



In Valle Brembana è il tempo delle mele

Saranno le mele, belle e buone, ma anche i prodotti tipici della Valle Brembana, a caratterizzare domani e domenica a Piazza Brembana la terza edizione della «Sagra della mela», organizzata dall'Associazione frutticoltori e agricoltori della Valle Brembana, di concerto con la Pro loco. Si parte già domani, alle 9, quando nel centro di Piazza Brembana verrà aperto lo stand con assaggi e vendita delle mele.

«Quest'anno - conferma il presidente dell'associazione e sindaco di Moio, Davide Calvi - i dati rilevati nei frutteti sono molto positivi, per quantità e soprattutto per qualità dei frutti. Viene premiato il lavoro che negli ultimi vent'anni ha aperto prospettive impensate e dimostra come la territorialità dei prodotti possa essere un'arma vincente contro la crisi e la

concorrenza di prodotti troppo industrializzati». Domani, alle 10,30, saranno presentati alcuni dolci alle mele. Alle 11,30 si passerà al risotto, con mele della Val Brembana. Un ideale biglietto da visita per i menu a tema che fin da ieri i ristoranti della zona propongono (pranzo e cena) a prezzo calmierato.

Il pomeriggio di domani sarà allietato, a partire dalle 14,30, dalle note de «Ol Bandi de Zogno», mentre alle 15 si potranno imparare i segreti per la preparazione di frittelle alla mela. Alle 15,30 la presentazione di una particolare novità: il sidro della Val Brembana, ancora in fase di studio. «Le nostre mele - conferma il vicepresidente dell'associazione, Pimaccio Gianatti - hanno qualità particolari e la crescita di questi anni offre spunti molteplici per proporre un pacchetto articolato e completo anche a livello gastronomico. È una leva importante,

che si affianca a quelle che già altre eccellenze brembane garantiscono».

La frutticoltura è anche una risposta concreta per il recupero dei terreni incolti presenti in gran numero in Val Brembana. «Annoveriamo 300 soci - spiega Davide Calvi - e in questi anni abbiamo messo a dimora in valle almeno 120 mila nuove piante. La novità di cui andiamo orgogliosi è il campo scuola «Arcobaleno de Bemele» allestito a Moio per l'aggiornamento dei frutticoltori e per attività didattiche». Domenica, alle 9, a Piazza Brembana verrà aperto un mercato di prodotti tipici e artigianato locale. Non mancheranno miele, formaggi e sakani, ma anche tisane, tartufi, succhi di frutta e costigine. L'area espositiva con le tipicità della valle coprirà l'intera via Belotti. Alle 10, davanti alla Pro loco, ci sarà la possibilità di

A Piazza Brembana degustazioni, menu e bancarelle di prodotti tipici

Organizza l'associazione di frutticoltori nata a Moio de' Calvi

assistere a una dimostrazione pratica di innesto e potatura, grazie al vivaista trentino Luciano Zadra. Nel pomeriggio un incontro tecnico per i frutticoltori, con la presentazione della possibilità di acquisto piante in convenzione, per la prossima primavera. Spazio finale riservato ai concorsi: verranno premiate la miglior torta a base di mele, le mele migliori e la mela più grossa. Addirittura sarà già Natale in mostra e degustazione anche il pancotto della Val Brembana, preparato da Francesco Zarolo di San Pellegrino. La manifestazione è patrocinata ufficialmente da Regione e Provincia di Bergamo e dai comuni di Piazza Brembana, Moio de' Calvi e Veduggio. Programma completo su www.afnb.com.

Piazza Brembana
Domani e domenica