

## Un viaggio di gusto oltre la mela: la guida essenziale per scoprire i migliori abbinamenti con speck, cioccolato e burrata

Milano XXX gennaio 2026 Il mondo delle mele è variegato e la scelta al banco ortofrutta è sempre ampia; per questo esperti del settore propongono nuovi gusti attraverso il food pairing, che si basano sull'abbinamento di sapori complementari che creano contrasti o armonie. La foodblogger Luisa Ambrosini ha selezionato tre accostamenti, che insieme al sommelier della mela Alexander Höller, illustra evidenziandone le caratteristiche sensoriali.

### **Golden Delicious di Mela Alto Adige IGP con Speck Alto Adige IGP: dolcezza e speziatura in perfetta sinergia**

La Golden Delicious, si distingue per il suo vivace colore rosso-viola su uno sfondo giallo chiaro punteggiato da lenticelle bianche. Questa mela dolce, caratterizzata da una delicata acidità, sorprende con la sua polpa succosa, croccante e di struttura fine. Alexander Höller sommelier della mela, descrive i suoi aromi come *“verdi e speziati come erba, erbe aromatiche, anice, finocchio, pera e vaniglia.”*

Luisa Ambrosini ha proposto la Golden Delicious con lo Speck Alto Adige IGP, perché *“con la sua croccantezza e la sua dolcezza, crea un contrasto armonioso con lo speck. Il morso netto della mela incide la morbidezza del salume e ne alleggerisce la componente grassa; la succosità pulisce il palato e restituisce brillantezza alla sapidità e alle note affumicate, senza mai coprirle. Il risultato è un abbinamento che sorprende e conquista per il suo bilanciato gioco di contrasti.”*

### **Granny Smith di Mela Alto Adige IGP con il cioccolato fondente: un duetto di acidità e cremosità**

La mela Granny Smith è facilmente riconoscibile dal colore verde e il gusto estremamente acidulo. Ha una polpa molto succosa, molto croccante e una elevata durezza della polpa. Per il sommelier *“gli aromi sono verdi e agrumati, da erba fresca tagliata, banana verde, e lime”.*

Per Ambrosini l'abbinamento perfetto è il cioccolato perché *“gioca su un registro opposto: fibra compatta, acidità spiccata, carattere deciso. Nel pairing con il cioccolato fondente, l'acidità della mela rende il cioccolato più incisivo ed elegante. La struttura compatta della mela, accanto alla cremosità del cioccolato, restituisce un abbinamento perfetto per chi ama i contrasti forti e armoniosi.”*

### **Cosmic Crisp® con la burrata: un dialogo di dolcezza, acidità e morbidezza**

La Cosmic Crisp® si distingue per il suo vivace colore rosso-viola su uno sfondo giallo chiaro punteggiato da lenticelle bianche.

Questa mela dolce, caratterizzata da una delicata acidità, sorprende con la sua polpa succosa, croccante e di struttura fine Alexander Höller definisce gli aromi come *“verdi, fruttati e agrumati, che spaziano dall'erba fresca tagliata al kiwi, dall'uva spina fino alla scorza d'arancia”.*

Per Luisa Ambrosini l'accostamento migliore è la burrata perché *“la Cosmic Crisp rappresenta un profilo aromatico articolato. La sua struttura sostiene la cremosità, mentre la dolcezza fruttata amplifica quella lattea della burrata. L'acidità bilancia e impedisce che il pairing diventi monotono. È un dialogo sofisticato tra materia e morbidezza: un'esperienza vellutata, moderna, che sorprende pur rimanendo immediata.”*

Sul sito <https://www.mondomela.eu/it/sapore/pairing.html> è possibile trovare tantissimi abbinamenti di Mela Alto Adige IGP e mele Club da unire con ingredienti semplici e facilmente reperibili al supermercato, e molte di queste combinazioni offrono spunti salutari e nutrienti. Le mele, essendo composte per l'85% da acqua, hanno un grande potere dissetante e sono ricche di vitamine, sali minerali e metaboliti secondari. Pur essendo povere di grassi e calorie, rappresentano una fonte energetica sana: il fruttosio in esse contenuto viene rapidamente convertito in energia dai muscoli. Consumare mele e altra frutta fresca ogni giorno contribuisce a una dieta equilibrata e favorisce il benessere generale, grazie agli effetti positivi sulla salute derivanti dall'apporto di nutrienti essenziali.

*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:**

e-mail: [ufficiostampa@hopscotchgroupe.com](mailto: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*