

## L'idea

● L'idea di produrre sidro è venuta a Livio Craveri, laureato in Viticoltura ed Enologia all'Università di Torino. Livio ha trovato in suo fratello Nicolò e nell'amico Elia Lamberti due partner interessati a sviluppare il progetto: così è nata l'Arvirà



## Il vino

### La birra



● Uceline è un rosso da vitigno Uvalino, caratterizzato dalla maturazione tardiva. Un vitigno raro, un tempo diffuso tra i filari dell'Astesana meridionale, riscoperto da Mariuccia Borio, Cascina Castlèt, sulle colline di Costigliole. Era la bottiglia preziosa da regalare ai notabili in cambio di qualche favore ricevuto e averne qualche bottiglia in casa era un segno di benessere. Il nome non è stato scelto a caso, ma dopo una ricerca dello storico Gianluigi Bera. Non di facile coltivazione, con basse rese produttive, adatto al lungo invecchiamento. Rosso porpora con sentori di piccoli frutti rossi, equilibrata struttura tannica, ideale con grandi piatti di carne e selvaggina. Inconsueta l'etichetta serigrafata direttamente sulla bottiglia: le lettere del nome si animano fino a ricreare un volo di uccelli. Una piccola produzione, in commercio l'annata 2012. Euro 25. (piera genta)



● Kamun è a Predosa (Alessandria). Il birrifico nasce dalla passione di Gian Paolo Camurri, che innamorato della birra ne ha fatto un argomento della sua tesi di laurea. Gli altri due soci dell'attività, che adesso ha aperto un locale a Genova, sono Ludovico Cattanei e Nicola Orsoni. Kamun collabora con una distilleria dell'alto Monferrato (con cui realizza liquori a base di birra) e con un maestro casaro della zona (con cui produce formaggi di croste di malto). La Nucis è una «scura» dai riflessi nocciola, ad alta fermentazione, non pastorizzata, non filtrata e rifermentata in bottiglia. Non contiene aggiunta di anidride carbonica o stabilizzanti e conservanti. Sapore pieno e intrigante, ha sentori di liquirizia e mandorla. Nata come birra da degustazione, è perfetta con formaggi stagionati e pasticceria secca. (s.d.c.)

# Nella sidreria di Verzuolo lo spumante di mele Arvirà

Livio, Elia e Nicolò utilizzano il metodo classico e i prodotti del territorio

Quando si parla di sidro la mente corre veloce agli anni '80, quando nelle birrerie cominciarono a circolare le prime bottiglie. A quell'epoca non era ancora ben chiara la composizione, ma quel gusto acidulo, frizzante e leggermente dolce, era piacevole. È un prodotto amato e consumato prettamente dalle popolazioni del Nord Europa, ma anche dai cugini francesi che da qualche anno hanno aumentato la produzione e la qualità delle proposte. E poi in Belgio, Olanda, Lussemburgo e Spagna. E l'Italia? Ci sono segnali di interesse, soprattutto tra gli estimatori dei vini naturali, una nicchia sempre più in crescita che guarda al sidro come a un'alternativa al vino per creare abbinamenti con piatti salati: una tavolozza creativa per molti chef, un azzardo per molti altri.

Tra i produttori di sidro in Piemonte c'è una giovanissima azienda di Verzuolo, nel Cuneese, che produce un sidro spumante di mele meto-

## Cos'è



● Arvirà, che in Occitano significa Ribellarsi, è un sidro spumante di mele prodotto con il metodo classico da una giovanissima azienda di Verzuolo, nel Cuneese. Si utilizzano le mele da tavola della zona

do classico, l'Arvirà (in Occitano, Ribellarsi). L'idea di iniziare a produrre sidro è venuta a Livio Craveri, laureato alla triennale di Viticoltura ed Enologia dell'Università di Torino, che ha trovato in suo fratello Nicolò e nell'amico Elia Lamberti due partner interessati a sviluppare un progetto tutto nuovo, che dia voce al territorio dove erano cresciuti nonché a uno dei prodotti di punta della zona: le mele. Arvirà nasce come un progetto a doppio binario: il lavoro su una materia prima caratteristica del saluzzese, cioè la mela, e il ricorso a una tecnica complessa e completa che doni già dall'inizio un valore aggiunto al prodotto finale. Livio Craveri ha messo in pratica le nozioni imparate al corso universitario di Viticoltura ed Enologia, sperimentando il metodo classico e applicandolo alle mele, la cui coltura è decisamente più diffusa rispetto alla vite nell'area di Saluzzo. La sfida iniziale si è ben presto trasformata in sperimentazioni con diverse varietà di mele, che hanno appas-

sionato e coinvolto l'amico Elia e il fratello Nicolò: è andata così strutturandosi l'idea che partendo da un frutto spesso considerato banale — un frutto che si trova anche nei supermercati, ma che ha un animo nobile — potesse nascere un prodotto unico nel suo genere. Per questo motivo la scelta è ricaduta sulle mele da tavola coltivate nella zona, per trasformare il convenzionale in originale. La volontà di dare un'identità forte al risultato di questo lavoro si riflette anche nell'approccio alla trasformazione della mela in sidro metodo classico: un approccio enologico che vuole sottolineare le caratteristiche della materia prima (mele monovarietà) e ottenere una proposta enologica relativamente estranea alla cultura

**I pregi enologici**  
Alla Craveri&Lamberti si punta sul recupero di alcune «cultivar» delle valli saluzzesi

gastronomica italiana, ma capace di integrarsi con essa. Dopo varie sperimentazioni domestiche, Livio ha fondato la Sidreria C&L seguendo con attenzione ogni fase della produzione, approfondendo la conoscenza del frutto e continuando a sperimentare. L'intenzione è stata quella di allargare il progetto alla difesa e al recupero della biodiversità delle «cultivar dimenticate» delle valli saluzzesi, svelandone i pregi enologici. Al momento la Sidreria si rifornisce da coltivatori locali per dare valore aggiunto al loro lavoro e al territorio. Ma i giovani imprenditori cuneesi si stanno già muovendo per diventare coltivatori, spostare l'attenzione sull'agricoltura biologica e alle varietà di mele antiche, spesso ignorate probabilmente perché meno remunerative. Così facendo la sperimentazione sarà realmente a 360° con l'obiettivo di arrivare, nei prossimi 4 anni, a produrre 5.000 bottiglie di sidro metodo classico.

**Sandra Salerno**  
© RIPRODUZIONE RISERVATA



## Sul web

Tutti gli articoli, le recensioni e le critiche delle pagine di cucina del Corriere Torino si trovano su [torino.corriere.it](http://torino.corriere.it)

# BERRUTO FACTORY STORE

VIA SOMMARIVA 139 - CARMAGNOLA



# 30% DI SCONTO SU TUTTA LA PASTA

VALIDO FINO AL 31 MARZO 2020

(CHIUSO LUNEDÌ)