

## La mela Raventze e il metodo ancestrale per il sidro spumante CIDRE du Mt Blanc

**PRÈ-SAINT-DIDIER** - Sempre alle Terme di Pré Saint Didier è stato presentato nei giorni scorsi le *Cidre du Mont Blanc*, sidro spumante ottenuto con metodo ancestrale. Figlio del Monte Bianco e delle sue valli, questo sidro nasce dal matrimonio tra la mela autoctona Raventze - coltivata in Valle d'Aosta a La Salle, Saint Marcel ed Antey - e la mela Coison de Boussy - coltivata nella Valle dell'Arve in Haute Savoie. Secondo la tradizione delle Alpi occidentali, durante la spremitura delle mele viene aggiunta la pera Blesson. L'azienda produttrice si chiama Maley, dall'antico nome con cui veniva chiamata la mela a Valtournenche ai piedi del Cervino e ha sede a Brissogne. Le lavorazioni vengono effettuate a Saint Marcel nella storica distilleria La Valdôtaine e alla Novalaise nel cuore della Savoia. Un secondo sidro viene prodotto da Maley con metodo classico, ottenuto dalla sola mela Raventze.

*«Abbiamo prodotto circa 12000 bottiglie di sidro con metodo ancestrale su 20000 totali considerando anche il sidro ottenuto con il metodo classico. La distribuzione avviene in Valle d'Aosta attraverso La Clavalité oltre che nel resto d'Italia e in sei altri paesi europei. Riproponiamo un'antica bevanda per secoli presente sulle tavole in numerosi villaggi alpini»* - ha spiegato Gianluca Telloli, amministratore unico di Maley.

