

n.120 GENNAIO FEBBRAIO 2024

GELATO & BAR PASTICCERIA

www.portalegelato.it - www.foodprofessionalnetwork.it



83



103



147



#MELAVALLELLINA

PROGETTO DI ESPANSIONE

di FEDERICA SERVA - FOTO MELA DI VALTELLINA IGP

Gala, Red e Golden Delicious

sono le tre mele di Valtellina IGP al centro del progetto “MAME - More Apples More Europe” rivolto all’Italia e alla Germania. Un assaggio delle qualità del frutto e delle finalità dell’iniziativa si è avuto in occasione di Golosaria 2023 a Milano lo scorso novembre. Nell’ambito della manifestazione enogastronomica inventata da Paolo Massobrio si sono tenuti due incontri di presentazione, di cui uno abbinato allo showcooking dello chef Salvatore Garofalo.

Le peculiarità del territorio e l’abilità nel conservare le tecniche di coltivazione hanno spinto i produttori, riunitisi in consorzio nel 1992, a impegnarsi nella valorizzazione dei frutti a cominciare dall’uso dell’etichetta Mela di Valtellina, seguita dall’introduzione del marchio di qualità europeo di Indicazione Geografica Protetta. Dall’anno scorso è stato avviato il progetto “MAME - More Apples More Europe” di informazione e promozione cofinanziato dall’Unione Europea. L’obiettivo è aumentare il consumo di frutta e verdura fresca fra i consumatori, soprattutto in Italia e Germania, e diffondere in questi Paesi la notorietà delle mele di Valtellina IGP, alleate del benessere quotidiano.

IN QUOTA

Coltivate nel territorio della Valtellina, in un’area che comprende circa sessanta comuni della provincia di Sondrio, le mele aggiungono alle proprietà nutrizionali le caratteristiche organolettiche della produzione di montagna. Crescono a un’altitudine che varia da un minimo di 200 metri a un massimo di 900 metri sopra il livello del mare con una particolare esposizione est-ovest e con l’influenza della brezza “Breva” dal lago di Como che creano un microclima mite. Inoltre, l’ampia escursione termica favorisce la loro colorazione perfetta.



**TESORO DI MONTAGNA, LA MELA DI VALTELLINA IGP
PUNTA A CONQUISTARE I MERCATI
ITALIANO E TEDESCO**





FRESCHE E CROCCANTI

Contrassegnate dal marchio IGP, Red Delicious, Golden Delicious e Gala si distinguono per colore e sapore, polpa compatta e alta conservabilità. Le Red Delicious si fanno notare per la tonalità rosso intenso e brillante della buccia e per la polpa che profuma di miele, gelsomino e albicocca. Le Golden Delicious di color oro, talvolta con sfumature rosa, hanno un sapore rinfrescante con un perfetto bilanciamento di dolcezza e acidità. Le Gala, dalla nuance rossa con fondo giallo, offrono un gusto equilibrato dalle note floreali e di frutta estiva.

PROGRAMMA TRIENNALE PER FAR CONOSCERE LE PROPRIETÀ

Fra un paio di anni verrà proposta una nuova varietà, esclusivamente valtellinese, la mela rosata Bernina. La presentazione ufficiale dovrebbe essere in occasione dei Giochi olimpici invernali Milano Cortina 2026; un contesto internazionale per presentare il frutto, risultato di un lungo progetto con l'Università di Bologna.

Per raggiungere lo scopo del progetto il Consorzio ha iniziato un'attività di fiere ed eventi, come la partecipazione a Golosaria, promozione presso i punti vendita, social media, pubblicità e TV con la presenza a programmi televisivi di cucina, per sensibilizzare sulle corrette abitudini alimentari e illustrare ricette a base di mele. Grazie alle diverse iniziative vuole favorire una distribuzione più omogenea nel mercato nazionale e una maggiore quota di export.



#RICETTAMELAVALTELLINA

CLASSICO CONTEMPORANEO

AMATA OVUNQUE, LA TARTE TATIN ACQUISTA UN SAPORE INEDITO CON LE MELE GOLDEN DELICIOUS DI VALTELLINA IGP E L'ABBINAMENTO ORIGINALE CON IL GELATO AL VIN BRULÉ

di SALVATORE GAROFALO - chef ristorante La Ratera - Milano



TARTE TATIN

mele Golden Delicious	9
burro	220 g
zucchero	220 g
pasta brisée	200 g

Fondere in una teglia tonda da forno il burro e lo zucchero. Adagiarvi le mele pelate e tagliate in quarti avendo cura che la parte interna (quella del torsolo) sia rivolta verso l'alto. Disporre con cura le mele a raggiera facendo in modo che non risultino buchi e che la teglia sia completamente ricoperta dalle mele. Portare la teglia sul fuoco e far caramellare dolcemente il burro e lo zucchero. Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare. Stendere il disco di pasta brisée sulle mele, eliminando la parte in eccesso di pasta. Infornare a forno preriscaldato a 180°C e lasciare cuocere per trenta minuti circa. Far raffreddare la torta che andrà girata soltanto a freddo.



RIDUZIONE DI VIN BRULÉ

vino rosso	350 g
<i>(dovrà ridursi dolcemente fino a 70 g)</i>	
stecca di cannella	½
scorza arancia	1
chiodi di garofano	3
fiore di anice stellato	1
bacche schiacciate di ginepro	2
buccia di 2 mele Golden Delicious	

GELATO

panna fresca	6 dl
zucchero	70 g
riduzione di vin brulé	70 g
meringa italiana	320 g

Riscaldare la riduzione di vin brulé, inserire lo zucchero e scioglierlo bene. Unire la riduzione così zuccherata alla panna fresca e portare in abbattitore a temperatura negativa. Mescolare di tanto in tanto per evitare la formazione di ghiaccio e, una volta che la miscela avrà raggiunto una consistenza semi solida, unire la meringa italiana, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto. Completare portando il gelato a -18°C.

IMPIATTAMENTO: tagliare le fette di torta, scaldarle per tre minuti a 180°C e servire su un piatto accompagnate da una pallina di gelato al vin brulé.
