

► Il sidro valdostano prende il volo

Mercoledì, 28 Dicembre 2011

★★★★☆ 3 voti



Il **sidro valdostano servito sui voli Alitalia** fino a fine gennaio: è un modo originale per far decollare un prodotto, il sidro, fermentato da succo di mela, tipico delle zone alpine e anche della Valle d'Aosta, rinato ai piedi del Monte Bianco.

Scommette sulla sua riscoperta commerciale la **Maley** srl, società di recente creazione attiva sia in Savoia che in valle d'Aosta, con Gianluca Telloli, enologo valdostano, come amministratore unico. Il 12 dicembre ad Aosta Telloli ha presentato al pubblico la novità. "Maley" è il toponimo di una località di Torgnon coltivata a meleti ma con lo stesso suono si indicava anticamente anche il Monte Bianco: queste le ragioni della scelta del nome della società produttrice che da pochi giorni ha messo in commercio il "Cidre du Saint-Bernard" e il "Cidre du Mont Blanc". Si tratta di spumanti prodotti entrambi in Savoia con metodo ancestrale utilizzando mele vadostane Raventze e mele savoiarde Coison de Boussy. Di prossima produzione nella sede di Saint-Marcel è invece un sidro spumante metodo classico e in preparazione c'è anche del calvados, ossia acquavite di mele, il liquore preferito da

Maigret.

La **produzione 2011 è di circa 20mila bottiglie** che dovrebbero quadruplicare con gli stabilimenti a pieno regime. Durante la presentazione il monaco benedettino Michael Davide ha tracciato una storia della coltivazione della mela e del suo valore simbolico nelle sacre scritture e nella mitologia greca.

Il sidro Maley vuole essere anche evocatore di un paesaggio, dei colori e dei profumi dei meleti Raventze, piante centenarie cresciute all'ombra di grandi montagne.

foto: presentazione dell'iniziativa, con padre Michael Davide e Gianluca Telloli

a cura di Oriana Pecchio

Notizie correlate: [vini](#), [valle d'aosta](#)



[Mission](#)

[Policy](#)

[Privacy](#)

[Disclaimer](#)

[iPhone](#)

[Links](#)

