

Sidro e panettone per le mele brembane

Ricerca di un prodotto di sempre maggior qualità ma anche volontà di aprirsi nuovi orizzonti con prodotti derivati all'insegna della tipicità: si apre sotto buoni auspici la stagione delle mele in Val Brembana.

«Il raccolto è ormai avviato – conferma Davide Calvi, presidente del gruppo che ha sede a Moio de' Calvi e che conta oltre 200 soci – e dovrebbe attestarsi sui 3.000 quintali. Dato significativo, cui si affiancano i risultati dei recenti rilevamenti in campo, che segnalano una quantità zuccherina dei frutti fra i 15 e i 16 gradi Brix». Si tratta di un ottimo indicatore della qualità globale della frutta, in quanto oltre a confermare l'alta quantità di zuccheri (notevole, trattandosi di mele di montagna) conferma la presenza di minerali, vitamine ed altri microelementi ad elevato potere nutritivo.

In questi anni sono state messe a dimora in Val Brembana almeno 120.000 piante, soprattutto melo, ma anche pero, pesco, albicocco, ciliegio, susino e kiwi. «Abbiamo la necessità di incentivare e caratterizzare la collocazione del prodotto sul mercato – aggiunge Pinuccio Gianati, vicepresidente del gruppo – anche se l'attuale peculiarità dell'autoconsumo e della vendita diretta a chilometri zero è un valore da preservare».

Ecco allora l'idea di percorre-



Pinuccio Gianati

re la strada delle mele candite oppure dell'integrazione delle colture con i piccoli frutti, che garantiscono una stagionalità differenziata. E dopo la prima sperimentazione nel 2011 è stato dato ulteriore slancio alla produzione del «Panettone della Val Brembana», preparato a San Pellegrino nel laboratorio di Francesco Zurolo. Sempre nella cittadina termale è nata l'idea del «Sidro della Val Brembana», grazie alle competenze e alla sperimentazione del Birrificio artigianale «La Via Priula». Intanto il via al raccolto 2012 è stato dato a Moio nel Campo Scuola «L'Arcobaleno delle Mele», punto di riferimento per i soci ma anche per le scolaresche della valle che svolgono attività didattica sul campo. Oggi e domani intanto la quarta edizione della «Sagra della Mela» a Piazza Brembana sarà un momento clou per la promozione. ■

G. B.G.