



Associazione
Frutticoltori
Agricoltori
Val Brembana



altobrembo
VALLE BREMBANA • BERGAMO



Comune di
Piazza
Brembana

7^a SAGRA della MELA

e dei prodotti tipici della Val Brembana

PIAZZA BREMBANA 15-16 OTTOBRE

Due giorni dedicati 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.sagramela.it

LA SAGRA

La Sagra...

...Un tuffo nei sapori, un'esperienza da raccontare

La verde vallata Brembana conserva tra i suoi anfratti più nascosti tutte le testimonianze di una lunga tradizione agricola, di uno straordinario scrigno di saperi e di sapori che portano a definirla Valle dei golosi.

I borghi ancora intatti del Cornello dei Tasso, la via porticata di Averara, gli antichi mulini, le segherie, i numerosi musei sono solo alcune delle testimonianze del lontano trascorso agricolo di questi luoghi.

Con la Sagra della Mela e dei prodotti tipici della Valle Brembana è possibile cogliere, tra le numerose e variegata proposte del programma, tutte quelle peculiarità che giustificano ampiamente la visita alla manifestazione.

Non mancare!

Evento promosso da:



Associazione
Frutticoltori
Agricoltori
Val Brembana



Comune di
Piazza Brembana



altobrembo
VALLE BREMBANA • BERGAMO



PRO LOCO
Piazza Brembana

Con la collaborazione di:



Associazione Dindoca

ASSOCIAZIONE
APICOLTORI
BERGAMO

Media partner:

L'ECO DI BERGAMO
CUORE BERGAMASCO

BERGAMO
AVVENIMENTI

BG
BERGAMOTV

radio2.0
la radio delle Valli di Bergamo

QUIL GIORNO

Con il patrocinio di:



Regione
Lombardia



Provincia di Bergamo



Comunità Montana
Valle Brembana



REGIONE LOMBARDA ORIENTALE 2017
REGIONE EUROPEA DELLA GASTRONOMIA



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.



AFAVB

L'Associazione Frutticoltori Agricoltori Valle Brembana, è nata ufficialmente nel 2007, ma vanta di fatto un'esperienza più che ventennale.

Il lavoro svolto ha consentito di recuperare aree montane altrimenti destinate al degrado, valorizzando il territorio, le risorse umane impareggiabili della nostra gente e le peculiarità oggettive (clima, altimetria, composizione dei terreni) che stimolano il confronto con altre aree dedite alla frutticoltura.

Dal 2012 l'Associazione Frutticoltori Agricoltori Valle Brembana gestisce il campo scuola "**L'Arcobaleno delle Mele**" a Moio de' Calvi, dove vengono organizzati corsi di messa a dimora, cura e aggiornamento.

