

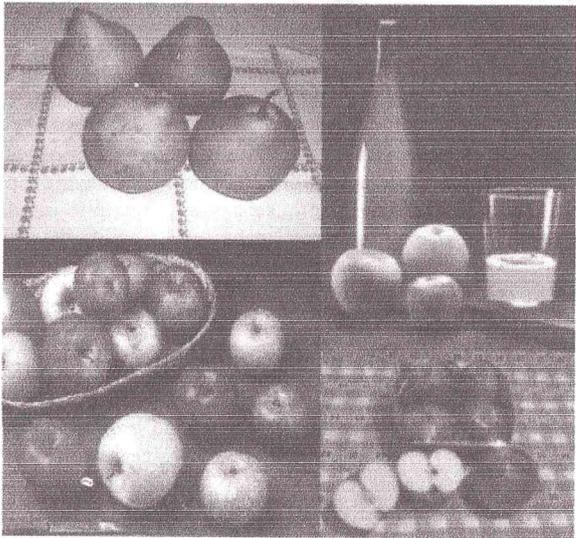
VIN 'D POME, UN ANTICA

consuetudine da ripensare

Il sidro è una bevanda, di origini antiche, derivata dalla fermentazione di mele o mista mele e pere. Di buon gusto, fresco e giovanile, disseta e accompagna egregiamente piatti estivi e la carne alla brace.

Viene anche impiegato nella cottura di tagli di maiale, coniglio e vitello.

Inoltre possiede proprietà benefiche in quanto elimina le tossine dall'organismo e apporta sali minerali.



Tuttavia non se ne deve abusare.

Anche se in poca quantità, contiene alcool.

Nel nostro territorio, un tempo, era molto conosciuta ma veniva definita Vin 'd pume (vino di mele).

La qualità della produzione caragliese e della Valle Grana era ottima e particolarmente profumata perché erano e sono ottime le mele coltivate in questo nostro piccolo e incontaminato angolo di Mondo.

Infatti è riconosciuto che l'areale tipicamente pedemontano in cui viviamo è beneficamente influenzato dal suo particolare clima che permette una salutare escursione termica la quale stimola la produzione di aromi, terpeni e virtù organolettiche difficilmente riscontrabili e paragonabili con altre zone d'Italia, specialmente di pianura.

Proprio queste peculiarità hanno fatto sì che le nostre mele; sia quelle tradizionali come la localissima Gamba Fina (in modo più specifico ed è anche Presidio Slow Food) che quelle più moderne (in modo più generalizzato come Mele della Valle Grana) siano state riconosciute come P.A.T. (prodotto agroalimentare tradizionale) e inserite nell'ambito elenco regionale. Caratteristiche che hanno, inoltre, stimolato, con ottimi risultati, l'investimento, presso le nostre terre, di numerosi appezzamenti a meleto influenzando positivamente l'economia locale.

Ma ritorniamo alla notizia ritrovata dell'antica produzione di sidro caragliese la quale riapre il sipario di un'attività nostrana dimenticata, dalle radici antichissime e che accompagnava la produzione del vino locale fino ad essere parte integrante della stessa speciale fermentazione (vi ricordate della storia del "Merola"?).

Una notizia che, a parer mio, potrebbe essere di stimolo per una rievocazione di quel mestiere nel nostro paese. Magari con la nascita di un'originale, esclusiva e tipica Sidreria Caragliese, diventando, così, un'opportunità oltre che economica anche promozionale?

In un mondo fatto di birrerie, enoteche, fast - food, Kebab questa sarebbe e farebbe la differenza. Una differenza fatta di territorio, di origine, di storia e, perché no, di gusto.

CARAGLIESE 20/05/2013 Lucio Alciati