



Brione mette in vetrina una sua antica eccellenza da proteggere, pronta ad essere protagonista nell'ambito della rassegna

# Inviti dal paese delle mele La sagra d'autunno cresce

• Il programma della rassegna numero dieci prevede anche la novità di un convegno del Gal valligiano

MARCO BENASSENÌ

**BRIONE** Non c'è bisogno di frequentare l'Alto Adige per conoscere una terra delle mele. La sagra di Brione arrivata alla decima edizione, con un ricco programma che unisce gusto, tradizione e cultura, dimostra che anche il Bresciano ha una storia in questo campo. Negli anni è cresciuta in termini di pubblico e partecipazione, diventando un punto di riferi-

mento per l'intera Valtrompia.

Presentandola, la sindaca Antonella Montini ne ha sottolineato l'importanza: «Si è costituito un gruppo adobi che ha realizzato creazioni interessanti - spiega -. Voglio ringraziare tutti per un lavoro che tiene viva la tradizione di Brione e recupera la storia dei nostri nonni che coltivavano la terra. Un percorso nato in modo semplice, con i lavori della scuola, è diventato un progetto importante per valorizzare il nostro territorio».

La festa 2025 si apre domani alle 18 con l'inaugurazione e l'apertura della mostra di Eugenio Busi, seguita dal primo convegno organizzato dal Gal Valtrompia, con il giornalista enogastronomico Riccardo Lagorio, dal titolo «Cento sfumature di mela,

**Dalla Cena del contadino al mercatino agricolo di Campagna amica: due giornate da vivere conoscendo una eccellenza e l'agricoltura che resiste**

dedicato agli impieghi alimentari del frutto, ma anche a miele, api e biodiversità.

«Il Gal Valle Trompia Bee Green Valley - ricorda Rosaria Paterlini, presidente della neonata rete locale - è chiamato a operare per il rilancio rurale della valle, e in questi primi mesi ha già intercettato fondi europei per circa 4,2 milioni destinati a progetti agricoli, infrastrutturali e di sviluppo socioeconomico. In occasione della decima Sagra delle mele di Brione,

questo impegno si traduce in un convegno dedicato al frutto, al miele, alle api e alla biodiversità, con l'obiettivo di valorizzare le eccellenze del territorio e unire sapori e saperi».

**Tutti a cena**

Sabato sera spazio alla convivialità con la Cena del contadino e musica dal vivo, mentre domenica arriverà la parte più corposa: la messa, la benedizione delle mele, l'apertura del mercato di Campagna amica con i produttori locali, i laboratori creativi e tante attività per bambini e famiglie.

Accanto al Comune collaborano aziende agricole, ristoratori e la forneria locale, con il sostegno di Coldiretti e della Comunità montana, impegnate anche nel recupero dei meleti.