



Associazione
Frutticoltori
Agricoltori
Val Brembana



Comune di
Piazza
Brembana



Comune di
Moio de'
Calvi



2019

10^a SAGRA della MELA

e dei prodotti tipici della Val Brembana

19-20 OTTOBRE - PIAZZA BREMBANA (BG)

Un week-end dedicato alle preziose produzioni Brembane



Menu a tema
nelle strutture
convenzionate



Mostra mercato
della **mela della**
Val Brembana



Stands di
prodotti tipici



Animazione e
ristorazione

www.afavb.com - 345.9576460



AFAVB

I copiosi frutti che colorano centinaia di terreni in tutta la Valle Brembana indicano che l'AFAVB ha saputo ben diffondere la cultura della coltivazione delle piante da frutta e non solo. L'Associazione Frutticoltori Agricoltori Valle Brembana (AFAVB) fondata ufficialmente da oltre dieci anni, è orgogliosa di poter continuare a valorizzare il territorio, proponendo diverse attività didattiche, tecniche, ricreative e coinvolgendo anche un ampio settore enogastronomico.

Evento promosso da:



Associazione
Frutticoltori
Agricoltori
Val Brembana



Comune di
Piazza Brembana



Comune di
Moio de' Calvi



I Volontari

Con il patrocinio di:



Provincia di Bergamo



Comunità Montana
Valle Brembana



Media partner:



Con la collaborazione di:



Orgoglio territoriale

La passione e l'impegno dell'AFAVB e di tutti i suoi soci e simpatizzanti, sono i fondamentali elementi trainanti sia per la valorizzazione del territorio, sia per il prodotto finale dall'elevata qualità, ottenuto dai tanti frutteti vallari, che viene proposto ogni anno ai visitatori presenti alla Sagra della Mela della Valle Brembana.



La 10ª Sagra della Mela

Quest'anno viene orgogliosamente tagliato il prestigioso traguardo della 10ª edizione e per questa occasione l'Associazione, con la collaborazione di tutti gli enti locali, ha pensato di offrire ai tanti visitatori, che ogni anno frequentano la sagra, due giorni dedicati non solo alla vendita delle mele e delle prelibatezze del territorio, ma dedicati anche a particolari momenti di cultura, animazione e divertimento per grandi e piccini.

Non mancare!



- Ore 9.00** Apertura Sagra
- Dalle 9.00** Mercatini di prodotti tipici e artigianato locale, fino alle 20.00
- Ore 9.30** Valutazione tecnica delle Mele Valbrembana a cura della scuola ABF di San Giovanni Bianco
- Dalle 9.30** Inizio vendita della Mela Valbrembana, e prodotti derivati: succo, marmellate, e frittelle di mele con la collaborazione dei ragazzi dell'istituto alberghiero di San Pellegrino Terme
- Dalle 10.00** Apertura mostra fotografica "La mela Valbrembana"
- Ore 12.00** Punti ristoro della Sagra:
 - a cura di *Gastronomia Pasticci e Capricci* e *Ristorante Piazza Brembana*
 - a cura di *Azienda Agricola Della Fara*

- Ore 14.30** Spettacolo di burattini "Gioppino e la vendetta della strega maccherona", con la compagnia *i Burattini di Virginio Baccanelli* a seguire "la Buona Merenda" con prodotti a base di mele Valbrembana, e focacce del panificio *Midali di Branzi*
- Dalle 15.30** Intrattenimento musicale con il gruppo folkloristico *i Sifoi di Bottanuco*
- Dalle 15.30** Baròle e vin brulé a cura di *Polisportiva F.Ili Calvi*
- Ore 18.00** Chiusura area vendita Mela Valbrembana
- Ore 18.00** Aperitivo a cura di *Restart Pizzeria take away* e *bar Locale*
- Ore 19.00** Cena "Valbrembana in tavola" a cura di *Gastronomia Pasticci e Capricci* e *Ristorante Piazza Brembana*
- Dalle 21.00** Intrattenimento musicale



Durante la giornata, possibilità di voli in elicottero con Simone Moro e la sua Altitude Helicopter, c/o piazzola elicottero.



