

Riscoprire il sidro e prepararlo in casa

written by Rivista di Agraria.org | 16 gennaio 2006

di Cristina Coleschi

Le origini di questa bevanda sono molto antiche, era infatti conosciuta in Normandia fin dall'alto medioevo, ma la sua diffusione è rimasta circoscritta solo a particolari aree geografiche.

Il sidro è una bevanda acidula e leggermente frizzante, con un contenuto alcolico modesto che generalmente varia dal 3% al 6%.

Ha un profumo fruttato, conferito dai molteplici aromi dei frutti da cui deriva, che comunemente sono le mele, di diverse varietà, e meno di frequente le pere.

Per queste caratteristiche si abbina perfettamente con i formaggi freschi e maturi.

Se servito freddo, può diventare un piacevole aperitivo ed anche un particolare "spumantino" da dessert per accompagnare le torte di frutta o le castagne.

In inverno si può consumare in versione brulé, scaldandone un litro insieme ad un'arancia tagliata a fette, a cinque chiodi di garofano ed a una stecca di cannella.

Per non dire delle numerose pietanze a base di carne e delle torte che si possono preparare con il sidro, ma per queste ci riaggiungeremo.



Mele Staymared

Adesso imparate a produrlo a casa vostra, vi stupirete di come non sia per niente difficile arrivare ad un buon risultato.

Procuratevi:

- 4 Kg di mele o di pere possibilmente dolci e ben mature (vanno bene anche di piccola pezzatura e di qualunque varietà).
- Un panetto di lievito di birra. Il lievito (*Saccharomyces cerevisiae*) è un insieme di cellule vive che sono le protagoniste della fermentazione alcolica; saranno infatti loro a trasformare lo zucchero contenuto nella purea di frutta in alcool ed anidride carbonica che rappresentano i componenti fondamentali del sidro.
- 1 g di acido ascorbico (vit. C) che si può acquistare nei negozi di prodotti enologici o in farmacia sotto forma di compresse. L'acido ascorbico, avendo funzione antiossidante, evita alla purea e successivamente al sidro di assumere un colore troppo scuro. Se avete difficoltà a reperire questa sostanza, potete ovviare aggiungendo il succo di due limoni che renderanno però più acido il prodotto finito.
- 500 g di zucchero (i puristi potranno usare quello di canna greggio).
- Una fiasca da 5 litri.

Preparazione

Tagliatele i frutti in pezzi, scartando solo i semi e i picciuoli, e riduceteli in purea frullandoli insieme a circa mezzo litro di acqua (più o meno a seconda di quanto i vostri frutti sono morbidi e polposi) e ai 500 g di zucchero.

Alla purea aggiungete, prima che si scurisca, l'acido ascorbico e il lievito che avrete precedentemente sciolto in poca acqua tiepida. Aiutandovi con un imbuto, inserite la purea di frutta nella fiasca e tappatela, se potete, con un tappo colmatore che ha lo scopo di permettere l'uscita della anidride carbonica e di impedire l'ingresso dell'aria.

Reperire un tappo colmatore non è proprio facilissimo, sta alla vostra fantasia inventarne uno che possa surrogarlo (un imbuto rovesciato è meglio di nulla).

Tenete la fiasca in un ambiente dove la temperatura sia di circa 20°C. A temperature troppo basse i lieviti rallentano il loro metabolismo e la fermentazione rischia di bloccarsi, ad alte temperature possono prendere il sopravvento microrganismi responsabili di caratteristiche indesiderate quali l'acescenza o l'agrodolce.

Poiché la parte solida della purea tenderà a salire spinta dalla anidride carbonica, una volta al giorno scuotete delicatamente la fiasca per rimestarne il contenuto.

Dopo due settimane il sidro è pronto. Filtratelo con un colino a fori piccoli o, per meglio illimpidirlo, con un imbuto e del cotone. Imbottigliatelo a vostro piacimento.

Se desiderate un sidro particolarmente frizzantino, aggiungete nelle bottiglie due cucchiaini colmi di zucchero e tappatele con tappo a corona.

Così facendo, i lieviti ancora vivi riprenderanno a fermentare lentamente all'interno della bottiglia, conferendo, grazie all'anidride carbonica prodotta, quella che in gergo si chiama presa di spuma.

Conservate le bottiglie in luogo fresco e trovate l'occasione per stupire gli amici con il vostro piacevolissimo sidro di frutta.



Fiasca con purea di mele in fermentazione (foto Roberto Volpi)

Cristina Coleschi è docente di chimica e tecnologie agroalimentari all'Istituto Tecnico Agrario di Firenze.

Sidro

Tecniche e istruzioni per preparare a casa propria un prodotto genuino

Alessandro Guzzi - Guide Pratiche

Come preparare una bevanda realmente salutare perché ottenuta da mele coltivate con metodi biologici. [Acquista online >>>](#)

