

UN PERCORSO SENSORIALE PER DEGUSTARE LE MELE

La Campagna Un mondo oltre la mela. Esperienza di gusto europea, prevede una serie di attività di formazione e promozione che, in collaborazione con alcune figure professionali specializzate, come i sommelier della mela, presentano una guida per imparare a degustare le mele, anche a casa, e orientarsi tra le tantissime varietà attivando tutti e 5 i sensi.

XX settembre 2024, Milano - Nell'immaginario collettivo le degustazioni riguardano tendenzialmente prodotti stagionati e con diverse fasi di lavorazione come il vino e il formaggio, ma nella realtà possono includere anche **le mele: un frutto, tante varietà da scoprire**. Ogni varietà di mela, infatti, racconta una storia sensoriale e offre un'esperienza gustativa unica, da variare nel corso dell'anno a seconda della disponibilità stagionale: dalla classica Mela Alto Adige IGP, come ad esempio Golden Delicious e Granny Smith, alle più esclusive mele Club, come Kanzi®, envy™, yello®. **Scopriamo allora come si degusta una mela.**

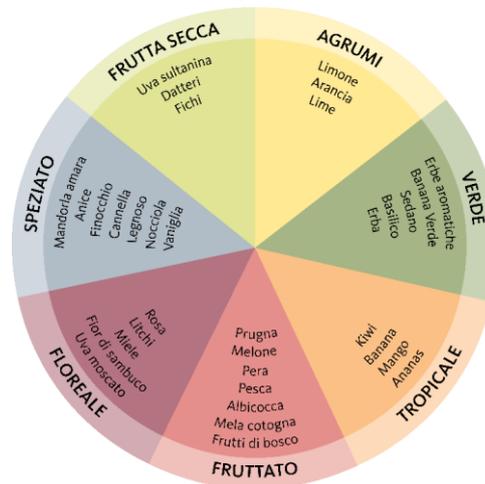
I 3 CRITERI PER DEGUSTARE UNA MELA

È possibile riconoscere le proprietà organolettiche di una mela attraverso 3 criteri principali: la **struttura**, il **gusto** e l'**aroma**.

La struttura di una mela può essere descritta tramite cinque sottocategorie: la *durezza* della polpa, che può variare a seconda della forza necessaria ad effettuare il primo morso; affinando l'udito, si può percepire la *croccantezza*; durante la masticazione, infine, si può definire e riconoscere la *succosità*, lo *spessore della buccia* e anche la *finezza della polpa*.

Il *gusto* di una mela si definisce invece su una scala che va da *dolce* ad *aspro*, e nella maggior parte dei casi è una combinazione di entrambi. Per esempio, una mela envy™ si distingue per la sua dolcezza intensa; una Fuji invece ha un gusto dolcissimo connotato però anche da una punta di acidità.

Arriviamo infine all'ultimo criterio, l'*aroma*. I primi sentori degli aromi di una mela si percepiscono nell'odore e vengono poi confermati in bocca durante la masticazione. La ruota degli aromi (vedi immagine) aiuta a classificarli e a definirli in 7 macro famiglie. Ad esempio, la mela yello® evoca sentori di frutti tropicali, mentre una Cosmic Crisp® si caratterizza per degli aromi prevalentemente fruttati e agrumati.



LE 5 FASI DELLA DEGUSTAZIONE

Ora che i criteri sono definiti, possiamo cominciare con la degustazione vera e propria. Per prima cosa, è necessario selezionare **almeno 2 diverse varietà di mele**, assicurandosi che siano mature e di buona qualità.

FASE 1: OSSERVARE

Si comincia con la vista, analizzando l'aspetto esteriore delle mele, dalla forma del frutto alle caratteristiche della buccia. Il primo elemento che colpisce è sicuramente il colore della buccia, affinando l'osservazione si può notare l'eventuale presenza di lenticelle (i piccoli pori che favoriscono la respirazione della mela) ed eventuali striature.

FASE 2: ANNUSARE

Successivamente l'olfatto permette di esplorare tutti i diversi aromi che provengono da una mela. Inspirando lentamente, gli aromi riconoscibili possono essere quelli di agrumi o frutti tropicali, quelli verdi, fino a raggiungere note speziate.

FASE 3: ASCOLTARE

Mettendo in bocca uno spicchio di mela, al primo morso, l'attenzione viene posta sul grado di intensità del suono emesso durante la masticazione; si nota se la mela è più o meno croccante.

FASE 4: PERCEPIRE

In questa fase, l'attenzione viene posta sulla durezza e la persistenza della polpa e della buccia della mela, ossia il tempo necessario a completare la masticazione. Viene percepita anche la croccantezza e la succosità della mela.

FASE 5: SENTIRE IL GUSTO

Masticando la mela, viene percepito il gusto che può essere dolce, mediamente dolce o acido o anche bilanciato. In bocca, prosegue anche l'analisi degli aromi specifici che caratterizzano ciascuna mela.

Seguendo questi cinque passaggi, diventa semplice organizzare una degustazione di mele anche a casa, mettendo alla prova tutti e i 5 i sensi.

SAPORE E... BENESSERE

Oltre a regalare un'esperienza gustativa unica, la mela è da sempre promossa dai nutrizionisti come un alimento da 10 e lode. Infatti, le mele sono uno dei frutti con il minor apporto calorico: una mela di medie dimensioni (150 g grammi di peso) apporta solo 70 Kcalorie (fonte Crea). Merito della combinazione tra basso contenuto di grassi (0,2%) e alto tenore di acqua (rappresenta oltre l'86% del peso di un frutto), che le rende estremamente dissetanti. E quindi utili anche a chi fatica a bere i due litri di acqua necessari ogni giorno al nostro organismo.

Sul sito web mondomela.eu della campagna è possibile reperire informazioni più dettagliate su come degustare una mela, su abbinamenti sorprendenti con altri ingredienti e ricette sfiziose per ciascuna varietà.

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.

Foto scaricabili [al link](#)

Ufficio stampa:

Sara Almonti

e-mail: salmonti@hopscothgroupe.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