



LA PRODUZIONE DEL SIDRO DI PERA

GIOVANNI ADDUCA

Fino a qualche decennio fa l'utilizzo delle risorse naturali, e la pratica largamente diffusa della seppur modesta attività agricola, portavano al mantenimento di valli, prati, seminativi, boschi e anche paesi e borghi estremamente curati, sui quali il segno del dissesto idrogeologico, conseguenza correlata anche al mancato presidio del territorio, si notava solo in casi particolari.

Erano i tempi in cui l'uomo, incarnato nelle figure di valligiano agricoltore e allevatore, viveva in stretta simbiosi con l'ambiente, utilizzandone le risorse, dedicando molte ore di lavoro alla cura dei poderi, riparando ed intervenendo puntualmente quando una frana od un corso d'acqua determinavano un'anomalia nell'equilibrio del particolare ambiente.

Erano i tempi in cui l'uomo si preoccupava che il 'piccolo mondo' in cui viveva fosse curato ed accudito con amore e dedizione a conferma che entrambi erano parti strettamente integrate.

Ora i tempi sono cambiati; i modi di vita, il tempo e lo spazio per osservare ciò che ci circonda è sempre minore, l'ambiente, anche quello immediatamente vicino ai luoghi abitati mostra gli inesorabili segni della trascuratezza.

Il modello economico dell'attività rurale delle zone di montagna si è sempre basato sul concetto dell'autoconsumo.

Questa consuetudine, pur non sposando le attuali concezioni economiche che correlano ogni attività produttiva ad un immediato riscontro economico, ha consentito il mantenimento di produzioni estremamente diversificate, tipiche e singolari, che fondavano il loro modo di essere proprio sulla necessità di produrre, prima di tutto, per soddisfare le proprie necessità. Anche il rispetto di questo principio ha contribuito al mantenimento di un ambiente diversificato e curato, che solamente negli ultimi anni, proprio per l'abbandono dell'attività rurale così come veniva intesa e praticata dai nostri avi, ci mostra i segni del tempo, ma soprattutto dell'incuria e trascuratezza, alle volte incolpevole, tipica dei nostri tempi.

Una delle produzioni caratteristiche, comune a molte aree marginali, è senz'altro quella del sidro di pera, il *most di perùz*.

La storia stessa ci conferma come già in tempi remoti questa attività di trasformazione trovasse svolgimento; Columelle, scrittore latino del I secolo d.C.,

tratta nel suo *Economia rurale* della fabbricazione del vino di pere. «I Galli coltivavano peri dai frutti aspri e duri», probabilmente antenati dei peri attuali, sia per cibarsene che per ricavarne una bevanda. Anche nei nostri paesi e borgate, durante i primi giorni di ottobre, iniziava la raccolta e lavorazione di un frutto particolare che veniva trasformato, dopo varie fasi di lavoro, in sidro (*most*).

Oggetto di cure ed attenzioni era ed è, laddove ancora si produce *most*, un frutto di dimensioni medio piccole (5-6 cm di diametro), di pezzatura regolare a forma arrotondata e depressa, localmente chiamato *perùz di S. Michel* o *kloze*.

Si tratta di una pera la cui polpa, a maturazione piena, assume una colorazione brunastra acquistando in qualità e serbevolezza. Un frutto che per le caratteristiche chimiche legate alla sua composizione è particolarmente adatto alla conservazione. Superato lo stadio di maturazione piena, se conservato in ambiente asciutto ed aerato, tende difatti a mummificare senza marcire, mantenendo la sua fragranza tipica.

Le piante che producono tali frutti presentano uno sviluppo imponente che, in certi casi, li può far considerare veri monumenti naturali; in alcuni casi raggiungono anche i 10-12 m di altezza con impalcatura principale regolare (frutto di accorti interventi di potatura durante i primi anni di allevamento) per l'allevamento a chioma libera in dipendenza, oltre che della vigoria propria del fruttifero, anche del fatto che un tempo le piante arboree non dovevano togliere spazio al prato, sostegno indispensabile alla zootecnia, da sempre attività principale dell'agricoltura di montagna.

Il fruttifero viene definito 'ecotipo' e non 'varietà', in quanto l'inquadramento botanico non è ampiamente condiviso. Alcune ipotesi lo danno appartenente al genere *Pyrus* specie *Nivalis* (ritenuta da sempre come progenitrice delle più comuni piante da sidro) e riferito alla razza pontica, *Proles pontica* (MOLON 1901).

I caratteri salienti di tale specie, mediocre statura con foglie a pagina inferiore tomentosa e pagina superiore glabra o lucente, punte dei rami un po' ingrossate, potrebbero aver subito significative mutazioni in dipendenza delle diverse condizioni climatiche dei siti di impianto. Altre ipotesi lo danno appartenente al genere *P. Communis* (statura medio alta, foglie ovali di colore verde intenso).

Certamente l'origine delle piante che noi osserviamo è da semenzale, successivamente innestate. Ciò spiega anche perché gli anziani dicevano che le piante entravano in produzione solamente a distanza di parecchi anni (10-12) dall'impianto. Le piante da semenzale, essendo secondo legge di natura molto più longeve di quelle innestate su portinnesti standard, tendono a mantenere integri molti dei caratteri di rusticità fra cui spicca l'epoca di entrata in produzione.

