

# L'ECO café Piazza Brembana

15<sup>a</sup>  
tappa

## Mele della Val Brembana: test superato Il valore zuccherino è di alta qualità

L'avventura iniziò vent'anni fa come hobby e ora sono 200 i soci che producono in tutta la valle Manganoni: enogastronomia strategica per il turismo. Stand con i sei formaggi «Principi delle Orobie»

### Piazza Brembana

GIAMBATTISTA GHERARDI

«Ci sono molti modi di utilizzare le risorse di cui già disponete, con investimenti minimi. Ma servono organizzazione e un duro lavoro». Parole e musica di uno dei massimi esperti del turismo europeo, Greg Richards, docente a Barcellona e Tilburg (Olanda), ospite una decina di giorni fa dell'Università di Bergamo. Il «guru» esprime il non segreto intento degli organizzatori della «Sagra della mela e dei prodotti tipici», che oggi e domani animerà il centro di Piazza Brembana.

«La leva enogastronomica – sottolinea Marco Manganoni dell'Associazione Frutticoltori agricoltori Val Brembana (Afavb) – è strategica per attrarre e fidelizzare i turisti. Viviamo in un contesto ideale per le mele, ma anche per proporre formaggi, miele, birra, erbe spontanee, funghi, marmellate, salumi e molto altro ancora. È una filiera corta efficace, destinata a svilupparsi su percorsi sostenibili e assolutamente centrali per i flussi attuali e per quelli che deriveranno da Expo Milano 2015».

La storia delle mele della Val Brembana è a suo modo esemplare. Vent'anni fa era il piacevole hobby di appassionati che hanno avuto il merito e l'umiltà di «tornare a scuola», con la consulenza di tecnici esperti di Veneto, Trentino e Valtellina. Hanno messo a dimora circa 150.000 piante, affinato le tecniche di coltivazione e soprattutto scoperto qualità inaspettate di terreni e frutti. «Le nostre mele – conferma Marco Giupponi tecnico dell'Afavb – raggiungono nei test un valore zuccherino di 16 gradi Brix. Un indicatore che conferma alta qualità, presenza di minerali e vitamine, colorazione accentuata della buccia. Il «plus» sono le escursioni termiche presenti nei luo-

ghi di coltura». I frutteti sono dislocati in tutta la valle, dato che i soci sono circa duecento: si va da Serina a Santa Brigida, da Zogno a Moio de' Calvi, da Camerata Cornello a Dossena. Giupponi, insieme a Pierluigi Arrigoni, dimostra nel concreto i passi da gigante fatti in questi anni. Grazie agli studi specifici in campo agrario hanno preso il posto degli esperti «forestieri» e sono il riferimento giovane e competente per tutti i frutticoltori della valle.

Competenza e qualità sono senza dubbio il binomio premiante per eccellenze che la Valle esprime da secoli e che, oggi più di ieri, sono un incredibile asso nella manica. In occasione della Sagra, che Afavb organizza con Comune di Piazza Brembana e Associazione Alto

*Nei frutti della valle sono stati rilevati minerali e vitamine*

Brembo, i visitatori avranno modo di scoprire (nel centralissimo parco comunale) il tour gastronomico fra «Saperi e sapori», che non a caso è anche il nome della nuova realtà aperta da qualche mese a Zogno per promuovere i prodotti della Val

Brembana. Fra le novità ci sono il paruch (definito anche spinacio selvatico) e l'Amaro del Ferdì, prodotto con erbe e radici raccolte in valle. In prima fila, ovviamente, anche i Principi delle Orobie. Sono i sei formaggi che caratterizzano la produzione casearia locale. Si va dall'Agri di Valtorta (piccolo formaggio cilindrico a pasta cruda, da latte vaccino intero) che è presidio Slow Food, al Bitto Storico (prodotto fra i 1.400 e i 2.200 metri di quota, con rigidi protocolli che impongono, per esempio, la mungitura a mano), passando per Formaggio tipico di Branzi, Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana Dop, Stracchino all'antica Valli Orobie (presidio Slow Food) e Strachitunt Dop. Un dream team senza eguali, per una valle che finalmente ci crede. Perché i turisti è meglio...prenderli per la gola. ■



Oggi e domani le mele della Valle Brembana sono protagoniste della sagra a Piazza Brembana

