



Associazione  
Frutticoltori  
Agricoltori  
Val Brembana



Comune di  
Piazza  
Brembana



Comune di  
Moio de'  
Calvi

2017

# 8<sup>a</sup> SAGRA della MELA

e dei prodotti tipici della Val Brembana

**14-15 OTTOBRE - PIAZZA BREMBANA (BG)**

Un week-end dedicato alle preziose produzioni Brembane



Menu a tema  
e soggiorni  
nelle strutture  
convenzionate



Mostra mercato  
della mela della  
Val Brembana



Stands di  
prodotti tipici



Concorsi  
gastronomici



[www.afavb.com](http://www.afavb.com) - tel. 345.9576460

# LA SAGRA

## AFAVB



### Decimo anniversario della fondazione. Auguroni!

Quest'anno - 2017 - ricorre il decimo anniversario della fondazione AFAVB, nata ufficialmente nell'anno 2007.

L'impegno di tutto lo staff direzionale e dei numerosi soci ha consentito, nel tempo, una crescita continua dell'associazione, che si è concretizzata con la messa a dimora di decina di migliaia di nuove piante da frutto, in tutta la Valle Brembana e non solo.

Il lavoro svolto ha consentito la nascita o la riprogettazione di tanti frutteti che sono presenti ormai nella quasi totalità dei comuni della Valle Brembanana.

L'attività dell'AFAVB ha dimostrato come un'economia ed un turismo siano possibili nonostante le tante difficoltà.

**AUGURI per una buona continuazione e tanta prosperità!**

### Evento promosso da:



Associazione  
Frutticoltori  
Agricoltori  
Val Brembana



Comune di  
Piazza Brembana



Comune di  
Moio de' Calvi



I Volontari

### Media partner:



Azienda Bergamasca Formazione



### Con il patrocinio di:



Provincia di Bergamo



Comunità Montana  
Valle Brembana





## I sapori del territorio

La passione di oltre 200 piccoli coltivatori si trasforma ogni anno in un prodotto di altissima qualità, dai colori della maschera brembana dell'Arlecchino e dal gusto particolare che deriva da un territorio che particolarmente si presta a questo tipo di coltivazione.



## La Sagra...

### **...Nonostante il clima pazzo del 2017 che ha "morso" le mele**

Prima le tardive gelate di primavera, poi le continue e diffuse grandinate hanno pesato sulla produzione dei meleti anche della nostra valle, come avvenuto per tutto il Nord Italia.

Ciò nonostante il prodotto raccolto da AFAVB è stato selezionato indirizzando le mele danneggiate ad altra destinazione alternativa.

Per cui la 8ª Sagra della Mela e dei prodotti tipici della Val Brembana prosegue con il suo variegato programma, ricco di attività ed esperienze nuove.

