

16 Ottobre 2015

Mele, ora la Val Brembana rilancia una varietà autoctona

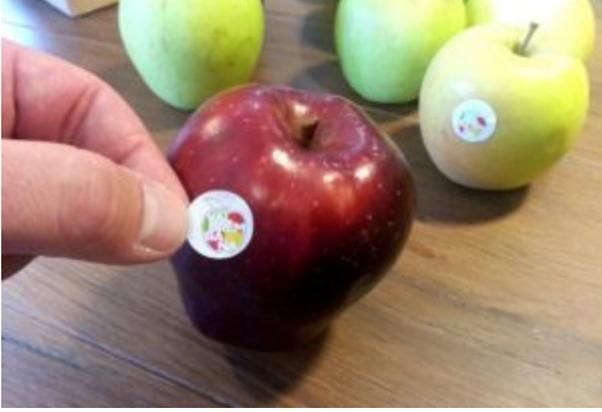
Individuata a San Giovanni Bianco è oggetto di selezione da parte dell'Associazione frutticoltori. Nel 2016 sarà creato anche un campo biologico certificato. Intanto sabato 17 e domenica 18 ottobre a Piazza Brembana torna la sagra



È un bel progetto di recupero territoriale che cresce e si consolida di anno in anno. Quello della coltivazione delle mele in Val Brembana, che ha uno dei suoi momenti clou nella Sagra organizzata a Piazza Brembana dall'Associazione Frutticoltori Agricoltori Val Brembana (Afavb) in collaborazione con Altobrembo, Comune e Pro Loco Piazza Brembana.

L'appuntamento è sabato 17 e domenica 18 ottobre con un ricco programma che unisce alla promozione dei frutti e alla vendita del nuovo raccolto la valorizzazione del territorio e dell'enogastronomia, coinvolgendo numerosi ristoranti della Valle con menù a tema a prezzo convenzionato.

Le mele sono coltivate da centinaia di appassionati che nel 2007 hanno costituito l'Afavb. «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, che 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. Dallo scorso agosto l'associazione ha una nuova sede a Moio de' Calvi ed il 4 ottobre ha ufficialmente presentato il proprio progetto nell'ambito di Expo Milano 2015, occasione nella quale hanno debuttato anche [due nuovi dolci](#) a base di mele e Mais Nostrano Orobico, un'ulteriore riscoperta del territorio.

La Sagra darà naturalmente l'opportunità di assaggiare e comprare le mele, ma anche prodotti del territorio, gastronomici e d'artigianato locale. Sabato 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 stand. 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 della sagra e i menù dei ristoranti](#)