

La frutta a Bergamo? Poca ma creativa

In Lombardia, secondo i dati recentemente comunicati dalla Coldiretti regionale, sono coltivati a frutta 7.859 ettari, con decine di varietà: dai kiwi alle mele, dalle pere ai meloni, dai mirtilli alle pesche. Quasi il 60% dei frutteti, con 4.864 ettari, è concentrato in provincia di Mantova, il 14%, pari a 1.132 ettari, in Valtellina e circa il 7% rispettivamente a Brescia con 544 ettari e a Pavia con 556 ettari. Bergamo è in posizione più defilata. Il suo territorio possiede circa 195 ettari coltivati a frutta, collocandosi dopo i 397 ettari di Cremona e prima degli 87 di Milano, dei 79 di Como, dei 70 di Varese, i 58 di Monza, i 40 di Lecco e, infine, i 23 di Lodi.

Le specie coltivate in misura prevalente in Lombardia rimangono le pere e le mele, anche se negli ultimi dieci anni si è potuto vedere un deciso incremento del terreno destinato alla coltivazione dell'Actinidia (kiwi). La provincia di Bergamo non rispecchia la generale vocazione lombarda, infatti le maggiori estensioni, con esclusione della coltivazione dell'uva, rimangono quelle che storicamente hanno caratterizzato questi territori. Secondo dati forniti sempre dalla Coldiretti, la presenza del castagno si afferma quella predominante, con i suoi 60,68 ettari sul totale di circa 195. Al castagno, in termini di estensione della coltivazione, segue il noce, con i suoi 22,75 ettari di terreno coltivati. E poi in ordine il pero, il melo, l'albicocco, il pesco e il ciliegio. A questo punto arriva anche l'Actinidia con 5,20 ettari coltivati. Tra i piccoli frutti svetta il lampone che si aggiudica ben 14 ettari, molti, considerando che in genere gli impianti di piccoli frutti non raggiungono grandi estensioni e le aziende in provincia che si dedicano alla loro coltivazione sono molto piccole. A seguire la mora, il

mirtillo e il ribes.

Ma come far sopravvivere aziende e comparti di queste dimensioni in un mercato che spesso soffoca i piccoli produttori? Diversificando la propria attività o vendendo prodotti trasformati e pronti all'uso, che possono generare un valore aggiunto, meglio ancora se unici. Non a caso molti piccoli agricoltori si sono dedicati alla produzione di confetture artigianali, anche se nel tempo, anche in questi settore, l'offerta si è moltiplicata. C'è anche chi ha iniziato a pensare a qualcosa di diverso per davvero e sta raccogliendo molte soddisfazioni.

Settimocielo – Camerata Cornello

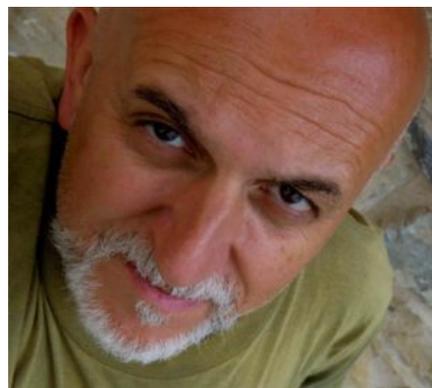
Disidratata e confezionata, diventa snack per ogni occasione



L'azienda agricola Settimocielo è nata nel 2009 a Camerata Cornello per volere di Alberto Sangalli che, nonostante provenisse da un altro settore, con dedizione ha scelto la vita all'aria aperta e in montagna. Sostenuto da questa motivazione ha avviato il suo progetto, che nel

corso del tempo ha subito non pochi cambiamenti, nell'ottica dell'affinare le prospettive, fare ricerca e man mano raddrizzare il tiro cercando di proseguire per la strada giusta. All'inizio della sua attività, la produzione di frutta con la conseguente trasformazione in confettura non era molto diffusa, ma in pochissimo tempo questo impiego ha preso sempre più piede e Alberto ha deciso di cambiare direzione. Nel

frattempo si è specializzato sempre più nella coltivazione e in tutto quello che ruota attorno ai piccoli frutti, immaginandone anche altri utilizzi. Ecco che la disidratazione, la forma più antica di conservazione scoperta dall'uomo, ha catturato il suo interesse ed... ecco fatto!



Alberto Sangalli

«Abbiamo iniziato a disidratare la nostra frutta – spiega Sangalli – e a confezionarla in sacchetti. Questo per permetterne un facile utilizzo ovunque, quasi fosse una caramella. A scuola, a casa, in ufficio, durante lo sport, un prodotto facile da consumare che mantiene tutte le proprietà della frutta, senza l'aggiunta di zucchero». Le sfoglie di frutta si possono anche utilizzare in altri modi, ad esempio nello yogurt per colazione, per arricchire gelati o dolci e così via. Un prodotto sano e comodo «che ha avuto molto successo – spiega ancora Sangalli – anche se a volte l'utilizzo è talmente semplice che non viene subito capito. Per questo motivo abbiamo deciso di iniziare a venderlo direttamente anche tramite il web. In questo modo possiamo raccontarlo e farlo conoscere». L'ultima invenzione di Alberto? La frutta disidratata e polverizzata, pronta da unire all'acqua per creare delle favolose e golose bibite e bevande.

Bacche di goji, lamponi, mirtilli, uva spina e frutti di bosco sono solo alcune delle proposte dell'azienda. Tutta la frutta utilizzata è coltivata in montagna e lavorata poche ore dopo la raccolta. Le diverse tipologie vengono anche abbinate in funzione delle proprie nutritive: goji e mirtillo, lampone e

sambuco, sono solo degli esempi.

