

A Piazza Brembana c'è la “Sagra della Mela e dei prodotti tipici della Valle Brembana”

Sabato 19 e domenica 20 ottobre: oltre alla mostra-mercato delle mele prodotte in Valle per sostenere l'attività di Afavb, anche stand, menù a tema e tanto altro



Torna a Piazza Brembana la “Sagra della Mela e dei prodotti tipici della Valle Brembana”, una due giorni dedicata alle mele, con degustazione di prodotti, mostre, concorsi, convegni e vendita diretta di prodotti gastronomici e d'artigianato locale. L'appuntamento è per sabato 19 e domenica 20 ottobre con una manifestazione ormai radicata e organizzata dall'Associazione Frutticoltori Agricoltori della Valle Brembana (Afavb) in collaborazione con gli enti territoriali e di promozione locale per unire all'enogastronomia la valorizzazione della Valle.

Al centro dell'attenzione ci sono le Mele Valbrembana, coltivate da centinaia di appassionati riuniti nell'Afavb. I soci, rappresentativi di tutti i comuni vallari, partecipano ogni anno a corsi e viaggi di studio. Negli ultimi decenni in Valle sono state messe a dimora almeno 150.000 piante. Chi coltiva un albero da frutto, segnala la volontà di restare in Valle, dimostra di crederci. Sono stati recuperati terreni altrimenti abbandonati e la consulenza di esperti ha consentito di ottimizzare qualità, resa dei frutteti e proprietà del terreno, addirittura superiori a quelle di zone più rinomate. L'Associazione promuove anche attività didattiche presso il Campo Scuola “Arcobaleno delle Mele”, attivo dal 2012 a Moio de' Calvi, luogo ideale per apprendere i segreti della frutticoltura e viene utilizzato dai soci per prove pratiche di potatura, dirado e trattamento.

La Sagra della Mela offre una valorizzazione del territorio ad ampio raggio unendo in un Tour Gastronomico formaggi, dolci, salumi, birre, miele e castagne, all'aspetto turistico. Ad unire tutti e tutto c'è un marchio di tutela con i colori delle varietà coltivate: Golden, Gala, Red Delicious, Renetta e Topaz. Sono i colori della maschera di Arlecchino, icona della Val Brembana e del territorio bergamasco.

IL PROGRAMMA

Sabato 19 ottobre

Ore 9.00 Apertura Sagra della Mela

Dalle 9.00 Mercatini di prodotti tipici e artigianato locale, fino alle 20.00

Ore 9.30 Valutazione tecnica delle Mele Valbrembana a cura della scuola ABF di San Giovanni Bianco

Dalle 9.30 Inizio vendita della Mela Valbrembana, e prodotti derivati: succo, marmellate, e frittelle di mele

Dalle 10.00 Apertura mostra fotografica "La mela Valbrembana"

Ore 12.00 Punti ristoro della Sagra: - a cura di Gastronomia Pasticci e Capricci e Ristorante Piazza Brembana

Ore 14.30 Spettacolo di burattini "Gioppino e la vendetta della strega maccherona", a seguire "la Buona Merenda" con prodotti a base di mele Valbrembana

Dalle 15.30 Intrattenimento musicale con il gruppo folkloristico i Sifoi di Bottanuco

Dalle 15.30 Baröle e vin brulé a cura di Polisportiva F.lli Calvi

Ore 18.00 Chiusura area vendita Mela Valbrembana

Ore 18.00 Aperitivo a cura di Restart Pizzeria take away e bar Locale

Ore 19.00 Cena "Valbrembana in tavola" a cura di Gastronomia Pasticci e Capricci e Ristorante Piazza Brembana

Dalle 21.00 Intrattenimento musicale

Durante la giornata, possibilità di voli in elicottero con Simone Moro e la sua Altitude Helicopter, c/o piazzola elicottero.

Domenica 20 ottobre

Ore 9.00 Apertura Sagra e mercatini di prodotti tipici e artigianato locale

Ore 9.30 Inizio vendita della Mela Valbrembana, e prodotti derivati: succo, marmellate, e frittelle di mele

Ore 9.30 "Il tecnico ti aiuta": consulenza, curiosità e consigli per le tue mele, distribuzione del nuovo modulo richiesta piante, c/o info-point

Dalle 10.00 Mostra fotografica "La mela Valbrembana" "I giochi di una volta" giochi in legno per grandi e piccini

Dalle 10.00 Corso di potatura a cura del Perito Agrario Adriano Gadaldi c/o palco di Via Belotti

Dalle 10.00 Animazione e giochi per bambini

Ore 11.00 Conferenza "Dieci anni di Sagra della Mela" c/o palco

Ore 11.30 Collettivo Clown presenta "clown spaventati panettieri" di e con Duo Meroni Zamboni, c/o via Sante Calvi

Ore 12.00 Punti ristoro della Sagra: - a cura di Gastronomia Pasticci e Capricci e Ristorante Piazza Brembana

Ore 15.00 Collettivo Clown presenta "clown spaventati panettieri" di e con Duo Meroni Zamboni, c/o via Belotti

Ore 15.30 Baröle e vin brulé a cura di Polisportiva F.lli Calvi

Ore 16.00 Intervento delle autorità, premiazione concorsi: la vetrina più bella, concorso fotografico, le mele migliori, c/o palco

Ore 17.00 Chiusura della Sagra

Fotografa le Mele

Le fotografie dovranno avere come tema le mele sia nel loro ambiente naturale, sulle piante, che in tavola, cucinate in tutte le salse: tutti i colori e le forme delle Mele sono ben accetti. Le fotografie sono da inviare alla mail info@afavb.com,
La Rassegna

<https://www.larassegna.it/a-piazza-brembana-ce-la-sagra-della-mela-e-dei-prodotti-tipici-della-valle-brembana/>

secondo le indicazioni del regolamento. Ogni partecipante potrà trasmettere fino ad un massimo di 4 immagini. La data di scadenza per l'invio delle immagini è sabato 12 ottobre 2019 alle ore 23.00. Verrà premiata la foto che alle ore 12.00 di domenica 20 ottobre avrà il maggior numero di "mi piace" sulla pagina facebook "Associazione Frutticoltori Agricoltori Valle Brembana". Regolamento completo su www.afavb.com.

La "vetrina più bella"

Il concorso è riservato ai commercianti di Piazza Brembana che potranno dare libero sfogo alla loro creatività.

L'associazione AFAVB consegnerà a titolo gratuito, a chi ne farà richiesta, 3 kg di mele, che dovranno essere utilizzate per allestire in modo originale la vetrina del negozio o dell'attività. La vetrina dovrà essere allestita entro sabato 12 ottobre.

Le "Mele migliori"

Come nelle precedenti edizioni, vengono riproposti i concorsi riservati ai soli soci AFAVB, per la valutazione delle mele con le migliori qualità organolettiche, per le varietà Golden e Topaz e la mela più pesante della varietà Renetta del Canada. Le mele saranno valutate dagli alunni del Centro di Formazione Professionale ABF di San Giovanni Bianco.

Regolamento completo sul sito www.afavb.com