



Produzione di sidro di mele limoncelle

IDEA D'IMPRESA

Produzione di sidro di mele limoncelle.

Il sidro è una bevanda alcolica prodotta dalla fermentazione della spremitura di mele. Ha sapore dolciastro-amarognolo, a seconda delle modalità di produzione, e può raggiungere dai 4 ai 7 gradi alcolici.

GENESI DELL'IDEA

L'idea nasce dalla volontà di recuperare antiche tradizioni e trasformarle in attività d'impresa. La parola sidro deriva dall'ebraico "shekar" (bevanda), il termine greco era "sikera" ed in latino divenne "sicera". Anche nel francese antico vi è traccia di una bevanda chiamata "cisdre". Il termine "cider" appare in Inghilterra, terra di antiche tradizioni sidricole, solo nel 1200 d.C., quando alle aspre mele indigene si aggiunsero le varietà importate dall'Europa continentale. In altre regioni europee le bevande alcoliche derivate da frutti alternativi all'uva venivano prodotte fin da tempi antichi a causa della facilità di reperimento dei frutti e per i limiti geografici della coltura viticola. Il sidro, per le sue caratteristiche tipiche, si presenta come una bevanda ben definita e dissimile dalle altre: il sapore e le modalità produttive lo accomunano parzialmente al vino mentre il grado alcolico lo rende affine alla birra. E' da sottolineare che si tratta comunque di un prodotto molto più naturale delle bevande sopraccitate e ciò lo rende interessante ai fini commerciali. La tradizione sidricola è oggi molto legata alle zone montane; solo a partire dagli anni '60 il sidro è stato rilanciato verso una produzione industriale. Tuttora il problema del recupero di certe produzioni tipiche delle aree montane è particolarmente importante e la produzione del sidro offre un'occasione valida per valorizzare queste realtà, creando una discreta fonte di reddito.

POTENZIALITA' DEL MERCATO

Il mercato nazionale delle bevande alcoliche ha subito negli ultimi anni una generale riduzione dei consumi pro-capite. Probabilmente ciò è dovuto alla tendenza del consumatore a richiedere bevande con bassa gradazione alcolica e dal gusto leggero; nel mercato italiano, caratterizzato dalla presenza di quasi tutti i tipi di prodotti alcolici, stupisce la carenza di produzione e commercializzazione del sidro di mele o in genere di fermentati di frutta che non sia uva. La prospettiva di introdurre un prodotto come il sidro può rappresentare una novità nel mercato stagnante delle bevande alcoliche. Rilanciare un prodotto come il sidro può rappresentare quel *trait d'union* tra passato e presente che nella nostra regione si sta progressivamente perdendo. I potenziali clienti sono: grossisti, negozianti al dettaglio, supermercati e Grande Distribuzione Organizzata.

Ambito geografico

Il mercato di riferimento non è solo locale ma riguarda l'intero territorio nazionale.

ASPETTI TECNICO-ORGANIZZATIVI

Le tecniche di produzione del sidro variano in base al sistema di lavorazione: tradizionale o artigianale e industriale. A queste due metodologie si aggiungono i diversi modi di sidrificare legati alle tradizioni locali e alle richieste del consumatore.

Dalle mele limoncelle si può distillare un ottimo sidro, prodotto dalla fermentazione della loro spremitura. La produzione di sidro prevede che le piante di mele seguano un ciclo biennale con un solo raccolto ogni due anni. Le mele vengono lasciate macerare e dal loro grado di maturazione dipende la qualità e la gradazione alcolica del futuro sidro. Alcuni aggiungono alle mele in macerazione una piccola quantità di mele di varietà da pasto per ottenere così una bevanda più dolce. Successivamente si passa alla torchiatura, ai travasi

Produzione di sidro di mele limoncelle

e alle scremature. In alcune zone le mele, già grossolanamente tritate e poste sul piano del torchio, vengono messe in sacchi di juta, in altre vengono sovrapposte a strati insieme alla paglia fino a ottenere una grossa torta che poi verrà torchiata, in altre zone sotto le mele viene posto un graticciato (ripiano di stuoie di canne o di vimini usato per seccare la frutta). Dopo la torchiatura, il liquido viene travasato in botti solitamente di castagno. Il liquido ottenuto, ancora torbido, viene travasato in grossi tini aperti dove avviene la fermentazione. I differenti materiali usati nelle varie fasi di lavorazione, insieme a essenza ed età delle botti, determinano colore, aroma e sapore del sidro prodotto. Poiché il mosto ha un pH da 3.2 a 4.4, è particolarmente corrosivo e richiede attrezzature e recipienti che non siano intaccabili e che non scambino ioni. Per lavorare il mosto e il sidro sono molto indicati l'acciaio inossidabile, l'acciaio rivestito con resina epossidica, il legno non resinoso, il polietilene ad alta densità, il nylon e il vetroresina. Nell'ambito della produzione industriale del sidro, i passaggi sono uguali a quelli della lavorazione artigianale, ma la differenza sostanziale riguarda i macchinari utilizzati (torchi elettrici invece che manuali, etc.) che consentono maggior rapidità nei passaggi e minor utilizzo di manodopera. A fermentazione completata, il sidro viene fatto decantare ed è pronto per l'imbottigliamento. Ogni produttore di sidro ha poi la propria ricetta legata alla tradizione: ad esempio, si racconta che l'imbottigliamento debba avvenire in giorni di luna calante e con clima sereno e non ventoso.

Il ciclo produttivo può essere così sintetizzato:

- selezione e lavaggio delle mele
- torchiatura e estrazione del succo ed eventuale concentrazione
- chiarificazione
- fermentazione alcolica
- trattamenti di conservazione
- confezionamento.

Il sidro rientra comunque tra le bevande fermentate tranquille con titolo alcolometrico reale compreso fra 1.2 e 10.

Investimenti

L'investimento varia molto a seconda del dimensionamento produttivo ed anche della scelta del processo di lavorazione (più artigianale o industriale) ed è stimabile in un importo variabile da un minimo di € 25.000,00 ed un massimo di circa € 200.000,00; è richiesto l'acquisto di macchinari ed attrezzature varie (mulino a martelli, fermentatore, trituratore, torchi, tinozze e silos di maturazione, flottatori, etc).

Si consiglia di valutare con attenzione il dimensionamento dell'investimento in ragione delle concrete opportunità offerte dal mercato.

Competenze

L'attività richiede il coinvolgimento di un responsabile di produzione e di circa 3 addetti. E' necessario inoltre un responsabile dell'area amministrativo-commerciale.

ADEMPIMENTI

Costituzione di società, apertura di partita IVA, iscrizione alla C.C.I.A.A., licenza di esercizio Agenzia Dogane, UTIF.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI E FONTI DI INFORMAZIONI

Decreto Legge n.331 art.23 del 30 Agosto 1993.

Per saperne di più

www.politicheagricole.it - www.minindustria.it - www.sottocoperta.net - www.eros.htmlplanet.com/main4.htm - www.opportunitalia.it

Per le agevolazioni fare riferimento a: L.95/95; art.51 L.448/98 (coop. sociale di tipo B); L.215/92; L.488/92; P.O.R. Puglia 2000-2006 Asse IV Misura 4.1 "Sistema di ampliamento della base produttiva".

La tipologia di attività è agevolabile anche ai sensi del D.Lgs.n.185/2000 Titolo II (lavoro autonomo "prestito d'onore" e microimpresa).