Per maggiori informazioni è possibile consultare il sito www.afavb.com



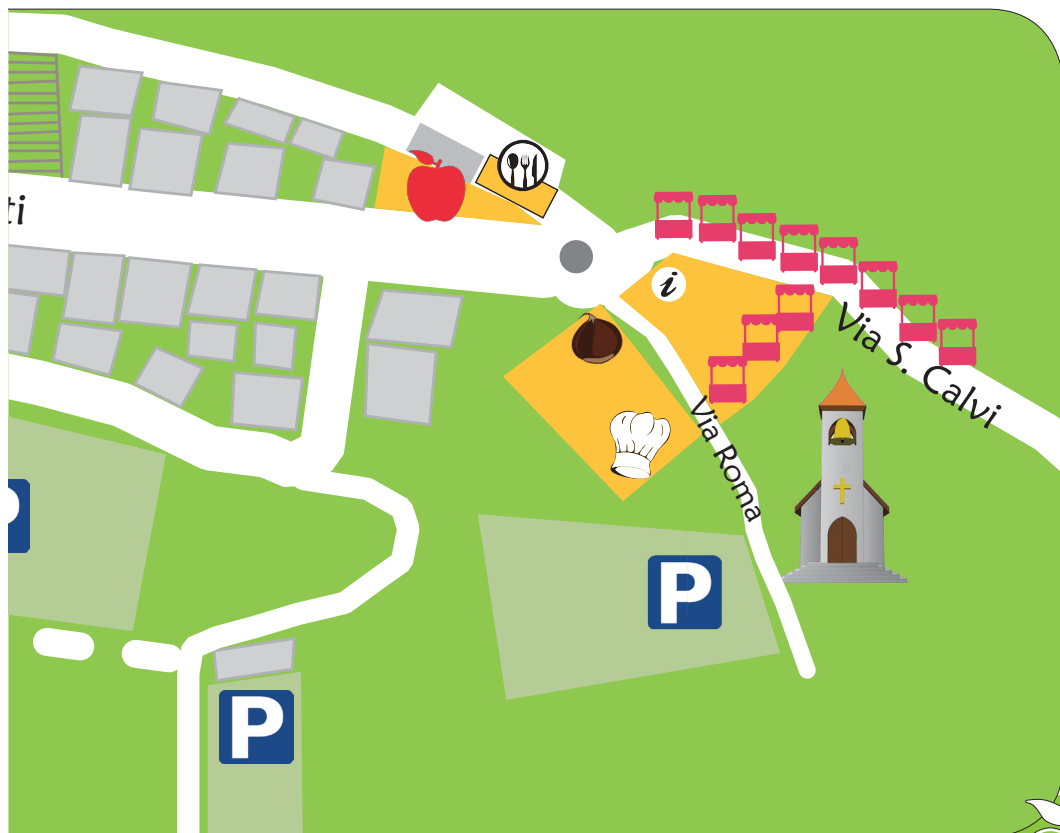
www.sagramela.it - tel. 3481842781

- Ore 9.00** Apertura Sagra, mercatini di prodotti tipici, assaggi e vendita della Mela Val Brembana
- Ore 10.00** Laboratorio didattico per le scuole **“Senza api non si può!”** in collaborazione con l’associazione Apicoltori Bergamo, a seguire assaggio delle mele Val Brembana, a cura di AFAVB
- Ore 12.00** Punto ristoro della Sagra: **“I Sapori della Val Brembana”**, c/o tensostruttura.
- Dalle 14.30** **Intrattenimento musicale** a cura dell’Ass. culturale **“Il Baghèt”**, suonatori di Giacomo Fagot-Casnigo (BG)



15 OTTOBRE

- Dalle 15.30 Baröle e vin brulé** a cura di Polisportiva F.lli Calvi
- Ore 16.00** Show cooking **“Mele e zafferano”** a cura dello Chef Paolo Frani e dell’Azienda Agricola La Sella
- Ore 17.00** Chiusura area espositiva
- Ore 21.00** Teatro **“Il cappello nella neve: la ritirata di Russia”** con la compagnia teatrale Honio Teatro, organizzato dal gruppo Alpini di Lenna e Piazza Brembana



