

## ENOGASTRONOMIA

di FRANCESCA NEGRI

Iduna, agli appassionati di mitologia, richiama sicuramente alla memoria la dea scandinava dell'immortale giovinezza. Figlia di Ivaldi, lo Gnomo, Iduna era la sposa di Bragi, il dio della poesia, e insieme vivevano ad Asgard dove lei, ogni mattina, nutriva gli dei con le mele della giovinezza e della salute eterne.

Ma Iduna, da qualche settimana, è anche il nome di una nuova bollicina made in Alto Adige, prima e unica nel suo genere per la provincia di Bolzano, prodotta con il metodo enologico Charmat ma utilizzando le mele. In altre parole, sidro, bevanda antica, di origine celtica, diffusissima in altri Paesi del mondo e un tempo anche in Italia, dove la sua produzione era presente solo al Nord, in particolare in Piemonte e in Trentino Alto Adige. Ma il sidro tradizionale italiano non ha niente a che fare con Iduna — o con quello prodotto dalla Siderria Melchiori della val di Non, probabilmente la prima a riportare in auge questa

bevanda — perché i contadini facevano fermentare, solitamente i botticelle, il succo ottenuto dalla spremitura delle mele selvatiche, non troppo adatte al consumo alimentare, poco zuccherine e molto acide. Era considerato come prodotto alternativo al vino ma per le leggi «autarchiche» emanate durante il periodo del Fascismo, la sua produzione cessò quasi del tutto fino a qualche anno fa, ovvero fino a quando Melchiori, appunto, e Giorgio Maffei con Iduna oggi, hanno deciso di investire per riportare in auge un prodotto tradizionale ma fatto con metodi innovativi che danno risultati sorprendenti. In bocca, infatti, l'«Alpine Apple Charmat» di Maffei è davvero molto simile a uno spumante tipo Prosecco, leggero, brioso, piacevole, con un sentore di mela non invasivo, ma certamente presente. «Io sono un enologo e fino al 2004 facevo questo di professione, in una cantina dell'Alto Adige. Poi, ho dovuto prendere in mano le redini dell'azienda agricola di famiglia, che si trova a Cortina sulla Strada del vino, e da qui mi è venuta l'idea di provare a produrre uno spumante con le mele, fatto in tutto e per tutto come si farebbe con l'uva», spiega Maffei.

Le mele utilizzate per Iduna sono della varietà Breaburn e Granny Smith, «perché hanno un elevato grado di acidità paragonabile a quello dell'uva, ma un contenuto di zuccheri inferiore del 50%; per questo lo spumante che se ne ricava ha una gradazione alcolica del 5%, ma al gusto soddisfa molto». L'idea di questo tipo di prodotto, infatti, è quella di andare nella direzione



# Bollicine di mele

## Dall'Alto Adige arriva «L'Alpine Apple Charmat», il sidro frizzante che si sostituisce all'aperitivo di vino

di una bevanda sostitutiva del vino e della birra, da aperitivo o a tutto pasto: «È pensata — fa sapere Maffei — sia per chi non vuole avere problemi con l'etilometro, sia per chi soffre di intolleranza al vino o alla birra ma non vuole rinunciare a qualcosa di alcolico». Frutto di due anni di studi e ricerca, Iduna è disponibile sul mercato solo da qualche settimana e, nonostante l'azienda agricola Maffei come core busi-

ness abbia il conferimento di mele e uva alle cooperative sociali della zona, sul suo «Alpine Apple Charmat» scommette molto, tanto che già ora possono essere imbottigliati 10.000 pezzi di prodotto, a un prezzo al pubblico di 12-15 euro.

Ma questa è solo l'ultima declinazione delle mele della nostra regione. In valle di Non Melchiori, oltre al sidro charmat e l'aceto (anche nella versione balsamico e

aromatizzato), con le mele produce l'aperitivo pronto all'uso l'«go fresh drink», che nasce dalla combinazione di uno spumante a base di mela con un succo di sambuco e menta, e l'acquavite di sidro di mela Gold, prodotta con il tipico alambicco trentino a bagnomaria e affinata in botti di legno utilizzando diverse varietà di mele.

Ma se ancora siete scettici su questi tipi

di prodotti, c'è un'occasione da non farvi sfuggire. Si chiama La Siderria, ed è il nuovo ristorante di Melchiori a Tres, aperto solo la sera dal mercoledì alla domenica. Quattro menu fissi da 20 a 6 euro, ognuno comprensivo della possibilità di spillare a volontà, direttamente dalle botti, succo di mela, succo ai fiori di sambuco e i vari sidri prodotti dall'azienda.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

» La ricetta Un dolce classico

### Croccanti e velate di zucchero Ecco le frittelle

Mele nel bicchiere e mele anche nel piatto, per vedere se davvero — da quelle di Iduna a quelle d'oro del giardino delle Esperidi — è proprio vero che donano eterna giovinezza. Sulla loro salubrità, certo, non ci sono dubbi, così come sulla loro versatilità, che porta le croccanti mele a essere un ingrediente molto presente sia in ricette tradizionali, sia creative.

Qui, però, proponiamo un grande classico della cucina di montagna, le frittelle di mele, in versione trentina. In-



Nel piatto Le frittelle di mele

gredienti per 4 persone: un litro di latte, 5 panini raffermi, 150 grammi di farina 00, 100 grammi di zucchero, sale q.b., un uovo, 4-5 mele, un bicchierino di grappa, un limone, olio di semi di arachide per friggere.

Procedimento. In un pentolino, mettere il latte e la scorza grattugiata di un limone. Portare a ebollizione. Spegnere il fuoco e aggiungere il pane raffermo spezzettato. Lasciare riposare fino al raffreddamento del latte. In una ciotola, tagliare le mele a dadini

o a fettine e aggiungere gli altri ingredienti con metà dello zucchero, andando così a formare un impasto consistente. Nel frattempo, scaldare l'olio e con un cucchiaio versare l'impasto a piccole dosi. Girare le frittelle una sola volta e quando avranno raggiunto un color nocciola prelevare con una schiumarola e metterle su carta assorbente spolverizzando con lo zucchero. Al composto si può aggiungere anche dell'uva passa.

F. N.

© RIPRODUZIONE RISERVATA