**Non mancare!**

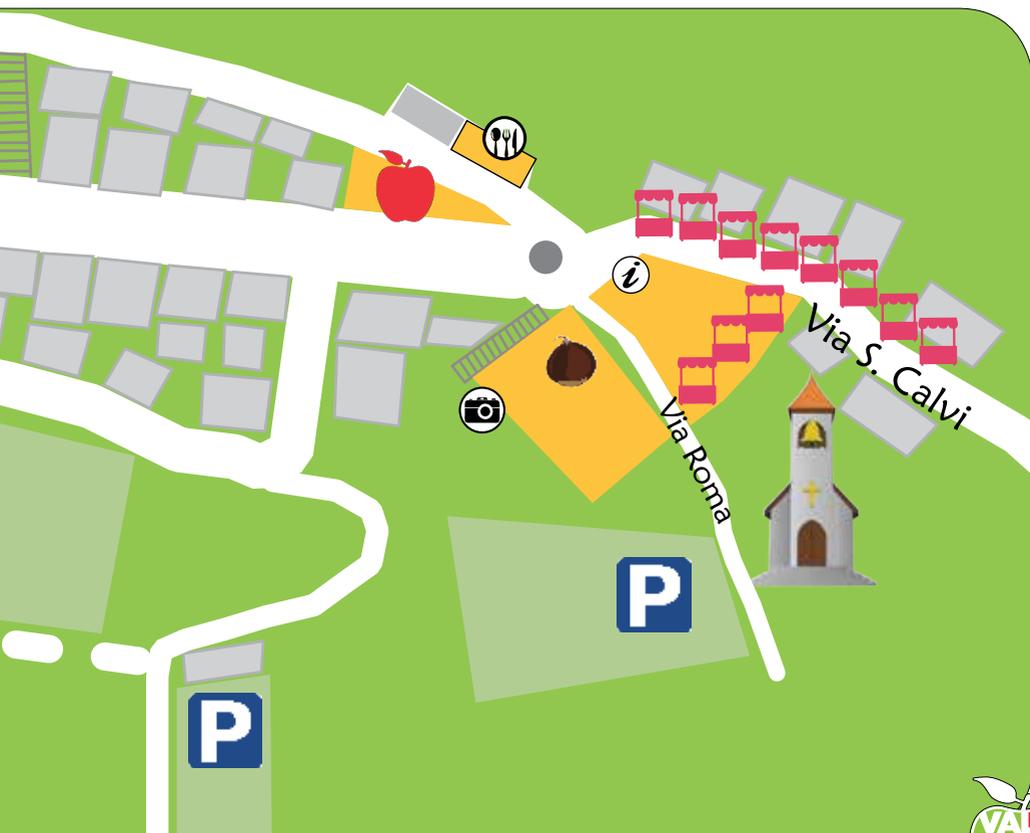


- Ore 9.00** Apertura Sagra e mercatini di prodotti tipici
- Ore 9.30** Valutazione tecnica delle Mele Valbrembana con la scuola ABF di San Giovanni Bianco
- Dalle 10.00** Inizio vendita della Mela Valbrembana
- Ore 10.00** Laboratorio didattico per le scuole “Le Mele e il meteo” con Roberto Regazzoni
- Ore 12.00** Punto ristoro della Sagra:  
“Pranzo con il produttore”, con l’Azienda Agricola Della Fara



# 14 OTTOBRE

- Ore 14.00** Apertura mostra fotografica “La mela Valbrembana” c/o sala polivalente
- Ore 14.30** Intrattenimento musicale con gli Alegher di Dossena
- Dalle 15.30** Baröle e vin brulé a cura di Polisportiva F.lli Calvi
- Ore 16.00** Conferenza “Le Mele e il Meteo” con Roberto Regazzoni, c/o sala polivalente
- Ore 17.00** Chiusura area espositiva
- Ore 21.00** Commedia in dialetto bergamasco “Con töt ol be che ta öle” con la compagnia teatrale “Dilettanti allo sbaraglio” di Roncobello. A favore del progetto 100xcento.



