



Il Sidro italiano: Borgo delle Mele e la rinascita di una tradizione antica

Nel panorama delle bevande fermentate, il sidro sta conquistando una nuova dignità, guadagnando spazio accanto al vino e alla birra, anche sulle tavole più esigenti

Seppure ancora poco conosciuto dal grande pubblico italiano, il **sidro** sta vivendo una fase di riscoperta, grazie soprattutto a piccole realtà produttive che puntano sulla qualità, sul territorio e su **varietà di mele antiche**. È il caso di **Borgo delle Mele**, azienda di Christian Siega e Serena Ciriani, situata a Pinzano al Tagliamento, in provincia di Pordenone, nel cuore dell'Alto Friuli.



Christian e Serena di Borgo delle Mele (Foto © Borgo delle Mele)

Borgo delle Mele: presidio di biodiversità

Borgo delle Mele è impegnato nella conservazione e valorizzazione delle **mele antiche del Friuli Venezia Giulia**, già riconosciute come Presidio Slow Food. Queste varietà, spesso dimenticate o soppiantate dalla frutticoltura industriale, sono il cuore di una filiera che parte dal frutto e arriva fino alla bottiglia, passando attraverso il succo di mela e, appunto, il sidro.

Le mele utilizzate provengono da piante autoctone che esprimono una biodiversità straordinaria. Varietà come la **Ruggine dorata**, **Striata dolce**, **Rosso invernale** e **Gialla di Priuso** offrono profili aromatici perfetti per dar vita a sidri complessi, intensi e profondamente legati al territorio.

Il sidro come alternativa al vino

Il sidro, per molti, è ancora un “vino di frutta” senza una precisa collocazione. Eppure, le sue caratteristiche lo rendono un ottimo compagno per la tavola, soprattutto alla luce dei nuovi gusti dei consumatori, sempre più orientati verso **bevande più leggere**, digeribili, meno alcoliche, ma non per questo meno ricche.

Con una **gradazione alcolica che si aggira tra i 5 e i 8 gradi**, una piacevole acidità e una gamma di aromi sorprendente, il sidro può giocare un ruolo interessante nei menù contemporanei,

sia in aperitivo che in abbinamento a piatti complessi. Il suo equilibrio tra zuccheri residui, acidità e tannino lo rende versatile come un vino bianco, ma con una propria identità.



Le etichette degustate presso l'azienda friulana (Foto © Antonio Lodedo).

Le tre anime del sidro di Borgo delle Mele

L'azienda propone tre interpretazioni di sidro che esprimono la sua filosofia produttiva:

1

Sidro Rifermentato in Bottiglia

Un sidro vivo, non filtrato, che si presenta con una leggera velatura. Al naso esprime profumi netti di mela fresca e croccante. È la versione più diretta e autentica, con una bollicina rustica, perfetta in abbinamento con sardine marinate o con formaggi fermentati come il **Formadi Frant friulano**.

2

Sidro Metodo Classico 2023

Fermentato secondo la tecnica tradizionale dello spumante, questo sidro mostra una grande eleganza: sentori di mela cotta, erba secca e una delicata nota burrosa tipica della permanenza sui lieviti. A tavola si esalta con piatti come sgombro sott'olio o formaggi delicati, come il formaggio Asìn

3

Sidro Metodo Classico 2022

Qui il tempo ha aggiunto complessità: note di sottobosco, funghi, foglie bagnate e mela cotogna lo rendono quasi meditativo. Ottimo con salumi nobili come la [Mortadella Opera](#), con cui crea un contrasto armonico tra grassezza e freschezza.

Come degustare il sidro: tecnica e consapevolezza

Come per vino e birra, la **degustazione del sidro** richiede attenzione e conoscenza. Il bicchiere giusto, spesso simile a quello da vino bianco (anche se esistono differenze tra il sidro secco e quello dolce), aiuta a cogliere la finezza degli aromi. Si valuta il colore (più o meno velato), il perlage, i profumi primari e secondari, la struttura gustativa. Ogni sidro ha un proprio equilibrio fra dolcezza, acidità e tannino: elementi che devono convivere in armonia.

Nel caso del sidro di Borgo delle Mele, la componente tannica – proveniente dalle varietà antiche – e l'acido malico naturalmente presente nelle mele, contribuiscono a dare corpo e persistenza. La fermentazione (sia naturale che guidata) permette di esaltare gli aromi varietali senza snaturare la materia prima.



Una degustazione di sidro (Foto © Antonio Lodedo).

Un prodotto antico che guarda al futuro

In Friuli, il sidro è una tradizione recuperata in quanto già nel passato si produceva il “**Most**”, un sidro artigianale e semi-fermentato, consumato entro la primavera prima che diventasse aceto. Oggi, grazie a realtà come Borgo delle Mele, quella cultura rivive in forma moderna, raffinata e consapevole.

Questa rinascita si inserisce in un **contesto internazionale in fermento**: dalle [Asturie](#) alla Bretagna, dall’Inghilterra al Canada, il sidro vive una seconda giovinezza. In Italia, il numero dei produttori è ancora esiguo – una quarantina, concentrati al Nord – ma la qualità è in crescita. L’[Associazione Pommelier e Assaggiatori di Sidro](#) (APAS), fondata nel 2023, ha proprio l’obiettivo di promuovere la cultura e la degustazione consapevole del sidro italiano.

Con l’evoluzione climatica, che mette sempre più in difficoltà la viticoltura tradizionale, il sidro potrebbe diventare una risposta interessante per territori vocati alla frutticoltura. E con la crescente attenzione verso prodotti artigianali, locali e sostenibili, questo prodotto ha tutte le carte in regola per conquistare consumatori e professionisti del settore agroalimentare.

Borgo delle Mele, con il suo impegno nella conservazione delle mele antiche friulane e la produzione di sidri di qualità, è un esempio virtuoso di come tradizione, territorio e innovazione possano dar vita a un prodotto capace di emozionare, raccontare una storia e — perché no —

accompagnare con eleganza un'intera cena.

BORGO DELLE MELE

Via General Cantore, 33094 – Pinzano al Tagliamento (PN)

www.borgodellemele.it

Data di creazione

10/11/2025

Autore

antonio-lodedo