

POCO ALCOLICO, SALUTARE, FATTO CON MELE LIGURI: IL PRIMO ASSAGGIO È STATO UN SUCCESSO

“Vin de mèie”, il sidro del Levante

Test alla “Brinca” di Ne per un prototipo sperimentale a produzione limitata

SIMONE ROSELLINI

NE. Quando è estate, il sole arroventa l'aria sulle fasce. Mentre il palato reclama qualcosa di fresco, peraltro, il vino prodotto l'anno prima inizia a scarseggiare, o è finito. I contadini di una Liguria antica avevano, per il duplice problema, una risposta, oggi, pressoché scomparsa: il “vin de mèie”, o, se si vuole uscire dal vernacolo, il sidro, fermentato di mele. Ancora molto diffuso nel Nord della Francia e nel Regno Unito, da queste parti non figura su alcuna tavola né menu. Eppure, il vignettista del *Secolo XIX* Stefano Rolli, qualche tempo fa, ha scoperto che «il vino di mele è iscritto nell'elenco del ministero dell'Agricoltura dei prodotti agroalimentari tradizionali liguri. Del resto, se ne hanno tracce nelle memorie dei contadini di tutto il nostro entroterra, dalla Valle Scrivia al Levante». Perché non pensare di recuperare questa tradizione antica che sembra strizzare l'occhio a tanti potenziali bevitori? Rolli trasmette l'idea a chi si segnala per coraggio e intraprendenza, nel panorama dell'enogastronomia locale. Tra questi, Piero Lugano, titolare dell'enoteca Bisson, che tra i suoi successi annovera lo spumante “Abissi” maturato in fondo al mare, che contatta un enologo di fama, Enzo Michelet di Conegliano (Treviso), esperto in microvinificazioni, facendo preparare un prototipo di “Vin de Mèie” nato da un quintale di mele di cultivar liguri (Carle, Segre russe, Stolle, Lemunnin-e...). Sergio Circella, titolare del ristorante “La Brinca” di Ne, già in prima fila, tra le altre esperienze, per la riscoperta della patata quarantina e del vitigno scimiscià, dà vita, di seguito, ad un “lancio” abbastanza discreto da non destare clamori e attese fuori luogo e abbastanza mirata



IL VINO DI MELE (in genovese “vin de mèie” o - in alcune zone - “vin de pumme”) è la versione ligure del sidro, il fermentato di mele, bevanda popolare in Normandia, Bretagna e Inghilterra, ma un tempo diffusa anche nel Nord Italia. In Liguria era prodotto in ambito domestico nelle campagne e se ne hanno tracce in Valle Scrivia, Val Graveglia e in altre zone dell'entroterra. Il metodo di preparazione è semplice, ma critico per la delicatezza delle operazioni. Le mele vengono pigiate, poi pressate e il succo così ottenuto viene posto a fermentare. Dopo una serie di travasi, si procede all'imbottigliamento. In bottiglia si compie l'ultima fase della fermentazione. Il risultato è una bevanda da servire fresca che conserva i profumi e le buone qualità del frutto, con una gradazione alcolica bassa, da un minimo di 5 a un massimo di 8 gradi



Le mele di varietà liguri raccolte in Val Graveglia e Fontanabuona e usate per la preparazione del vin de mèie. Sotto, la serata di degustazione alla Brinca di Ne



dell'impresa ci stanno pensando seriamente, ma l'impatto sul mercato deve essere valutato bene. Di sicuro, come dalle parole di Piero Lugano, questo sidro è risultato «una bevanda molto salutare, che non richiede congegni come conservanti particolari, e presenta una gradevolezza di gusto, legata, però, ad un tenore alcolico contenuto». Parliamo di 5, 6 gradi: in epoca etilometro, potrebbe incontrare parecchi favori. «Può funzionare come aperitivo - riprende Lugano - ma certamente è inseribile anche nel contesto di parecchi cibi, e quindi pure a pasto». «Avevamo testato prodotti provenienti da altrove e mi sembra che il risultato ottenuto da noi sia straordinario», fa eco Circella. Allora, benché si parli di mele, viene da dire che “se son rose fioriranno”. L'operazione di riscoperta, al di là dei risvolti commerciali, è stata varata.

da altrove e mi sembra che il risultato ottenuto da noi sia straordinario», fa eco Circella. Allora, benché si parli di mele, viene da dire che “se son rose fioriranno”. L'operazione di riscoperta, al di là dei risvolti commerciali, è stata varata.

