

KODINZON

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Kodinzon, pasta di mele.



La storia

La tradizione di trasformare le mele in prodotti energetici che possano durare nel tempo ed essere facilmente consumati dai contadini, dai pastori e da tutti coloro che lavoravano in montagna, è molto antica e nasce nel paese di Sospirolo (Belluno), dove l'azienda agricola Lise ne ha registrato il marchio e la produce da decenni. Il nome deriva da "kodinz", che in dialetto indica lo spicchio di mela essiccato.

Descrizione del prodotto

Il "kodinzon" altro non è che pasta di mele, una conserva ricavata dalle mele essiccate di antiche varietà locali, "Rosette" o "Renette", ma anche della varietà "Ferro Cesio". Mele dalla polpa asciutta, che essicano rapidamente. Questa pasta viene distesa a formare delle sfoglie, spesse pochi millimetri, poi tagliate in pezzi più piccoli o in barrette e distribuite per il consumo in sacchetti o altre confezioni sigillate.

Processo di produzione

Il "kodinzon" viene prodotto in autunno. Le mele, sbucciate, sono tagliate a pezzetti e cotte per eliminarne l'acqua fino a ottenere una purea che viene distesa, dandole uno spessore di qualche millimetro, sopra un'ampia teglia e posta ad asciugare in un essiccatoio. Non servono aggiunte di zucchero o conservanti di alcun genere, è un prodotto assolutamente naturale e molto energetico.

Si utilizzano circa 9-10 kg (a seconda della percentuale di acqua) di mele per produrre circa 1 kg di prodotto finito. Un tempo l'essiccazione veniva fatta semplicemente esponendo il frutto al sole, ma anche agli agenti atmosferici: attualmente si ottiene lo stesso risultato utilizzando un essiccatoio appositamente studiato, che garantisce un'adeguata protezione igienica del prodotto e consente di esporlo più costantemente al sole.

Usi

Il "kodinzon" è un ottimo prodotto energetico, genuino e naturale, dal gusto piacevole, che ricorda quello delle caramelle alla frutta.

Reperibilità

Soprattutto durante i mesi autunnali ed invernali, il prodotto è reperibile direttamente presso l'azienda produttrice o presso alcuni rivenditori della provincia di Belluno.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Belluno, in particolare i comuni di Sospirolo, Belluno, Sedico, Feltre, Agordo e nell'area dell'Alpago.

