

Nasce il sidro del Monte Bianco

■ Non solo vino, la Valle d'Aosta ora ha anche un sidro di mele. Un prodotto antico che l'azienda franco-italiana Maley sta riscoprendo e vuole lanciare in grande stile: 20 mila le bottiglie prodotte nel 2011, ma l'obiettivo è di arrivare a quota 80 mila. L'elemento fondamentale è la mela e la Maley, amministrata dall'enologo Gianluca Telloli, ha scelto quelle valdostane e Savoiarde per un prodotto che unisce le due

terre che condividono il Monte Bianco. Gli stabilimenti di produzione sono in Italia (nella distilleria La Valdôtaine) e in Francia, la sede è in Val d'Aosta, a Brissogne. Il sidro Maley è prodotto con i frutti autoctoni Raventze, coltivati a Saint-Marcel (vicino ad Aosta) e Coison de Boussy, tipica specialità della Valle dell'Arve (Francia). Maley è l'antico nome con cui veniva chiamata la mela in Valtournenche, ai piedi del Cervino. [C. P.]