

VIE DEL GUSTO VAL BREMBANA





Il tempo delle mele

A ottobre Moio de' Calvi celebra il frutto che in questa zona ha una storia recente, ma già radicata. Le prime coltivazioni risalgono infatti a vent'anni fa, oggi la produzione, pur restando di nicchia, vanta una qualità eccellente.

Testo di **Lelia Parisi**
Fotografie di **Marco Mazzoleni**



Gialla, dolce, maliziosa come una Golden, elegante e seducente come una Stark, umile e accomodante come una Renetta, esotica e volubile come una Royal Gala, bonaria come una Fiorina, caparbia come una mela verde. La costante che segna il destino della mela è sicuramente la sua poliedrica, multiforme personalità. Il più allegorico dei frutti, vero e proprio leitmotiv dell'avventura umana

(dalla mela di Adamo ed Eva al pomo della discordia di Paride, al «malum» con cui i Romani identificavano per antonomasia tutta la frutta alla mela che fruttò a Newton la legge della gravitazione universale, fino alla più recente, planetaria mela addentata della Apple che nel suo logo concentra la «fame» di conoscenza dell'uomo), simbolo della creatività e del sapere, ma anche dei loro stessi limiti (le conseguenze di quel mor-



Con la neve occhio ai fiori

A fianco: Osvaldo Volpi controlla se la tardiva nevicata ha influito sulla fioritura dei suoi meli, coltivati a Zorzone, sulle pendici dell'Arera. Sullo sfondo l'Alben imbiancato. **Sotto:** due coltivatori di mele brembane: Pinuccio Gianati e Tiziano Manganoni. **Pagine precedenti:** Manganoni nel suo meleo in località Binda, nel comune di Santa Brigida.



so infausto le conosciamo tutti), ha fatto da qualche tempo il suo ingresso in Val Brembana. Qui il melo ha trovato un terreno propizio dove mettere radici, tanto da passare in vent'anni da poche unità sparse in qualche sparuto campo a ben 130 mila piante disseminate a macchia d'olio in tutta la valle, laterali incluse. Ricreando quel paesaggio vivace e cangiante, in dialogo costante con le stagioni, da tempo ostaggio della triste

monotonia di rovi, arbusti e piante inselvatichite, da quando cioè erano scomparse le ultime braccia (e gambe) disposte alla dura fatica dei campi e dei pascoli. Epicentro di questa riconquista del territorio il piccolo comune brembano di Moio de' Calvi, paese di 250 anime a 650 metri d'altitudine. Fautore dell'iniziativa il sindaco Davide Calvi, figlio di contadini dediti alla lavorazione della terra, che nel 1993 ha fondato l'As-

sociazione frutticoltori agricoltori della Valle Brembana (Afavb). «Un tempo — racconta Calvi — Moio de' Calvi era un giardino fiorito, poi è iniziata la fase di declino che ha portato all'abbandono dei campi. La nostra iniziativa è nata per rendere di nuovo produttivi quei terreni e trattenere i giovani in montagna, offrendo loro una concreta opportunità. Appurato che la nostra valle è vocata per la coltivazione del melo, venti anni



fa abbiamo iniziato a mettere a dimora piante acquistate in Trentino, selezionando le varietà più adatte alle nostre altitudini, che arrivano fino a mille metri, cercando di coinvolgere nella coltivazione del melo chiunque avesse un campo, un giardino, un terreno incolto». Le adesioni non hanno tardato ad arrivare, tanto che oggi l'Afavn vanta 300 tra soci e dilettanti non tesserati. «Coltivare il melo – prosegue Calvi – vuole anche essere un modo per ricreare quella rete di rapporti sociali che si è allentata nel tempo, restaurando quel clima di scambio di idee e di mutuo soccorso tipico del passato. A Moio abbiamo allestito un campo scuola con 500 piante per le sperimentazioni sui meli, ma anche per rendere



partecipare i giovani e appassionarli alla frutticoltura. La risposta dei ragazzi delle medie di Serina, autori del logo Afavb, ci incoraggia a ben sperare per il futuro».