www.sagramela.it - tel. 3481842781

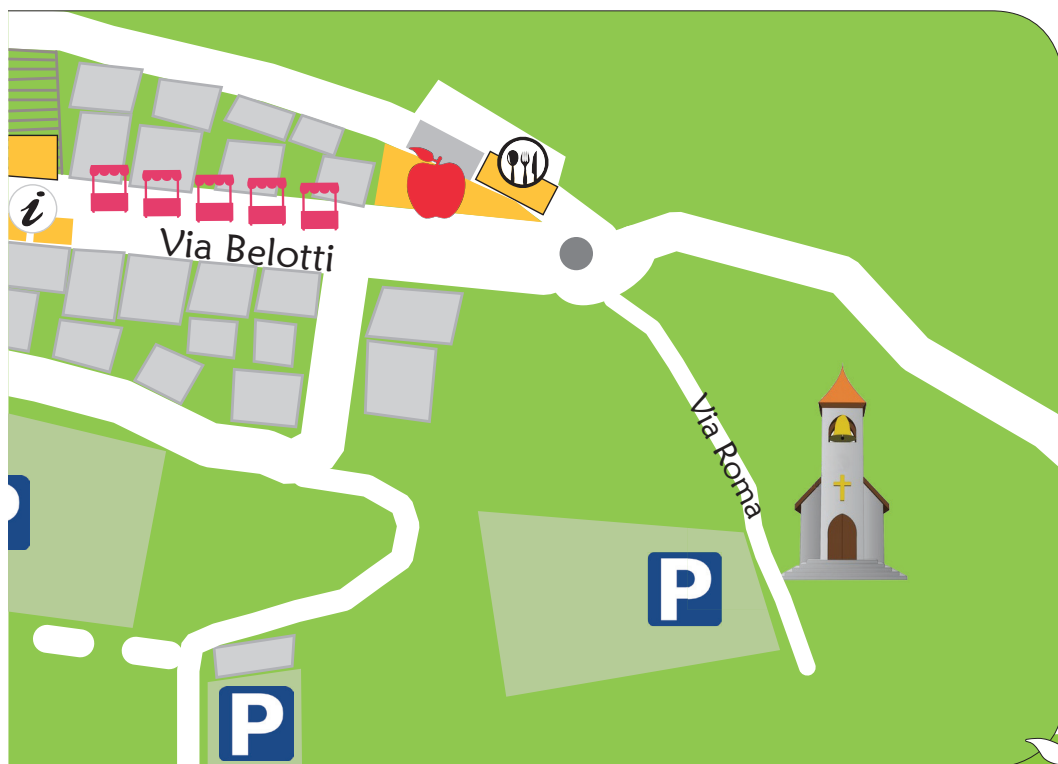


- Ore 9.00** Apertura Sagra, mercatini di prodotti tipici, assaggi e vendita della Mela Val Brembana
- Dalle 10.00** Animazione con Radio 2.0
- Dalle 10.00** “**Giochi di una volta**” con l’associazione Dindoca, in Via Belotti, fino alle ore 17.00
- Ore 10.00** “**La coltivazione delle mele**”: saperi e curiosità nel mondo delle mele, a cura del P. A. Adriano Gadaldi c/o palco
- Ore 10.30** Show cooking “**Le mele in cucina**” a cura dello Chef Andrea Midali, c/o spazio esterno del Rist. Piazza Brembana
- Ore 11.00** Presentazione modulo richiesta piante anno 2017 c/o palco
- Ore 11.15** “**Il tecnico ti aiuta**”: consulenza, curiosità e consigli per le tue mele”, c/o info-point



16 OTTOBRE

- Ore 12.00** • Punto ristoro della Sagra: “**Menu della mela**” a cura degli Chef Emilio Ronzoni e Andrea Midali, c/o spazio esterno Rist. Piazza Brembana.
- Punto ristoro della Sagra: “**I Sapori della Val Brembana**”, c/o tensostruttura.
- 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 2016

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 14 ottobre. Tutti i partecipanti potranno ritirare presso lo stand AFAVB nella giornata di sabato 15 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 16 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 le mele che dovranno essere utilizzate per allestire in modo originale la vetrina del negozio o dell'attività. La vetrina dovrà essere allestita entro sabato 8 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 Topaz. A valutare le mele saranno gli alunni del Centro di Formazione Professionale di San Giovanni Bianco. Regolamento completo sul sito www.sagramela.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"

MEZZOLDO

Ristorante "Sole"

LENNA

Ristorante "Le Miniere"
Ristorante "Moral"

VALNEGRA

Ristorante Pizzeria "Miramonti"

BRANZI

Agriturismo "Alle Baite"
Ristorante "Corona"
Ristorante "Pedretti"

CARONA

Ristorante "Carona"
Ristorante "La locanda dei Cantù"

FOPPOLO

Ristorante "Sant Ambroeuus"



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

FERRAMENTA ROTAST

Utensileria - Colorificio - Camini - Inerti
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.sagramela.it - tel. 3481842781



MENU - Sagra della mela 2016

Agriturismo ALLE BAITE

Branzi,
Via Rivioni, 66
Tel. 3382113930

€ 26
bevande
escluse

Tagliere del contadino
Risotto ai cinque cereali con Speck e Mela
Lasagne vegetariane al Paruk
Faraona alle Mele Golden Delicious
Bocconcini di manzo alle bacche di ginepro
Polenta Taragna
Semifreddo alla Mela verde Granny Smith
Gelato al latte di capra
Caffè

Albergo Ristorante CARONA

Carona,
Via Bianchi, 22
Tel. 0345.77125

€ 23
bevande
escluse

Pomodori ripieni con tocchetti di Mela Red Delicious
Spaghetti al Brandy e Golden
Pasta fresca con menu di salmonata e Mele Fuji
Costolettine di cinghiale, verdure, Mele e Polenta Taragna
oppure
Tagliere di formaggi locali con Miele di Castagno, Polenta e
Golden allo Sherry - Verdure a buffet
Charlotte di Mele al sesamo
Caffè

