

Mele per un turismo senza stagioni

La Sagra. I sindaci: nelle feste con prodotti tipici il modello per promuovere la valle oltre l'estate-inverno. Le specialità nel piatto sono un richiamo vincente. La ricetta degli operatori: alta qualità e accoglienza

PIAZZA BREMBANA

GIAMBATTISTA GHERARDI

Un sistema turistico che metta in collegamento eccellenze indiscusse e, soprattutto, apra nuovi flussi slegati dalla logica di una stretta stagionalità (invernale ed estiva) che ha fatto epoca. Oggi è la giornata clou della Sagra della Mela di Piazza Brembana, divenuta in sette anni evento centrale dell'autunno,



Andrea Midali, chef a Piazza Brembana



Emilio Ronzoni, titolare dell'Albergo

grazie ad un modello efficace che mette in collegamento la passione competente dell'Associazione Frutticoltori Agricoltori Valle Brembana (Afva), l'entusiasmo dei volontari della Pro Loco Piazza Brembana, affiancati dal Comune, e la regia promozionale di Altobrembo, che unisce enti e operatori di Averara, Casiglio, Cusio, Mezzoldo, Olmo al Brembo, Ornica, Piazza Brembana, Piazzatorre, Piazzolo, Santa Brigida e Valtorta.

«La capacità di fare squadra - sottolinea Andrea Paleni, presidente di Altobrembo e sindaco di Cusio - è elemento inderogabile a qualsiasi livello. La Sagra della Mela è in questo senso un esempio virtuoso che coniuga da un lato l'eccellenza di una produzione di montagna di grande pregio e dall'altro la vitalità di un tessuto ricettivo e commerciale che completa la positiva percezione dei turisti fra banchi di mele e prodotti tipici, senza dimenticare il contesto ambientale che in Valle resta evidentemente primario». Giudizio estremamente positivo anche quello del sindaco di Piazza

Brembana, Geremia Arizzi, che esprime soddisfazione. «La Sagra è ormai l'evento più atteso dell'anno - afferma Arizzi - e crea motivazione nei volontari e negli operatori, promuovendo l'intera Valle ed il suo territorio».

Il turismo in Valle è profondamente cambiato: non sono più gli anni della villeggiatura prolungata su intere settimane, e forse nemmeno quelli del turismo bianco con il moltiplicarsi di seconde case nei «capolinea» dell'Alta Valle. Sono sempre più diffuse istanze di tipicità e sostenibilità, di attività salutari a misura di famiglia oppure di un turismo esperienziale che fa del contatto diretto con produttori, agricoltori e ristoratori un valore aggiunto non negoziabile. Sul piatto vanno messi evidentemente anche il rilancio termale di San Pellegrino e l'ormai prossima creazione di una nuova realtà di promozione (potrebbe chiamarsi Visit

Brembo) che unisca e soprattutto coordini le innumerevoli proposte della Valle.

«La scommessa - conferma Paleni - è destagionalizzare i flussi, facendo in modo che si creino picchi turistici in periodi che di norma erano completamente sguarniti. Molti hanno rilevato come in questi anni le presenze alla Sagra della Mela di Piazza Brembana abbiano addirittura superato quelle del mercato di Ferragosto. È la conferma di una tendenza cui il sistema vallare deve rispondere con sensibilità nuove, unite a competen-



La musica dei «Baghèt» e il gusto delle mele brembane, un abbinamento vincente della Sagra



Gli allievi del laboratorio di apicoltura, una attività legata alla festa



Succo e sostanza in vendita

ze e professionalità su cui i giovani possono fare leva per nuovi orizzonti di sviluppo».

Sulla stessa lunghezza d'onda, fra gli operatori, ci sono anche i titolari dell'Albergo Piazza Brembana, fra le decine di ristoranti che in Valle offrono menu a tema a prezzo convenzionato. La struttura vanta una tradizione ricettiva avviata oltre un secolo fa, quando Emilio Ronzoni e Celesta Baschenis crearono i primi alloggi. «I prodotti tipici - confermano all'unisono Emilio e Giovanna, attuali titolari - sono elemento costitutivo della nostra cucina, ma anche un traino decisivo per le escursioni di giornata o del fine settimana, sempre più gettonate in autunno e primavera. Arrivano clienti sempre più competenti e per questo esigenti, non si può certo improvvisare. Abbiamo la fortuna di avere un territorio che offre sapori di altissima qualità (basti pensare ai formaggi) e dobbiamo avere la capacità di curare anche i minimi dettagli per avere riscontri a lungo termine: il passaparola, complici i social, è oggi un fattore di promozione molto autorevole».

A credere con forza nei prodotti tipici della Valle c'è anche lo chef Andrea Midali che a Piazza Brembana gestisce un'enogastronomia con prodotti da forno. Le sue torte e la sua «Nostrana», con mais e mele della Valle Brembana, ha avuto lo scorso anno l'onore di essere presentata ad Expo. «La crescita costante della Sagra - sottolinea Midali - conferma che siamo sulla buona strada. Importante è l'aspetto formativo e culturale degli operatori di tutta la Valle. Abbiamo una forte tradizione, ma altrettanto abbiamo sempre molto da imparare per offrire al turista il calore, il colore e la grande umanità che contraddistingue la gente brembana».

Colore, profumo e dolcezza: frutta sotto la lente dell'Abf

La prima giornata ieri della Sagra della Mela, dove oggi è presente lo stand de L'Eco café, ha avuto nella didattica un elemento centrale, a dispetto del meteo che nel pomeriggio ha però garantito l'assenza di pioggia.

I bambini delle scuole di Piazza Brembana e Lenna hanno seguito con grande attenzione il laboratorio proposto da Alberto

Parolini dell'Associazione Apicoltori Bergamo. L'arnia didattica ha suscitato l'interesse anche dei ragazzi dell'Istituto Tuoldo di Zogno. Ad entrare addirittura nella «macchina organizzativa» sono stati gli allievi del secondo anno del corso di operatore agricolo dell'Abf di San Giovanni Bianco, affiancati dai docenti Stefano Rovetta (agronomo) e

Ruggero Gandelli (zoonomo).

«Abbiamo espletato - spiega Rovetta - l'analisi sensoriale dei frutti in concorso, nelle varietà Golden e Topaz. Non è un semplice giudizio di sensazione, ma di un'attenta valutazione che considera colore, profumo, acidità, croccantezza e dolcezza. La possibilità di avere sul territorio un fenomeno tanto diffuso come quello della frutticoltura, contribuisce non poco a dare rilievo al nostro corso ed alle competenze che può formare in ottica futura». Si tratta di un'attività che si aggiunge alla coltura in frutteto (a San Giovanni Bianco e Piazza Brembana) che gli studenti portano avanti durante le ore di lezione. «I ragazzi - gli fa eco Gandelli - hanno misurato



Gli studenti dell'Abf di San Giovanni Bianco alla sagra

parametri oggettivi, come i gradi brix che segnalano il grado zuccherino, il peso e la durezza».

Nel pomeriggio è stato partecipato e gustoso lo show cooking con Paolo Frani del ristorante Edelweiss di S. Brigida, che ha preparato un risotto con mele Golden, stracchino di Camera, zafferano dell'azienda agricola La Sella di San Giovanni Bianco e marmellata di mele con vin brulé. La colonna sonora è stata assicurata dalle note dell'associazione «Il Baghèt» di Casnigo. La formazione guidata da Luciano Carminati ha illustrato i segreti dell'antica cornamusa bergamasca, strumento che ha avuto nelle Valli bergamasche la propria culla.

G. B. G.