## Alto Brembo: Il comuni insieme per il rilancio

Raduna undici comuni della Valle dell'Olmo e una settantina fra operatori, aziende agricole e attività turistiche. L'Associazione Alto Brembo è una delle novità nate negli ultimi anni in Valle Brembana e condivide con Afavb e Comune di Piazza Brembana la regia della Sagra della mela. «Siamo nati nel 2012 – spiega il presidente Andrea Paleni, 32 anni, sindaco di Cusio – e sarebbe prematuro

dire che abbiamo la capacità di correre: diciamo che vogliamo muovere, con convinzione, decisi primi passi verso il rilancio della Valle Brembana. Crediamo con forza alla necessità di mettere in sinergia le varie realtà: andar da soli non porta lontano, si rischia di disperdere le forze». Incubatore di Alto Brembo è stata Fungolandia, la rassegna settembrina dedicata ai funghi che ha unito già nove

anni fa comuni e operatori di Piazzolo, Mezzoldo, Piazzatorre, Averara, Santa Brigida, Cusio, Cassiglio, Ornica, Valtorta, Olmo al Brembo e Piazza Brembana. «Abbiamo riscontrato – sottolinea Paleni – come promozione e calendario coordinati e collegamento di punti d'attrazione siano un'esigenza indelegabile per dare al turista proposte complete e per questo interessanti. Ci siamo costituiti in associazione, con sede a Olmo, rafforzando la creazione di eventi: dieci giorni fa è toccato alla Sagra della trota. Danno ritorno immediato di presenze e motivazioni agli operatori. Stiamo però lavorando anche a pro-

### Due giorni di sagra

## Assaggi e lezioni per educare al gusto

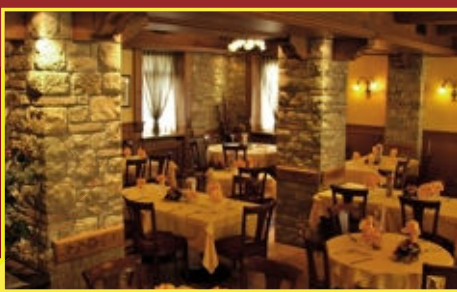
La Sagra della mela prende il via oggi alle 9, con l'apertura degli stand, la vendita diretta di mele e prodotti tipici e il Tour gastronomico nel Parco comunale. Alle 10 in biblioteca i ragazzi delle scuole scopriranno in anteprima, grazie a L'Eco café, temi e allestimenti di Expo Milano 2015, attraverso simulazioni e video. Ci sarà anche la possibilità di dialogare con i tecnici Afavb. La Condotta Valli Orobie di Slow food proporrà ai ragazzi un laboratorio sul tema «Educare al gusto, la merenda sana». Alle 11 e alle 16 lezioni gratuite di Nordic walking con la scuola Guide Nazionali Mtb Alta Val Brembana, ma anche assaggi di risotto alle mele con la gastronomia Pasticci capricci. Nel pomeriggio «Ol Bando de Zogn» farà da colonna sonora all'animato pomeriggio fra gli stand, mentre alle 15 è in programma l'incontro con il biologo e nutrizionista Paolo Paganelli. Il programma completo della due giorni è disponibile su [www.sagramela.it](http://www.sagramela.it).

getti più ampi. Ci muoviamo sulla direttrice legata allo sport «light» (escursionismo, ciaspole, mountain bike, nordic walking) e sull'offerta di prodotti locali a chilometri zero, che ci vede in piena sintonia con i frutticoltori». Fra le ipotesi di lavoro anche l'allargamento di questa esperienza «all'altra metà del cielo»: la Val Fondra. «È un'opzione cui la valle deve mirare – conclude Paleni – e per la quale non abbiamo preclusioni. Dobbiamo però crescere con gradualità: c'è da compiere una sorta di rivoluzione culturale che richiede a molti tempi e modi adeguati». ■

G. B. G.

# LA TROTA

RISTORANTE PIZZERIA - DAL 1908



Ristorante Pizzeria La Trota  
P.zza S. Eurosia, 1  
Laxolo - Brembilla (BG)  
Tel. 0345.90381

[www.ristorantelatrotta.com](http://www.ristorantelatrotta.com)