



# 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.*