

Val Brembana, dalle coltivazioni locali nascono due nuovi dolci

I sapori della Valle Brembana e quelli della Valle Seriana vanno a braccetto domenica 4 ottobre, dalle 10 alle 16, al Cluster Cereali e Tuberi di Expo Milano, dove vengono presentati il progetto di valorizzazione e salvaguardia del Mais Nostrano Orobico, antico seme recuperato a Lenna e ora adottato da una serie di piccoli coltivatori, le biodiversità vegetali della Mela Val Brembana e dei funghi di Villa d'Ogna e quelle musicali del baghèt di Casnigo e delle campane della Val Gandino.

A fare la regia è la Comunità del Mais Spinato di Gandino, che del Cluster è partner scientifico.

La missione milanese terrà a battesimo anche due dolci novità, le torte "Nostrana" e "Brembana", che uniscono Mais Nostrano Orobico e Mela Val Brembana.

La prima è stata creata da Andrea Midali, titolare a Piazza Brembana della gastronomia "Pasticci e Capricci". È una torta che nella preparazione richiama l'antica "Scarpascia" delle valli, arricchita dal gusto particolare della mela Topaz e, in futuro, della varietà tipica della Valle Brembana, cui l'Associazione dei frutticoltori sta lavorando per un progetto specifico di valorizzazione.

Francesco Zurolo, titolare a San Pellegrino di "Dolce & Salato" e docente all'Istituto Alberghiero della cittadina, proporrà invece la "Brembana", una torta con mele in diverse consistenze, cotta in una crosta di pasta al mais.

Gli allievi dell'Istituto Alberghiero di San Pellegrino Terme proporranno anche una torta salata ai funghi, ideale

introduzione alla parte Seriana della giornata all'Esposizione
Universale.