[www.afavb.com](http://www.afavb.com) - tel. 345.9576460

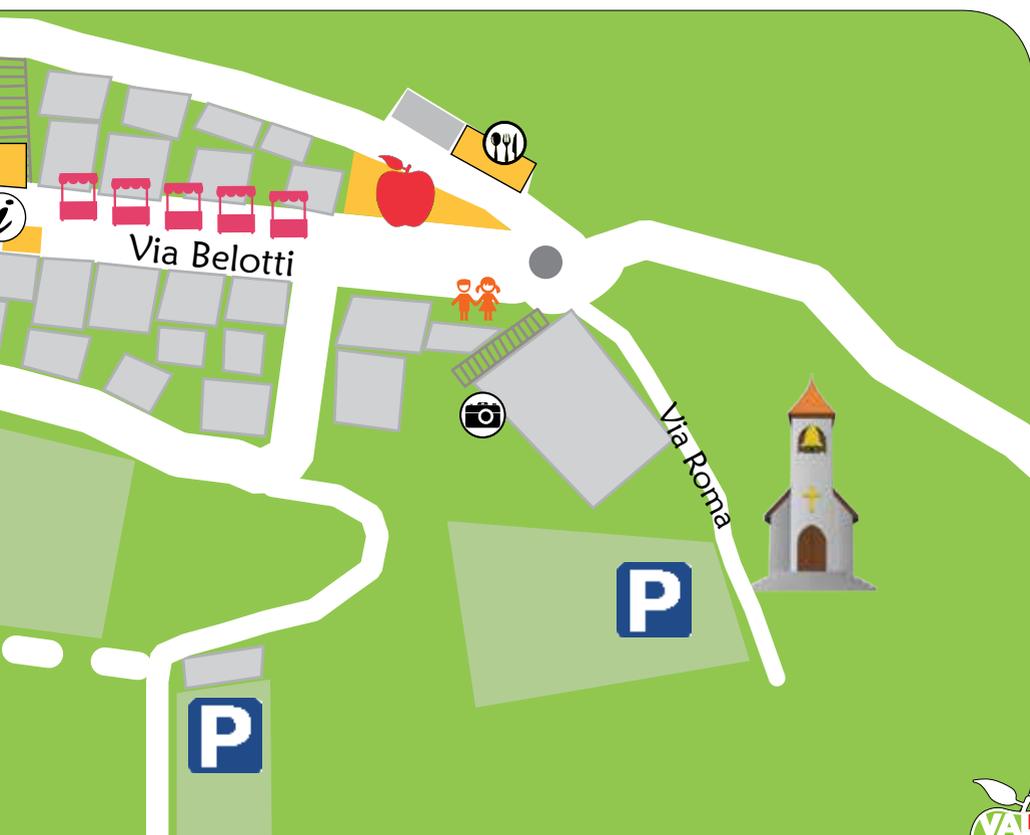


- Ore 9.00** Apertura Sagra e mercatini di prodotti tipici
- Dalle 10.00** Inizio vendita della Mela Valbrembana
- Dalle 10.00** Mostra fotografica “La mela Valbrembana” c/o sala polivalente
- Dalle 10.00** Animazione con Radio 2.0
- Ore 10.00** “Non solo potatura”: dalla fioritura alla raccolta, a cura del Perito Agrario Adriano Gadaldi c/o palco di Via Belotti
- Ore 11.00** Presentazione modulo richiesta piante anno 2018 c/o palco
- Ore 11.15** “Il tecnico ti aiuta”: consulenza, curiosità e consigli per le tue mele”, c/o info-point



# 15 OTTOBRE

- Ore 12.00** Punto ristoro della Sagra:  
“Pranzo con il produttore”, con l’Azienda Agricola Della Fara
- Ore 15.00** Assaggio delle torte in concorso con la collaborazione degli allievi dell’Istituto Alberghiero di San Pellegrino Terme, c/o piazzetta Pro Loco
- Dalle 15.30** Baröle e vin brulé a cura di Polisportiva F.lli Calvi
- Ore 16.00** Intervento delle autorità e premiazione dei concorsi, c/o palco
- Ore 17.00** Chiusura della Sagra



# I CONCORSI

## La torta di mele più gustosa del 2017

La partecipazione è aperta a tutti gli appassionati di cucina, non professionisti, che vogliono sfidarsi in maniera simpatica nella preparazione di un dolce a base di mele della Val Brembana. La partecipazione è gratuita e dovrà essere comunicata al numero 345.9576460 entro venerdì 13 ottobre. Tutti i partecipanti potranno ritirare presso lo stand AFAVB, nella giornata di sabato 14 ottobre, 1 kg di mele per la preparazione del dolce, che dovrà poi essere consegnato presso la Pro Loco di Piazza Brembana entro le ore 10.00 di domenica 15 ottobre. La giuria del concorso sarà a cura dell'Istituto Alberghiero di San Pellegrino Terme.



## La vetrina più bella

Il concorso è riservato ai commercianti di Piazza Brembana che potranno dare libero sfogo alla loro creatività. L'associazione AFAVB regalerà, a chi ne farà richiesta, 3 kg di mele, che dovranno essere utilizzate per allestire in modo originale la vetrina del negozio o dell'attività. La vetrina dovrà essere allestita entro sabato 7 ottobre.

## Le "Mele migliori"

Come nelle precedenti edizioni, vengono riproposti i concorsi riservati ai soli soci AFAVB, per la valutazione delle mele con le migliori qualità organolettiche, per le varietà Golden e Renetta, e la mela più grossa della varietà Florina. A valutare le mele saranno gli alunni del Centro di Formazione Professionale ABF di San Giovanni Bianco. Regolamento completo sul sito [www.afavb.it](http://www.afavb.it)



# I RISTORANTI della SAGRA DELLA MELA



## CAMERATA CORNELLO

Ristorante Pizzeria "La Baracca"

## PIAZZA BREMBANA

Ristorante "La Pineta"

Ristorante "Piazza Brembana"

## SANTA BRIGIDA

Ristorante Pizzeria "Edelweiss"

Ristorante Pizzeria "Il Tagliere"

## CUSIO

Ristorante "Ristorobie"

## LENNA

Ristorante "Moral"

## VALNEGRA

Ristorante Pizzeria "Miramonti"

## BRANZI

Agriturismo "Alle Baite"

Ristorante "Corona"

## CARONA

Ristorante "Carona"

## FOPPOLO

Ristorante "Sant Ambroeus"