Certo, oggi la mela della Valle Brembana è ancora una produzione di nicchia, la cui vendita avviene esclusivamente a livello locale, dal produttore al consumatore. Si attesta sui 3 mila quintali annui (quest'anno, a causa della primavera eccezionalmente fredda, è attesa una produzione più contenuta). Ma la qualità dei frutti è ottima, testimoniata dal loro elevato grado zuccherino.

«Stiamo lavorando su specie autoctone di cui abbiamo recuperato alcuni vecchi esemplari — aggiunge Calvi —. Ci vorranno due o tre anni

perché fruttifichino e si possa testare la qualità dei frutti». Da questi meli potrebbe nascere tra qualche tempo la mela Dop della Val Brembana, la cui attuale produzione vanta già il bollino «marchio di qualità» della Comunità montana. Una tradizione «in fieri», dunque. E come ogni tradizione che si rispetti, anche la mela della Val Brembana ha la sua sagra. Organizzata dall'Afavb in collaborazione con la Pro loco di Piazza Brembana, la sagra si svolge sabato 19 e domenica 20 ottobre nel centro del paese. Un'occasione per acquistare e degustare le mele appena colte, oltre alle produzioni tipiche della valle (formaggi, salumi, tartufi, marmellate ecc.). La sagra ruota intorno alla mostra-mercato dei

Alla sagra anche formaggi e tartufi

Sopra e pagina a fronte: alla sagra delle mele di Piazza Brembana, l'associazione coltivatori-frutticoltori della valle presenta e offre la produzione dei suoi associati; organizza inoltre corsi di aggiornamento sulla potatura e la coltivazione e premia le migliori mele che vengono valutate per l'aspetto ma soprattutto per le loro proprietà organolettiche. Non mancano, infine, le altre produzioni tipiche della valle: dai formaggi ai tartufi.

IL GUSTO DELLA VALLE

MOIO DE' CALVI

I FORMAGGI

La sosta a Moio de' Calvi può diventare l'occasione per degustare, oltre alle mele, anche altre produzioni tipiche della Valle Brembana, a cominciare dai formaggi: Formai de mut, noto per il suo sapore fragrante e delicato, il rinomato Branzi e i deliziosi stracchini. Per acquisti e degustazioni a Moio e dintorni, ci si può rivolgere all'**azienda agricola Zucchi di Pizzamiglio Gloria** (via Papa Giovanni XXIII, Moio de' Calvi, tel. 0345.81264, cell. 338.8435242), all'**azienda agricola di Paganoni Gianfranco**

(via Torchio 3 - Isola di Fondra, tel. 0345.71676) o all'**azienda agricola di Cattaneo Roberto** (via Cozzani 19, Isola di Fondra, tel. 0345.71542),

e ancora: all'**azienda agricola di Cattaneo Alfio** (via Rivioni 15, Branzi, tel. 0345.71128) e alla **società agricola Monaci Sebastiano e F.lli** (via Gardata 3/5, Branzi, tel. 0345.71190). D'obbligo, per gli appassionati del Branzi, raggiungere la **Latteria sociale di Branzi** (via San Rocco, tel. 0345.71074).

I CAPRINI

Non mancano aziende specializzate nella produzione di formaggi con latte caprino. Per acquisti di caprini freschi e aromatizzati, robiolo e taleggi di latte di capra si può fare tappa, ad esempio, all'**azienda agrituristica Ferdy** (frazione Scalvino - Lenna, tel. 0345.82235) o all'**azienda agricola Cornel del Feles** (via Cornello 6 - Branzi, tel. 0345.71541).

ALTRI PRODOTTI

Salendo verso Moio de' Calvi si può approfittare di qualche tappa per scoprire altre specialità della

COME ARRIVARE



In auto: si percorre la A4 Milano/Venezia uscendo al casello di Dalmine (da Milano), di Bergamo oppure a Seriate (da Brescia). Si seguono le indicazioni per la Valle Brembana fino a Lenna per proseguire lungo la provinciale Lenna-Foppolo; superato il paese di Valnegrà si svolta a sinistra in località Foppo e si sale verso il centro di Moio de' Calvi.

