

De Gala Südtiroler Apfel IGP a Kanzi® y envy™: un viaje culinario de tradición e innovación

Con sus texturas crujientes, sabores equilibrados y dulzura natural, **las manzanas europeas** son únicas y diversas, con una larga tradición arraigada en sus regiones de origen. Son de la más alta calidad y sabor, saludables y seguras debido a su certificación de la UE, e increíblemente versátiles en la cocina. En el marco de una campaña financiada por la Unión Europea para promocionar su calidad y versatilidad, el chef y creador de contenido, Juan Llorca ha creado una receta que muestra todo su potencial culinario, especialmente con variedades como **Gala Südtiroler, Apfel IGP** y manzanas club como **Kanzi®** y **envy™**.

¿Por qué manzanas? Diversidad y calidad en cada bocado

La manzana, con su rica paleta de texturas (desde la textura firme hasta la delicada jugosidad), sabores (que van desde la dulzura intensa hasta la acidez refrescante, o combinaciones mixtas) y aromas (con notas afrutadas vibrantes, sutiles toques florales o vivos matices cítricos), se erige como el verdadero corazón creativo de innumerables experiencias culinarias. Cada uno de estos atributos contribuye fundamentalmente a la percepción general de la fruta, presentando una asombrosa diversidad entre sus diferentes variedades, convirtiéndolas en un ingrediente valioso y versátil para cualquier receta.

Las manzanas ofrecen un abanico inigualable de posibilidades culinarias:

- **Gala Südtiroler Apfel IGP:** Su sabor dulce y textura firme lo hacen ideal para cremas y sopas, aportando firmeza y ligereza.
- **Kanzi®:** Ofrece una frescura con un vivo equilibrio de acidez y dulzura, iluminando los sabores salados.
- **envy™:** Con su textura crujiente y jugosa y su sabor naturalmente dulce, conserva su bocado satisfactorio cuando se cocina, agregando profundidad y contraste al plato.

Manzana: un ingrediente versátil y valioso

Esta versatilidad transforma a la manzana no solo en un ingrediente fundamental del recetario más tradicional, sino también en la musa inspiradora de las creaciones de vanguardia. Un brillante ejemplo de este protagonismo es la reinterpretación de la clásica vichyssoise. El reconocido chef y educador **Juan Llorca** creó esta receta original con **Gala Südtiroler Apfel IGP**, chirivía y vainilla, una propuesta innovadora donde la manzana se selecciona

cuidadosamente para elevar estos ingredientes a una experiencia gastronómica única, haciendo de sus cualidades distintivas el foco central.

La receta de Juan Llorca destaca la riqueza y diversidad de la manzana **Gala Südtiroler Apfel IGP**, un ingrediente que despliega un abanico de posibilidades culinarias donde su dulzor característico se funde armoniosamente con la cremosidad de la vichyssoise. La chirivía y la vainilla, en lugar de eclipsarla, actúan como notas acompañantes que realzan las facetas aromáticas y ligeramente especiadas de la manzana. Además, su propuesta incluye un salteado donde la equilibrada acidez de las **manzanas Kanzi®** o el dulzor de las manzanas **envy™** son los protagonistas, creando un vibrante contraste con el toque herbáceo del tomillo y la intensidad del queso Tronchón. La textura crujiente de estas variedades y sus aromas únicos complementan la experiencia general del plato.

La receta, Gala Südtiroler Apfel IGP vichyssoise de manzana, chirivía y vainilla

Ingredientes:

- 2 manzanas Gala Südtiroler Apfel IGP
- 1 Kanzi® o envy™
- 1 puerro
- 1 chirivía
- 250 gramos de patatas
- 1 litro de caldo de pollo
- Sal y pimienta al gusto
- 6 a 8 unidades de espárragos trigueros
- Tomillo
- 1 vaina de vainilla
- 100 gramos de queso tronchón.



Elaboración:

1. Coloca el aceite de oliva en una cacerola y sofríe el puerro hasta que esté pochado.
2. Añadimos la manzana Gala y seguimos salteando.
3. Agregue la papa, la chirivía, la vainilla y cocine juntos.
4. Agrega el caldo de pollo (puede ser con agua también) y deja que se cocine durante unos 25 minutos hasta que las verduras estén cocidas
5. Licúa todo cuando esté cocido y pásalo por un colador para que quede más fino.

6. Ajusta la sal y la pimienta.

7. Sofreír la manzana Kanzi® o envy™ junto con los brotes de espárragos y añadir las hojas frescas de tomillo.

8. Rallar el queso tronchón.

9. Coloque la crema en un plato hondo o tazón, ponga un poco del sofrito, queso rallado, unas hojas frescas de tomillo para decorar y un poco de aceite de oliva.

10. Se pueden hacer un aceite de vainilla a partir de las semillas emulsionadas con el aceite y usarlo para terminar el plato una vez emplatado.

Una invitación a la exploración culinaria.

Esta receta sirve como punto de partida para explorar las posibilidades de las manzanas en la gastronomía. Fomenta la experimentación con diferentes variedades y combinaciones, descubriendo nuevas formas de disfrutar de esta fruta. Para obtener más ideas de recetas, visite el sitio web oficial del programa: <https://www.mondomela.eu/es/recetas.html>

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

Se trata de un proyecto europeo de comunicación e información sobre las manzanas, 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 tiene como objetivo crear una nueva cultura de la manzana que valore su calidad, sabor y beneficios para la salud.

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