

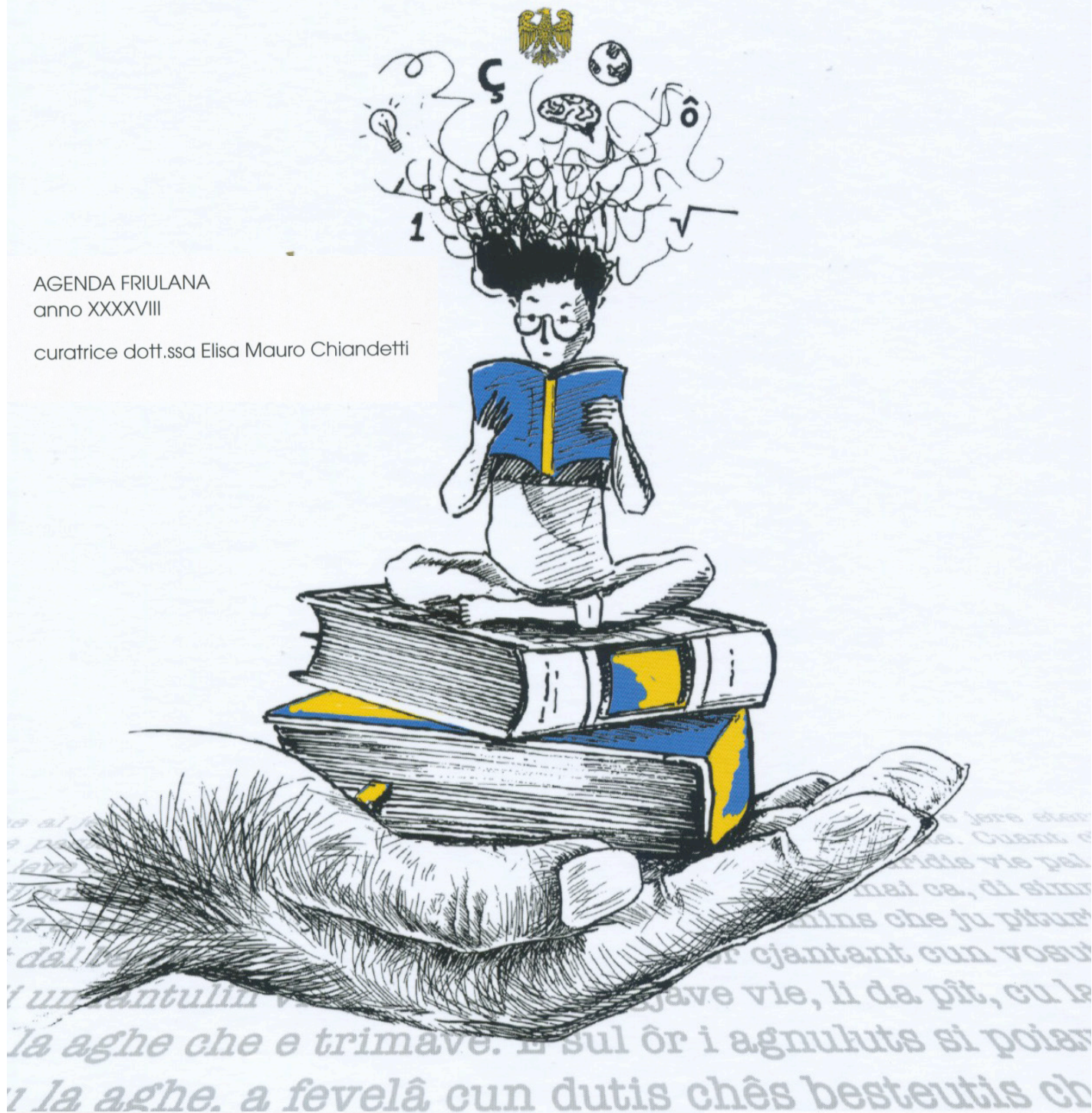
A G E N D A

FRIULANA

2 0 2 4


AGENDA FRIULANA
anno XXXXVIII

curatrice dott.ssa Elisa Mauro Chiandetti



Pietro Zandigiaco

PRODOTTI TRADIZIONALI A BASE DI FRUTTA
21.1 - 22.1; 27.2 - 28.2; 13.4 - 14.4; 17.5 - 18.5

 **chiandetti**

© CHIANDETTI 2023

Reg. Trib. di Udine n. 488 del 12/12/1980
Cartostampa Chiandetti

che si polavin e vignive su dai mon



Foto della Casa del Sidro di Pantianicco.

PRODOTTI TRADIZIONALI A BASE DI FRUTTA

SIDRO DI PERE E MELE

Un tradizionale succedaneo del vino e della birra nelle Terre alte friulane (ma anche in altre aree) è il sidro, in friulano *most*. Il sidro era ed è ottenuto attraverso diversi passaggi che comprendono la raccolta di frutti maturi, la triturazione degli stessi, la torchiatura per ottenere il succo, la fermentazione alcolica, travasi e filtrazione, fino ad ottenere un prodotto limpido, di norma commercializzato con un contenuto alcolico del 4-6%.

Naturalmente, non tutte le varietà di pere e di mele sono adatte per l'ottenimento di sidro di qualità; è preferibile utilizzare frutti di varietà con elevati

contenuti di acidità e tannini. Fra i peri da sidro sicuramente primeggia il *Pêr Martin*, ancora molto diffuso in Carnia; nel Canal del Ferro è noto come *Pêr di San Michêl*, mentre in Valcanale è noto come *Klotze* o *Kloze*. Nelle vallate della Slovenia e del confine orientale italiano il *Pêr Martin* è invece conosciuto con il nome di *Tepka*.

In Carnia sono presenti altre varietà di pero da sidro, quali *Pêr Martinòn*, *Pêr Scjafoàc*, *Pêr Martin todesc*, *Pêr Salvadôr* e *Pêr Baldi*. In Valcanale (e nella vicina Gailtal in Carinzia) sono ancora coltivate diverse varietà di pero da sidro, denominate nel complesso "*Mostbirnen*" (in tedesco significa letteralmente "*pere da most*" ovvero "*pere da sidro*"). Molto caratteristici e unici sono i due filari di peri centenari di *Mostbirnen* (oltre 50 esemplari) che fiancheggiano ai due lati il viale che conduce alla vecchia stazione ferroviaria di Camporosso.

Per il sidro di mele vengono utilizzati i frutti più piccoli delle varietà da consumo fresco, le piccole mele denominate *lops* raccolte da meli selvatici (non innestati), ma anche le mele di varietà locali ben adatte alla trasformazione, quali la varietà *Todescut*. Una nota ditta di Verzegnis produce un ottimo sidro di mele utilizzando i frutti di oltre una decina di varietà locali coltivate in area montana.

Il *most* è un prodotto a moderato contenuto alcolico, molto profumato e aromatico, con perlage fine e persistente; è un ottimo partner per aperitivi e, nei pasti, per accompagnare formaggi, salumi e carni bianche.

A Pantianicco nella ex Latteria è stata inaugurata "La casa del Sidro", nella quale sono esposti molti prodotti trasformati a partire dalle mele e si organizzano vari eventi (es. convegni, concorsi) a carattere regionale, nazionale e internazionale.