Albergo Ristorante CORONA

Branzi,
Via San Rocco, 8
Tel. 0345.71042

€ 30
bevande
escluse

Nido di Polenta con Salame e Formaggio Branzi
Garganelli in salsa al rosmarino e Concassé di Mele
Fantasia di Carni e Selvaggina
con spicchio di Mela caramellata
e Polenta Taragna
Tortino di Mele con Gelato alla cannella
Caffè

Ristorante Pizzeria EDELWEISS

Santa Brigida,
Via Carale, 18
Tel. 0345.88683

€ 18
bevande
escluse



Roccolo della Val Taleggio
con Confettura di Mele al Vin Brulè
Ravioli di nostra produzione
alle Mele Golden e Gorgonzola
Arrosti cotti al forno a legna
con Mele Brembane e lardo nostrano
Caffè

Ristorante Pizzeria IL TAGLIERE

Santa Brigida,
Via Muggiasca, 3
Tel. 0345.80001

€ 25
bevande
escluse



Antipasto di Benvenuto
Tortino di sfoglia Zola e Mele
Risotto con Formaggio di Monte, Mele e noci
Scaloppa alle Mele con Polenta
Dolci alle Mele del giorno
Caffè
Solo la sera: Pizza Mela, zola e noci con dessert: € 15,00

Ristorante Pizzeria LA BARACCA

Camerata Cornello,
Via Orbrembo, 106
Tel. 0345.41694

€ 15/20
bevande
escluse



Frittelle di Mela Golden e "Formai de Mut"
Risotto alle Mele Renette e Strachitunt
Brasato di Guancia di manzo alla Mela Delicious
con Polenta Taragna
€ 15,00 mezzogiorno / € 20,00 sera
Dolce escluso € 4,00:
Crespella di farina di castagne alle Mele e Fichi



MENU - Sagra della mela 2016

Albergo Ristorante **LA LOCANDA DEI CANTÙ**

Carona,
Piazza Vittorio Veneto, 3
Tel. 0345.77044

€ 30
bevande
escluse



Tartare di Trota salmonata Mela Renetta e Avocado

Gnocchetti di Zucca spadellati con burro

Dadolata di Mela Topaz uvetta pinoli

Tagliata di filetto d'oca con purea di patate e..

Mela Renetta caramellata

La Mela Golden Delicious in crosta

Crema aromatizzata alla cannella

Ristorante **LA PINETA**

Piazza Brembana,
Via Fosà, 4
Tel. 0345.81364

€ 30
bevande
escluse

Purè di Mele verdi con polipetti

oppure

Punta d'anca con purè di Mele verdi

Risotto con Taleggio e Mele Renette

Pescato del giorno con marmellata di Mele Golden

oppure

Capriolo alle Erbe Aromatiche con marmellata di Mele Golden

Torta di Mele

Caffè

Trattoria Ristorante **LE MINIERE**

Lenna,
Via Coltura, 2
Tel. 0345.81316

€ 23
bevande
escluse

Bresaola con Mele Brembane e Formaggio di Monte

Tartine fresche alle Mele

Insalata Waldorf

Grano mantecato alle Mele Topaz e Stracchino

Filetto di maiale al forno con Bacon e Mele con polenta

Orobica (Mais spinato di Gandino)

Mela al forno con gelato alla vaniglia

oppure

Torta di mele della Zia

Caffè

Ristorante Pizzeria MIRAMONTI

Valnegra,
Via Provinciale, 11
Tel. 0345.81631

€ 22
bevande
escluse



Lardo e Taleggio "KM 0" con confettura di Mele
Lasagna al Branzi e Julienne di Mele caramellate
oppure
Gnocchi di Castagne con burro di monte al rosmarino
Arrostito di Maialino al latte e Castagne
oppure
Bocconcini di Vitello con Mele, uvetta e sesamo
Contorni del giorno
Tiramisù alle Mele *oppure* Strudel
oppure Sorbetto alle mele

