



Il frutticoltore Pinuccio Gianati e Zurolo con il panettone brembano

Il panettone ora è doc brembano

San Pellegrino

Un biglietto da visita ricercato, gustoso e anche... natalizio. È sempre al lavoro in Valle Brembana l'Associazione di frutticoltori e agricoltori (Afavb) che riunisce oltre 200 appassionati, fautori dell'agricoltura di montagna e delle mele della Valle Brembana.

Per il gruppo presieduto da Davide Calvi, sindaco di Moio, è arrivata nei giorni scorsi l'ufficialità del «marchio di qualità e tipicità» della Valle Brembana, concesso con delibera formale della Comunità montana.

Il bollino «doc» con il logo dei ponti di Sadrina andrà non soltanto sulle mele, a partire dal prossimo raccolto, ma anche al panettone brembano, preparato con mele della Valle Brembana. L'idea, sperimentata lo scorso anno e ora ampliata a grande richiesta, è di Francesco Zurolo, docente all'istituto alberghiero di San Pellegrino e tito-

lare della gastronomia-pasticceria «Gusto Dolce & Salato», nel centro storico della città termale. Un prodotto nato lo scorso anno e quest'inverno pronto al marchio di qualità e tipicità.

«Il marchio – conferma il sindaco Davide Calvi – è un passo importante, che segnala innanzitutto la territorialità del prodotto, un elemento che non

può essere in nessun modo copiato o delocalizzato. Nelle mele e nel panettone non ci sono soltanto cura nella coltivazione e ingredienti genuini, ma anche la passione di tanta gente che si ritrova all'insegna di una contagiosa socialità».

*Ha ricevuto
il marchio
di tipicità
della valle
insieme
alle mele*

Sabato prossimo i frutticoltori della Valle Brembana si ritroveranno per la cena conviviale di fine anno a Casa Baggins, in località Grumello de' Zanchi, a Zogno. Per le ultime prenotazioni è disponibile il recapito telefonico al numero 345.9576460. ■