

I primi sommelier delle mele al mondo sono made in Alto Adige

La frutticoltura altoatesina e l'intero Alto Adige possono brindare ad una nuova primizia a livello mondiale: da alcuni giorni infatti, dopo aver seguito una formazione di tre mesi e aver superato l'esame finale, sono operativi sul territorio provinciale i primi 17 sommelier delle mele dell'intero pianeta. Il corso è stato ideato e gestito dal Consorzio Mela Alto Adige in stretta collaborazione con l'Unione Agricoltori e Coltivatori Diretti Sudtirolesi (Südtiroler Bauernbund).

In passato per sommelier si intendeva solo un conoscitore e studioso di vini, poi sono arrivati i sommelier del formaggio e adesso, grazie all'Alto Adige, ci sono anche i primi sommelier delle mele. Si è infatti concluso con l'esame finale il primo corso, della durata di tre mesi, per diventare sommelier delle mele. Durante il periodo di studi i 17 partecipanti si sono occupati non solo di diversità varietale, salute e alimentazione, ma anche di analisi sensoriale, dialettica e tanto altro, come ad esempio il corretto utilizzo della mela in cucina oppure gli aspetti giuridici del frutto - ad esempio la sua origine. Un corso insomma che ha sviscerato il mondo della mela altoatesina da tutti i punti di vista, sia teorici che pratici. La formazione infatti prevedeva ore di lezione in aula ma anche uscite al Centro di sperimentazione Laimburg, alla VOG Products, al NOI Tech Park e all'Apfelhotel Torgglerhof di Saltusio. Tutto questo ha permesso agli aspiranti sommelier delle mele di conoscere da vicino e a fondo la mela altoatesina.

Al termine del corso i partecipanti si sono sottoposti alla classica accoppiata di esami, scritto e orale. La prova scritta consisteva in 30 domande sulla mela dell'Alto Adige, e per superarla bisognava rispondere correttamente ad almeno 21 quesiti, pari al 70% del totale. L'esame orale invece consisteva in un colloquio di circa 25 minuti durante il quale i candidati dovevano rispondere - tra le altre cose - a domande sulla coltivazione delle mele, direttive per la frutticoltura integrata dell'Agrios e sugli aspetti aromatici. Tutto questo di fronte ad una qualificata commissione esaminatrice composta da Sabine Öttl (Centro di sperimentazione Laimburg), Reinhard Dissertori (Südtiroler Bauernbund) e Christof Pichler (Camera di commercio di Bolzano). Tutte le candidate e i candidati hanno superato brillantemente gli esami, cosicché adesso in Alto Adige 17 persone si possono fregiare del titolo di sommelier delle mele. Un appellativo che comporta anche dei compiti: "Devo dire che tutti gli esaminandi hanno dimostrato di possedere non solo una conoscenza a 360 gradi della mela ma anche grandi capacità dialettiche. Sono quindi sicura che con il loro entusiasmo diventeranno degli straordinari ambasciatori della mela altoatesina", si rallegra l'esaminatrice Sabine Öttl del Centro di sperimentazione Laimburg. Adesso tocca ai neo sommelier delle mele trasmettere quanto imparato, formare altre persone in questo settore e diffondere ulteriormente la mela dell'Alto Adige. Ad esempio, rielaborando il menu di un ristorante dando spazio alle mele oppure organizzando degustazioni di mele focalizzate sulle diversità aromatiche. I campi d'azione dei sommelier delle mele sono tanti insomma, proprio come le varietà delle mele stesse. Alla luce del successo registrato dal primo corso di formazione, gli organizzatori stanno già pensando ad una seconda edizione. Per saperne di più basta contattare il Consorzio Mela Alto Adige.

Nella foto (la mascherina è stata tolta solo il tempo necessario per scattare la foto e tutti i partecipanti sono in possesso della certificazione 2G):

I nuovi sommelier delle mele sono i primi esperti di mele ufficialmente formati ed esaminati. In basso da sinistra: Kevin Trafoier (VIP), Iris Schwarzer (IDM Alto Adige), Gerhard Eberhöfer (VIP), Claudia Klammsteiner (Consortio Mela Alto Adige), Hannes Tauber (VOG). Al centro da sinistra: Stefan Moser (VOG), Lisa Augschöll (VOG), Helmut Gruber (VOG), Alexander Ortler (VOG), Martin Andergassen (VOG), Margherita Nardon (VOG), Barbara Gamper (VIP). In alto da sinistra: Christian Gamper (VIP), Christina Widmann (VOG), Benjamin Laimer (VIP), Paul Schwienbacher (VIP). Manca nella foto: Klaus Hölzl (VOG)

Contatto per la stampa:



Südtiroler Apfelkonsortium
Consortio 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