In treno: fino alla stazione ferroviaria di Bergamo, per poi proseguire con i pullman di linea in partenza dalle vicine autolinee.

tradizione brembana. Da provare le birre Brembo, Paciana, Berghem, Arlecchino, prodotte dal **Birrificio Maivisto** in località Maivista a Sadrina (tel. 035.636223), così come i tradizionali casoncelli e gustosi ravioli al Formai de mut, al Taleggio o al Paruc preparati dal **pastificio La Contrada di Zogno** (via Donatori di sangue, tel. 0345.93645). Tra i dolci tipici spiccano i noti biscotti a mezzaluna confezionati al **Bar Bigio** di San Pellegrino Terme (via Matteotti 2, tel. 0345.21038).

DOVE MANGIARE

A Moio de' Calvi si può gustare la cucina tipica dell'**albergo ristorante Panoramico** in località Foppo (strada provinciale per Foppolo, tel. 0345.81038) dove nelle sere d'estate si cena sulla terrazza con vista sul lago del Bernigolo o al **ristorante pizzeria Il Castagno** (viale Vittorio Veneto, presso il Municipio, tel. 0345.82675). Da provare a Lenna (frazione Scalvino) la cucina dell'**Agriturismo Ferdy** (tel. 0345.82235), strettamente legata ai prodotti di produzione propria, dai salumi ai formaggi, spesso abbinati alle erbe spontanee.

PER SAPERNE DI PIÙ SULLE MELE

Il programma aggiornato della

Sagra delle mele e tutti i dettagli sulla produzione sono disponibili sul sito dell'Associazione Frutticoltori ed Agricoltori della Valle Brembana: www.afavb.com.



I FORMAGGI CHE FANNO BENE AL COLESTEROLO

In questi ultimi due anni la Comunità montana Valle Brembana ha partecipato al progetto Cluster di eccellenza per le sinergie tra produzione agroalimentare e ricerca medico-scientifica. Il progetto, tra l'altro, si è posto l'obiettivo di verificare se e in quale misura i prodotti lattiero-caseari possono ridurre il livello di stress ossidativo connesso a malattie neurodegenerative come il morbo di Alzheimer e il morbo di Parkinson. Le analisi compiute su un campione di 30 formaggi prodotti in Valle Brembana, suddivisi tra Formai de Mut, stracchini e caprini, hanno avuto esiti inaspettati evidenziando come alcuni dei campioni testati, contrariamente a quanto comunemente si pensa, riducono il livello di colesterolo nel sangue. A far la differenza sono diverse variabili, tra cui soprattutto le specie animali e la loro alimentazione. Tutte le informazioni sulla ricerca sul sito della Comunità montana Valle Brembana.

