

novembre 2013

Affari di Gola

IN RASSEGNA SAPORI, GUSTI E PIACERI DEL TERRITORIO



**Mele,
la Val Brembana
ci crede
sempre di più**

L'INTERVISTA

Luca Monica (Peck):
«Così cambia
la gastronomia»

IL PRODOTTO

Da Morlacchi
il panettone con
le "super-uova"

Supplemento al n. 41 de "La Rassegna" del 14 novembre 2013 - Giuseppe Ruggieri direttore responsabile Editrice: La Rassegna S.r.l.
via Borgo Palazzo 137, Bergamo Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB Bergamo - € 2,60





Val Brembana, stregati dalle mele

I frutti vanno a ruba e i coltivatori sono sempre più appassionati. Così sta decollando l'iniziativa nata per sottrarre i terreni montani all'abbandono. Gianati (Afavb): «Siamo tutti hobbisti, ma sono state messe a dimora altre piante e nei prossimi anni la produzione aumenterà». E per garantire provenienza e qualità si pensa a un marchio

In Val Brembana è scoppiata la "melamania". Produttori sempre più appassionati e consumatori in trepidante attesa di portarsi a casa il nuovo raccolto sono le due anime di un fenomeno che, partito come sfida all'abbandono del territorio, cresce e guadagna consensi anno dopo anno. Tanto che ora comincia fare i conti con i "tentativi di imitazione", in fondo il più chiaro segnale del successo di un'iniziativa. L'Afavb, Associazione Frutticoltori ed Agricoltori della Valle Brembana, promotrice della riscoperta, sta infatti pensando di dare vita ad un marchio di riconoscimento per i frutti dei propri associati, garanzia di una produzione locale e del rispetto di certi parametri di qualità.

Prima di parlare degli sviluppi, conviene però ricordare da dove si è partiti. Era il 1993 quando Davide Calvi, sindaco di Moio de' Calvi allora come oggi (ha raggiunto i sette mandati, interrotti per forza di legge da una legislatura con carica di vicesindaco) cominciava a proporre l'acquisto collettivo di piante da

frutto tra gli abitanti della Valle e incontri tecnici per la conduzione dei frutteti, un modo per ridare vita a terreni incolti e, al tempo stesso, per coinvolgere ed aggregare la popolazione. Nel 2007 il movimento si è dato la forma dell'Associazione, per promuovere meglio la diffusione della coltivazione di mele, la formazione e l'aggiornamento dei produttori e la conoscenza di questa realtà da parte del pubblico. Quattro anni fa è nata la Sagra della Mela di Piazza Brembana (un fine settimana a fine ottobre dove i frutti vanno a ruba), lo scorso anno è stato inaugurato a Moio de' Calvi il campo scuola "Arcobaleno delle Mele", utilizzato per le dimostrazioni ai neofiti, la sperimentazione di nuove tecniche e varietà e le visite delle scuole. Sempre l'anno scorso è arrivato il marchio della Comunità Montana.

«Oggi l'Afavb conta circa 250 associati in tutta la Val Brembana – racconta il vicepresidente **Pinuccio Gianati**, che coltiva circa 500 meli a Olmo al Brembo e Isola di Fondra –.

L'ideatore del progetto



Davide Calvi

CALVI: «IL NUOVO SOGNO? UN

Per capire lo spirito che anima Davide Calvi, "papà" delle mele della Val Brembana, si può ricordare un'altra sua piccola-grande impresa, la battaglia per mantenere attiva la cabina telefonica a Moio de' Calvi, di cui è sindaco da quasi quarant'anni. «Se Telecom l'a-

vesse portata via, avrebbe dovuto farlo con me dentro» afferma con decisione e spiega, al di là dell'episodio: «In montagna abbiamo talmente poco che non possiamo permetterci di lasciarlo andare, per questo mi batto per mantenere dei servizi e delle opportunità».

Siamo tutti hobbisti, con frutteti che vanno da una decina di piante a numeri più consistenti, anche 800, mille esemplari». È però difficile fare una stima della produzione. «Certo, di piante in questi anni ne sono state acquistate molte – evidenzia -, ma poi le colture vanno seguite e, al momento, non sappiamo quante di quelle impiantate continuano a dare frutti. Qualcuno pensa che sia sufficiente avere a disposizione un po' di terreno, mettere a dimora qualche pianta e aspettare settembre per cogliere i frutti. Non è così, occorrono anche tempo e passione. Le piante vanno potate, concimate, difese dalle malattie, si comincia a lavorare a fine febbraio e si finisce a ottobre. Ciò che cerchiamo di fare ora è anche promuovere questo cambio di mentalità».

La dimensione del fenomeno sfugge anche perché la produzione è destinata all'autoconsumo, in famiglia o nella cerchia di amici e colleghi. La parte che arriva ai consumatori è quella che gli associati - i più assidui e partecipi - conferiscono in occasione della Sagra della Mela.



