

14 Ottobre 2016

Mele brembane, alla sagra debutta il succo

Sabato 15 e domenica 16 ottobre a Piazza Brembana la festa dell'Associazione frutticoltori, che lancia il nuovo prodotto. Oltre alla vendita diretta ci sono incontri, laboratori, concorsi, un tour gastronomico e menù a tema in 16 ristoranti



Le mele sono diventate un prodotto tipico della Valle Brembana grazie all'Afavb, l'Associazione frutticoltori agricoltori della Valle Brembana che riunisce centinaia di appassionati che dimostrano di credere nel loro territorio coltivando alberi da frutto. Negli ultimi decenni in Valle sono state messe a dimora almeno 150.000 piante, 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.

Per valorizzare questa produzione a Piazza Brembana sabato 15 e domenica 16 ottobre torna la "Sagra della Mela e dei prodotti tipici della Valle Brembana".

La manifestazione vede l'associazione collaborare con gli enti territoriali e di promozione locale per unire all'enogastronomia la valorizzazione della Valle. In primo piano ci sono le varietà coltivate - Golden, Gala, Red Delicious, Renetta e Topaz, le principali, identificate da un apposito marchio - e la vendita diretta, ma anche laboratori, mostre, concorsi, ricette, un mercato di prodotti gastronomici e d'artigianato locale.

Debutterà anche un nuovo prodotto, il succo di mele al 100% brembane, un'occasione per i produttori di differenziare e sviluppare l'offerta, per i consumatori di gustare in un'altra veste i frutti del territorio.

C'è pure il Tour Gastronomico, un percorso di dieci tappe nel giardino della piazza centrale che fa incontrare i produttori agricoli locali e le loro specialità: formaggi, dolci, salumi, birre, miele e castagne, mentre in 16 ristoranti sarà possibile gustare speciali menù interamente dedicati alle mele, con originali accostamenti dall'antipasto al dolce.

La qualità delle mele brembane è stata riconosciuta anche dalla prestigiosa testata "La Cucina Italiana", che ha citato l'appuntamento di Piazza Brembana tra "[Le sagre delle mele più belle d'Italia](#)".

www.sagramela.it

I RISTORANTI CHE PROPONGONO I MENÙ A TEMA



CAMERATA CORNELLO

Ristorante Pizzeria "La Baracca"

PIAZZA BREMBANA

Ristorante "La Pineta"

Ristorante "Piazza Brembana"

SANTA BRIGIDA

Ristorante Pizzeria "Edelweiss"

Ristorante Pizzeria "Il Tagliere"

CUSIO

Ristorante "Ristorobie"

MEZZOLDO

Ristorante "Sole"



I Ristoranti con questo simbolo offrono
un **MENU BIMBO** al prezzo di 9,00 €

LENNA

Ristorante "Le Miniere"

Ristorante "Moral"

VALNEGRA

Ristorante Pizzeria "Miramonti"

BRANZI

Agriturismo "Alle Baite"

Ristorante "Corona"

Ristorante "Pedretti"

CARONA

Ristorante "Carona"

Ristorante "La locanda dei Cantù"

FOPPOLO

Ristorante "Sant Ambroeus"