



Domenica 4 ottobre 2015 - EXPO MILANO 2015

Biodiversità in tavola e in musica, Valli Bergamasche in vetrina ad Expo

Il progetto del Mais Nostrano Orobico e la biodiversità della Mela Val Brembana unite per la gioia dei buongustai: nascono “la Nostrana” e “la Brembana”, le torte dal cuore bergamasco. In vetrina anche i funghi di Villa d’Ogna e l’incanto musicale con il baghèt di Casnigo e le campanine della Val Gandino. In programma anche “Mais e insetti”, un focus sulla diabrotica a cura delle ricercatrici del CREA Unità di ricerca per la maiscoltura di Bergamo.

Una giornata dall’intenso sapore bergamasco, pronta a stupire i visitatori con eccellenze sopraffine in tavola e in musica. Valle Brembana e Valle Seriana vanno a braccetto domenica 4 ottobre, dalle 10 alle 16, al Cluster Cereali e Tuberi di Expo Milano 2015, dove vengono presentati il progetto di valorizzazione e salvaguardia del Mais Nostrano Orobico, le biodiversità vegetali della Mela Val Brembana e dei funghidi Villa d’Ogna e quelle musicali del baghèt di Casnigo e delle campanine della Val Gandino. Grazie alla regia della Comunità del Mais Spinato di Gandino (che del Cluster è partner scientifico) la Bergamasca avrà un’ulteriore opportunità per presentare al mondo sapori e saperi della cultura enogastronomica ed agricola della nostra terra.

Il Mais Nostrano orobico della Val Brembana

Negli ultimi anni il progetto “Coltiviamo insieme il futuro” ha unito CREA – Unità di Ricerca per la Maiscoltura di Bergamo, Comune di Cusio e Slow Food Valli Orobiche nel promuovere la riscoperta e la valorizzazione della varietà di mais anticamente coltivata in Alta Val Brembana (BG), valorizzando contemporaneamente gli antichi mulini di Baresi di Roncobello (salvato dal Fai con l’iniziativa “I luoghi del cuore”) e Cusio, tuttora funzionanti.

L’antico seme di quello che è e sarà il Mais Nostrano Orobico della Val Brembana è stato individuato a Lenna, in località Sotto la Corna, nella cascina di Carlo Begnis. Da più generazione viene coltivato e preservato ed è destinato a diventare una vera e propria eccellenza, grazie al progetto diffuso cui hanno aderito decine di piccoli coltivatori a Lenna, Moio de’ Calvi, Roncobello, Piazza Brembana, Mezzoldo, Olmo al Brembo, Branzi e Averara. Paolo Valoti, il ricercatore del CREA che ha seguito con passione il progetto, l’ha definita una “coltura eroica per via delle pendenze e delle altitudini, ma di qualità”.

La Mela Val Brembana

In prima fila fra i principali prodotti tipici del territorio che si affaccia sulle rive del Brembo, ci sono senza dubbio le mele, coltivate da centinaia di appassionati che nel 2007 hanno costituito l’Associazione Frutticoltori e Agricoltori Valle Brembana (AFAVB).

In questi anni sono state messe a dimora in Valle almeno 150.000 nuove piante, soprattutto melo, ma anche pero, pesco, albicocco, ciliegio, susino e actinidia (kiwi). “Chi coltiva un albero da frutto - sottolinea il presidente Davide Calvi - segnala la volontà di restare in Valle, dimostra di crederci. Il nostro impegno ha reso possibile il recupero di molti terreni, altrimenti abbandonati. La consulenza di tecnici esperti ci ha consentito di selezionare una qualità di alto livello, ottimizzando la resa dei frutteti e valorizzando al meglio le proprietà dei terreni. Le analisi hanno confermato che la Valle Brembana ha ottime peculiarità, addirittura superiori a quelle di zone più rinomate”. I soci,



rappresentativi di tutti i comuni vallari, partecipano ogni anno a viaggi di studio in zone dove sono operative aziende frutticole.

Per segnalare la qualità e la genuinità delle Mele della Val Brembana, è nato uno specifico marchio di tutela. La vistosa scelta cromatica mette in evidenza i colori della natura e quelli delle varietà di mela coltivate: Golden, Gala, Red Delicious, Renetta e Topaz. “Sono anche i colori – sottolinea il vicepresidente Pinuccio Gianati – della maschera di Arlecchino, che è biglietto da visita della Val Brembana e del territorio bergamasco”. Appuntamento di riferimento per coltivatori e consumatori è la Sagra della Mela, la cui sesta edizione è programmata per il 17 e 18 ottobre 2015 a Piazza Brembana (www.sagramela.it). A livello didattico l’AFAVB promuove attività specifiche presso il Campo Scuola “Arcobaleno delle Mele”, attivo dal 2012 a Moio de’ Calvi e per la campagna 2016 annuncia la creazione di un campo biologico certificato. Sono luoghi ideali per apprendere i segreti della frutticoltura, utilizzati dai soci per lezioni di aggiornamento e prove pratiche di potatura, dirado e trattamento. Informazioni sull’attività dei Frutticoltori sono disponibili sul sito www.afavb.com.

“Nostrana” e “Brembana”, le novità in anteprima ad Expo 2015

Nell’ampio open space multimediale del Cluster (che ospita i padiglioni di Bolivia, Haiti, Venezuela, Togo, Mozambico, Congo e Zimbabwe) verranno presentate due assolute novità che uniscono le eccellenze del Mais Nostrano Orobico e della Mela Val Brembana.

