

La mela non dà alla testa



Pubblicità martellante per il sidro, definito la bibita dell'estate 2013, ma in Friuli lo conoscevamo già da tempo. » DI ROSSANO CATTIVELLO

Sembra essere la bevanda dell'estate 2013, ma solo perché le multinazionali delle bevande, in particolare quelle inglesi, hanno bisogno di crescere in mercati nuovi come il nostro. Il sidro di mele, però, è tutt'altro che una novità per i friulani, visto che la produzione locale ha radici profonde.

“È una produzione di nicchia, ma costante - spiega **Stefano Mi-**

colini del Dipartimento di Scienze alimentari dell'ateneo friulano - negli ultimi quindici anni, infatti, si registra una produzione annua di qualche migliaio di bottiglie. La principale azienda è la Ecomela di Verzegnis”.

I passaggi produttivi sono più semplici da spiegare, che da compiere. Infatti, si tratta di un prodotto molto delicato, in cui un piccolo errore potrebbe gene-

rare una bevanda sgradevole. In sostanza, dalle mele si ottiene il succo per spremitura, che viene fatto quindi fermentare, per ottenere una gradazione alcolica attorno ai 4-5%; nelle produzioni artigianali si tratta di una fermentazione lenta che dura circa un mese, seguita da un periodo di maturazione, prima di passare all'imbottigliamento.

BOLLICINE FONDAMENTALI

“Il sidro - continua Micolini - si caratterizza per una bassa gradazione alcolica, per conservare un minimo residuo zuccherino e per essere frizzante, in quanto questo consente di bilanciare la naturale acidità”.

La produzione di gas, a discrezione del produttore, più avvenire nella fase della fermentazione, oppure direttamente in bottiglia con una leggera fermentazione secondaria.

“Il suo consumo è molto legato all'estate e, in particolare, alle temperature, perché si presenta come bevanda dissetante, valida alternativa alla birra” conclude Micolini. Il celebre marchio Strongbow Gold, quindi, è avvertito: c'è anche il sidro friulano.



rossano.cattivello@ifriuli.it