Il fruttifero di cui si parla è di origine plausibilmente mitteleuropea, proveniente dai paesi dell'est (Romania, Bulgaria, Ungheria) grazie al fenomeno dell'emigrazione per la realizzazione di linee ferroviarie o di grossi lavori di forestazione o attraverso le peregrinazioni dei famosi *cramârs*. Altre ipotesi lo danno derivato dalla zona della Normandia, grazie al transito degli eserciti napoleonici (questa ipotesi non appare dimostrata ma riconducibile essenzialmente



Pero da sidro e ciliegio (foto G. Adduca).

al fatto che la Normandia è una regione dove è storicamente consolidata la tradizione della produzione di sidri e distillati degli stessi).

La caratteristica peculiare dei frutti, che determina anche la conservabilità del pomo stesso, va attribuita all'elevato contenuto tannico della buccia e della polpa che porta ad un livello di acidità tale da impedire, anche in caso di lesioni meccaniche sui frutti (traumi da grandine o da manipolazioni)

l'instaurarsi di muffe, parassiti od altri patogeni che determinerebbero la denaturazione del frutto stesso. Seconda caratteristica tipica di questo ecotipo, abbastanza inusuale per il pero, è la resistenza ai ritorni di freddo primaverili e ciò grazie alla buona resistenza meccanica del picciolo.

L'epoca di raccolto per la trasformazione in sidro coincide normalmente con la fine di settembre - prima settimana di ottobre. In tale epoca il frutto offre



una sensazione di tannicità piuttosto marcata, indispensabile, nella giusta proporzione, a garantire la durata della futura bevanda.

Fino a qualche anno fa in alcuni paesi del Canal del Ferro, ma anche della Val Canale, questi frutti, qualora non utilizzati per la trasformazione, venivano posti su graticci in legno in locali asciutti chiamati in dialetto *clozeris*, per completare la maturazione ed essere destinati al successivo consumo quale frutta secca durante il periodo invernale.

Il sidro fra tradizione antica e tecnica moderna

Pur con risorse tecnologiche assai limitate, i ‘vecchi maestri’, abili nella tecnica di trasformazione delle pere in sidro, avevano imparato alcuni procedimenti da applicare indispensabilmente per garantire la qualità successiva del sidro.

Le fasi della lavorazione tradizionale seguivano una sequenza ancora oggi attuale, che iniziava dalla raccolta della frutta al giusto stadio di maturazione e a cui seguivano la scelta della stessa, la pulizia, la torchiatura, una prima filtrazione grossolana e lo stoccaggio in damigiana per la prima fermentazione detta tumultuosa. In questa fase l’anidride carbonica, prodotta dalla respirazione dei lieviti, determina l’espulsione della feccia dal travaso. Dopo circa 7-10 giorni (il tempo dipendeva esclusivamente dalla temperatura ambiente) il sidro, ancora torbido, veniva posto in damigiana chiusa con un rudimentale gorgogliatore che permetteva l’uscita dell’anidride carbonica ed impediva l’ingresso di aria. Da tale momento era determinante ancora la temperatura

ambiente, in quanto era direttamente proporzionale all’andamento della fermentazione. In questo stadio avveniva la demolizione degli zuccheri con la conseguente produzione di alcol e la liberazione di anidride carbonica. La cura della futura bevanda era inoltre affidata a diversi travasi per mantenere il *most* il più limpido (pulito) possibile. L’accortezza tecnica per la scelta dell’epoca dei travasi si basava sull’osservazione dei cicli lunari. In luna calante la fermentazione perdeva molto vigore e quindi il travaso risultava più illimpidito. La bevanda, dopo circa 2-3 mesi, veniva imbottigliata e consumata. Il risultato, se tutto era andato per il meglio, si presentava come un vinello leggermente frizzante (caratteristica determinata dalla fermentazione alcolica ancora in corso) un grado alcolico sui 4-5,5 gradi, un buon aroma che ricordava la pera di partenza e un apprezzabile grado zuccherino.

A questo punto lo scopo atavico di trovare una bevanda alternativa all’acqua, soprattutto in zone altimetricamente non vocate alla viticoltura per la produzione del vino, era raggiunto.

Va comunque ricordato, ma senza per questo togliere merito alla capacità professionale dei vecchi ‘maestri’ nella fabbricazione del sidro, che non sempre la bevanda riusciva buona ma comunque si consumava, come sidro o come distillato successivo, proprio per non sprecare nulla.

Attualmente l’uso delle moderne attrezzature ci consentono di pilotare queste fasi ponendo il torchiato in contenitori in atmosfera controllata dove la mano dell’uomo, senza alterare il prodotto, può condurre a condizioni migliori per lo svolgimento di alcuni procedimenti di lavorazione.