In caso di pioggia la manifestazione è confermata presso il piazzale della stazione SAB



- Ore 9.00** Apertura Sagra e mercatini di prodotti tipici e artigianato locale
- Dalle 9.30** Inizio vendita della Mela Valbrembana, e prodotti derivati: succo, marmellate, e frittelle di mele con la collaborazione dei ragazzi dell'istituto alberghiero di San Pellegrino Terme
- Dalle 9.30** "Il tecnico ti aiuta": consulenza, curiosità e consigli per le tue mele, distribuzione del nuovo modulo richiesta piante, c/o info-point
- Dalle 10.00** Mostra fotografica "La mela Valbrembana"
- Dalle 10.00** "I giochi di una volta" giochi in legno per grandi e piccini
- Ore 10.00** Corso di potatura a cura del Perito Agrario Adriano Gadaldi c/o palco di Via Belotti

- Dalle 10.00** Animazione e giochi per bambini
- Ore 11.00** Conferenza "Dieci anni di Sagra della Mela" c/o palco
- Ore 11.30** Collettivo Clown presenta "clown spaventati panettieri" di e con Duo Meroni Zamboni, c/o via Sante Calvi
- Ore 12.00** Punti ristoro della Sagra:
 - a cura di *Gastronomia Pasticci e Capricci e Ristorante Piazza Brembana*
 - a cura di *Azienda Agricola Della Fara*
- Ore 15.00** Collettivo Clown presenta "clown spaventati panettieri" di e con Duo Meroni Zamboni, c/o via Belotti
- Dalle 15.30** Baròle e vin brulé a cura di Polisportiva F.Ili Calvi
- Ore 16.00** Intervento delle autorità, premiazione concorsi: la vetrina più bella, concorso fotografico, le mele migliori, c/o palco
- Ore 17.00** Chiusura della Sagra



Durante la giornata, possibilità di voli in elicottero con Simone Moro e la sua Altitude Helicopter, c/o piazzola elicottero.



In caso di pioggia la manifestazione è confermata presso il piazzale della stazione SAB



I CONCORSI

Fotografa le Mele

- Le fotografie dovranno avere come tema **LE MELE** sia nel loro ambiente naturale, sulle piante, che in tavola, cucinate in tutte le salse: tutti i colori e le forme delle Mele sono ben accetti.
- Le fotografie sono da inviare alla mail **info@afavb.com**, secondo le indicazioni del regolamento. Ogni partecipante potrà trasmettere fino ad un massimo di 4 immagini.
- La data di scadenza per l'invio delle immagini è sabato 12 ottobre 2019 alle ore 23.00.
- Verrà premiata la foto che alle ore 12.00 di domenica 20 ottobre avrà il maggior numero di "mi piace" sulla pagina facebook "Associazione Frutticoltori Agricoltori Valle Brembana".

Regolamento completo su www.afavb.com.

La "vetrina più bella"

Il concorso è riservato ai commercianti di Piazza Brembana che potranno dare libero sfogo alla loro creatività. L'associazione AFAVB consegnerà a titolo gratuito, 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 12 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 e la mela più pesante della varietà Renetta del Canada. Le mele saranno valutate dagli alunni del Centro di Formazione Professionale ABF di San Giovanni Bianco.

Regolamento completo sul sito www.afavb.com

I RISTORANTI della SAGRA DELLA MELA



CAMERATA CORNELLO

Ristorante Pizzeria "La Baracca - Parina Inn"

Ristorante Pizzeria "Ostello Brembo"

PIAZZA BREMBANA

Ristorante "Taverna dei Battibecchi"

Ristorante "Piazza Brembana"

Ristorante "Osteria Cattaneo"

SANTA BRIGIDA

Ristorante Pizzeria "Edelweiss"

MEZZOLDO

Ristorante "Sole"

LENNA

Ristorante Pizzeria "Moral"

Ristorante "Trattoria le Miniere"

MOIO DE' CALVI

Ristorante "Trattoria La Mela"

Ristorante "Panoramico"

BRANZI

Agriturismo "Alle Baite"

