

Il marchio di tutela. In questi anni sono state messe a dimora su tutto il territorio circa 120.000 nuove piante

Mele e frutti della Valle Brembana Qualità e tipicità a chilometro zero

Se «una mela al giorno toglie il medico di turno», la valle Brembana gode certamente di ottima salute. In prima fila fra i principali prodotti tipici del territorio che si affaccia sulle rive del Brembo, ci sono infatti senza dubbio le mele, coltivate da centinaia di appassionati che nel 2007 hanno costituito l'Associazione Frutticoltori e Agricoltori Valle Brembana (Afavb).

120 mila piante a dimora

I soci, rappresentativi di tutti i comuni vallari, partecipano ogni anno a viaggi di studio in zone dove sono operative aziende frutticole. In tutti questi anni sono state messe a dimora in valle almeno 120.000 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 rinomate come il Trentino o la Valtellina».

Il marchio di tutela

Per segnalare la qualità e la genuinità delle Mele della valle 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-



le Brembana e del territorio bergamasco, al punto da connotare logo e comunicazione di Turismo Bergamo. Appuntamento di riferimento per coltivatori e consumatori è da qualche anno la Sagra della Mela, già programmata per il 18 e 19 ottobre a Piazza Brembana. «È un'occasione - sottolinea il segretario Marco Manganoni - per valorizzare al meglio i prodotti a chilometri zero, con importanti sinergie con i ristoranti della valle».

L'«Arcobaleno delle Mele»,

A livello didattico l'Associazione promuove attività specifiche presso il Campo Scuola «Arcobaleno delle Mele», attivo dal 2012 a Moio de' Calvi. È un luogo ideale per apprendere i segreti della frutticoltura e viene utilizzato dai soci per lezioni di aggiornamento e prove pratiche di potatura, dirado e trattamento. L'attenzione si è allargata anche ai prodotti collaterali che, valorizzati dal marchio di qualità della Comunità

Valle Brembana, possono offrire opportunità commerciali a più ampio raggio. «Grazie alla collaborazione dello chef Francesco Zurolo di San Pellegrino - spiega Calvi - abbiamo creato il panettone con mele della valle Brembana. Le nostre mele risultano ideali per il settore dolciario che consente di utilizzare i frutti imperfetti dal punto di vista estetico e quindi poco proponibili per il mercato frutticolo». Informazioni disponibili sul sito www.afavb.com.

Bracca

VAL SERINA, LA PATRIA DEL TARTUFO BERGAMASCO



La Val Serina, e soprattutto il paese di Bracca, sono un punto di riferimento per una particolare eccellenza enogastronomica: il tartufo nero. Si tratta probabilmente di uno dei poli più importanti di tutta la Lombardia, sia per l'aspetto quantitativo che per quello qualitativo, pur mantenendo le debite proporzioni per aree storiche vocate e pregiate di Norcia o Alba. Nonostante il progetto di rivalutazione del tartufo nero abbia preso corpo soltanto negli ultimi anni con percorsi sensoriali del gusto e di promozione del territorio, va detto che il tartufo era già nei decenni scorsi un riferimento particolare e profumato della cucina locale, conosciuto e apprezzato dalle famiglie e dai cercatori della zona. Il tartufo nero della Bergamasca offre il

meglio delle sue proprietà quando viene preventivamente cotto. Durante l'estate e fino all'inizio dell'autunno si trova più comunemente l'aestivum (conosciuto col nome di scorzone), la tipologia più diffusa. In autunno e in inverno prevalgono invece il mesentericum e il brumale, con valore gastronomico superiore.

Più rari nella Bergamasca gli esemplari di melanosporum, anche conosciuto come tartufo nero di Norcia. Per buongustai e intenditori c'è una data da fissare in agenda: domenica 28 settembre a Bracca, promossa dal Comune, si terrà la Giornata del Tartufo, in collaborazione con i ristoratori di Bracca e l'Associazione Tartufai Bergamaschi «Parco dei Colli». Un appuntamento per palati sopraffini.