

Gazza Golosa



Piccoli produttori crescono 1. Daniele Porporato con una bottiglia di POM sidro creativo fatto con varietà antiche di mele piemontesi; 2. Marco Manfrini, unico pommelier (sommelier del sidro) italiano; 3. Lo SCOBY o "madre" della Kombucha, il disco gommoso dove vivono i lieviti e i batteri che producono la fermentazione

Kombucha e sidro, i drink più antichi tornano di moda

Bevande fermentate: originali e salutari
E adesso si producono anche in Italia

di **Alessandra Fenyes**

Le bevande fermentate anno dopo anno conquistano spazio. Sono diventate una originale alternativa alla birra e al vino. Si prestano a sperimentazioni creative con frutta, fiori, erbe aromatiche, latte vegetale, malto. Batteri e probiotici le rendono salutari. C'è una grande tradizione in giro per il mondo: dal pulche messicano (ottenuto dalla fermentazione dell'agave), al cinese huangjiu (dal riso), dal kumis (Asia centrale, una volta si faceva con il latte di cavallo oggi con quello vaccino), al nijimanche (Ecuador e Perù, dalla manioca). C'è perfino una ricetta tramandata dagli aztechi, il Tepache, con le bucce di ananas fermentate. Bevande da viaggiatori. Ma le più note kombucha, sidro, idromele, kefir si producono e si trovano anche da noi.

Un tè frizzante Il kombucha in particolare è di tendenza: analcolico, con una tradizione millenaria in Oriente, molto diffuso nella cultura hippy americana degli anni 70, è ritornato di moda grazie a vegani e salutisti. Si tratta di un tè fermentato con una col-

tura di batteri e lieviti, lo SCOBY (Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast), che è la "madre" del kombucha. Il sapore? Un tè frizzante un po' acidulo che cambia gusto a seconda degli ingredienti che vi si aggiungono. Massimo Di Carlo e Bruno Carilli di Livebarrels (Fidenza) per esempio danno al kombucha una nota più citrica e meno acetica. «Vogliamo rendere pop quello che finora è stato riservato a gruppi di appassionati». Il kombucha Livebarrels è rifermentato in bottiglia, un po' come uno spumante metodo classico. L'ultima novità è il kombucha cola. Fervere a Bari è un laboratorio dove creano e imbottigliano piccoli lotti per bar e ristoranti. Mentre Old Kombucha è nata ad Arosio (Co) dall'idea di Federico Citterio, ex cuoco appassionato di fermentazioni. «Dopo anni di studio sul prodotto abbiamo sviluppato l'unico Kombucha non pastorizzato che si può conservare senza refrigerazione», spiega Citterio.

Ricetta casalinga Il kombucha si può fare anche a casa. Per un litro ci vogliono 8 grammi di tè nero, 60 di zucchero e 100 ml di starter kombucha che si può comprare su internet. Si prepara

La tradizione
Dall'idromele gradito agli dei al tepache degli aztechi fatto con le bucce di ananas

Il gusto
Il kombucha è un tè frizzante e acidulo. Si fa rifermentare in bottiglia come un metodo classico

il tè, si zucchera e si raffredda, poi a 23° si versa in un barattolo di vetro e si unisce alla madre. Si copre con un telo di lino e si lascia fermentare a temperatura ambiente per una settimana. Quando è pronto si mette in bottiglia e si tappa: in frigo si può consumare subito, si può aromatizzare, o può fermentare ancora a temperatura ambiente per diventare gasato.

Mele e miele Il sidro è popolare nella Francia settentrionale e in Gran Bretagna. Al pari di un vi-

gnaiolo il "Cydermaker" studia e crea le ricette: può essere Extra Dry, Extra Brut, fermo, fresco, vivace. È quasi sempre il risultato di una miscela (blend) di più varietà di mele diverse con gradazione alcolica tra 2 e 8 gradi ma può essere ottenuto anche dalle pere. Ad esempio in Italia lo si produce con la Madernassa, pera tipica del Roero. Tradizionalmente secco e fermo, oggi si trova in molte varianti dolci e spumeggianti. Daniele Porporato, ex studente dell'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo ha creato un marchio, POM sidro creativo, utilizzando esclusivamente varietà di mele piemontesi. Andrea Bonalberti e Andrea Concina di Sidro Vittoria (Vigo di Cadore, Belluno) usano invece mele antiche del territorio con mele inglesi da sidro, seguendo tecniche del 1600. Nel 2019 il loro Sidro Metodo Classico ha ricevuto la medaglia d'argento al CiderWorld di Francoforte. Marco Manfrini, unico "pommelier" (il sommelier del sidro) d'Italia ha creato a Rovereto Oakcitycider una community di appassionati che organizza eventi sul sidro. L'idromele, la bevanda degli dei, presente nella cultura scandinava, è forse la più antica del mondo. A base di

miele ed acqua va addizionata con lieviti e può essere modificata nel gusto con frutta e spezie. Il kefir è fermentato dal latte come lo yogurt. Ma se nello yogurt la fermentazione è quasi esclusivamente lattica, nel kefir avviene anche quella di tipo alcolico, grazie alla presenza dei lieviti.

Ristoranti E gli chef? Cominciano ad interessarsi. A Casa Coloni (Paestum) Luigi Coppola per esempio accoglie i clienti con drink fermentati che prepara utilizzando albicocche, prugne e noccioli di mandorla raccolti dai frutteti del ristorante. Raffaele Lenzi di Berton al Lago (1 stella Michelin) interpreta il kombucha come "lo sgroppino" degli anni 80, il sorbetto che si serviva nel passaggio tra carne e pesce. Davide Guidara questa estate ha abbinato bevande fermentate al suo menu tutto vegetale ai Tenerumi di Vulcano. Maria Sole Cuomo, cuoca che ha studiato al Noma Fermentation Lab di Copenhagen, propone pop up in ristoranti con ricette a base di kombucha alternativi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TEMPO DI LETTURA 3'58"