Ristorante "Corona"

Ristorante Pizzeria "Il Caminetto"

FOPPOLO

Ristorante "Sant Ambroeus"



I Ristoranti con questo simbolo offrono un **MENU BIMBO** al prezzo di 10,00 €

MENU

Ristorante OSTERIA CATTANEO

Piazza Brembana,
Via Bortolo Belotti, 20
Tel. 349.1482330

€ 26
bevande
escluse

Il riso Carnaroli mantecato con fondutina e chatney di Mela della Val Brembana

Manzo cotto a bassa temperatura con polentina, confettura di Mele al profumo di senape e il suo ristretto

La nostra torta di Mele della Val Brembana con crema inglese

Ristorante Pizzeria TAVERNA DEI BATTIBECCHI

Piazza Brembana,
Via Fosà, 4
Tel. 0345.81364

€ 27
acqua, 1/4
vino della
casa

Carpaccio di spada affumicato su letto di rucola con mele, lamelle di Porcini e salsa Catalana

Involtini di pasta fresca con castagne, verze e Mele Topaz

Sottofesa di vitello cotta a bassa temperatura con salsa alle mele e Golden cubettate al rosmarino

Millefoglie alle mele

Caffè

Sia a pranzo che a cena: "Melamangio" pizza mozzarella fiordilatte, Strachitunt DOP, Mela e Speck Igp

Ristorante PIAZZA BREMBANA

Piazza Brembana,
Via Bortolo Belotti, 70
Tel. 0345.81070

€ 30
bevande
escluse

Ravioli di farina poco saracena ripieni al pane ai cinque cereali e Mele Red Delicious

Scottata di scamone di cervo marinato al timo, con Mele Golden, passata di mirtillo e noce di polenta

Semifreddo alla nostra maniera, mela Topaz e crema all'amaretto

Caffè

Ristorante TRATTORIA LE MINIERE

Lenna,
Via Coltura, 11
Tel. 0345.81316

€ 25
acqua
inclusa

Bresaola in bellavista con Mele
Quiche con Mele e cipolle

Risotto con Mele e Strachitunt DOP

Filetto alla moda con Mele e prugne con purè di patate

Torta di Mele

oppure

Mele al Forno

Caffè

Ristorante Pizzeria MORAL

Lenna,
Via Scavino, 1
Tel. 0345.81129

€ 25
bevande
escluse

Fesa di Tacchino con finferli di scamorza e marmellatina di Mele Golden

Ravioloni al brasato con purè di Mele e cannella

Filettino di maialino scottato con amaretto Disaronno e spicchi di Mela Red Delicious

Strudel alle Mele o torta soffice alle mele accompagnati da crema pasticceria

Caffè

La sera: pizza zola, Mele e speck

**AGRIBREMBO**

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

www.afavb.com - tel. 345.9576460



MENU

Albergo Ristorante CORONA

Branzi,
Via San Rocco, 8
Tel. 0345.71042

€ 30
bevande
escluse

Selezione di formaggi locali
con marmellata di Mele
Garganelli al ragù di selvaggina con cassè di Mele
Rosetta di vitello ai funghi con polenta Taragna
Tortino di Mele e gelato alla cannella

Agriturismo ALLE BAITE

Branzi,
Via Rivioni, 66
Tel. 338.2113930

€ 28
bevande
escluse

Antipasto della casa con salumi, formaggi, confettura e
miele prodotti nella nostra azienda agricola
Lasagnette verdi alle verdure dell'orto
Risotto allo speck e Mele golden
Bocconcini di manzo al ginepro
Faraona alla Mele Fuji
Polenta taragna
Torta soffice alla Mela Renetta e nocciole
Gelato al latte di capra
Caffè della moka

Ristorante Pizzeria IL CAMINETTO

Branzi,
Piazza Vittorio Emanuele, 6
Tel. 0345.71517

€ 28
bevande
escluse

Formaggi di Branzi con le nostre mamellate
Tagliolini ai cinque cereali biologici al ragù di cinghiale
Arrosto croccante con Mele
della valle brembana e polenta
Torta di Mele e crema pasticcera
Caffè