I Ristoranti con questo simbolo offrono un **MENU BIMBO** al prezzo di 9,00 €

# MENU

## Ristorante MORAL

Lenna,  
Via Scavino, 1  
Tel. 0345.81129

€ 22  
bevande  
escluse



Antipastino con fesa di tacchino accompagnato  
da julienne di Mela e marmellata di Rabarbaro  
Scarpinocc de Par con Uva passa e crema alle Mele  
Magatello con spicchi di Mela al Vin brulè  
Strudel o Crostata alle Mele caldi con gelato alla vaniglia  
Caffè

Solo la sera: Pizza Mele e zola

## Albergo Ristorante CARONA

Carona,  
Via Bianchi, 22  
Tel. 0345.77125

€ 24  
1/4 vino  
acqua



Buffet di verdure  
Polenta croccante e Red Delicious fritte  
Cannelloni al Paruch con mousse di Renette e Noci  
Brasato al Valcalepio  
Golden allo sherry  
Formaggi locali con Miele di Castagno  
Polenta Taragna  
Dolcetti con mele brembane

## Albergo Ristorante PIAZZA BREMBANA

Piazza Brembana,  
Via Bortolo Belotti, 70  
Tel. 0345.81070

€ 25  
acqua  
inclusa

Risotto Carnaroli alle "Granny Smith"  
e spinacino croccante  
Stinco di maialina cotto con Mele Golden  
e birra artigianale accompagnato  
da cipolline borettane in agrodolce  
Torta di mele Renette  
Caffè

## Ristorante Pizzeria EDELWEISS

Santa Brigida,  
Via Carale, 18  
Tel. 0345.88683

€ 20  
bevande  
escluse

Affettato di Coppa Stagionata con  
Formaggio di Monte "Santa Brigida" alla piastra  
e confettura di Mele "brulè"

Gnocchetti di patate fatti in casa con Mele Brembane,  
Speck e Scamorza

Arrosto stecato al Lardo Bergamasco cotto a legna con  
riduzione al passito, Mele Brembane, rosmarino  
e bacche di Ginepro con Polenta

Strudel fatto in casa alle Mele e cannella con gelato alla panna  
Caffè

## Agriturismo ALLE BAITE

Branzi,  
Via Rivioni, 66  
Tel. 3382113930

€ 27  
bevande  
escluse

Tagliere del contadino

Riso carnaroli allo Speck e Mele  
Lasagnette vegetariane al Branzi e melanzane

Faraona alle Mele Golden Delicius  
Bocconcini di manzo al profumo di Ginepro  
Polenta Taragna

Semifreddo alla Mela verde Granny Smith  
Gelato al latte di capra

Caffè

FERRAMENTA  
ROTA<sup>ST</sup>

Utensileria - Colorificio - Camini - Inserti  
Stufe a legna e pellet - Porte e controtelai  
Idraulica - Casalinghi - Giardinaggio  
Materiale elettrico - Scale e trabattelli  
Noleggio piattaforma 20m. e mini escavatore

Via Provinciale, 21  
Piazza Brembana (BG)  
Tel./Fax 0345.81062  
ferramentarota@virgilio.it  
www.ferramentarota.it

www.afavb.com - tel. 345.9576460



# MENU

## Ristorante Pizzeria **LA BARACCA**

Camerata Cornello,  
Via Orbrembo, 106  
Tel. 0345.41694

€ 15  
bevande  
escluse

Sformatino di Mela Renetta e Branzi  
con Salame nostrano

Risotto alle Mela Golden e Stracchino di Camerata  
*oppure*

Casoncelli con cuore di mela Red Delicious

Reale di Manzo brasato nel forno a legna  
con salsa alla Mela Golden

*oppure*

Arrosto di pollo disossato e farcito con Castagne e Mele

Strudel di sfoglia alle Mele e Noci

*oppure*

Crespella di castagne alle Mele e Fichi



## Ristorante Pizzeria **MIRAMONTI**

Valnegrà,  
Via Provinciale, 11  
Tel. 0345.82631

€ 22  
bevande  
escluse

Bresaola nostrana, Taleggio e marmellata di Mele

Garganelli con crema di Stracitunt  
e Mele caramellate

*oppure*

Lasagnetta al Salame e Formaggio Branzi

Arrosto di vitello ai profumi

*oppure*

Stinco alla birra e dadolata di mele

Tiramisù alle Mele

*oppure*

Strudel di Mele e Castagne

*oppure*

Crostata Mele e Rosmarino

Ristorante  
**SANT AMBROEUS**

Foppolo,  
Via Ronchi, 67  
Tel. 0345.74290

€ 25  
bevande  
escluse

Carpaccio di carne salata con olio di Golden  
Mousse di Strachitunt con flan di Mele Fuji

