

Gal Valle Brembana 2020

**Il Gruppo di azione locale attivo su 55 Comuni in tre valli**

Il Gal Valle Brembana 2020 è un Gruppo di Azione Locale attivo sui territori di 55 Comuni, per una superficie di 77.109 ettari, che coprono la superficie territoriale della Comunità Montana della Valle Brembana e della Valle Imagna oltre che parte del territo-

rio della Comunità Montana della Valle Seriana, corrispondente ai comuni in sponda destra orografica della bassa valle. Nel 2016 il Partenariato ottiene il finanziamento bandi del Programma di Sviluppo Rurale di Regione Lombardia. Il Gal si pone l'obiettivo di

sostenere lo sviluppo economico sociale e culturale dei territori di sua competenza attraverso azioni in accordo con il Piano di Sviluppo Locale valorizzando le risorse presenti e coinvolgendo enti pubblici e privati oltre che operatori presenti sul territorio.

# «Qui alla Passata ritrovo le mie radici Un omaggio alla terra dove sono nata»

**Zogno.** Camilla Gritti coltiva piccoli frutti nella contrada dove è cresciuta: «Lavoro duro, ma mi rende felice»

**Continua con questa puntata una serie di pubblicazioni dedicate ai personaggi e alle piccole realtà delle valli bergamasche in collaborazione con il Gal Valle Brembana 2020, che ha curato la raccolta delle storie e delle fotografie di questa pagina.**

**BEATRICE PEDRETTI**

**C**amilla Gritti, proprietaria dell'attività «Piccoli Frutti», è nata e cresciuta alla Passata, contrada di Zogno dove adesso sorge la sua piantagione di mirtilli. «Volevo rendere omaggio al mio territorio, fare qualcosa che gli desse valore. Così mi è venuta l'idea delle coltivazioni».

È raggianti mentre racconta la sua storia e quella del suo frutto: «La prima coltivazione è stata proprio in un prato alla Passata, non molto grande, ma ottimo come punto di partenza. Poi abbiamo iniziato con i piccoli frutti e alcune varietà di mele e pere, frutti antichi - dice -. In seguito, il mirtillo, ottimo antiossidante e utile per contrastare le infiammazioni e proteggere i vasi sanguigni, si è rivelato il frutto che meglio si prestava al territorio e al tipo di clima. Allora abbiamo deciso di realizzare questa grossa piantagione qui, a Miragolo San Marco».

Camilla entra nei particolari delle varietà delle piante che coltiva: il mirtillo Draper, che presenta grossi frutti scuri, con una polpa molto soda e un sapore dolce e zuccherino; il mirtillo Duke, una varietà con ottima resistenza al freddo, ha frutti molto grossi e con una maturazione precoce, sono croccanti e una via di mezzo tra dolce e acido; il mirtillo Liberty, dal frutto leggermente piatto, di colore blu cielo e con un sapore ben equilibrato; infine, il mirtillo Cargo, con una maturazione medio-tardiva, frutto sferoidale con buccia spessa e sapore leggermente acidulo.

«Maturano a distanza di 20 giorni l'uno dall'altro - spiega Camilla - quindi abbiamo la produzione scaglionata». Vista la quantità di prodotti, Camilla e la sua famiglia hanno deciso di creare una vera e propria rete di vendita, con sede nel loro negozio di Selvino. Prima si appoggiavano a un laboratorio esterno, dall'anno scorso invece hanno realizzato il proprio a Endenna, altra frazione di Zogno: «Produciamo confetture direttamente dai nostri frutti e poi ci sbizzarriamo:

raccogliamo bacche, erbe aromatiche e le mescoliamo con la frutta. Principalmente, comunque, la produzione è di mirtilli. Solo nella piantagione in cui ci troviamo ci sono 1.500 piante. Poi, altre 300 piante alla Passata, insieme a tutti gli altri frutti. Il Gal Valle Brembana 2020 ci ha in parte finanziato per costruire una copertura che protegga le piante dagli animali e dagli insetti. Tempo fa sono arrivati dei cinghiali... non vi dico il disastro che hanno combinato».

«Questa attività è nata dall'amore per il mio territorio e le mie origini - continua Camilla -. Del progetto, mi piaceva la parte dello stare fuori all'aria aperta e seguire da vicino la crescita delle piante, dei frutti. Tutta la raccolta della frutta avviene a mano. I mirtilli crescono a grappolo, ma non maturano tutti insieme, quindi bisogna far passare più volte la stessa pianta e raccogliere i frutti solo quando sono maturi. Ci mettiamo tutta