da altrove e mi sembra che il risultato ottenuto da noi sia straordinario», fa eco Circella. Allora, benché si parli di mele, viene da dire che “se son rose fioriranno”. L'operazione di riscoperta, al di là dei risvolti commerciali, è stata varata.

rosimo@libero.it
© RIPRODUZIONE RISERVATA

FOLGORAZIONE
Un'idea del vignettista Stefano Rolli è stata affinata da Piero Lugano dell'azienda Bisson

È LO STORICO AUTORE DI OPERE SULLA VAL GRAVEGLIA TRA CUI “L'ENIGMA GARIBALDO”

AL RURALISTA ANGELINI IL PREMIO “ALTA VALLE SCRIVIA”

NE. L'assaggio collettivo di “vin de mèie” si è svolto all'interno di una serata, organizzata dal Centro culturale Peppo Dachà di Montoggio, dedicata, in particolare, a Massimo Angelini, il valente storico e ruralista che alle vicende dell'antica Val Graveglia ha dedicato molto del suo profondo lavoro, da ultimo con il libro “L'enigma Garibaldi”, ambientato nel XVIII secolo. Nel corso della serata del 15 maggio, Angelini ha ricevuto il “Premio Alta Valle Scrivia 2013 per la Cultura Rurale”, con la seguente motivazione: “In oltre trent'anni di studio e ricerca, ha saputo cogliere gli aspetti più autentici e profondi della civiltà rurale, coniugando l'indagine antropologica a concrete azioni di promozione dell'economia locale”. (S.RO.)



AL PORTOFINO KULM ALMENO CINQUECENTO PARTECIPANTI TRA RISTORATORI, TITOLARI DI ENOTECHE, SOMMELIER, APPASSIONATI E TURISTI ENOGASTRONOMICI

Vinidamare a Camogli, il decennale ha fatto il botto

Eccellenze presentate dal 70 per cento dei produttori liguri, apprezzati il convegno e le degustazioni

ROSSELLA GALEOTTI

CAMOGLI. «I vini di Liguria sono Vinidamare. E Vinidamare è Camogli»: Alex Molinari, presidente dell'Ais Liguria, chiude così la decima edizione della rassegna che va in archivio con successo. Superato con l'utilizzo dei bus navetta, messi a disposizione dal Comune, il gap della distanza dal centro al Kulm, la “Svizzera in Italia” (così veniva chiamato, alle origini, il prestigioso hotel) con il suo Kursaal ha fatto, ancora una volta, centro. Almeno cinquecento i partecipanti tra ristoratori, titolari di enoteche, sommelier, appassionati e turisti enogastronomici, accorsi anche da fuori regione per scoprire le ultime novità della produzione vitivinicola ligure. Eccellenze nei calici presentate dal 70 per cento dei produttori sparsi da Imperia alla Spezia.

Apprezzati sia il convegno sulla viticoltura eroica, con il saluto dell'assessore Agostino Revello a rappresentare il Comune di Camogli, sia le degustazioni pomeridiane. Durante la cena di gala Alex Molinari e Pierfranco Schiaffino, presidente del comitato organizzatore dell'Ais e ideatore della manifestazione insieme a Elisabetta Caviglia, vice sindaco (al tavolo d'onore con il sindaco, Italo Mannucci, e l'assessore Pippo Maggioni) hanno fatto il punto dell'edizione numero dieci. Che ha confermato come la qualità dei vini proposti e le capacità dei produttori siano le carte vincenti di un appuntamento entrato ormai a fare parte del calendario degli eventi “top” del comparto. Elisabetta Caviglia, a nome dell'amministrazione camogliese, ha consegnato a Schiaffino una targa ricordo per ringraziarlo dell'impegno profuso nella



Vinidamare: il salone del Kulm CIOTTI

“regia” di Vinidamare e il libro su Camogli con le foto di Gianni Berengo Gardin; Molinari gli ha donato un prezioso volume a tema. Applausi per i ragazzi dell'istituto Marco Polo che, sotto la guida del “prof” Antonio Soricelli, hanno collaborato con gli chef e lo staff del Kulm. Applausi per Gianluca Macchi, direttore del Cervim, Centro di ricerche studi e valorizzazione per la cultura montana, e per i vincitori del concorso Miglior Sommelier di Liguria 2013 che vale il lasciapassare per la fase nazionale. Sul podio, per la categoria professionisti, Giacomo Pittaluga, giovane sommelier di Sestri Levante, e Olga Sofia Schiaffino, di origini camogliesi, che ha tenuto alti i colori della “sezione in rosa” tra i non professionisti. Brindisi finale e appuntamento all'anno prossimo.

