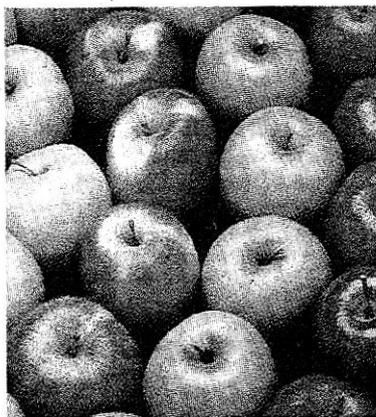


## Calvados, ora il Friuli si ispira alla Normandia

■ In Normandia quattro sono le tipologie che compongono questa famiglia di mele da sidro: dolci, dolci-amare, amare e acide, le quali danno vita alle 48 varietà legalmente ammesse per la produzione di Calvados. Ora anche in Italia si fa strada la cultura della mela non solo come frutto fresco ma anche nelle lavorazioni ad essa correlate. Pensiamo al Friuli terra particolarmente vocata per qualità e quantità di mele: in questi tempi sta cercando di ottenere la Denominazione di Origine Controllata per il Succo di Mela del Friuli (Udine, Pordenone e Gorizia).

Il succo, il sidro e l'aceto di mele hanno sempre fatto parte del patrimonio culturale della popolazione di questa zona soprattutto per le tante varietà coltivate. Il succo limpidissimo dovrà essere ricavato esclusivamente da mele fresche, in perfette condizioni tanto da mantenere inalterate le migliori caratteristiche organolettiche. Non sono ammessi zuccheri, conservanti o altri additivi, e il succo non può essere concentrato o diluito. La trasformazione avviene in strutture artigianali in loco attraverso alcuni passaggi: lavaggio, macinazione, pressatura, decantazione e filtraggio.

Infine un trattamento termico ne permette la conservazione nel tempo. Il succo così ottenuto si presenta di un



bel colore cristallino, che vira dal paglierino all'ambrato, secondo la miscela di mele utilizzate.

Un esempio di lavorazione al top è quello dell'azienda agricola Ecomela La Carnica ([www.ecomela.it](http://www.ecomela.it)) che declina la succosità della mela in vari prodotti: succo di mele (di varie tipologie, seguendo le varietà dei frutti) e pere, sidro di mele e pere, aceto di mele e anche esperimenti di distillazione che vorrebbero arrivare a una sorta di Calvados all'italiana. Già dai succhi si promette bene con precisione assoluta di naso e bocca piacevole ancorché virata più sul dolce che sull'acido. ● An. Gri.