Lo chef Andrea Midali, titolare a Piazza Brembana di “Pasticci e Capricci”, proporrà la “Nostrana”, una torta dolce che nella preparazione richiama l’antica “Scarpascia” delle valli, arricchita dal gusto particolare della mela Topaz e, in futuro, della varietà tipica della Valle, cui l’AFAVB sta lavorando per un progetto specifico di valorizzazione. Francesco Zurolo, titolare a San Pellegrino di “Dolce & Salato” e docente presso il locale Istituto Alberghiero, proporrà invece la “Brembana”, una torta con mele in diverse consistenza, cotta in una crosta di pasta al mais.

Gli allievi dell’Istituto Alberghiero di San Pellegrino Terme proporranno anche una torta salata ai funghi, ideale introduzione alla parte Seriana della giornata all’Esposizione Universale.

Villa d’Ogna, per la prima volta i funghi sbarcano ad Expo

Pare si tratti di una novità assoluta per l’intera Esposizione Universale milanese: i funghi, eccellenze in tavola ed esempio di biodiversità, saranno ad Expo grazie al Gruppo Micologico di Villa d’Ogna, nato nel 1976 ed iscritto alla sede centrale di Trento dell’Associazione Micologica Bresadola, intitolata al famoso micologo trentino Don Giacomo Bresadola.

“L’attività del gruppo - spiega il presidente Pierino Bigoni, noto micologo - conta oltre 120 soci ed è ben conosciuta a livello nazionale e internazionale. Spazia dalla raccolta e classificazione delle varie specie fungine, mostre micologiche, riunioni, corsi di micologia presso vari enti e biblioteche, attività di sostegno didattico nelle scuole di ogni grado ed escursioni guidate nei boschi delle valli bergamasche. Bigoni partecipa a Comitati scientifici in tutta Italia, corsi di tossicologia e microscopia, collaborando con altri gruppi micologici anche internazionali e con enti di ricerca.

Una delle attività di maggior interesse divulgativo è rappresentata dalla Mostra del Fungo e della Natura, aperta continuamente nella prima quindicina d’agosto a Villa d’Ogna (Bg) e pronta a festeggiare nel 2015 la 40esima edizione.

Vi si espongono funghi freschi raccolti dai soci e appassionati, oltre alle varie attrattive, la mostra è diventato un punto di riferimento e una scuola di micologia per i numerosi villeggianti che soggiornano nelle Valli Bergamasche.

“Mais e insetti” – focus sulla diabrotica

Durante la mattinata, Chiara Lanzanova, ricercatrice del CREA – Unità di ricerca per la maiscoltura di Bergamo, proporrà un focus dedicato a “mais e insetti”.



“La classe degli insetti – spiega - comprende circa un milione di specie molto eterogenee. Vi sono molte specie di insetti fitotaghe che arrecano danno alla pianta di mais (piralide del mais, elateridi, afidi) e tra queste recentemente abbiamo focalizzato la nostra attenzione scientifica su *Diabrotica virgifera virgifera*. Questo insetto originario del Centro America è giunto in Italia nel 1998 e si è rapidamente diffuso nella Pianura Padana. Fin dal suo arrivo in Italia, ne è stato monitorato il grado di infestazione naturale effettuando dei monitoraggi continui con trappole cromotropiche o a ferormoni, che hanno permesso di osservare le dimensioni e lo spostamento delle popolazioni tra le regioni a principale vocazione maidicola.

Le larve di diabrotica procurano i maggiori danni economici al mais, danneggiando l'apparato radicale, con conseguente allettamento della pianta (portamento «a collo d'oca»). Gli adulti polifagi sono in grado di attaccare la parte aerea della pianta (apparato fogliare) ma è l'erosione dell'infiorescenza femminile della pianta (seta) che provoca significativi danni, causando il fenomeno di erosione o *silk clipping*, che può compromettere l'impollinazione con conseguente ottenimento di spighe poco fecondate.

Tra le misure di contenimento è stato riportato che l'impiego di alcune pratiche agronomiche (avvicendamenti colturali, semine ritardate, scelta, buone disponibilità irrigue, rincalzature) e la scelta di piante resistenti possono essere degli utili strumenti per contrastarne la diffusione.

Biodiversità musicale: il baghèt di Casnigo e la campanine della Val Gandino

La colonna sonora della mattina ad Expo delle Valli Bergamasche sarà assicurata da musiche e strumenti tradizionali dell'associazione “Il Baghèt” di Casnigo e dell'associazione Rataplam di Mapello che comprende anche i suonatori di “campanine” di Gandino.

Ad unire queste belle realtà della musica popolare bergamasca è stato negli ultimi mesi il cd “Sonate e Ballate”, presentato lo scorso giugno e frutto di un intenso lavoro di ricerca.

“Con questo nuovo lavoro – spiega Teresa Villa, chitarra, voce e anima dei Rataplam - diamo evidenza al repertorio, in parte inedito, della tradizione campanaria di Gandino. Mario Castelli (già tromba nell'Orchestra della Rai a Milano) e Fabio Rinaldi, zio e nipote, sono entrati a far parte stabilmente del nostro gruppo proponendo armonie d'allegrezza con le campanine, una sorta di xilofono con barrette di ottone (anticamente in vetro) e cassa armonica in legno di noce. E' uno strumento nato per riprodurre il suono delle campane e consentire a generazioni di campanari di esercitarsi al suono "d'allegrezza" che di norma avviene sulla sommità dei campanili”. (www.rataplam.com)

A proporre melodie senza tempo sarà anche una nutrita formazione di suonatori di baghèt, l'antica cornamusa bergamasca, che a Casnigo, ha patria certificata. Il gruppo, guidato da Giacomo Carminati, è dedicato al casnighese Giacomo Ruggeri, ultimo suonatore dell'intero arco alpino e virtuoso egli stesso dell'allegrezza. (www.baghet.org)

**Per ulteriori necessità
CONTATTO: 338.5336162**