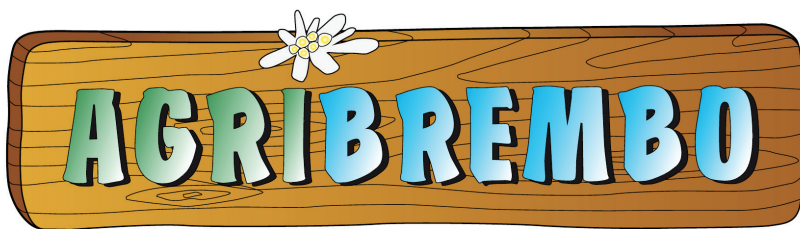
Ristorante MORAL

Lenna,
Via Scalvino, 1
Tel. 0345.81129

€ 22
bevande
escluse



Antipastino di Speck tirolese con
Formagella di Monte e marmellata di Mele
Pennettine mantecate al Brandy
con julienne di Mele e panna
Medaglioni di Vitello in riduzione al vino rosso toscano,
chiodi di garofano, cannella e spicchi di Mela
Strudel di Mele o crostata di Mele caldi con gelato
Caffè



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

www.sagramela.it - tel. 3481842781



MENU - Sagra della mela 2016

Albergo Ristorante **PEDRETTI**

Branzi,
Via Umberto I°,23
Tel. 0345.71121

€ 28
bevande
incluse

Tagliere di Formaggi con Mostarda di Mele Cotoigne

Ravioli al Branzi con brunoise
di Mele del Nostro orto

Bocconcini di Cervo in salmì e chips di Mele Renette

Crostata Golden Apple

Caffè



Albergo Ristorante **PIAZZA BREMBANA**

Piazza Brembana,
Via Bortolo Belotti, 70
Tel. 0345.81070

€ 25
bevande
escluse

Tortellini alla farina saracena farciti
alle Mele Golden, pinoli, pane e uvetta

Stinchetto di Maialina alla birra e
Mele Red Delicious
con noce di Polenta al Taleggio

Dolce con torta morbida alle Mele e mousse di Mirtilli

Caffè



Ristorante **RISTOROBIE**

Cusio, Piani dell'Avaro
Tel. 3334752942
o 3388734535

€ 23
bevande
escluse

Cestino Brisè con salsa di Mele e Stracchino alla piastra

Petali di Bresaola con carpaccio di Mele

Salame con dadolata di Verdure e Mele

Paccheri su salsa di Mele e Speck

Gulasch di Cervo alle Mele

Ventagli di Patate e Speck

Delizia di Ristorobie

Caffè



Ristorante
SANT AMBROEUS

Foppolo,
Via Ronchi, 67
Tel. 0345.74290

€ 30
bevande
escluse



Culaccia di Parma con Focaccia alle Mele Golden
Cestino di Salmone con insalatina "Delicious"
e spuma di Taleggio e Topaz
Risotto con Mele Renette, Finferli e Strachitund
Tagliatelle d'Ortica al Pesto di Gala, Pinoli e Olio del
Sebino su zabaione di Porcino
Medaglione di Garronese marinato all'olio di Fuji con
sale di Maiorca e Ibisco
Patate farcite con purea di Mele Red
Fagottino di Mele e Amarene con gelato Golden e Salvia
Caffè

Ristorante
SOLE

Mezzoldo,
Via Bonandrini, 4
Tel. 0345.86111

€ 24
vino e acqua
della casa
inclusi

Carpaccio di Bresaola con grattata di
Mele e aceto di Mele
Tortelli di Mele al Burro di Malga e Branzi
Filetto di Maialino avvolto nello Speck al sughetto di
Mele Renette con nido di Polenta
Tortino della nonna alle Mele con crema alla Cannella
Caffè

Autunno in Alta Valle Brembana



Sabato e domenica 1-2 e 8-9 ottobre · Averara
FESTA DELLA CASTAGNA

Sabato 22 domenica 23 ottobre · Cusio
FESTA D'AUTUNNO AL BORGHO DEL MULINO



Sabato 12 novembre · Ornica
FESTA DEL MAIALE

www.sagramela.it - tel. 3481842781



7^a SAGRA della MELA

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 - Tel. 3481842781
www.sagramele.it - www.afavb.com



ACQUA MINERALE NATURALE

Fonte dell'Alta Valle Brembana

Acqua Minerale Naturale
Stella Alpina s.r.l.
Via Miralago, 15 - Moio de' Calvi (BG)
Tel. 0345.81188 - Fax 0345.82091
www.acquamineralestellalpina.com