

Ottantamila frutti e una grande realtà: in Val Brembana è “il tempo delle mele”

Piazza Brembana (BG) - 17 e 18 ottobre 2015

SAGRA DELLA MELA **e dei Prodotti Tipici della Valle Brembana** *sesta edizione*

Grande numeri, ma anche l'eccellenza di un progetto senza eguali per recupero territoriale ed eccellenza qualitativa. Sabato 17 e domenica 18 ottobre 2015 torna a Piazza Brembana (BG) la “Sagra della Mela”, organizzata dall'Associazione Frutticoltori Agricoltori Val Brembana (AFAVB) in collaborazione con Altobrembo, Comune e Pro Loco Piazza Brembana. Un appuntamento cresciuto negli anni all'insegna delle tipicità a chilometri zero, che unisce a promozione e vendita delle pregiate Mele Val Brembana la valorizzazione del territorio e dell'enogastronomia, coinvolgendo decine di ristoranti, che proporranno in Valle menù a tema a prezzo convenzionato.

La Mela Val Brembana

In prima fila ci sono senza dubbio le mele, coltivate da centinaia di appassionati che nel 2007 hanno costituito l'Associazione Frutticoltori e Agricoltori Valle Brembana (AFAVB). In questi anni sono state messe a dimora in Valle decine di migliaia di nuove piante, soprattutto melo, ma anche pero, pesco, albicocco, ciliegio, susino e actinidia (kiwi). “Chi coltiva un albero da frutto - sottolinea il presidente Davide Calvi - segnala la volontà di restare in Valle, dimostra di crederci. Il nostro impegno ha reso possibile il recupero di molti terreni, altrimenti abbandonati. La consulenza di tecnici esperti ci ha consentito di selezionare una qualità di alto livello, ottimizzando la resa dei frutteti e valorizzando al meglio le proprietà dei terreni. Le analisi hanno confermato che la Valle Brembana ha ottime peculiarità, addirittura superiori a quelle di zone più rinomate”. I soci AFAVB partecipano ogni anno a viaggi di studio in zone dove sono operative aziende frutticole.

Per segnalare la qualità e la genuinità delle Mele della Val Brembana, è nato uno specifico marchio di tutela. La vistosa scelta cromatica mette in evidenza i colori della natura e quelli delle varietà coltivate: Golden, Gala, Red Delicious, Renetta e Topaz. “Sono anche i colori - sottolinea il vicepresidente Pinuccio Gianati - della maschera di Arlecchino, biglietto da visita della Val Brembana e del territorio bergamasco. Stiamo anche lavorando alla selezione di una varietà autoctona, rintracciata a San Giovanni Bianco, che mostra particolari doti di qualità e resistenza”. A livello didattico l'AFAVB promuove attività specifiche presso il Campo Scuola “Arcobaleno delle Mele”, attivo dal 2012 a Moio de' Calvi e per la campagna 2016 annuncia la creazione di un campo biologico certificato. “Sono luoghi ideali - spiega il segretario Bruno Gotti - per apprendere i segreti della frutticoltura, utilizzati dai soci per lezioni di aggiornamento e prove pratiche di potatura,

dirado e trattamento”. Dallo scorso agosto AFAVB ha una nuova funzionale sede a Moio de’ Calvi ed il 4 ottobre ha ufficialmente presentato il proprio progetto nell’ambito di Expo Milano 2015. Proprio all’Esposizione Universale sono state presentate due assolute novità che uniscono le eccellenze del Mais Nostrano Orobico e della Mela Val Brembana. Lo chef Andrea Midali, titolare a Piazza Brembana di “Pasticci e Capricci”, ha proposto la “Nostrana”, una torta dolce che nella preparazione richiama l’antica “Scarpascia” delle valli, arricchita dal gusto particolare della mela Topaz. Francesco Zurolo, titolare a San Pellegrino di “Dolce & Salato” e docente presso il locale Istituto Alberghiero, ha invece creato la “Brembana”, una torta con mele in diverse consistenza, cotta in una crosta di pasta al mais.

La Sagra della Mela

La Sagra sarà una due giorni dedicata alle mele, ma non solo, con degustazione di prodotti, mostre, concorsi gastronomici, convegni e vendita diretta di prodotti del territorio, gastronomici e d’artigianato locale. Sabato 17 ottobre alle 9 è in programma l’apertura ufficiale dell’area espositiva nel centro di Piazza Brembana, mentre alle 10 si aprirà il laboratorio didattico “La merenda sana: mele e sapori del territorio”, dedicato alle scuole locali. Alle 10.30 verrà inaugurato il “Tour gastronomico” che offre ai visitatori la possibilità di assaggi guidati alle eccellenze in mostra.

Alle 11.30 lo chef Andrea Midali presenterà preparazione e degustazione di risotto con le mele. Nel pomeriggio, alle 15.30, il tecnico Adriano Gadaldi illustrerà per i neofiti la possibilità di avviare un frutteto, mentre alle 16.30 degustazione di dolci di mele direttamente da Expo. Alle 17 il biologo nutrizionista Paolo Paganelli guiderà un incontro sul tema “Le Mele della Val Brembana, frutti della salute”.

Domenica 18 ottobre sarà interamente dedicata alla mostra-mercato delle Mele e dei prodotti tipici, con decine di stands. Alle 10 i tecnici AFAVB proporranno una dimostrazione pratica di coltivazione, mentre alle 11 grazie alla collaborazione con Slow Food Valli Orobiche verrà proposto un Laboratorio del Gusto per abbinare Mele e formaggi. Alle 14.30 partiranno le attività di animazione per bambini nell’area MeLaGIOCO, mentre alle 15 le torte in gara per lo specifico concorso verranno proposte all’assaggio del pubblico dagli allievi dell’Istituto Alberghiero di San Pellegrino Terme. Alle 16 la premiazione dei migliori frutti e dei dolci più gustosi chiuderà la due giorni di festa. Il programma completo è disponibile su www.sagramela.it

Per informazioni:

www.sagramela.it

info@altobrembo.it

338.5336162 - 348 1842781