

A proposito di sidro e di sidrerie la presenza e la disponibilità de L'Ostal

Buongiorno,

Abbiamo letto l'articolo sul Caragliese del 20/06/13 in merito all'ipotesi di una sidreria in valle...

Vorremmo solo far presente che la ns. azienda agricola produce sidro da più di vent'anni, utilizzando antiche varietà di mele del territorio e dopo aver sperimentato le diverse tradizioni produttive, nonché dopo aver ricercato un po' della sua storia. (Pare che a Monterosso esistesse una sorta di "cantina sociale del sidro" dove si portavano le mele per la produzione di questa bevanda).

Attualmente il suo commercio non è dei più semplici in quanto il pubblico è ormai abituato ai gusti "standard" di vini e birre, ma stiamo provando a farlo conoscere...chissà se un giorno esisterà una vera e propria sidreria...?

Noi siamo totalmente disponibili qualora voleste venire a trovarci per saperne di più. Abbiamo tante idee sulla promozione di questo prodotto e collaboreremmo volentieri con chiunque condivida l'intenzione; chissà se questo articolo farà confluire in un'unica direzione le idee di diverse persone per creare un percorso comune? Noi lo speriamo e siamo a disposizione!

Grazie per aver dedicato un po' di attenzione a questo prodotto dimenticato.

Cordiali saluti

L'Ostal az.agr.

fr.ne cavaliggi 6a 12020 Valgrana Cuneo

agricoltura biologica - ecoturismo

tel 0039 3703200647

3AGLIO - VALLE GRANA

11

Le sidrerie di un tempo, L'Ostal la sidreria in funzione da oltre vent'anni, l'auspicio di nuove iniziative per la valorizzazione del nostro territorio

Il sidro e le sue proprietà

Purtroppo, per un mio errore di trascrizione, l'articolo riguardante il Sidro e le Sidrerie, pubblicato sullo scorso numero de il Caragliese è rimasto orfano di "cappello" ovvero di introduzione.

In origine era così: "Scartabellando dei vecchi documenti sono rimasto colpito da una notizia, letta negli annali di sanità pubblica del 1965, che citava la presenza, in Caraglio, di una ditta produttrice di Sidro.

Il Sidro è una bevanda..."

Tuttavia "la svista" mi ha dato occasione per approfondire il tema e scoprire altre interessanti notizie di questa bevanda, specialmente nostrana.

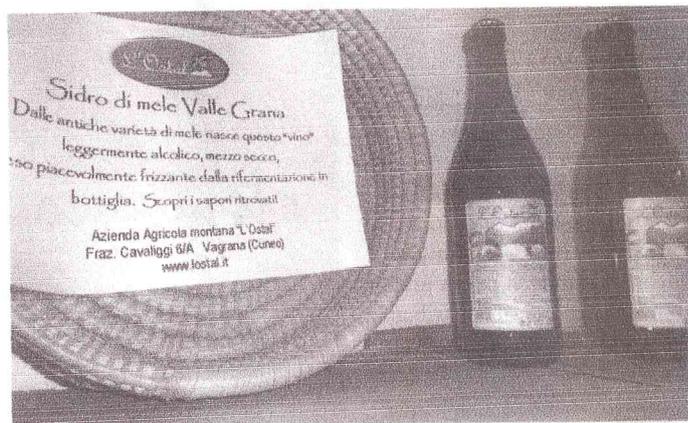
Infatti lo si produceva anche a Monterosso Grana dove le mele, ormai cadute a terra per compiuta maturazione, venivano frantumate e pigiate nel vecchio molino ubicato nelle vicinanze dell'antico castello.

Per cui era diffusissima la cultura di questa bevanda nella nostra valle.

Una cultura che ha resistito fino ai giorni nostri con alcune testimonianze che raccoglierò e vi farò partecipare prossimamente.

Inoltre, da circa vent'anni, la particolare produzione di Sidro tipico locale, viene perpetuata, con benefica caparbietà e con ottimi risultati di gusto e aroma, dalla nota azienda biologica L'Ostal di Valgrana -Cavaliggi. Il percorso adottato dall'Ostal, nella produzione del vin 'd pume, non è stato facile data la sua identità e collocazione biologica, però questo ha condotto all'ottenimento di un Sidro fragrante e accattivante, fresco e amabile, di poca gradazione alcolica e, se portato a temperatura "birra", gagliardamente dissetante.

Le mele impiegate provengono anch'esse da agricoltura biologica e sono tradizionali come la Gamba Fina caragliese, la Contessa, il Buras, la Limoncella, il Bruschèt, la Grenoble, la Truse. Tutte inserite, assieme ad altre, in un campo sperimentale condotto dalla stessa azienda in stretta



collaborazione con il compianto Tomatis Giancarlo della ex comunità montana valle Grana: un tecnico che già vedeva lontanamente.

Quel campo sperimentale, nella sua grande miscelanea varietale, contribuì in maniera importante, assieme al dato storico, nell'individuazione delle suddette mele come le più adatte per la produzione dell'affascinante bevanda.

Una bevanda che catapultò la mente in un arcaico passato alpino vissuto tra storia e leggenda, tra miseria e nobiltà, tra taverne e dura quotidianità, tra goliardici banchetti e importan-

ti celebrazioni.

Non dimentichiamo poi che il sidro pare abbia gli stessi benefici dell'aceto di mele tant'è che il medico normanno Julien Le Paulmier, studioso dell'università di Caen e medico personale di Carlo IX° ed Enrico III°, ne esaltava le proprietà terapeutiche, digestive e diuretiche nonché antinfluenzali.

Allora viva il sidro, bevanda della nostra antica gente nella speranza di una futura nascita di una sidreria locale che sappia valorizzare il nostro territorio e diventi fonte di reddito e punto di aggregazione sociale.

Lucio Alciati