

Marzo 2012 € 4,00 IT

# LA CUCINA ITALIANA

dal 1929 il mensile di gastronomia con la cucina in redazione

## PROFUMI DI PRIMAVERA

Con primizie dell'orto e carni leggere la bella stagione invade le nostre cucine

### Zafferano

Un menu completo, che illumina la tavola

Sformato di finocchi e radicchio rosso a pag. 62

### Con il vapore

Verdure, carne e pesce: tutti i segreti della cucina delicata

## IL BURRO AROMATIZZATO

12 idee facili per arricchire tante ricette



[www.lacucinaitaliana.it](http://www.lacucinaitaliana.it)



# Il dono frizzante delle mele

*Il sidro torna sulle nostre tavole. Arriva dal Galles o dalle Asturie, ma anche da piccoli produttori sulle Alpi. Una bevanda fresca e invitante, con poco alcol e molte bollicine. Che, a sorpresa, può accompagnare risotti e formaggi*

TESTO SAMUEL COGLIATI



“Il consumo regolare di questa bevanda, dopo lunga esperienza, è provato che assicura salute e longevità, donando ai bevitori forza e vigore anche in vecchiaia”, scriveva l’illustre agronomo John Worlidge nel 1676, in un’opera, *Vinetum britannicum*, nella quale sponsorizzava la produzione di sidro al posto del vino, perché più adatta alle latitudini inglesi. E così è stato per oltre tre secoli, fino a che... i cambiamenti climatici non hanno rimescolato le carte. Rendendo ancora appetibile la coltivazione della vigna in Gran Bretagna. Per contro, in Italia, si parla nuovamente di sidro!

Nelle nostre regioni settentrionali, in realtà, il sidro è stato prodotto largamente fino a un secolo fa, fin quando sono state coltivate le mele adatte alla fermentazione. Ma ora il consumo del “vino di mele” sta tornando in auge. Nel 2003 ne importavamo 214 mila litri dal resto dell’Ue e per il 2010 i dati Istat parlano di oltre 400 mila litri; da poco si è affacciato sul nostro mercato Strongbow, marchio del colosso Heineken: una produzione di carattere industriale, ma che ha il pregio di scardinare con una “nuova” bevanda poco alcolica il segmento dei soft drinks. E non siamo solo importatori: le esportazioni di sidro italiano, prima trascurabili, valgono ora decine di migliaia di litri. Al contrario della Francia, storico primatista mondiale, dove in mezzo secolo il consumo è crollato di cinque volte, l’Italia sta riscoprendo quest’antica bevanda. Al punto che aprono locali dove si cena bevendo solo sidro, come La Sidreria di Milano (via Corelli 31, tel. 027496017, [www.lasidreria.it](http://www.lasidreria.it)).

Come è nato il sidro? Fin dall’antichità, abbiamo provato a fermentare di tutto, privilegiando la frutta più generosa. E anche del succo spremuto dalla mela si perdono le



**Sopra**  
Raccolta delle mele per il sidro. In Italia i produttori sono tutti sulle Alpi, dalla Valle d'Aosta al Trentino-Alto Adige.  
**A sinistra**  
Un bicchiere di sidro. In commercio si trovano diverse varietà, da dolce a secco, e persino kit per produrlo in casa.

tracce nei millenni (la parola stessa potrebbe venire dall'ebraico *shekar*, bevanda). Forse più del vino e della birra, il sidro racchiude l'evidenza della fermentazione: un'alchimia fatta di brio, ebbrezza, volatilità. Ne possiamo seguire il profumo seguendo una rotta geografica caratterizzata dal clima: come per le mele, frutto di montagna, anche la bevanda nasce nel freddo. Producono sidro la Bretagna (che vanta la prima denominazione in materia: Cornouaille) e la Normandia su tutte, ma anche altre regioni francesi, come la Loira e il Paese Basco. Poi seguono la Germania, la Gran Bretagna, il Belgio e, in Spagna, Paesi Baschi, Galizia, Navarra e Asturie (dove la *sidra* vale 80 milioni di euro l'anno e dove le *sidrerias* sono un rito conviviale). Per completare questa striscia celtico-atlantica manca solo l'Irlanda: Magners, gigante del sidro irlandese, è stato per anni sponsor della Celtic League di rugby, il campionato insulare nel quale sono da poco entrate le italiane Benetton e Aironi. E parlando dell'Italia, troviamo tutti i nostri piccoli produttori a ridosso dell'arco alpino: Trentino-Alto Adige, Piemonte, Valle d'Aosta.