NUMERI UTILI

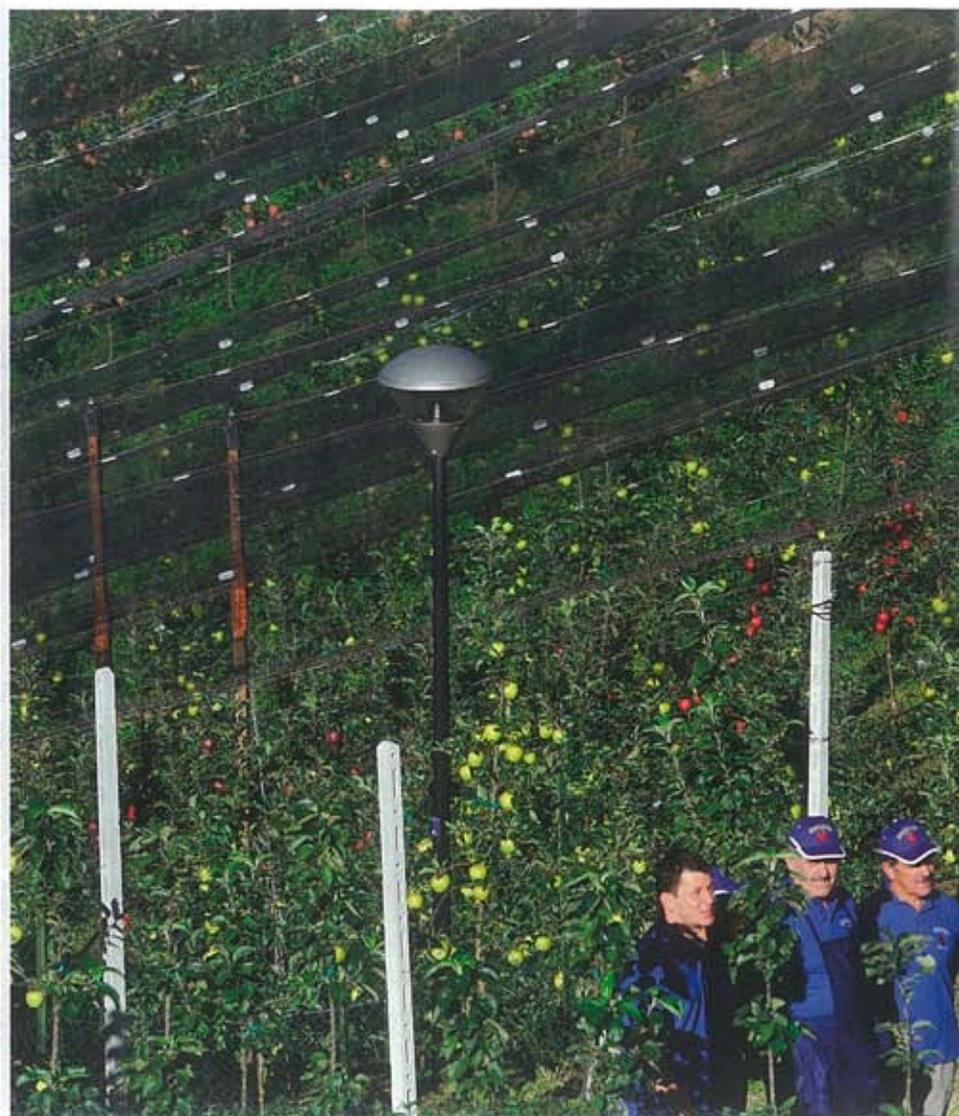
- **Comunità montana Valle Brembana**, via A. Tondini 16, piazza Brembana, tel. 0345.81177 o www.vallebrembana.com
- **Ufficio turistico Valle Brembana**, via Roma - Sadrina, tel. 0345.23344
- **Comune di Moio de' Calvi**, via Vittorio Veneto 2, tel. 0345.81155 o www.comune.moioidecalvi.bg.it

Ancora di nicchia ma di qualità

A fianco: la Royal gala è una delle specie coltivate in Valle Brembana. Complessivamente, in valle, la produzione si attesta sui 3 mila quintali annui, una produzione ancora di nicchia, la cui vendita avviene esclusivamente a livello locale, ma è di ottima qualità, come testimoniato dal loro elevato grado zuccherino.

produttori di mele, gli stand di prodotti tipici dislocati nelle vie del centro, i concorsi gastronomici sul tema della mela, i menù a tema nei ristoranti convenzionati. «Le iniziative di questa quarta edizione – puntualizza il sindaco di Moio – mirano in particolare a valorizzare e premiare l'impegno e la tenacia dei produttori in un anno non facile per la melicoltura». All'Afavn, che si avvale del sostegno della Provincia e della Comunità montana, va il merito di aver messo in moto un'idea che sta contagiando tutta la valle. Tra i suoi interpreti troviamo anche Osvaldo Volpi, proprietario del meleto «Kel di Pom» (www.keldipom.it) a Zorzone (a 1.030 metri d'altitudine), frazione di Oltre il Colle, che dal 2003 si impegna a diffondere la cultura della mela in Val Serina, coinvolgendo nuovi coltivatori (oggi sono 30) e offrendo loro assistenza. «La mela – sottolinea Volpi – ha il vantaggio di crescere un po' ovunque. Richiede solo un terreno con ph non troppo acido e la giusta insolazione: il nostro risponde a questi requisiti. Qui in Val Serina abbiamo scelto alcune varietà a maturazione precoce, le





