

Le diverse varietà di mela nei piatti gourmet: come abbinarle ad altri ingredienti per esaltarne il sapore

Esistono molteplici varietà di mela e possono essere presentate in combinazione con altri prodotti, per la realizzazione di abbinamenti gourmet. Il segreto per creare il mix perfetto è sapere quali aromi sprigionano.

Quali mele utilizzare e come abbinarle

La mela è buona, pratica da consumare e versatile perché si può gustare in mille modi e in abbinamento con altri prodotti gastronomici permette di esaltare le caratteristiche di ogni varietà, creando combinazioni che rendono l'esperienza gustativa più ricca e complessa.

Come per il *pairing* di altri prodotti gastronomici, anche per le mele, solo dopo avere indagato gli aromi, la struttura e il gusto di ciascuna varietà, si può pensare di realizzare gli abbinamenti perfetti. L'idea alla base è di offrire un'esperienza gustativa più piacevole e sorprendente, di seguito alcuni esempi da sperimentare.

La mela Golden Delicious di Mela Alto Adige IGP

Per questa varietà, dal sapore dolce, leggermente acidulo, con un aroma fruttato di anice e cannella leggermente profumato, di consistenza succosa e fine si abbinano perfettamente con:

- il cioccolato, specialmente quello fondente, perfetto per dessert raffinati;
- lo Speck Alto Adige IGP con il suo sapore leggermente affumicato e sapido, ideale per antipasti, insalate e torte salate.

La mela Granny Smith di Mela Alto Adige IGP

Questa mela si presenta con la polpa croccante, un gusto acidulo, un aroma verde-erbaceo, una discreta fruttuosità di banana acerba e dalla buccia consistente, si abbina con:

- il gorgonzola dolce, dal sapore deciso e leggermente sapido, dà vita a un abbinamento sofisticato e gustoso;
- la lattuga e il sapore delicato delle sue foglie.

La mela Cosmic Crisp®

Le caratteristiche della **Cosmic Crisp®** dalla consistenza croccante e dal sapore di erba verde, kiwi, uva spina e un aroma di arance sulla buccia si accostano con:

- le mandorle tostate creando uno snack bilanciato e piacevole, ideale per insalate e piatti salati;
- i frutti di bosco, per un abbinamento fresco e vivace, perfetto per macedonie, dessert e snack.

La mela envy™

Per la **envy™**, dal sentore tropicale con lievi note agrumate nella buccia e nella polpa, aroma di pesca, mango e pera si abbina a:

- i finocchi, creando un abbinamento croccante e rinfrescante, perfetto per insalate e contorni leggeri;
- il maiale, ideale per arrostiti e preparazioni al forno.

La ricetta dello chef

Lo chef Othmar Raich, con il suo team, con 4 ricette ha voluto tirare fuori il meglio delle mele selezionando per le sue preparazioni le varietà **Golden Delicious di Mela Alto Adige IGP**, **Granny Smith di Mela Alto Adige IGP**, **Cosmic Crisp®** e **envy™**

A cominciare da quest'ultima lo chef ha realizzato **Salmerino alpino con mela Cosmic Crisp® marinata a crudo, vinaigrette alla panna e piantaggine** sottolineando: "Ho scelto la mela Cosmic Crisp® per questa ricetta perché è semplicemente eccezionale. La sua croccantezza e succosità aggiungono una freschezza ineguagliabile al piatto. Con il salmerino, che ha un sapore delicato, la mela Cosmic Crisp® crea un contrasto perfetto, rendendo ogni boccone un'esperienza vivace e moderna."

Di seguito il procedimento:

Per il salmerino alpino

- 1 filetto di salmerino alpino
- 80 g di zucchero
- 80 g di sale
- 1 litro d'acqua

Mescolare l'acqua, con lo zucchero e il sale, poi marinare il salmerino per almeno 2 ore.

Per vinaigrette alla panna

- 160ml di panna fresca
- 1 cucchiaio di yogurt naturale
- 40 ml di aceto di vino bianco (aceto balsamico bianco)
- 2 cucchiari di olio di porro
- Sale q.b.

Mescolare tutti gli ingredienti per la vinaigrette.

Presentazione del piatto:

1. Tagliare la mela Cosmic Crisp® a fette sottili e condire con un pizzico di sale marino.
2. Tagliare il salmerino a fette sottili e guarnire con un po' di erba cipollina e scorza di un lime.
3. Versare la vinaigrette intorno.
4. Guarnire con fiori di piantaggine ed erbe di stagione



Tutte le indicazioni relative al pairing, gli abbinamenti e le ricette sono disponibili su <https://www.mondomela.eu/it/ricette.html>, il sito ufficiale della campagna **"Un mondo oltre la mela. Esperienza di gusto europea"**.

La campagna sostiene l'obiettivo dell'Unione Europea di promuovere frutta e verdura come parte essenziale di una dieta sana ed equilibrata. Si tratta di un programma triennale cofinanziato dall'Unione Europea, dal Consorzio Mela Alto Adige e dagli organismi di produzione VOG e VIP, che si sviluppa in Italia e Spagna da marzo 2024 a febbraio 2027.

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 Ortaggi della Val Venosta (VIP), responsabili anche della gestione delle Mele Club. Il Consorzio assume il compito di tutelare le 13 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.

Ufficio stampa:

Sara Almonti

e-mail: salmonti@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