«Lo scorso anno le mele a disposizione sono andate esaurite prima della conclusione della manifestazione – ricorda Gianati -, quest'anno ci siamo organizzati per soddisfare tutte le richieste. Al momento, però, le quantità disponibili non vanno più in là di questo e il ricavato della vendita delle mele durante la manifestazione non basta nemmeno per coprire le spese per la pubblicità dell'evento, naturalmente tutto basato sul volontariato».

Ma il futuro è di crescita. «La produzione è destinata ad un incremento significativo – annuncia - perché ultimamente sono state messe a dimora molte piante, possiamo stimarla attorno al 60% in più nei prossimi tre o quattro anni». E proprio in vista di questo boom, l'associazione vuole farsi trovare preparata. «Già oggi vediamo in vendita "mele della Val Brembana" che non sappiamo esattamente da dove

arrivano – rivela Gianati -, per questo stiamo pensando ad un marchio. È un percorso impegnativo, dovremo cominciare con una ricognizione delle piante effettivamente produttive e poi fissare degli standard per la coltivazione, ma l'obiettivo è ben chiaro, stimolare sempre di più la ricerca della qualità». «Pur se l'attività è in espansione – precisa – non immaginiamoci comunque di arrivare a estensioni come in Val di Non o in Valtellina, i meleti in Val Brembana occupano soprattutto spazi marginali, il più delle volte bisogna andarci a piedi».

Le mele rappresentano la più grossa fetta, circa l'85%, della produzione dei frutticoltori brembani, che coltivano anche pere, ciliegie e piccoli frutti. «La scelta delle mele è legata soprattutto ad un fatto pratico – racconta il vicepresidente -, si conservano infatti anche per tre-quattro mesi e quindi il raccolto si può gestire con tranquillità, a differenza di altri frutti che devono essere consumati o trasformati nel giro di poco tempo e che richiederebbero, quindi, un'organizzazione più complessa». Ma in questo caso la necessità



Il vicepresidente dell'Afavn, Pinuccio Gianati

fa il paio con la virtù, «la mela di montagna – evidenzia Gianati - grazie al terreno e all'esposizione, è più dolce e saporita rispetto a quella coltivata in pianura». Ma ai consumatori piacciono anche perché sono prodotti locali, colti vicino casa, fragranti perché non hanno affrontato troppi passaggi. Le varietà principali coltivate sono Golden, Gala, Red Delicious, Renetta, Florina e Topaz. Meno note, le ultime due sono resistenti alla ticchiolatura, malattia dovuta ad un fungo, e al palato sono croccanti, succose e leggermente acidule. «Al di là dei numeri della produzione – tiene a sottolineare il vicepresidente – credo che con la nostra attività qualcosa stiamo dimostrando, che i terreni della nostra montagna, soprattutto oggi che le fabbriche chiudono, sono ancora quelli che ci possono garantire un litro di latte e una mela da sgranocchiare...».

LABORATORIO PER LA TRASFORMAZIONE»

E non gli basta che il recupero del territorio attraverso la frutticoltura, partito come una sfida all'inizio degli anni Novanta, abbia conquistato l'interesse di produttori e consumatori e sia oggi in espansione. Alza ancora l'asticella. «Un impulso maggio-

re all'attività potrebbe darlo un laboratorio per realizzare prodotti a partire dalle mele, come succhi di frutta, aceto, grappa, fette essiccate da mangiare come patatine – dice -, questo creerebbe qualche opportunità di lavoro, preziosissima per convincere i gio-

vani a non andarsene. So che servono risorse e che il momento non è favorevole, ma bisogna sempre avere almeno delle idee e cercare di progredire, lo dobbiamo ai nostri giovani – ribadisce -, dobbiamo dare loro coraggio e prospettive perché non mollino».



I produttori: «Una

L'attività è amatoriale, ma c'è voglia di mettersi alla prova, ampliare i frutteti e sperimentare varietà diverse. «La soddisfazione? Cogliere una mela senza difetti»

È una voglia crescente di mettersi alla prova che accomuna i produttori di mele della Val Brembana, che sono sì hobbisti, ma si sono dotati di sistemi di irrigazione e antigrandine, sono intenzionati ad ampliarsi, a sperimentare varietà diverse, a cercare di produrre frutti sempre più belli e buoni, stimolati anche dal confronto reciproco e dallo scambio di esperienze. **Giovanni Pesenti**, 49 anni operaio, ha un centinaio di meli a Stabello di Zogno, dai quali quest'anno ha ottenuto sette quintali di mele. «La passione è cominciata quando avevo vent'anni – racconta –, sulle orme di mio padre che già aveva piante da frutta. Continuavo a cambiare gli impianti, ma lasciavo crescere le piante senza trattamenti e così di mele non ne venivano o, se c'erano, non erano belle. Quando ho saputo dell'Avfb, mi sono avvicinato e sono arrivati i primi risultati. Probabilmente i vecchi

metodi andavano bene anni fa, oggi se non le curi, queste piante si ammalano e muoiono. Nel tempo ho introdotto e ruo-

passione che tiene impegnati da fine inverno fino alla raccolta. Cosa me lo fa fare? Vedere la frutta che ho fatto cresce-



Giovanni Pesenti



Domenico Milesi

tato più varietà, ho messo l'impianto di irrigazione e le reti antigrandine ed ora sto già pensando di aumentare i filari. È una

re, la soddisfazione di cogliere una mela senza difetti».

