

Torna il podcast “Un mondo oltre la mela”: sapori e abbinamenti si scoprono ascoltando

Arriva la seconda stagione del podcast “Un mondo oltre la mela”, a partire dal xx settembre 2025, cinque nuovi episodi saranno disponibili su tutte le piattaforme di podcast

XX/XX/2025 Milano - Mela crunchy o crispy? Questo l'incipit del primo episodio di questa nuova stagione di “Un mondo oltre la mela”, il podcast che vuole raccontare le mele attraverso i cinque sensi, presentando le fasi di degustazione, ma anche i possibili abbinamenti in cucina e le proprietà nutrizionali. Attraverso la voce di un sommelier della mela vengono descritte le diverse esperienze sensoriali da fare durante la degustazione, non trascurando i suoni di quando si addenta e poi quando si mastica una mela, da cui derivano i termini crunchy (croccante) e crispy (friabile). Tutti e cinque i sensi vengono sviscerati nel primo episodio e raccontati attraverso le voci dei protagonisti: Marta, una giovane da poco trasferitasi in Alto Adige, guidata da Claudio un esperto sommelier della mela.

Il protagonista della seconda stagione: il sommelier della mela

Il sommelier della mela è in questo podcast la figura centrale, fonte di tante informazioni e storie, utili per orientarsi tra le varietà di Mela Alto Adige IGP e di mele Club, è colui che guida le esperienze sensoriali utilizzando i cinque sensi per capire come degustare una mela, quali varietà scegliere e come abbinarle, la sua voce accompagna gli ascoltatori che vorranno provare a degustare le mele a casa. In maniera approfondita e mai banale, i personaggi introducono i consumatori al variegato e ricco panorama delle diverse varietà di Mela Alto Adige IGP e mele Club, menzionate lungo tutti e cinque gli episodi con esempi pratici di aromi, gusto e struttura.

I metodi di coltivazione e gli abbinamenti in cucina

Proseguendo nell’ascolto si passa ai metodi di coltivazione e si scopre, tra le altre cose, perché il ghiaccio non è nemico dei meletti ma al contrario garantisce la protezione dei fiori. Con un tono sempre entusiasta e appassionato la protagonista si avvicina al food pairing, la disciplina che guida le scelte di abbinamenti tra i vari cibi e le mele, per scoprire ad esempio perché la migliore da abbinare allo speck è la Golden Delicious, mentre la burrata fa il paio con la Cosmic Crisp®.

5 porzioni di frutta e verdura al giorno

Nel quarto episodio si spiegano le proprietà nutritive delle mele e perché queste si trovano alla base della piramide alimentare, si racconta perché 5 porzioni al giorno fanno la differenza e come vanno abbinate per essere inserite in una dieta equilibrata.

La protagonista si appassiona fino ad arrivare a un finale inaspettato, complici le tante informazioni apprese dal sommelier della mela, curiose e utili sia per i consumatori che per gli operatori.

Dove trovare le puntate del podcast

Le puntate, realizzate con Podcast Italia Network sono animate da un sound design fresco e coinvolgente. L'attività unita alle altre iniziative di comunicazione della campagna "Un mondo oltre la mela. Esperienza di gusto europea" vuole raccontare ai consumatori gli aspetti scientifici, legati sia alla gastronomia che alla salute.

Tutte le puntate del podcast sono disponibili al [link](#) e sul [sito](#) dove si trovano anche tanti spunti, una mappa sensoriale per orientarsi e tante ricette per mettere in pratica quanto ascoltato.

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

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