Al campo scuola il futuro della mela

Sopra e pagina a fronte: A Moio de' Calvi l'associazione frutticoltori agricoltori della Valle Brembana ha allestito un campo scuola di 500 piante per sperimentazioni sui meli e per coinvolgere, con visite e attività, i giovani e le scolaresche. La risposta dei ragazzi – e in particolare quelli delle medie di Serina, autori del logo della stessa associazione – incoraggia a ben sperare per il futuro.

cosiddette mele estive, adatte fino a oltre i mille metri, come la Royal Gala, la Golden e la Stark, escludendo alcune cultivar tardive che alle nostre quote non giungerebbero a maturazione, come la Pink Lady, la Fuji e la Granny Smith. La Fiorina, una mela poco conosciuta, dall'impatto visivo modesto, ma dalle ottime qualità organolettiche, è una varietà perfettamente acclimatata alla nostra valle, resistente ai parassiti e pertanto non richiede grandi trattamenti, il tutto a vantaggio della genuinità del frutto. La maturazione delle nostre mele avviene a partire dalla

terza decade di settembre e nei quindici giorni successivi». Per sensibilizzare il pubblico sull'importanza della melicoltura, Volpi ha lanciato l'iniziativa dell'adozione di uno dei 300 meli del suo frutteto. Adottando un albero a una cifra modica, si ha la garanzia di raccogliere 15 chili di mele, oltre ad assicurarsi la partecipazione a eventi quali la potatura, la fioritura, il dirado e la raccolta. Certo, la produzione complessiva è ancora modesta se paragonata anche solo a quella della Valtellina. Impossibile per ora pensare alla mela come a uno dei nuovi pilastri dell'agricol-



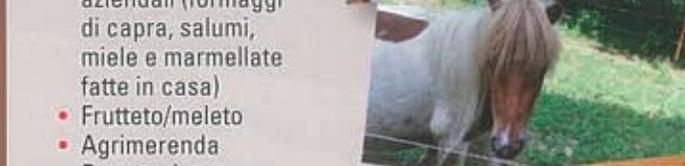
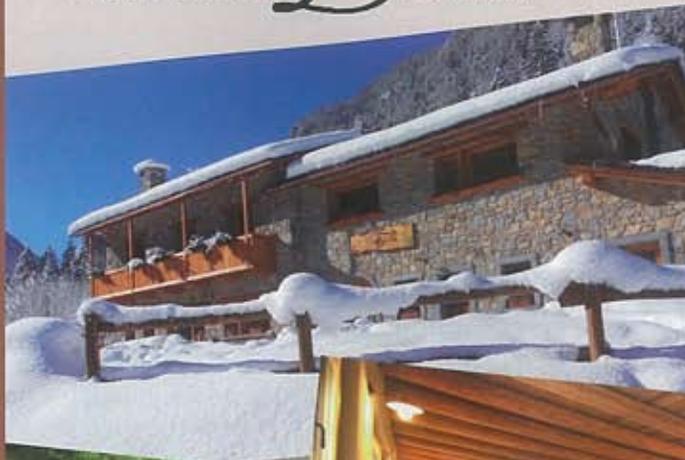
tura brembana. Magari fra qualche anno, con l'ottenimento della mela Dop della Valle Brembana, rigorosamente autoctona.

Intanto ci piace immaginare i meli, anno dopo anno, fare schermaglie con il vento, il sole e le nubi della Valle Brembana, dialogare con il paesaggio aguzzo di montagne, biancheggiare in primavera, lampeggiare di verde in estate, fiammeggiare di frutti maturi in autunno, per poi spegnersi nell'ombra e nel bronzo, lasciando i rami nudi a ricamare il cielo del lungo inverno brembano.

Lelia Parisi

Alle Baite

AGRITURISMO BRANZI



- Ristorazione
- Alloggio in camere da letto
- Vendita di prodotti aziendali (formaggi di capra, salumi, miele e marmellate fatte in casa)
- Frutteto/meleto
- Agrimerenda
- Passeggiate con pony per i bimbi
- Fattoria con capre da latte, asini, maiali, animali di bassa corte

Siamo aperti tutto l'anno (su prenotazione)

Via Rivioni snc - Branzi (Bg)
cell. 338 2113930

www.agriturismoallebaite.com
info@agriturismoallebaite.com