

Consorzio Mela Alto Adige

Altri 14 sommelier della mela pronti a partire

I sommelier della mela made in Alto Adige sono i primi – e finora unici – al mondo a fregiarsi di questo titolo, ed ora la “famiglia” è cresciuta: dopo il primo corso nel 2022, infatti, altri 14 partecipanti hanno completato la loro formazione superando brillantemente l’esame finale e ora non vedono l’ora di svolgere i loro nuovi compiti. Per Georg Kössler, presidente del Consorzio Mela Alto Adige, il corso e il grande interesse suscitato rappresentano una nuova pietra miliare nel settore melicolo dell’Alto Adige.

L’idea e il programma didattico del corso per sommelier della mela sono frutto dell’iniziativa portata avanti dal Consorzio Mela Alto Adige in stretta collaborazione con l’Unione Agricoltori e Coltivatori Diretti Sudtirolesi (Südtiroler Bauernbund), che ha coinvolto in veste di relatori e membri della commissione d’esame un totale di 18 professionisti di vari settori: oltre a vari esperti di mele, tra cui alcuni del Centro di sperimentazione Laimburg e della coltivazione integrata e biologica, erano presenti anche esperti in sostenibilità, protezione delle piante, analisi sensoriale, cucina, salute e nutrizione e retorica. Questo perché lo spettro di conoscenze in cui i sommelier della mela devono essere preparati è molto ampio: conoscenze di base e specifiche sulle mele altoatesine, sulla coltivazione e sugli aspetti legali, ad esempio in materia di origine e garanzia di qualità; e poi retorica, diversità varietale, salute e nutrizione. La parte più importante rimane comunque l’analisi sensoriale: l’aroma delle diverse varietà, la consistenza e le proprietà della buccia e della polpa, e molto altro ancora.

Mentre i sommelier del vino, del formaggio, del caffè o della birra esistono già da anni in grande quantità e in molti Paesi rivestendo un ruolo importante nella gastronomia, tra gli addetti ai lavori e presso il grande pubblico, il sommelier della mela è invece ancora una rarità: questa figura infatti esiste attualmente solo in Alto Adige, dove è stato per così dire inventato e creato ex novo: nel 2022 sono stati formati i primi 17 sommelier della mela, ai quali adesso se ne sono aggiunti altri 14. Il secondo corso, della durata di tre mesi, prevedeva lezioni teoriche e uscite didattiche in varie strutture, tra cui il Centro di sperimentazione Laimburg, il museo della mela, l’hotel della mela, una cooperativa, la VOG Products e la cooperativa frutticola CAFA Merano. Al termine della formazione i corsisti hanno affrontato un esame articolato in prova scritta e orale: per superarlo bisognava rispondere correttamente ad almeno il 70% delle 30 domande scritte e poi essere convincenti anche al colloquio di circa 25 minuti. Anche la percezione sensoriale è stata testata su quattro diverse varietà di mele.

Già l’anno scorso i sommelier di mele altoatesine della prima ora sono stati più volte richiesti, ad esempio in occasione di degustazioni guidate. “Abbiamo potuto constatare che i sommelier della mela svolgono un ruolo davvero indispensabile, quando si tratta di presentare e illustrare la diversità e il valore delle nostre varietà di mele”, afferma il presidente Kössler. In questo senso essi rappresentano un importante tassello del settore melicolo altoatesino, diventato ormai un modello a livello internazionale.

Ecco infine i nominativi dei 14 altoatesini che, dopo aver completato con successo il corso di formazione, si possono fregiare del titolo di sommelier della mela: Michaela Hafner, Margot Innerkofler, Anja Ladurner, Maria Forcher, Ruth Tauber, Alexander Höller, Gabriele Schrötter, Christine Bassetti, Christiane Gfrei VIP, Stefan Stecher VIP, Sabine Oberhollenzer VOG, Roland Burger VOG, Philipp Desaler VOG e Julia Hilber IDM Südtirol.

Nella foto: Dopo aver superato l’esame, i nuovi sommelier della mela non vedono l’ora di affrontare le nuove sfide lavorative.

Terlano, 17/02/2023

Contatto per la stampa:

Consorzio Mela Alto Adige



Südtiroler Apfelkonsortium
Consorzio Mela Alto Adige
Jakobstraße 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