

# L'ECO café Piazza Brembana

15<sup>a</sup>  
puntata

## Mele brembane, la sagra dei record

In due giorni registrate cinquemila presenze. Nata in sordina, è ormai un appuntamento irrinunciabile. Il presidente dei coltivatori: l'unione fa la forza e dà slancio al turismo in una stagione un tempo morta

### Piazza Brembana

GIAMBATTISTA GHERARDI

Un successo incredibile, in senso strettamente letterale. Complice il meteo, la due giorni dedicata alla Mela della Val Brembana ha fatto il pieno.

«Quando siamo nati sette anni fa - sottolinea Pinuccio Gianati, vicepresidente dell'Associazione frutticoltori e agricoltori Valle Brembana (Afavb) - nessuno poteva ipotizzare un evento di questa portata». Almeno cinquemila persone hanno affollato (e apprezzato) gli stand allestiti nel centro e nel parco comunale di Piazza Brembana, dando l'assalto innanzitutto alle postazioni che proponevano Golden, Gala, Red Delicious, Renette (forse le più richieste) Florina, Fuji, Topaz e Granny.

«La sagra ha avuto una crescita esponenziale - conferma soddisfatto Geremia Arizzi, sindaco di Piazza Brembana - e rappresenta un'importante opportunità per il paese e l'intera valle, soprattutto perché apre orizzonti turistici in quella che di norma era una stagione di passaggio fra villeggiatura estiva e vacanze invernali legate al turismo bianco. C'è un dato di fatto lampante e incontrovertibile: l'unione fa la forza ed è strategica per valorizzare il potenziale della Valle, ancora ampiamente inespreso».

### Assaggi con gusto

Il ritmo della giornata è stato felicemente «slow», fra assaggi gustosi e abili artigiani. In piena sintonia con una brezza che a

tanti ricorda il Ponentino è stato molto apprezzato, al mattino, il laboratorio del gusto proposto dalla Condotta Slow Food Valli Orobianche. Il fiduciario Silvio Magni ha guidato un piccolo concorso a premi per scoprire i migliori abbinamenti fra le mele della Val Brembana e i formaggi Principi delle Orobie, che a maggio del 2015 saranno protagonisti fra le eccellenze nazionali a Expo Milano 2015.

L'impressione, condivisa a più livelli, è quella di una valle che pur avendo al proprio arco

moltissime frecce, ha bisogno di una regia convinta per scoccarle in direzione univoca e vincente. Oltre a mele e formaggi, che naturalmente la fanno da padroni, si scoprono chicche incredibili e per certi versi inaspettate. Il Tour gastronomico ha proposto per esempio le marmellate artigianali abbinata allo yogurt fresco, ma anche la salsa di paruch, un'erba da molti definita «spinacio selvatico», base per un pesto aromatico che racchiude in un'estasi di gusto il sapore dell'alta montagna. Curiosità e grande interesse anche per lo zafferano,

presentato alla sagra da un semplice hobbista, Pietro Zanchetti.

«Sono originario di Calcio - spiega - lavoro all'Ospedale di Seriate. Ho scelto di dedicarmi alla natura e per questo ho avviato la coltivazione dei bulbi a San Pietro d'Orzio, incantevole frazione sopra San Giovanni Bianco. È un lavoro duro, che comporta attenzione costante alle colture per ottenere a fine raccolto pochissimi grammi di preziosissimo prodotto. Ne vale co-



1



2



3

### Giornata di festa

1. La kermesse ha attirato cinquemila persone 2. Mele e torte: foto di gruppo con i vincitori 3. Un gruppo di escursionisti in dolce sosta 4. Pietro Zanchetti hobbista dello zafferano FOTO ANDREATO



4

munque la pena: la qualità della vita è un valore che non ha prezzo».