Maccheroncini di Mela con salsa di Noci e Funghi  
Risotto con Toma e Renette marinate al balsamico bianco  
Tagliata di Garronese con julienne di Mele Stark, scaglie di  
stravecchio e frutta secca  
Tartelletta di Red, verdure e Cacio

Pannacotta alla Topaz, Piccolo strudel di Golden e Uva,  
Clafautis di Mele e Amarene  
Caffè



Ristorante  
**LA PINETA**

Piazza Brembana,  
Via Fosà, 4  
Tel. 0345.81364

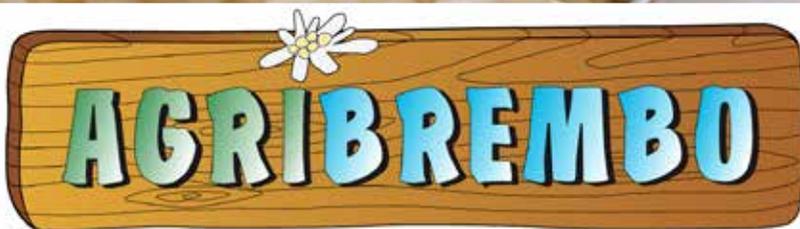
€ 30  
bevande  
escluse

Moscardini con purè di Mele Verdi  
*oppure*

Petto d'anatra affumicato con purè di Mele Verdi  
Gnocchi di patate con fonduta di Mele Golden  
e Speck croccante

Filetto di pesce con Mandorle e marmellata di Mele Golden  
*oppure*

Costolette d'agnello con marmellata di Mele Golden  
Torta di mele con salsa alla vaniglia  
Caffè



AGRIBREMBO s.r.l. - Via XXV Aprile, 2 ZOGNO (BG) - Tel. 0345 91001 - Fax 0345 540342 - e-mail: agribrembosrl@libero.it

[www.afavb.com](http://www.afavb.com) - tel. 345.9576460



# MENU

## Albergo Ristorante CORONA

Branzi,  
Via San Rocco, 8  
Tel. 0345.71042

€ 30  
bevande  
escluse



Manzo stagionato con carpaccio di Mele  
e Formaggio di Monte  
Gnocchetti di Castagne in salsa Branzi e Noci  
Fantasia di carni e Selvaggina  
con Polenta Taragna e Mele profumate alla cannella  
Strudel di Mele caldo con salsa inglese  
Caffè

## Ristorante Pizzeria IL TAGLIERE

Santa Brigida,  
Via Muggiasca, 3  
Tel. 0345.80001

€ 25  
bevande  
escluse



Bresaola Corticelli con Formaggio di Monte  
e mostarda di Mele  
Arrostato di vitello e Mele al Timo  
Polenta Taragna  
Dolce del giorno alle Mele  
Caffè  
Solo la sera: Pizza Mele e zola con dessert: € 15,00

## Ristorante RISTOROBIE

Cusio, Piani dell'Avaro  
Tel. 3334752942  
o 3388734535

€ 23  
bevande  
escluse



Salame con Muffin di Mela Golden e Strachitunt  
Lonzino con crema di Caprino e Mela Gala  
Strudel salato  
Trofie con Salsiccia e Mela Red Delicius  
Filetto di Maiale con salsa di Mele e Vino  
Patate al rosmarino  
Crostatina al Mirtillo e Mele  
Caffè

# Sapori d'autunno in Alta Valle Brembana

Sabato e domenica  
30 settembre - 1 ottobre e 7- 8 ottobre  
AVERARA



FESTA DELLA CASTAGNA

Sabato 28 e domenica 29 ottobre  
CUSIO

FESTA D'AUTUNNO AL  
BORGO DEL MULINO



Sabato 11 novembre  
ORNICA



FESTA DEL MAIALE

## COME RAGGIUNGERCI



Uscita Autostrada A4 Dalmine  
oppure Bergamo, seguire per:

> Valle Brembana > Villa D'Almè > San Pellegrino Terme  
> San Giovanni Bianco > Piazza Brembana

**La Sagra è situata proprio nel centro di Piazza Brembana.**

**INFO:** [info@altobrembo.it](mailto:info@altobrembo.it) - Tel. 348.1842781  
[www.afavb.com](http://www.afavb.com) - [www.sagramela.it](http://www.sagramela.it)

