendario, un intero territorio che fino a dicembre continua a raccontarsi attraverso le sue comunità.

Scopri il palinsesto qui: [www.valseriana.eu](http://www.valseriana.eu).

### Articolo originale:

<https://primasaronno.it/rubriche/idee-e-consigli/pietre-coti-tradizione-contadina-e-mais-spinato-in-val-seriana-tre-appuntamenti-fra-radici-e-identita/>