**■ A Miragolo San Marco la piantagione più grande, che produce 10/11 quintali**

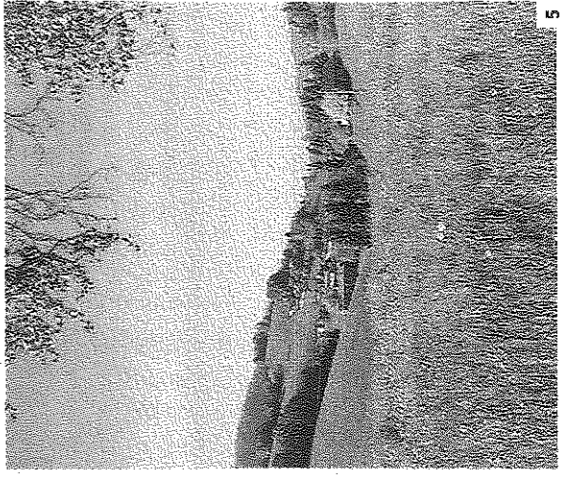
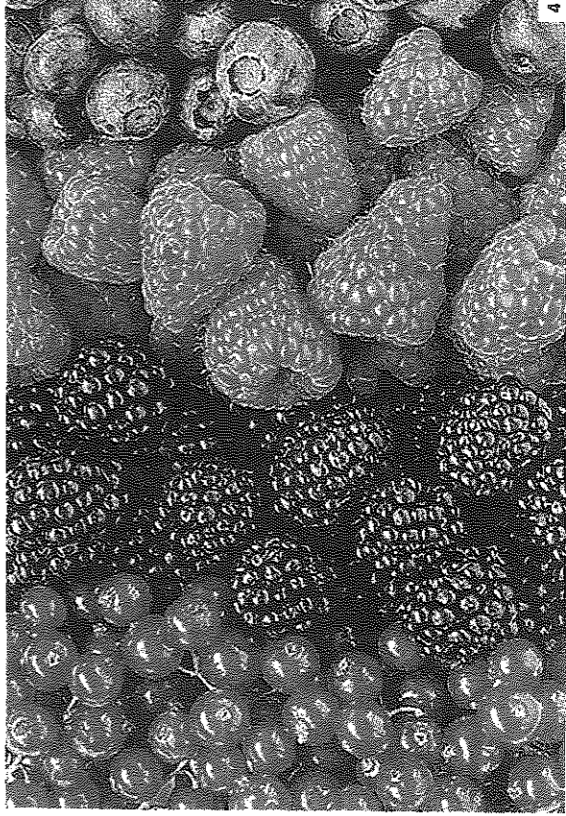
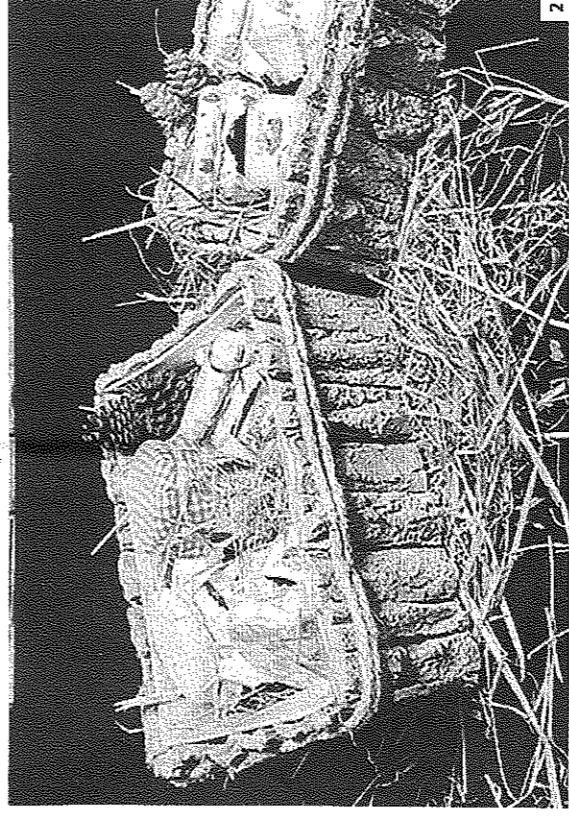
**■ Una realtà recente e cresciuta nel corso degli ultimi anni anche grazie alle confetture**

l'estate. Chi è bravo, se riesce a fare 4 o 5 chili di mirtilli all'ora, è tanto!».

L'estate è interamente dedicata al raccolto, poi in autunno si incomincia con la trasformazione e la produzione di confetture, sciropi e molto altro.

«Quest'anno avremo circa 10 o 11 quintali di mirtilli - spiega Camilla - quindi 5.000 o 6.000 vasetti». Quest'anno l'azienda agricola ha ottenuto la certificazione biologica e ciò va nuovamente a premiare l'amore e la dedizione impiegati da Camilla e i suoi familiari. Una realtà particolare, una coltivazione di piccoli frutti che è partita con poco ed è cresciuta nel corso degli anni, grazie alla voglia di mettersi in gioco. Un modo per dare vita alle terre in cui si è cresciuti, facendo sbocciare fiori ogni primavera e raccogliendone i frutti in estate.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



1. Camilla Gritti davanti alla piantagione di piccoli frutti che coltiva ogni anno, un'attività che si è andata ingrandendo di anno in anno; 2. Le confetture: l'azienda arriva a produrre fino a seimila vasetti a stagione; 3. Quest'anno i mirtilli raccolti saranno tra i 10 e gli 11 quintali; 4. Camilla Gritti ha iniziato a coltivare ogni genere di piccolo frutto; 5. I pascoli di Miragolo San Marco