

Madrid desvela el arte de la cata de manzanas: un viaje con un sumiller de manzanas

Madrid acogió recientemente, el 17 de junio, un evento excepcional en la escuela de cocina Eton Mess, presentando al público español una figura única en el mundo gastronómico: el sumiller de manzanas. Este evento forma parte de la campaña "Un mundo más allá de la manzana. Una experiencia llena de sabor europeo", un proyecto de tres años cofinanciado por la Unión Europea, el Consorzio Mela Alto Adige y las organizaciones de productores VOG y VIP.

Liderando el camino en la experiencia de la manzana

El concepto del sumiller de manzanas nació en una de las zonas de cultivo de manzanas más reconocidas de Europa, donde se desarrolló un programa de formación pionero para mejorar la comprensión sensorial y el valor cultural de las manzanas. Esta iniciativa, reconocida oficialmente, ha formado a 73 "sumilleres de manzanas" que ahora sirven como embajadores internacionales de la experiencia en manzanas.

Una experiencia sensorial de cata de manzanas en Madrid

El evento de Madrid contó con la presencia del sumiller de manzanas Benjamin Laimer, quien guió a los invitados a través de una cata de diversas variedades de manzana, incluyendo Cosmic Crisp®, Pinova Südtiroler Apfel IGP y Golden Delicious Südtiroler Apfel IGP. Los asistentes fueron introducidos al arte de la cata de manzanas, que implica observar la apariencia de la manzana, inhalar su aroma, escuchar el crujido, percibir su textura y saborear su gusto. Este enfoque integral permite una apreciación más profunda de las características únicas de la manzana.

Las estrellas culinarias del evento

El evento también mostró la versatilidad de las manzanas en aplicaciones culinarias. Los invitados tuvieron la oportunidad de conocer a los embajadores de la campaña en España, los reconocidos chefs y creadores de contenido: Juan Llorca y Fabián León, quienes demostraron recetas innovadoras que resaltan el papel de la manzana como ingrediente clave.

Desde aperitivos hasta postres, los chefs elaboraron un menú excepcional que exhibió cómo las cualidades únicas de cada variedad de manzana pueden elevar un plato, equilibrando dulzura, acidez y textura.

Para el maridaje, la **frescura y el toque crujiente de la manzana Cosmic Crisp®** se mezclaron con el picante del pepinillo y la rica anchoa en la gilda, aportando frescura y suavizando el elemento graso.

Para los entrantes, la **Cosmic Crisp® en el ajoblanco** ofreció frescura, dulzura, acidez y un toque de verano, creando un plato ligero y delicado. En el plato principal, un arroz con merluza incorporó **Pinova Südtiroler Apfel IGP y Golden Delicious Südtiroler**

Apfel IGP La Pinova, utilizada para el confitado y como guarnición principal, aportó su textura, firmeza y sabor tropical, mientras que la Golden Delicious contribuyó a la parte cremosa y dulce de la salsa. Finalmente, para el postre, la **Golden Delicious Südtiroler Apfel IGP**, con su textura, sabor frutal y dulzura, fue perfecta para el dulce final del menú. Su cocina en vivo aportó creatividad y un toque moderno español a esta fruta atemporal.

Una celebración de sabor e innovación

Este evento no solo celebró la calidad y diversidad de las manzanas, sino que también destacó el fascinante trabajo de los sumilleres de manzanas. Invitó a todos a explorar "Un mundo más allá de la manzana", fomentando una nueva apreciación del potencial gastronómico de esta fruta.

«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.

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