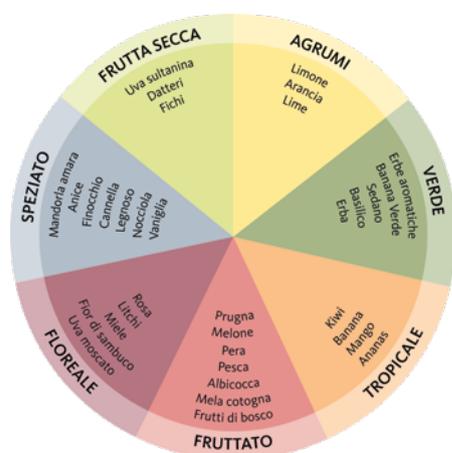




Effetto sensoriale

La formazione dei sommelier delle mele altoatesine è unica in tutto il mondo. Di questo percorso intensivo focalizzato sulla percezione sensoriale ci parla Antonia Widmann, coordinatrice del Consorzio Mela Alto Adige e lei stessa sommelière delle mele.



01 Signora Widmann, come si diventa sommelier delle mele?

La formazione che offriamo, in collaborazione con l'Unione Agricoltori e Coltivatori Diretti Sudtirolesi, prevede 80 ore di lezione su vari aspetti della coltivazione e della lavorazione delle mele: nozioni sull'Alto Adige come territorio di provenienza, la coltura e le varietà, i controlli di qualità e la sicurezza alimentare, la difesa delle piante e l'agricoltura bio, gli aspetti giuridici, consulenza sugli aspetti nutrizionali e – cosa fondamentale – una formazione molto accurata per sviluppare la percezione con tutti i sensi: vista, udito, olfatto, gusto e tatto.

02 Quali obiettivi si prefigge il programma?

Il corso si rivolge a un pubblico ampio, finora abbiamo formato 43 sommelier delle mele. Che oggi svolgono degustazioni di mele in alberghi e scuole, sensibilizzano i ristoratori sulla varietà delle mele e forniscono un valore aggiunto alle fiere specializzate. La finalità principale è valorizzare la mela come un prodotto ricco di sfaccettature.

03 Per questo puntate sull'esperienza sensoriale e sull'uso del termine "sommelier", solitamente associato al vino?

Esattamente! Bisogna saper descrivere in modo dettagliato i sapori e le famiglie di aromi: le mele non sono solo dolci o aspre, possono avere aromi floreali, tropicali o verdi, note di mango o ananas, anice o finocchio. Anche l'esperienza alla masticazione ha un ruolo importante: struttura delle celle, texture, spessore della buccia. Se i sommelier delle mele altoatesine riescono a comunicarlo ai consumatori, questi apprezzeranno di più la varietà delle mele. Il che agevola anche l'innovazione varietale: i consumatori imparano a valutare e apprezzare nuove varietà. Già oggi nelle degustazioni alla cieca le nuove varietà ottengono punteggi molto alti per le loro caratteristiche sensoriali.

04 Cosa l'ha affascinata in qualità di partecipante del corso?

Le degustazioni sensoriali. Il gusto nasce anche dalla percezione dell'olfatto, e l'effetto degli odori è un'esperienza molto personale! La Granny Smith, per esempio, mi ricorda l'erba appena tagliata e le corse nei prati da bambina. Emozioni che possiamo evocare anche nei consumatori, se insegniamo loro a riconoscere e descrivere gli aromi delle mele.



Antonia Widmann, coordinatrice del Consorzio Mela Alto Adige, ha frequentato anche lei il corso di formazione per sommelier delle mele. Cosa apprezzano di più i partecipanti del corso? "La sorpresa di riscoprire la mela in un modo del tutto nuovo – anche se lavorano in questo settore", spiega.