

Gusto e tradizione: il successo della famiglia Möhl

scritto da Cinzia Dal Brolo | 03/07/2019



Tradizionalmente diffuso nei paesi anglosassoni, negli Stati Uniti e in Canada, il sidro è una bevanda alcolica ottenuta dalla fermentazione delle mele. Scopriamo questa piacevole variante alla birra o al vino, soprattutto nei mesi estivi.



Nel nord-est della Svizzera, e precisamente ad **Arbon**, la **famiglia Möhl** produce **sidro** da ben cinque generazioni (1895), lavorando tra le **25.000 e le 40.000 tonnellate di mosto l'anno**.

La storia di Möhl è fatta di passione e volontà ma anche di lungimiranza dei titolari che, negli anni, hanno trasformato l'azienda agricola in un'impresa di successo, con **alti standard di qualità**.

Profondamente radicata sul territorio, dal quale provengono le mele (2/3 sono fornite da 800 contadini locali, il rimanente è consegnato dai centri di raccolta della frutta entro un raggio di 40 km), l'azienda favorisce l'indotto e la sostenibilità.

Sidro Möhl e Museo MoMö: azienda moderna e tradizione antica

Ogni giorno, 24 ore su 24, da fine agosto ad inizio novembre, i camion scaricano sul piazzale della **Möhl** circa 800 tonnellate di mele. I camion vengono pesati con la merce, poi le mele vanno nei silos.

Depurata delle scorie e ridotta in poltiglia tramite "*cidre mills*" (presse), la frutta genera un "succo" torbido, che deve essere lavorato e chiarificato. I succhi raccolti vengono filtrati e travasati nelle botti (legno di quercia tutto svizzero), dove rimangono dalle 10 alle 12 settimane.

«Il valore aggiunto dei fermentati Möhl - afferma Paolo Spagnolo, direttore amministrativo, - è proprio lo stoccaggio del barile di legno, che dona alla bevanda un particolare aroma».

Da aperitivo ma anche per accompagnare un pasto

Aromatico, dolce, frizzante o secco, il **sidro è ideale come aperitivo**, ma può diventare l'accompagnamento a tutto pasto, essendo più leggero della [birra](#) e meno alcolico del vino. Möhl ci crede fermamente e le nuove linee di prodotto vanno in questa direzione: succhi naturali, briosi, energetici, che incontrano il gusto di target diversi.

“Tenero dolce al gusto, giallo dorato e leggermente croccante, con sapore di miele melone e una rinfrescante nota fruttata dolce”, oppure “amaro al gusto, leggermente torbido, velato e sfumato, con aromi di agrumi all’ananas e con una nota rinfrescante di pompelmo”.

Museo MoMö

Grazie al nuovo **museo aziendale**, che utilizza postazioni interattive e video coinvolgenti, seguire le varie fasi della lavorazione è interessante e divertente, come pure ammirare le antiche presse, le macine da frutta e le bellissime foto d’epoca sulla storia imprenditoriale della famiglia Möhl. Ovunque nel museo ci sono piccoli giochi in cui giovani e meno giovani possono cimentarsi, mentre l’azienda offre uno spazio ad hoc per gustare prelibatezze enogastronomiche regionali.

MoMö - Museo e Azienda

St. Gallerstrasse 209, 9320 Arbon, Switzerland

Aperto tutti i giorni dalle 9,00 alle 19,00, escluso il lunedì e martedì

[Sito web](#) - [Facebook](#) - [Instagram](#)