

Mele brembane, annata ok e arriva un nuovo dolce light

Positiva l'annata per le mele brembane sia per la qualità sia per il gradimento dei consumatori: il bilancio dell'Associazione Frutticoltori Agricoltori Valle Brembana è quindi lusinghiero e presenta alcune novità.

«L'annata appena conclusa – sottolinea il presidente Davide Calvi – è stata per certi aspetti memorabile. All'ottima qualità in campo dei frutti (con riscontri d'eccellenza per i rilevamenti qualitativi Brix del grado zuccherino delle

mele) si è infatti aggiunto il successo presso i consumatori, soprattutto in occasione della Sagra della Mela di metà ottobre a Piazza Brembana. Da quest'anno il nostro marchio distintivo con i colori di Arlecchino è un segno riconoscibile e originale, che di conferisce ancor maggiore responsabilità nella gestione della filiera». A livello tecnico il vicepresidente Pinuccio Gianati ha preannunciato due specifiche linee di intervento,

che si aggiungono all'articolata didattica grazie alla quale in questi anni sono cresciuti oltre 200 piccoli produttori. «Abbiamo deciso di avviare campi con metodo biologico – sottolinea Gianati – per rispondere alle numerose richieste. Lo scopo è minimizzare i trattamenti fitosanitari, investendo su varietà (ad esempio la Golden Orange) dotate di resistenza a malattie come la ticchiolatura. È una scelta impegnativa per arrivare ad



Lo chef Francesco Zurolo

un livello ancora maggiore di caratterizzazione dei nostri frutti».

Una delegazione dell'associazione ha visitato di recente un'azienda agricola specializzata di Cavriana (Mantova). «Crediamo molto nei viaggi di studio – spiega Gotti – tanto che a novembre 90 nostri iscritti hanno partecipato alla fiera Interpoma di Bolzano, evento internazionale con oltre 400 espositori da 20 Paesi». Dal 2015 i produttori di mele brembane avvieranno, presso il Campo Scuola di Moio de' Calvi anche lo studio approfondito di alcune cultivar tipiche del territorio brembano, per arrivare alla certificazione di una varietà tradizionale o addirittura alla certificazione di un presidio grazie alla collaborazione con la Condotta Slow

Food Valli Orobiche.

Altra novità per le mele brembane arriva da San Pellegrino, dove per le feste di fine anno (che coincidono con la riapertura delle Terme) nasce un nuovo dolce a chilometri zero. Si tratta dell'Arlecchino light, creato dall'arte pasticceria di Francesco Zurolo, chef e docente presso l'Istituto Alberghiero del comune termale. «Il lievito – spiega – è composto da un lievito madre, mele della Val Brembana e una miscela di farine di cereali. Prende il nome dai colori delle farine (rigorosamente bergamasche) ed è definito light per l'uso di zucchero integrale e miele. Le mele vengono candite nel loro sciroppo, con glassatura croccante e cottura nel legno». ■

Giambattista Gherardi