A confermare l'appeal unico che la Valle Brembana ha per gli amanti dello sport all'aria aperta sono state le dimostrazioni pratiche di Nordic Walking, ma anche i molti escursionisti saliti a Piazza Brembana attraverso la pista ciclabile, che segue per lunghi tratti l'antica ferrovia. Fra loro un nutrito gruppo di Almè, che grazie ad un'auto appoggio ha potuto anche rifornirsi adeguatamente delle pregiate mele. In visita allo stand di Eco Café anche gli ospiti della comunità Terraferma di San Pellegrino gestita dalla cooperativa sociale «In Cammino».

### Concorsi e premi

Nel pomeriggio applaudite premiazioni per i concorsi aperti in coincidenza con la sagra. Fra i frutticoltori prestigiosa doppietta dell'Azienda agricola «Il Frutteto» di Santa Brigida. Il titolare Marco Manganoni ha ritirato il premio per la mela Golden più buona e anche quello per la mela più grossa, una renetta di 705 grammi.

Il premio per la miglior torta, assegnato dagli allievi dell'Istituto Alberghiero di San Pellegrino (guidati dal docente Francesco Zurolo) è rimasto a Piazza Brembana. Ad aggiudicarselo con merito è stata Nina Scarpelli. Alla cerimonia conclusiva erano presenti anche il neo consigliere provinciale Johnatan Lobati, il presidente della Comunità montana Alberto Mazzoleni e gli assessori Giovanni Fattori e Orfeo Damiani. Quest'ultimo ha portato il saluto di Davide Calvi, presidente Afavb, e ricordato l'impegno dell'associazione presso la scuola agricoltori di montagna dell'Istituto professionale di San Giovanni Bianco. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## La storia della valle raccontata da una dinastia di fotografi

### PIAZZA BREMBANA

Al mattino la seguita lezione di innesto e potatura dell'esperto veronese Giovanni Rigo, mentre allo stand de L'Eco café, grazie al progetto Storylab.it, c'erano le foto di una volta.

È tutta una questione di «radici» a far da decisivo retrogusto alla Sagra della mela e dei prodotti tipici. La valle ha sfruttato (mai verbo fu più adeguato...) l'opportunità di mettere in mostra le proprie eccellenze, figlie di un legame indissolubile con il territorio. La lezione di tecni-

ca e potatura ha raccolto molti appassionati, segnalando l'opportunità di far crescere in valle le giuste competenze. «La qualità non si improvvisa - sottolinea Bruno Gotti dell'Afavb - e per questo insistiamo su giornate di studio, come la trasferta alla Fiera di Bolzano organizzata per il prossimo 22 novembre». Le «radici» di una storia che continua sono racchiuse anche nelle immagini raccolte dalla biblioteca di Piazza Brembana (con un'equipe guidata dallo storico locale Giacomo Calvi) ma anche con quelle rac-

colte da Cristiana Oldrati Goglio, erede di una dinastia di fotografi che a cominciare dal bisnonno Eugenio Goglio (1865-1936) ha raccontato la valle. Un'epopea riassunta da una foto scattata da Eugenio ai figli, fra i quali spicca Fulvio (1902-1968) che continuò l'arte di famiglia insieme alla figlia Dolores (mamma di Cristiana, 1929-1984).

«Ho avviato - ha spiegato Cristiana - la digitalizzazione delle antiche lastre. I miei antenati, fra '800 e '900, utilizzavano la conoscenza del disegno



Cristiana Oldrati consegna le foto d'epoca per il progetto Storylab

per creare immagini importanti dal punto di vista umano e storico. La fotografia era agli albori: merito di Eugenio fu di immortalare non soltanto gruppi di famiglia «su commissione», ma anche luoghi e scorci della valle, testimoniandone l'evoluzione con un lavoro che il figlio Fulvio ha idealmente completato».

Il progetto Storylab ha esattamente questa ispirazione: ricostruire la storia della Bergamasca attraverso le immagini di famiglie, paesaggi (in alcuni casi perduti per sempre), feste, edifici storici, fabbriche. I lettori possono caricare direttamente le immagini registrandosi gratuitamente al sito [www.storylab.it](http://www.storylab.it). ■

G.B.G.