

Altri 11 sommelier della mela pronti a partire

80 ore di formazione teorica in quattro mesi, cinque uscite didattiche e finalmente l'esame conclusivo: dallo scorso venerdì 1° marzo, l'Alto Adige dispone di altri 11 sommelier della mela pronti per essere impiegati in varie occasioni. "I sommelier altoatesini della mela rappresentano un unicum a livello mondiale, il cui ruolo sta assumendo un'importanza sempre maggiore", ha affermato Georg Kössler, presidente del Consorzio Mela Alto Adige, nel congratularsi con i diplomati dell'ultimo corso.

Un corso di formazione giunto alla sua terza edizione, quello che si è concluso lo scorso 1° marzo con l'esame finale e con la consegna degli attestati agli 11 partecipanti. L'albo dei sommelier della mela è adesso composto da 43 persone, tutte altoatesine: questo perché, a differenza di tutti gli altri sommelier – del vino, della birra, del formaggio o del caffè – la formazione dedicata alla mela è presente solamente in provincia di Bolzano, dove è nata su iniziativa del Consorzio Mela Alto Adige e viene svolta in stretta collaborazione con l'Unione Agricoltori e Coltivatori Diretti Sudtirolesi (Südtiroler Bauernbund). Al primo corso nel 2022 i diplomati furono 17, l'anno scorso se ne sono aggiunti 15 e quest'anno ne sono stati sfornati altri 11, portando appunto a 43 il numero dei sommelier della mela.

La classe del corso era composta da persone di varia estrazione, tutte legate comunque in qualche maniera al settore melicolo: personale del reparto qualità delle cooperative frutticole, coltivatori di mele – alcuni già con la qualifica di ambasciatori della mela – e impiegati nel settore del marketing. Dallo scorso novembre gli 11 allievi hanno assolto 80 ore di formazione teorica, impartite da esperti di melicoltura e non solo.

"La parte principale del corso era dedicata all'analisi sensoriale. Tra le altre cose abbiamo imparato a riconoscere l'aroma, a distinguere e dare un nome al gusto e alla consistenza, e molto interessante è stata anche la lezione con una nutrizionista", afferma Antonia Widmann, coordinatrice del Consorzio Mela Alto Adige nonché neo sommelier della mela. Le altre materie del corso riguardavano la sostenibilità, i metodi di selezione e le varietà, l'impiego della mela nella gastronomia, le differenze peculiari tra coltivazione integrata e biologica, la tutela delle colture nonché la storia e le basi della melicoltura altoatesina.

Nel corso di alcune uscite didattiche gli allievi hanno visitato il Museo della frutticoltura di Lana, il Centro di sperimentazione Laimburg, la scuola professionale per l'economia domestica e agroalimentare di Aslago/Bolzano, una cooperativa frutticola e l'azienda di lavorazione della frutta VOG Products di Laives.

Le conoscenze apprese dai neodiplomati potranno essere sfruttate in numerose occasioni. I sommelier della mela infatti sono molto richiesti nelle degustazioni e anche nelle fiere specializzate, come ad esempio la recente Fruit Logistica. "L'introduzione della figura del sommelier della mela è stata veramente un'idea azzeccata, perché rappresenta il *trait d'union* tra le nostre sane, gustose e pregiate mele e i consumatori", conclude il presidente Georg Kössler. Nel futuro c'è la volontà di rafforzare ulteriormente la collaborazione con il settore della ristorazione, per ribadire l'importanza della mela nella cucina e nell'alimentazione.

Ecco i nuovi sommelier della mela: davanti da sinistra Peter Pürgstaller, Jutta Tappeiner, Martin Rottensteiner, Antonia Widmann, Monika Burger, Alex Rossi. Dietro: Daniel Rottensteiner, Jürgen Braun, Carmen Siegmund, Greti Plattner, Daniel Bertagnolli

Per maggiori informazioni:

Antonia Widmann
Consorzio Mela Alto Adige
info@suedtirolerapfel.com
+ 39 0471 054066

Terlano, 4 marzo 2024



Südtiroler Apfelkonsortium
Consorzio Mela Alto Adige
Jakobistraße 1/a / Via Jakobi. 1/a
I-39018 Terlan / Terlano (BZ)

Tel. +39 0471 054 066

www.apfelwelt.it
www.suedtirolerapfel.com
info@suedtirolerapfel.com