Ristorante Pizzeria LA MELA

Moio de' Calvi,
Viale Vittorio Veneto, 2
Tel. 347.3240459

€ 28
bevande
escluse

Tomino della Brembella con speck e Mela stufata
Risotto con Strachiatunt DOP, Mele e noci
Anatra nostrana al forno, con Mela profumata
alla scorza di Tarocco e Timo
Strudel di Mele
Caffè

Albergo Ristorante PANORAMICO

Moio de' Calvi,
Via Foppo, 49
Tel. 0345.81038

€ 25
1/2 acqua e un
calice di vino

Chicche di patate del lago
con speck e Mele Delicious
Coppa morbida cotta a bassa temperatura
con mele caramellate
Le tre temperature della Mela
Caffè

FERRAMENTA
ROTATM

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

MENU

Albergo Ristorante SANT AMBROEUS

Foppolo,
Via Ronchi, 67
Tel. 0345.74290

€ 25
bevande
escluse

La pizza Romana con mele Golden e Strachitunt DOP
La Cupola di salmone con crema di Mela delicious e formaggio fresco

Gli Spatzlie di mele Brembana con speck e porcini
Il riso carnaroli con Moscato, mele Fuji e zenzero

L'Entrecote di Bufalo marinata al Sidro con tortino di Topaz, patate e scalogno

La Mousse di Mele con biscotti alla cannella e zabaione di calvados

Albergo Ristorante SOLE

Mezzoldo,
Via Bonandrini, 4
Tel. 0345.86006

€ 25
Un bicchiere di
Valcalepio e
acqua

Raviolacci fatti in casa con Mele Golden, amaretti e ricotta, spadellati con burro di malga e Formai de Mut

Filetto di maialino avvolto nello speck, con sauté di Mele Renette e polenta

Tris di dessert alle Mele con gelato alla crema e cannella
Caffè

Ristorante Pizzeria EDELWEISS

Santa Brigida,
Via Carale, 18
Tel. 0345.88683

€ 21
bevande
escluse

Frittelline di Mele e formaggio di monte in pastella di grano saraceno su letto di misticanza
Confettura di Mele brulè con coppa stagionata
Bruschettina con Strachitunt DOP e mostarda di Mele
Gnocchetti di patate fatti in casa con Mele, speck e scamorza

Arrosto di maiale alla birra rossa e Mele Golden stecato al lardo con polenta

Dolce della casa alle Mele
Caffè

Ristorante Pizzeria OSTELLO BREMBO

Camerata Cornello,
Via Orbrembo, 20
Tel. 0345.43222

€ 28
acqua
inclusa

Carpaccio di trota con insalatina di Mela Fuji, menta e gocce di Campari

Riso Carnaroli con Taleggio DOP "S. Antonio", granita di Mela Topaz e riduzione al Valcalepio

Stinco alla Birra rossa "Hibu Eil" con mostarda di Mela Golden e polenta rustica

Dolce "Facia de Pom"

Caffè

Sia a pranzo che a cena: Pizze dell'Ostello alle mele

Ristorante Pizzeria LA BARACCA - PARINA INN

Camerata Cornello,
Via Orbrembo, 98
Tel. 0345.41694

€ 20
a pranzo

Frittelle di Mele e formaggio Branzi alla birra

Risotto alle Mele Renette e Formai de Mut
oppure

Spaghetti alla crema di Mela Golden e scampi

Stufato di cinghiale alla birra ambrata e Mela Golden con polenta (Taragna a richiesta)

oppure

Filetto di trota in crosta di mais e Mela verde

Sfogliatina alle mele con crema Chantilly
oppure

Crème brulée alla vaniglia, cannella e Mela candita



ACQUA MINERALE
NATURALE

Fonte dell'Alta Valle Brembana

Acqua Minerale Naturale
Stella Alpina s.r.l.

Via Miralago, 15 - Moio de' Cavri (BG)
Tel. 0345.81188 - Fax 0345.82091
www.acquamineralestellalpina.com



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. 345.9576460
www.afavb.com - www.sagramela.it