A San Giovanni Bianco **Domenico Milesi**

La curiosità

ALLO STUDIO LA CREAZIONE DEL SIDRO

Le mele della Val Brembana potrebbero diventare anche un'inedita bevanda made in Bergamo: un sidro. Ci sta lavorando il Birrificio Via Priula di San Pellegrino, già propenso a legare le proprie birre al territorio, caratterizzandole con ingredienti locali, dai lamponi alle erbe di montagna. «Siamo ancora in una fase sperimentale – dice Marco Orfino, uno dei soci di Via Priula –, abbiamo fatto dei tentativi l'anno scorso e li abbiamo ripresi quest'anno con il nuo-

vo raccolto. Si tratta di una proposta interessante, che in Inghilterra, ad esempio, ha un buon consumo e una buona gamma di sfumature. Anche un birrifico come Baladin produce sidro, è una bevanda da compagnia, adatta per l'aperitivo o il dopocena con gli amici, che gli italiani oggi conoscono forse solo come prodotto industriale. La nostra idea è di realizzare un sidro piuttosto secco, beverino, non abbiamo però ancora trovato la ricetta che ci convince e,

passione che cresce sempre più»

ha invece 200 piante, per un raccolto, quest'anno, di 15 quintali. «Sono pensionato – dice – e per me è un passatempo. Coltivo mele da 7-8 anni, mi sono accostato per caso ed ho imparato seguendo i corsi tecnici organizzati dall'Associazione con esperti della Valtellina. Le consumiamo in famiglia o le diamo ad amici e parenti, a questo livello non è certo un'attività che può dare un ritorno economico – nota -. Se vendessi ad un euro al chilo i

cassette piene e sapere che puoi essere d'aiuto ai giovani se vogliono intraprendere questa strada».

Ha l'anima dello sperimentatore **Paolo Milesi**, 53 anni, autista. Nel suo frutteto a San Giovanni Bianco, frazione Cornalita, ha infatti 18 varietà diverse di mele, tra cui Jubilee, Jeromine, Braeburn, Ambrosia ed anche piante antiche di Renetta Champagne. «Mi piace provare, capire come vanno coltivate e scoprire gusti diversi

sia successo, ci sono annate storte e bisogna accettare anche questo». Coltiva anche kiwi, pesche (in questo caso il raccolto è stato gratificante), prugne, albicocche, noci e nocciole. «Un altro mio "pallino" sono le ciliegie – aggiunge –, ho una ventina di piante, ma si fa fatica qui in montagna ad avere buoni risultati, però insito finché troverò la varietà più adatta».

Vivace promotore di assaggi di spicchi di mela al banco della Sagra, **Andrea Salvi**, operaio in pensione, ha 180 piante a San Pellegrino, in località Mulino. «Avevo le mucche – esordisce – ma richiedevano troppo tempo e così sono passato alle mele. Per la verità non è che sia cambiato molto, il lavoro c'è anche ora, non è difficile, ma il frutteto è da seguire. Si comincia con la potatura, poi con i trattamenti in primavera e bisogna assicurare anche l'irrigazione, altrimenti il calibro resta piccolo. Per fare una mela bella così – ne afferra una rossa, lucida senza ammaccature e con tutte le curve al posto giusto – ci vuole un lavoro costante, tutti i giorni». E poi c'è l'impegno con l'Associazione. «Tutti i mesi c'è una riunione e in vista della Sagra gli incontri aumentano. Non è semplice, ma ognuno ha il suo compito e ci diamo tutti da fare per portare avanti un progetto in cui crediamo».



Paolo Milesi



Andrea Salvi

miei 15 quintali, ne ricaverei 1.500 euro, che non bastano neanche per le spese. Le soddisfazioni sono altre, vedere le tue

– spiega -. Ho 230 piante di mele ma non dico quanto ho prodotto quest'anno perché farei una brutta figura. Non so cosa

Marco Orfino, del birrifico Via Priula. La mela è una "campionessa" da 860 grammi

come facciamo con le birre, finché non piace a noi non usciamo. La produzione è differente da quella della birra, ma è comunque una fermentazione, in particolare stiamo valutando le tipologie di mele brembane che si prestano meglio (in Inghilterra si coltivano mele da sidro) e l'abbinamento con i lieviti». Chi ama le novità, sappia che intanto sono salite ad otto le etichette del birrifico, con Melafoi, una tripel di 9,5 gradi alcolici, speziata con Achillea Millefoglie, erba utilizzata negli amari prodotta dall'azienda agricola Settimo Cielo di Camerata Cornello, e che è in arrivo un ulteriore omaggio alla Val Brembana, una birra con aggiunta di zafferano, coltivato a Dossena.

