



## La mela brembana ha il bollino Quinta sagra il 18 e 19 ottobre

*Un marchio «deciso e preciso», come sanno essere i frutticoltori della Valle. La data del 1° ottobre 2014 diventa a suo modo storica: in occasione della presentazione della quinta edizione della Sagra della Mela (18 e 19 ottobre a Piazza Brembana), è stato apposto per la prima volta il bollino «Mela Valbrembana» su alcuni frutti raccolti nel campo scuola Arcobaleno delle Mele di Moio de' Calvi.*

«Il bollino, in questa prima fase - ha spiegato Pinuccio Gianati - contrassegna i frutti da esposizione e rappresentanza, ma compatibilmente all'organizzazione delle procedure di selezione e verifica dei frutti, diventerà una garanzia per i consumatori e un segno di territorialità non negoziabile».

Alla Baita dei Saperi e Dei Saperi di Zogno, tempio delle tipicità brembane, c'era una nutrita delegazione dell'Associazione Frutticoltori e Agricoltori Valle Brembana, capitanati appunto dal vicepresidente Pinuccio Gianati e dal segretario Marco Manganoni. Con loro il segretario dell'Associazione AltoBrembo, Riccardo Lazzaroni, e il team operativo di Emozioni Orobie, composto da Marta Torriani ed Elena Riceputi.

A portare un saluto istituzionale e un sentito plauso per l'attività promossa dall'Afavn era presente il presidente della Comunità Montana, Alberto Mazzoleni, che ha ricordato come **l'enogastronomia sia una leva decisiva per la promozione turistica della valle** e come l'agricoltura possa riscoprire valori sociali ed economici che troppo in fretta nei decenni precedenti si era ritenuto di abbandonare.



*La presentazione delle prime mele col bollino Valbrembana*

Ad integrare la dettagliata illustrazione di scopi, programmi e opportunità della due giorni di Piazza Brembana ci sono stati gli interventi di Silvio Magni, delegato della Condotta Slow Food Valli Orobiche, e Paolo Paganelli, biologo e nutrizionista. «L'Afavn promuove anche la salvaguardia e la riscoperta di alcune antiche varietà – ha sottolineato Magni – e siamo certi che questo lavoro potrà sfociare un domani in una collaborazione più stretta, addirittura a livello di presidio».

«Spesso – ha detto Paganelli – abbiamo un approccio clinico e problematico con l'alimentazione. Una giusta educazione del consumatore passa necessariamente attraverso i prodotti e al rigore con cui ne vengono seguite crescita e preparazione. In Germania si dice che è necessario "lavorare Local e pensare Global", per sottolineare come impegnarsi sul territorio, nel concreto della propria terra, è una chiave decisiva di sviluppo sano e sostenibile». Presente in veste ufficiale anche Coldiretti Bergamo.

**La Sagra sarà una due giorni dedicata alle mele**, ma non solo, con degustazione di prodotti, mostre, concorsi gastronomici, convegni e vendita diretta di prodotti del territorio, gastronomici e d'artigianato locale. In occasione della conferenza stampa è stato presentato il sito [sagramela.it](http://sagramela.it) che, nell'ambito del più complessivo portale [www.afavn.com](http://www.afavn.com), propone il programma dettagliato e tutte le attività dei Frutticoltori brembani.

La Sagra della Mela del 18 e 19 ottobre 2014, oltre a proporre le cinque qualità differenti di mele prodotte in Valle Brembana, offre una valorizzazione del territorio ad ampio raggio unendo l'aspetto gastronomico di vari prodotti, quali formaggi, dolci, salumi, birre, miele e castagne, all'aspetto turistico, il tutto anche in previsione di Expo.