Se una parte rilevante della produzione è industriale (in certi casi addizionata di zuccheri, vitamine, succo di mela, o anche anidride carbonica e aromi), a far vibrare le nostre papille è senz'altro il sidro degli artigiani. Tradizionale, *fermier*, *natural*: ciò che conta è una trasformazione spontanea del puro mosto di mele ripulite e pressate. Una fermentazione che dà in genere un prodotto

tanto più sfaccettato e gustoso quanto più è lento, e che riprende talvolta in bottiglia (anche per alcuni mesi). A seconda della quantità di fruttosio, glucosio e saccarosio trasformati, il sidro sarà più o meno alcolico (da 3 a 8%) e più o meno dolce (i francesi lo classificano da *doux* a *brut*).

Di per sé, la produzione di questa bevanda non è complicata. Cernita, assemblaggio e lavorazione di diverse varietà di mele (una miscela di tipi dolci, amari e aciduli) sono a loro modo un'arte. Chi vuol fare da sé, tuttavia, riempiendo un fermentatore di succo di mele (anche industriale) o di estratto liquido, aggiunto di lieviti selezionati, può produrre sidro in casa. Su internet è facile reperire degli appositi kit o trovare dettagliati vademecum (per esempio [avventurasi.dro.blogspot.com](http://avventurasi.dro.blogspot.com) o [illatofrizzantedellamela.wordpress.com](http://illatofrizzantedellamela.wordpress.com)). Chi ci ha provato giura che il risultato è una bevanda gradevole, fresca e originale.

Nel sidro il timbro aromatico della mela è quasi sempre percepibile. Le ricette dove questo frutto è presente sono ideali per l'abbinamento; in linea di massima, metteremo un sidro dolce sui dessert e un brut sui piatti salati. Il che non vieta esperimenti. In Bretagna è il compagno fidato delle crêpes; in Spagna sposa spesso il baccalà; in Italia possiamo provare il sidro più alcolico e amaro con formaggi stagionati. Anche se la sua vera vocazione si rivela al momento dell'aperitivo. In allegria, con gli amici.

## IL SIDRO, DI QUA E DI LÀ DELLE ALPI

Il valdostano **Maley** è un marchio neonato che produce sui due versanti del Monte Bianco. I due Méthode Ancestrale sono sidri dissetanti; ci è piaciuta di più la versione "Saint-Bernard", fresca e gustosa. [www.maley.it](http://www.maley.it)

Di impronta totalmente diversa il sidro della Valle Grana, **L'Ostal**, piccola azienda rurale che produce una versione rustica, carnosa, asciutta e tannica. Da scaraffare e provare su un formaggio vaccino cremoso. [www.lostal.it](http://www.lostal.it)

Molto ben definiti i due prodotti bio dell'altoatesino **Franz Egger**, che con mele Gravensteiner fa un sidro secco, austero e tagliente (da azzardare su un risotto con le rane), e una versione aromatizzata ai fiori di sambuco, fresca e "barocca". Tel. 0471820064

L'inglese **Gwatkin** Golden Valley Medium Sweet è affascinante, mediamente dolce, indicato per l'aperitivo o il dopocena. [www.gwatkin.cider.co.uk](http://www.gwatkin.cider.co.uk)

Infine, di grande raffinatezza la Cuvée Réserve **Dupont**, invecchiata in botti di calvados. Un aperitivo elegante, di notevole piacevolezza. [www.calvados-dupont.fr](http://www.calvados-dupont.fr) [www.pellegrinipa.net](http://www.pellegrinipa.net)

L'autore **Samuel Cogliati**, italo-francese, è giornalista, wine consultant ed editore ([www.possibilioeditore.eu](http://www.possibilioeditore.eu))