

SPANISH

Más allá del postre: la manzana europea revoluciona gastronomía

Bajo el claim "[Un mundo más allá de la manzana. Una experiencia llena de sabor europeo](#)", la campaña continua su viaje invitando al consumir a redescubrir la manzana no como un fruto, sino como una estructura de aromas, texturas y sabores que invita a disfrutarla en su mayor complejión

Madrid, **XXX de XXX de XXX de 2026** – En la búsqueda de la excelencia gastronómica, el verdadero lujo reside en los detalles imperceptibles al ojo, pero evidentes al paladar. La iniciativa europea continúa su viaje de sofisticación invitando al consumidor a mirar donde otros solo ven lo cotidiano, proponiendo una reflexión inspiracional en la que la manzana no es solo un fruto, sino una experiencia sensorial completa y el nuevo símbolo de la gastronomía de precisión. Al despojarla de su imagen puramente funcional, se revela como un ingrediente de culto y una obra de ingeniería natural.

Esta propuesta trasciende el consumo convencional para invitar a una exploración de la "arquitectura del sabor" a través de una tríada sensorial perfecta: el aroma que seduce, el sabor que emociona y la textura que sorprende, abriendo un universo infinito de matices y posibilidades creativas.

El triángulo de la perfección sensorial, una exploración anatómica

"Un mundo más allá de la manzana. Una experiencia llena de sabor europeo" invita a los paladares a entender la manzana a través de su propia arquitectura. No se trata simplemente de su consumo, incorporar frutas y verduras de forma regular en nuestra dieta es fundamental para mantener un estilo de vida saludable y prevenir enfermedades. Siguiendo las pautas de alimentación saludable de los organismos oficiales, el consumo diario de estos productos frescos garantiza el aporte necesario de fibra, vitaminas y antioxidantes esenciales para el correcto funcionamiento del organismo. Hay tres ejes que definen la calidad de la manzana europea:

- **El aroma:** Antes del primer bocado, la manzana se manifiesta a través de un rastro olfativo que va desde las notas florales y herbáceas hasta los matices de fruta madura o especias. En la cocina de vanguardia, este aroma se deconstruye —especialmente a

partir de su piel— para crear esencias y polvos que actúan como "perfume" en platos y coctelería de autor.

- **El sabor: la personalidad única de la manzana no se limita a su condición de fruta, sino que surge de la fusión perfecta de tres criterios: textura, aroma y sabor. En este último aspecto, el equilibrio entre los azúcares y la acidez es el que marca el ritmo, transitando desde el dulzor envolvente de las variedades más cálidas hasta la frescura eléctrica de las más acidulas. Un abanico sávido tan amplio que la transforma en un lienzo culinario idóneo para todo, desde caldos clarificados de gran pureza hasta reducciones.** **La textura:** La arquitectura física de la manzana es, quizás, su atributo más fascinante. La firmeza de la pulpa, la jugosidad que se libera al romper sus células y el crujido característico —el famoso *crunch*— son elementos que la alta cocina utiliza para crear contrastes de texturas, velos y estructuras geométricas que desafían los sentidos.

La manzana como ingrediente de precisión

Más allá de su forma física, la manzana Europea es el resultado de un entorno privilegiado y de un saber hacer milenario. El sol de las montañas, el aire puro y el contraste térmico del territorio de la Südtiroler Apfel IGP son los "arquitectos" que diseñan estas propiedades sensoriales tan distintivas

«Un mundo más allá de la manzana. Una experiencia llena de sabor europeo».

Se trata de un proyecto europeo de comunicación e información sobre la manzana, financiado por la Unión Europea y promovido por el «Consorzio Mela Alto Adige» y las organizaciones de productores VOG y VIP. La campaña se está llevando a cabo en Italia y España y pretende crear una nueva cultura de la manzana que valore su calidad, sabor y beneficios para la salud.

Consulta el sitio web del programa, [aquí](#).

Contacto de prensa: Amparo Máñez March
amanez@hopscotch.one
+34 678 85 33 65