rossellagale@libero.it
© RIPRODUZIONE RISERVATA



Sommelier in rosa al Kulm: da sinistra Daniela Pibiri, Olga Sofia Schiaffino, Tiziana Galli, Mara Cristina Maggio e Orietta Danovaro CIOTTI

FARMACIE DI TURNO

AVEGNO: Spognardi, via Rosaguta 1, tel. 0185/79549.
USCIO: Farmacia della Salute, via Vittorio Veneto 104, tel. 0185/919.404.
RECCO: Savio, piazza Nicoloso da Recco 3, tel. 0185/74.055.
CAMOGLI, sino alle 20: Machi, via della Repubblica 4, tel. 0185/771.081; **dopo le 20:** Simonetti, via della Repubblica 97, tel. 0185/771.069.
PORTOFINO: Internazionale, piazza della Libertà 6, tel. 0185/269.101.
SANTA MARGHERITA, sino alle 8.30: Internazionale, piazza Martiri della Libertà 2, tel. 0185/287.189; **dopo le 8.30:** Pennino, piazza Caprera 10, tel. 0185/287.077.
RAPALLO, sino alle 8.30: Tonolli, via Mazzini 46, tel. 0185/50.296; **dopo le 8.30:** Comunale, via Arpinati 39B, tel. 0185/207.633.
CHIAVARI E LAVAGNA, sino alle 8.30: Farmacia di Ri, via Piacenza 442, tel. 0185/307.798, Chiavari; **dopo le 8.30:** Farmacia di Cavi, via Aurelia 2185, tel. 0185/390.095, Chiavari.
SESTRI LEVANTE: Centrale, via XXV Aprile 94, tel. 0185/41.131.
MONEGLIA: Marcone, corso Longhi 78, tel. 0185/49.232.
CARASCO: Moderna, via Disma 148, tel. 0185/350.026.
COGORNO, a San Salvatore: Farmacia dei Fieschi, corso Risorgimento 262, tel. 0185/380.155.
VAL FONTANABUONA, a Gattorna: De Mitri, piazza Basso 1, tel. 0185/934.510.
VAL GRAVEGLIA, a Consenti di Ne: Santa Rita, piazza Municipio 16, tel. 0185/337.085.
VAL PETRONIO, a Casarza Ligure: San Lazzaro, via Annuti 26, tel. 0185/46.004; **a Castiglione Chiavarese:** Farmacia Castiglione, via Canzio 56, tel. 0185/408.065.
VALLE STURLA, a Mezzanago: Farmacia Mezzanago, piazza Spinetto, tel. 0185/336.084; **a Borzonasca:** Melegari, via Grilli 14, tel. 0185/340.008.
VAL D'AVETO, a Santo Stefano d'Aveto: Farmacia Santo Stefano, via alla Fontana 8, tel. 0185/88.669.
VAL DI VARA, a Varese Ligure: Paganini, piazza Marconi 51, tel. 0187/842.104.
DEIVA MARINA: Sant'Antonio, via XX Settembre, 8, tel. 0187/816.211.
FARMACI URGENTI: dopo l'orario di chiusura delle farmacie, a Uscio, Sori, Avegno, Recco, Camogli, Santa Margherita Ligure e in Val Fontanabuona, il servizio gratuito di consegna a domicilio è a cura dell'Anpas, tel. 010/313.131.

CHIAVARI

Juve Club Doc stasera la festa al Monte Rosa

CHIAVARI. Stasera, alle ore 20, all'albergo ristorante Monte Rosa, in via Monsignor Marinetti 6, lo Juventus Club Doc Chiavari (più di 330 soci) organizza una cena sociale per festeggiare la conquista dello scudetto. Per partecipare alla serata occorre prenotare a uno dei seguenti numeri telefonici: 3331079071 oppure 3407975983. Il costo della cena per i soci è di 25 euro: a fronte di un costo originale di 35 euro a testa, il Club si accollerà infatti la spesa di 10 euro.