

Dalle mele autoctone nascono tre spumanti, un "sidro del ghiaccio" e un calvados

Il sidro del Monte Bianco

L'azienda Maley ha sedi di lavorazione a Saint-Marcel e in Savoia

AOSTA (qdn) Il sidro rinasce dal Monte Bianco. A scommettere sulla riscoperta commerciale di questa antica bevanda leggermente alcolica a base di mela è la Maley srl, società nata lo scorso mese di luglio che opera sui due versanti della montagna più alta d'Europa: in Valle d'Aosta e in Savoia. Amministratore unico della società è l'enologo Gianluca Telloli, che lunedì scorso, 12 dicembre, ha presentato la novità durante un incontro nella sala capitolare del priorato di Sant'Orso.

«Il nome Maley - spiega Gianluca Telloli - è un antico toponimo di una località di Torgnon coltivata a meleti, ma è anche uno degli antichi nomi del Monte Bianco. Mi è sembrato perciò particolarmente adatto per la nostra azienda, le cui sedi di lavorazione si trovano nella distilleria La Valdôtaine di Saint-Marcel e alla Novalaise, in Savoia». Da pochi giorni sono in commercio le prime due creazioni dell'azienda: il "Cidre du Saint-Bernard" e il "Cidre du Mont Blanc", entrambi spumanti prodotti in Savoia con il metodo ancestrale utilizzan-



Da sinistra il monaco benedettino Michael Davide e l'enologo e amministratore unico della Maley srl Gianluca Telloli

do la mela autoctona valdostana Raventze e la mela Coison de Boussy, dell'Alta Savoia. «Entro Pasqua - prosegue Gianluca Telloli - sarà pronto invece il sidro spumante metodo classico prodotto a Saint-Marcel esclusivamente dalla mela Raventze. In preparazione ci sono poi un "sidro del ghiaccio" da meditazione e un calvados, ovvero un'acquavite di mela».

La produzione 2011 si attesta intorno alle 20mila bottiglie ma a regime la produzione dovrebbe toccare, tra i

due stabilimenti, le 80mila.

Durante l'incontro di lunedì scorso Paolo Bertola, consulente industriale della Maley, ha fatto il punto su obiettivi e ostacoli che l'azienda si troverà ad affrontare: «Il sidro - ha detto - rappresenta una novità per il settore delle bevande, dove il mercato di vino e birra è ormai saturo. Inoltre la bassa gradazione può essere un vantaggio in più, considerate le rigide normative in materia di consumo di alcolici. I consumatori su cui puntiamo sono persone che ac-

quistano con consapevolezza, magari spendendo qualche euro in più pur di avere un prodotto di grande qualità e naturalità». Il costo di una bottiglia di sidro Maley varia tra i 7 e i 10 euro, che aumenteranno poi per il "sidro del ghiaccio" e l'acquavite.

Alla presentazione di lunedì scorso sono intervenuti anche l'agronomo Federico Bondaz, il vicepresidente della Communauté des Communes de la Vallée de Chamonix-Mont Blanc Nicolas Evrard e il monaco benedettino Michael Davide, che ha parlato della coltivazione della mela nella storia e del suo valore simbolico nelle sacre scritture ma anche nella mitologia classica.

«Quello che vogliamo vendere non è solo sidro, ma un paesaggio. - ha concluso Gianluca Telloli - I meli di Raventze sono piante centenarie, cresciute in uno scenario di una bellezza unica».

Ultima chicca: il sidro Maley sarà servito fino alla fine del prossimo mese di gennaio sugli aerei della compagnia Alitalia.

Daniel Quey