

Al Fuorisalone si degustano le mele e se ne scoprono tutti i benefici

Durante la Milano Design Week, sarà possibile scoprire la Mela Alto Adige IGP e le mele Club con il supporto di un sommelier della mela

Milano, 07/04/2025 - In che modo le mele contribuiscono ad una alimentazione equilibrata e consapevole? Che cosa fanno i sommelier della mela? E quali ingredienti si abbinano meglio alle mele? Per rispondere a questa e ad altre domande la campagna "Un mondo oltre la mela. Esperienza di gusto europea" allestisce un punto di ritrovo e degustazione durante il fuorisalone a Milano.

Dall'8 al 13 aprile si terranno degustazioni, talk e masterclass all'interno del Giardino delle Idee di Vanity Fair presso il Museo Diocesano a Milano, per conoscere da vicino le mele e degustarle.

L'evento mira a promuovere un modello di consumo responsabile, salutare e duraturo, volto a dare un contributo alla sostenibilità e al benessere collettivo.

In particolare, sarà possibile degustare la mela envy™ e la Golden Delicious di Mela Alto Adige IGP. Sarà un'occasione per scoprire i benefici per la salute derivanti dal consumo delle stesse, evidenziando come un'alimentazione consapevole possa favorire il benessere e contribuire a un futuro più sano e sostenibile attraverso una dieta equilibrata. Inoltre, i consumatori avranno la possibilità di conoscere e testare i tre criteri di degustazione della mela: la **struttura**, il **gusto** e l'**aroma**.

Oltre ad uno stand di assaggi, l'attività prevede una degustazione sensoriale guidata che permetterà ai partecipanti di assaporare diverse varietà di mela, mentre esperti qualificati ne illustrano le caratteristiche. Questa attività si svolgerà il 9 aprile alle ore 15 con un sommelier della mela, che accompagnerà il pubblico presente alla scoperta degli oltre 300 aromi che una mela può sprigionare.

Sarà possibile iscriversi alla degustazione tramite il [link di registrazione](#)

LE VARIE TIPOLOGIE DI MELA

Le tipologie di mela sono molteplici, non è facile orientarsi tra le diverse varietà. Che si tratti di valori nutrizionali, aspetti gastronomici e abbinamenti sensoriali o caratteristiche legate all'origine del prodotto, ci sono tante informazioni tra cui orientarsi.

Il sommelier della mela può fornire le giuste indicazioni per scegliere al meglio tra le varietà di Mela Alto Adige IGP e mele Club e diffonderne la conoscenza, organizzando una degustazione proprio come avverrà durante il Fuorisalone.

GLI APPUNTAMENTI DA NON PERDERE

Dall'8 al 13 aprile dalle ore 10:30 alle 20:30 sarà possibile visitare lo stand e degustare le mele, mentre il 9 aprile alle 15 si terrà la masterclass aperta a tutti e guidata da un sommelier della mela.

Sul sito web mondomela.eu della campagna è possibile reperire informazioni più dettagliate su come degustare una mela, su abbinamenti sorprendenti con altri ingredienti e ricette sfiziose per ciascuna varietà.

Il Consorzio Mela Alto Adige svolge il ruolo di portavoce e coordinatore per oltre 6.000 produttori di frutta, agendo come interfaccia tra questi e le varie organizzazioni coinvolte nella commercializzazione nel settore ortofrutticolo dell'Alto Adige. Tra queste organizzazioni di rilievo figurano il Consorzio delle Cooperative Ortofrutticole dell'Alto Adige (VOG) e l'Associazione dei Produttori di Frutta e Verdura della Val Venosta (VIP), responsabili anche della gestione delle Mele Club. Il Consorzio assume il compito di tutelare le 17 varietà di mela a cui è riconosciuto il marchio di qualità europeo "IGP", che ne garantisce la provenienza geografica, il rispetto la tradizionale metodologia di coltivazione e ne assicura la tracciabilità lungo tutta la catena di distribuzione.

Foto scaricabili al [link](#)

Ufficio stampa:

Hopscotch Season
e-mail: ufficiostampa@hopscotchgroupe.com

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'amministrazione erogatrice. Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili