

Programma Sagra della Mela

17-18 OTTOBRE 2015

ASSAGGI
E VENDITA
Mele
Valbrembana

SABATO

Ore 9.00 Apertura Sagra, mercatini di prodotti tipici, assaggi e vendita della Mela "Valbrembana"

Ore 10.00 Incontro per le scuole "La merenda sana: Mele e sapori del territorio" condotto da Slow Food Valli Orobianche e AFAVB

Ore 10.30 Inizio Tour gastronomico "I Sapori della Val Brembana"

Ore 11.30 Assaggio di risotto con le Mele Brembane in collaborazione con la gastronomia "Pasticci e Capricci"

Ore 14.30 Intrattenimento musicale itinerante

Ore 15.30 "Primi passi nel mondo delle Mele": Saperi e curiosità legate alla coltivazione delle Mele, a cura del P. A. Gadaldi Adriano

Ore 16.30 Assaggio di dolcetti alle Mele in collaborazione con la gastronomia "Pasticci e Capricci"

Ore 17.00 "Le Mele della Valbrembana frutti della Salute" a cura del Dr. Paolo Paganelli

DOMENICA

Ore 9.00 Apertura Sagra, mercatini di prodotti tipici, assaggi e vendita della Mela "Valbrembana"

Ore 10.00 "Primi passi nel mondo delle Mele": Saperi e curiosità legate alla coltivazione delle Mele, a cura dei tecnici AFAVB

Ore 10.30 Inizio Tour gastronomico "I Sapori della Val Brembana"

Ore 11.00 Laboratorio del Gusto con Slow Food Valli Orobianche "La Mela e i suoi formaggi"

Ore 14.30 MeLa GIOCO - attività per bambini

Ore 15.00 Assaggi delle torte in concorso con la collaborazione degli allievi dell'Istituto Alberghiero di San Pellegrino Terme, presso piazzetta Proloco

Ore 16.00 Premiazioni dei vincitori dei concorsi e discorsi delle autorità

Ore 17.00 Chiusura della manifestazione

PRODOTTI
A BASE
di Mele

*La Sagra verrà svolta anche in caso di maltempo.

Evento promosso da:



Media partner:



Con la collaborazione di:



Con il patrocinio:



Come

RAGGIUNGERCI

Uscita Autostrada A4 Dalmine oppure Bergamo, seguire per:
> Valle Brembana > Villa D'Almè
> San Pellegrino Terme
> San Giovanni Bianco
> Piazza Brembana e Passo San Marco

La Sagra è situata proprio nel centro di Piazza Brembana.



Per informazioni contattare:
Tel. 348 1842781
info@altobrembo.it

Scoprite tutti
gli aggiornamenti su
sagramela.it



6ª SAGRA della MELA

e dei prodotti tipici della Val Brembana

PIAZZA BREMBANA 17-18 OTTOBRE 2015

Due giorni dedicati alle preziose produzioni Brembane!



• Mostra mercato della Mela della Val Brembana
• Stands di prodotti tipici

• Concorsi gastronomici
• Menu a tema e soggiorni nelle strutture convenzionate



www.sagramela.it

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.



I sapori del territorio

LA MELA VALBREMBANA

All'interno della Sagra della Mela troverete anche un percorso a tappe tra i sapori della Val Brembana: acquistando i ticket di degustazione potrete infatti assaggiare i migliori prodotti della Valle, presentati direttamente dalle aziende di produzione.

Mele, formaggi, salumi, miele, birre e altri prodotti Brembani vi aspettano per deliziare la vostra sagra, accompagnati anche da prestigiosi vini bergamaschi.

I concorsi

DELLA SAGRA

I regolamenti completi sono disponibili su www.sagramela.it

LA TORTA DI MELE PIÙ GUSTOSA DEL 2015

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 Valbrembana. La partecipazione è gratuita e dovrà essere comunicata al numero 345 9576460 entro venerdì 16 ottobre. Tutti i partecipanti potranno ritirare presso lo stand AFAVB nella giornata di sabato 17, un kg di mele per la preparazione del dolce, che dovrà poi essere consegnato presso la Proloco di Piazza Brembana entro le ore 10.00 di domenica 18 ottobre.

LA "MELA MIGLIORE" E LA "MELA PIÙ GROSSA"

Come nelle precedenti edizioni, vengono riproposti i concorsi riservati ai soli soci AFAVB per la valutazione della Mela migliore e di quella più grossa.

L'AFAVB, 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.