In questa prospettiva, a cavallo degli anni '80-'90 si è collocato il progetto sviluppato dalla allora Comunità Montana del Canal del Ferro e Val Canale, che mirava a riscoprire un prodotto in fase di dimenticanza, a mappare e conservare i fruttiferi, a mettere a punto un manuale di fabbricazione utile all'ottenimento di una bevanda che abbinasse felicemente la genuinità con i sapori propri del sidro.

La partenza dell'iniziativa non poteva che prendere atto dai personaggi che ancora, allora, producevano sidro. Fra questi due persone in particolare si resero immediatamente disponibili: Di Gallo Orlando (1910-1998) e Di Gallo Amerigo (1924-2008), entrambi moggesi di Dordolla. Persone genuine e di grande disponibilità, che da subito hanno espresso tutto il loro sapere in materia.

Con loro, chi scrive iniziò a realizzare delle prove di fabbricazione che, ulteriormente migliorate grazie alla tecnica ma soprattutto all'osservazione trasmessa dalle persone succitate di tutti quei particolari legati alla scelta della frutta, al giusto stadio di maturazione, alla miscela di frutti diversi, portarono alla determinazione di un manuale produttivo poi adottato presso la Sidreria realizzata in Pontebba ed operante fino agli eventi alluvionali del 2003. Dopo tali infausti avvenimenti i locali vennero destinati ad altro uso e l'attività, che stava prendendo piede anche con la fornitura della bevanda fuori regione, si fermò.

Sicuramente in alcune aree del Comune di Moggio Udinese si notano ancora le testimonianze della coltivazione di queste pere adatte alla trasformazione in sidro o alla conservazione per il periodo invernale della frutta tal quale.

In alcuni casi si nota la presenza dei fruttiferi, in altri si notano ancora le testimonianze dei locali ove la frutta veniva trasformata in sidro, in altri ancora si trovano parti di attrezzatura un tempo utilizzata per la produzione del sidro.

Ciò avvalorava ulteriormente la convinzione che tale attività di trasformazione non era esclusivo appannaggio di alcune zone ma era pratica diffusa e consueta in tutte le nostre valli, paesi o frazioni.

Certamente alcuni siti, maggiormente vocati dal punto di vista pedoclimatico, presentano ancora oggi maggior testimonianza di attività in tal senso, con ancora un numero apprezzabile di fruttiferi (prati di Costa dell'Andri-Forans, borghi di Monticello, di Moggessa, di Dordolla, case Ors).

E queste località, proprio per la produzione di cui si parla sono legate alle famiglie che un tempo ci abitavano stabilmente: famiglia di Gallo Orlando (loc. Frate di Dordolla), famiglia Di Gallo Amerigo (loc. Dordolla), famiglia Fabbro Michele (loc. Costa Andri), Tolazzi Alvio (loc. Case Forans), famiglia Gardel Giuseppe (loc. Ors), famiglia Treu Giovanni.

Purtroppo, il passare del tempo sta cancellando molto di questa seppur piccola parte produttiva legata al settore agricolo di un tempo. Nella retorica di ogni giorno, quali figli dell'arte di apparire più che di essere, nostalgicamente elogiando i meriti di chi ci ha preceduto nell'arte del governo del territorio e delle risorse che esso offriva; ma ciò rimane fine a se stesso. Pochissimi si assumono l'onere di continuare le attività per il mantenimento delle bellezze e peculiarità che l'ambiente che ci circonda possiede.

Il tutto è senz'altro dovuto al diverso approccio che anche il valligiano odierno ha con l'ambiente che lo



circonda; un tempo esisteva un indissolubile legame fra l'uomo e la natura, vincolo che nel tempo è andato scemando per la concomitanza di fattori diversi, principalmente economici ma anche culturali.

È indubbio che l'innalzato tenore medio di vita ha determinato l'abbandono di certe forme di attività rurale; nondimeno la possibilità di accedere a costi contenuti attraverso la linea della grande distribuzione a prodotti di sapore anche gradevole, e magari a costi ridotti, ha determinato l'educazione di un palato non più 'disposto' ai sapori tradizionali.

Riflettendo, abbiamo perso molto della cultura che avremmo dovuto mantenere e valorizzare; l'abbiamo persa il più delle volte in modo inconsapevole, aiutati dai nostri stessi atteggiamenti semplicistici e di comodo.

Sicuramente non riusciremo ad apportare sostanziali modifiche, almeno nel breve periodo, a questo

modo di essere. L'unica cosa che, almeno al momento, ci rimane, è l'analisi, la comprensione, lo studio di quanto i nostri predecessori, con pochi mezzi, hanno saputo fare e tramandarci.

Questo per non dimenticare la storia, le tradizioni, i caratteri che hanno scandito il genuino fluire del tempo nelle nostre valli, sui loro abitanti e la loro identità.

BIBLIOGRAFIA

MOLON G., *Pomologia. Descrizioni delle migliori varietà di albicocchi, ciliegi, meli, peri, peschi*, Milano 1901.

Il sidro di pera. Valorizzazione di un prodotto tipico tradizionale, relazione redatta dall'Ufficio Agricoltura della Comunità Montana del Canal del Ferro e Val Canale di Pontebba per l'incontro svoltosi presso il Palazzo Veneziano di Malborghetto in data 20/12/1993.