

Antonella Zilio

Valle d'Aosta, Savoia ed Alta Savoia uniti in un unico progetto commerciale quale la riscoperta del sidro, antica bevanda leggermente alcolica a base di mele autoctone. L'iniziativa porta il nome dell'azienda Maley, società franco-italiana che in questi giorni ha iniziato la commercializzazione delle prime bottiglie prodotte con i frutti autoctoni Raventze, coltivata nel comune di Saint-Marcel (Aosta) e Coison de Boussy, tipica della Valle dell'Arve (Francia).

"Il sidro per secoli è stato presente nelle tavole dei villaggi alpini ed il progetto Maley nasce dalla passione per l'effervescenza in tutte le sue forme, dall'amore per i paesaggi alpini e dal rispetto per la biodiversità custodita da generazioni" esordisce l'enologo Gianluca Telloi, amministratore Maley srl.

"La scelta del nome Maley, perchè è uno degli antichi nomi del Monte Bianco e nell'antico patois, è il nome della mela". Due i prodotti attualmente in commercio per un totale di 20.000 bottiglie, uscite dai due stabilimenti della Valle d'Aosta e della Francia. Si tratta del sidro spumante metodo classico

Un progetto commerciale che coinvolge anche Savoia e Alta Savoia

## La Valle d'Aosta riscopre l'antico sapore del sidro

(prodotto con mele provenienti dal territorio del monte Bianco e precisamente nei comuni di Saint Marcel, di La Salle e del comune di Novalaise della Savoia, con colore giallo oro. Questo sidro si caratterizza al naso con fresche note di mela e menta, di grande freschezza al palato, con suadenti note di pera bianca e note di mango che traspaiono dalla equilibrata dolcezza) ed uno prodotto con metodo ancestrale (provenienza delle mele nel territorio del monte Bianco nei comuni di Saint Marcel e nella Valdigne a La Salle nel comune di Novalaise in Savoia e nel comune di Servoz a Chamonix. Colore giallo con caratterizzazione al naso per delle fresche note di agrumi e mela verde; di grande morbidezza e suadente dolcezza alla bocca traspare una bella mineralità, accompagnata da dolci sensazioni di pera) Inoltre, per Pasqua sarà pronto un Cru metodo

classico realizzato con la spremitura di sole mele Raventze provenienti dai Villaggi di Seissogne e di Plout nel comuni di Saint Marcel ad oltre 1000 m slm. Questo sidro viene prodotto secondo un protocollo da spumante metodo classico per cui dopo aver prodotto un sidro base segue una rifermentazione in bottiglia ed un affinamento tra i 4 e 7 mesi. "La Valle d'Aosta, la Savoia e l'Alta Savoia - continua Telloi - costituiscono in sostanza la macroregione del Monte Bianco che rappresenta il nostro territorio, Il nostro paesaggio a testimonianza del lavoro di generazioni di agricoltori giardinieri delle Alpi. Questo territorio

unito dalla stessa montagna condivide profonde radici storiche e culturali che abbiamo voluto riunire in un unico progetto. In Valle d'Aosta, nel comune di Saint Marcel ad oltre 1000 m slm, abbiamo ritrovato integro il paesaggio caratteristico degli antichi 'verger' dei villaggi valdostani, mentre a La Salle i meli rinvenuti salgono oltre i 1300 metri, solitari testimoni dei frutteti più alti d'Europa. In Savoia abbiamo selezionato i nostri meli tra la Novalaise e la Tarentaise, nella culla della sidricoltura alpina. In Alta Savoia i meli selezionati provengono dal comune di Servoz a pochi passi da Chamonix Mont Blanc; la quota altimetrica di colti-

vazione si abbassa tra gli 800 e 900 m slm. Anche su questo versante molte piante sono secolari ed affacciate al massiccio del Monte Bianco. Dallo stesso ecosistema alpino, dalla complementarietà climatica e varietale assembliamo questi elementi per progettare e produrre in ogni raccolta un sidro, sintesi di tutto questo, bevanda giovane, effervescente e dinamica". La commercializzazione si rivolge non solo al mercato italiano, ma anche all'Europa del Nord in particolare, alla Germania, Olanda, Inghilterra e Francia. "Per l'anno prossimo si prevede una produzione complessiva di 80.000 bottiglie dei tre prodotti" continua Telloi. Tra i

prodotti in fase di progettazione il "Cidre d'hiver" - prodotto dalle sole mele Raventze, provenienti dai villaggi di Seissogne e di Plout nel comune di Saint Marcel ad oltre 1000 m slm., raccolte ad una temperatura al di sotto dei -8°C. Secondo il principio della crioconcentrazione, grazie al congelamento dell'acqua si ottiene un mosto naturalmente concentrato, base di un grande sidro la meditazione, e l' "Acquavite di mela" prodotto grazie alle mele raccolte nei Villaggi di Seissogne e Plout nel comune di Saint Marcel, nella Savoia e nel comune di la Novalaise. Le mele vengono raccolte, pigiate e fatte fermentare producendo un sidro secco. Viene dunque distillato nell' alambicco sottovuoto e diviene acquavite. Dopo almeno un anno di invecchiamento in botti di diverse essenze di montagna, il distillato è pronto per arrivare sulle tavole degli estimatori.