Tropico dei Colli – Bergamo

Le specie esotiche crescono in città



Giulia Serafini e Mirko Roberti

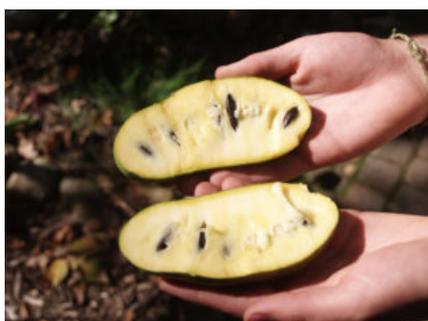
Quando due giovani laureati con una passione sfrenata per l'agricoltura e la medesima grande sensibilità si incontrano succedono cose che nemmeno si possono immaginare. E quindi, anche la frutta tropicale si fa bergamasca, grazie all'impegno e alla passione di Giulia e Mirko, che insieme hanno dato vita a Tropico dei Colli, progetto sperimentale su terreni ai piedi di Città alta, tra San Colombano e Valtesse, che presto ha ricevuto riconoscimento al concorso "Luberg 2015 – Diventa imprenditore".

Detto, fatto ed è partita l'avventura. «Non ho mai immaginato

che mi sarei occupata di agricoltura – spiega Giulia Serafini, classe 1990 –, infatti mi sono diplomata al classico e poi non sapevo davvero che fare. Un giorno mia mamma mi consigliò di provare ad informarmi per la facoltà di Agraria. In realtà ciò che mi ha più affascinato è stato il fare qualcosa a cui non avevo mai pensato, che non avevo considerato. È stato subito amore. Ho appena conseguito la laurea magistrale in Agraria». Attualmente lavora come guida all'Orto Botanico di Bergamo, dopo esperienze in varie aziende agricole. «Durante un corso – prosegue ancora Giulia – ho incontrato Mirko e abbiamo scoperto di condividere le stesse idee e sensibilità. Lui mi ha raccontato delle sue sperimentazioni con piante tropicali ed era già tutto chiaro: dovevamo farlo».



Il fiore di Feijoa



L'Asimina

«Io ho studiato Architettura Ambientale al Politecnico di Milano – spiega Mirko Roberti – e nutro da sempre una grande passione per il mondo vegetale. Studio e coltivo da anni diverse specie di piante utili con una particolare attenzione per i fruttiferi non convenzionali. Amo particolarmente gli alberi da frutto». Ma perché proprio piante tropicali? «Per

fare una cosa nuova con delle specie molto rustiche, che si possono coltivare senza grandi interventi fitosanitari – spiega Giulia –, ma anche che possano offrire un prodotto unico. Grazie alle ricerche di Mirko abbiamo capito quali fossero le specie ben adattabili e abbiamo iniziato le sperimentazioni dall’inizio, con i vivaisti». Un approccio estremamente glocal, con l’obiettivo di trovare anche altri coltivatori, anche con piccoli appezzamenti, disposti a credere in queste cultivar. Per il momento le specie coltivate sono tre: il kiwi arguta, un piccolo kiwi rosso dalla buccia liscia e sottile, dolcissimo, da mangiare intero come una ciliegia; la Feijoa, scoperta da un ricercatore portoghese, da cui ha preso il nome, ha un profumo, una consistenza e un sapore unici, nonché un fiore stupendo ed è utilizzabile per gelati e sorbetti; l’Asimina, un frutto cremoso, dal sapore molto tropicale originaria del Nord America.

Francesca Belotti – Chiuduno

Fruzzati e dolci, ecco l’agri-streetfood



A volte le cose succedono per caso e qualcuno ci scopre una grande passione. È quanto accaduto a Francesca Belotti, classe 1983, che ha dato vita nel 2010 a Castelli Calepio all’azienda agricola che porta il suo nome. «Mio papà Marino – racconta Francesca – aveva acquistato questo terreno con l’obiettivo di fare un investimento. Per diletto ho quindi cominciato a coltivare qualche pianta di piccoli frutti, su suo consiglio». Papà Marino e mamma Flora da sempre lavorano nel settore floricolo, con varie esperienze commerciali alle spalle. Esperienze che hanno sicuramente spinto e influenzato anche Francesca che pian piano si è dedicata alla coltivazione, partendo da zero e imparando giorno dopo giorno. Ma come

accade spesso a chi si approccia con passione a una cosa nuova, ha visto molte opportunità per commercializzare la sua frutta e non se n'è lasciata scappare nemmeno una. «Prima ho pensato al periodo invernale e ho iniziato a trasformare parte della frutta in confettura, ma poi rimaneva l'estate. Come potevo valorizzare la mia frutta?», si è chiesta e da lì l'idea: uno street food a base di frutta! Coppette di frutta fresca, frullati di ogni tipo, dolci.



Partecipa a numerose sagre e un po' meno agli eventi dedicati allo street food perché al momento non sono sostenibili a livello di spese per un'azienda agricola come la sua. Ma l'idea c'è, la direzione l'ha trovata e perfino il successo. «La gente vuole arrivare alla fonte – evidenzia – quindi attraverso la partecipazione ai mercati, il passaparola e i social network sono riuscita a raggiungere molte persone. Ora ha in cantiere anche altre iniziative, come cene in azienda, aperitivi e altro ancora». Per tutto il periodo estivo è possibile acquistare la frutta fresca direttamente in azienda. Anche nel periodo invernale è presente una piccola bottega in una bella casetta in legno in cui è possibile acquistare le conserve e altri prodotti del territorio.