ECCO
I RISTORANTI
DOVE GUSTARE
I MENU
con le Mele
Valbrenbana

• **RISTORANTE HOTEL "ADLER"**

Via Ronchi, 67 • Foppolo • Tel. 0345.74290

Prosciutto di Cervo con Pinoli e crescione olio Golden e pan di Mele Brembane
Trotta Salmonata dei laghi alpini fumée, con Mele Delicious marinate al Cartizze
Risotto con Giotto della Val Taleggio mire pois di Topaz
Sauté di Funghi

Tagliatelle Gala al pesto di Ruchetta selvatica con scaglie di Stravecchio di monte
Tagliata di Garronese con Renette al pepe di Sechuan, Calvados e patata Delicious
Piccolo strudel con Mele, Mandorle e marzapane con il sorbetto allo yogurt di Mela verde e Cannella
Caffè - Bevande escluse - È gradita la prenotazione

• **AGRITURISMO "ALLE BAITE"**

Via Rivioni, 66 • Branzi • Tel. 338.2113930

Tagliere di Salumi e Formaggi di nostra produzione
con Miele Millefiori di montagna e Marmellata di Mele e Noci
Bis di primi:
Risotto al Ragù di Anatra e Mele Golden
Fagottino di Crespella vegetariano
Bis di carni con Polenta Taragna:
Faraona alle Mele Brembane
Bocconcini di Manzo al Ginepro
Torta di Mele della nonna con Gelato al latte di capra
Caffè - Bevande escluse - È gradita la prenotazione

• **RISTORANTE HOTEL "CARONA"**

Via Bianchi, 22 • Carona • Tel. 0345.77125

Brisè di Mele Brembane con Sesamo
Tagliere di Lardo bergamasco con Soncino, Mele e Noci
Gnocchi di patate e Renette in salsa al Formai de Müt e Cannella
oppure
Crespelle alla Mascherpa con Mele e Mirtilli montani
Brasato al Valcalepio con Polenta e Mele allo Sherry
oppure
Tagliere di Formaggi Brembani con Miele di castagno e conserva di Mele allo Zenzero
Charlottine di Mele al Brandy
Cheese cake alle Mele Fuji
Bevande escluse - È gradita la prenotazione - Un omaggio a tema per prenotazioni anticipate

• **RISTORANTE HOTEL "CORONA"**

Via San Rocco, 8 • Branzi • Tel. 0345.71042

Bresaola "Orobica" con Carpaccio di Mela Red Delicious
Risottino mantecato alla Mela e Roccoco
Fantasia di carni e selvaggina con spicchi di Mela alla Cannella
Kramble di Mela Golden e sorbetto al Vin Brulé
Caffè - Bevande escluse - È gradita la prenotazione

• **RISTORANTE "EDELWEISS"**

Via Carale, 18 • Santa Brigida • Tel. 0345.88683

Proposta di monte

Frittelle di formaggio "Santa Brigida" alla Birra servite con confettura "brûlé" alle Mele,
Teroldego Mezzacorona-Castel Firmian ed Arcobaleno di spezie (7 spezie fragranti)
Risotto alle Mele croccanti mantecato con formaggio Roccoco della Valle Taleggio
Arrosto alle Mele Golden steccato con Lardo, Rosmarino e bacche di Ginepro
Caffè - Bevande escluse - È gradita la prenotazione

Proposta di mare (portata unica)

Macedonia di Mele Golden e spumante con crostacei in coppa,
"Plat de Poisson cru" alle Mele marinate (crudità di mare: Alici, Spigola, Salmone,
Ostriche e Scampi su ghiaccio e Lattuga con Mele Brembane marinate)
Caffè - Flute di Brut Franciacorta - ½ lt acqua - Prenotazione obbligatoria

• **RISTORANTE "IL TAGLIERE"**

Via Muggiasca, 3 • Santa Brigida • Tel. 0345.80001

Tris di antipasti:

Involtoni croccanti di Speck, Radicchio e Mele
Carpaccio di Carne Salata con composta di Mele
Palline dorate alle Mele e Taleggio
Filetto di Maialino con Mousse di Mele e Castagne
oppure

Medaglioni di Cervo alle Erbe con Mele in agrodolce

Contorni:

Polenta Taragna

Insalata Belga Noci e Mele

Dessert a base di Mele a scelta

In alternativa a un piatto sarà disponibile la crema di Zucca, Mele e Zafferano

Caffè - Bevande escluse - È gradita la prenotazione

Solo la sera: pizza con Mele, Zola e Noci + dessert € 15,00

• **RISTORANTE OSTELLO "LA LOCANDA AL LAGO"**

Via del Ponte, 1 • Cassiglio • Tel. 0345.87489

Insalata di Mele, Patate, Burrata e polpettine
Filetto di Maiale alla piastra con puré di Mele e cialda di frutta secca
Tatin di Mele caramellate e gelato alla Vaniglia
Caffè - Bevande escluse - È gradita la prenotazione

La Locanda al Lago e il Birrifico artigianale Via Priula di San Pellegrino Terme consigliano:

Corna Bianca per accompagnare l'antipasto

Dubec per accompagnare il secondo piatto

Morosa per accompagnare il dessert

• **RISTORANTE "LA PINETA"**

Via Fosà 4 • Piazza Brembana • Tel. 0345.81364

Salmonè Selvaggio marinato con mousse di Mele e Senape
Tagliatelle con Anatra e Soufflé di Mele
Pescato del giorno con purea di Mele
oppure

Medaglioni di Vitello con Purea di Mele

Strudel con crema alla Vaniglia

Caffè - Bevande escluse - È gradita la prenotazione

• **RISTORANTE "LE MINIERE"**

Via Coltura, 2 • Lenna • Tel. 0345.81316

Carpaccio di Manzo con petali di Mele e Formaggio Monte
Quiches di Mela e Cipolle di Tropea
Grano Mantecato alle Mele Brembane, Noci e Strachitunt
Medaglioni di Filetto con Mele di Montagna e Prugne con Polenta Orobica (Mais Spinato di Gandino)
Strudel di Mela

oppure

Torta di Mele

Caffè - Bevande escluse - È gradita la prenotazione

• **RISTORANTE RIFUGIO "MADONNA DELLE NEVI"**

Loc. Ponte dell'Acqua • Mezzoldo • Tel. 0345.86047

Tagliere misto di Salumi e Agri di Valtorta accompagnato da confettura di Liquimela

Tagliatelle con Asparagi, Mele e Noci

oppure

Crespella di farina di Castagna con Zola

Arrosto di Vitello con Mele e Speck

oppure

Stufato d'Asino alle Cipolle

Polenta di farina di Storo

Patate al forno

Strudel di Mele

oppure

Sorbetto alla Mela Verde

oppure

Tiramisù della casa

Caffè - Bevande escluse - È gradita la prenotazione

• **RISTORANTE "MIRAMONTI"**

Via Provinciale 11 • Valnegrà • Tel. 0345.82631

Antipasto di Benvenuto

Lasagnetta Speck, Mele e Branzi

oppure

Gnocchi con Crema al Taleggio, Rosmarino e Dadolata di Mele

Arrosto di Vitello alla mia maniera (varie spezie e cubetti di Mela)

Bocconcini alla Birra di Romeo, Champignon e Mele

Polenta e Spinaci al Burro

Crostata di Mele, Strudel e Tiramisù alle Mele

Caffè - Bevande escluse - È gradita la prenotazione

• **RISTORANTE "MORAL"**

Via Scalvino, 1 • Lenna • Tel. 0345.81129

Carpaccio di Bresaola con scaglie di Grana e Finferli di Mela scottati al Marsala

Tortelli alla Formaggella di Monte con burro di Malga, Mele e Uva passa

Arrostino di Maiale con petali di Mandorle e Mele

Strudel di Mele

oppure

Crostata alle Mele con gelato alla Vaniglia

Caffè - Bevande escluse - È gradita la prenotazione

€ 18

€ 25

€ 22

€ 25

€ 30

€ 23

€ 20

€ 20

€ 22

• **RISTORANTE "OLD FOX"**

Via Piazzola, 8 • Isola di Fondra • Tel. 0345.71558

Bresaola della Valtellina con Mousse di Mele

Risotto Speck e Mele

Piccata al Calvados

Torta di Mele

Strudel di Mele

Caffè - Bevande incluse (1/4 vino e acqua) - È gradita la prenotazione

• **RISTORANTE ALBERGO "PANORAMICO"**

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

Bavette con Mele Golden e Salsiccia

Involtoni di Mela Gala e Speck con Patate al forno

Mele Topaz in apple pie

Caffè - Bevande escluse - È gradita la prenotazione

• **RISTORANTE "RISTOROBIE"**

Loc. Piani dell'Avaro • Cusio • Tel. 338.8734535 • 333.4752942

Carpaccio di Bresaola con scaglie di Mela e Monte stagionato

Spiedini di Mela frita, Ricotta e Speck

Salame con Caprino e salsa alla Mela

Tortelli al Capriolo con coriandoli di Mela al Burro

Brasatello in salsa di Vino e Mela, Polenta Taragna

Fagottino di Mela e Cioccolato bianco

Caffè - Bevande escluse - È gradita la prenotazione

• **RISTORANTE ALBERGO "SOLE"**

Via Bonandrini, 4 • Mezzoldo • Tel. 0345.86111

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 - Vino Rosso o Bianco della casa e Acqua Stella Alpina - È gradita la prenotazione

• **GASTRONOMIA "PASTICCI E... CAPRICCI"**

Via Roma, 36 • Piazza Brembana • Tel. 0345.82177

Paste fresche:

Tagliolini con farina di Mele

Piatti pronti:

Lasagnetta con Mele Topaz e Speck croccante

Filetto di Maiale caramellato con Mele Granny Smith e cipollotto all'agro

Torta di Mele senza burro

L'ARCOBALENO DELLE MELE

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

€ 25

€ 26

€ 22

€ 10 MENU BIMBO

€ 20