Viaggio tra i Sapori d’Italia con Mela Val Venosta

La seconda edizione del progetto Applepairing approda in Lazio e Umbria per valorizzare le mele Val Venosta in accompagnamento alle eccellenze di queste due regioni ricche di storia

Con la seconda edizione di **Applepairing**, il progetto ideato da Mela Val Venosta torna a valorizzare l’incontro tra le sue mele di qualità superiore e le eccellenze gastronomiche del nostro Paese. Questa volta il percorso si snoda attraverso due regioni ricche di storia e sapore: Lazio e Umbria.

Protagonista e guida di questo tour è la nutrizionista e food influencer **Chiara Manzi**, accompagnata da due content creator locali per un racconto autentico del territorio.

Lazio e Umbria sono le tappe della seconda edizione di Applepairing.

Un percorso tra tradizione e benessere

L'obiettivo è promuovere un'**alimentazione equilibrata e gustosa**, abbinando le varietà di mele Val Venosta a prodotti locali selezionati. Ne nascono **ricette creative e nutrienti**, dove i sapori tipici regionali si fondono con i benefici della frutta.

Lazio: l'incontro tra Golden Delicious e Pecorino Romano DOP

Nel cuore del Lazio, la **Golden Delicious Val Venosta**, dolce e ricca di potassio (130mg per 100g), si combina con uno dei simboli più rappresentativi della cucina romana: il **Pecorino Romano DOP**. Questo formaggio, noto per la sua intensità e per l'elevato contenuto di proteine, calcio e fosforo, viene reinterpretato da Chiara Manzi in una ricetta innovativa: la "*Cacio e Pepe con chips di mela Golden Delicious*".

“*Cacio e Pepe con chips di mela Golden Delicious*“, la ricetta di Chiara Manzi.

Un abbinamento che unisce gusto e proprietà nutrizionali, dimostrando che anche i piatti della tradizione possono trasformarsi in alleati del benessere quotidiano.

Umbria: la Pinova incontra il Prosciutto di Norcia IGP

L’interessante abbinamento tra la Mela Pinova Val Venosta e il Prosciutto di Norcia IGP.

Il viaggio continua in Umbria, dove **Chiara Manzi** presenterà una ricetta gustosa e sorprendente: “*Crocchette di Prosciutto di Norcia IGP e mela Pinova Val Venosta*.”

La sapidità dello squisito prosciutto umbro, frutto di una lavorazione artigianale secolare, contrasta la dolcezza della mela creando una proposta inedita, in cui la vitamina C del frutto esalta la biodisponibilità del ferro contenuto nel prosciutto, dando vita a una preparazione golosa e dal buon valore nutrizionale.

Crocchette di Prosciutto di Norcia IGP e mela Pinova Val Venosta.

Un invito a scoprire, assaporare, innovare

Non solo una celebrazione della cucina italiana, ma anche un modo per educare al mangiare sano, senza rinunciare al piacere della tavola. Grazie all'expertise di Chiara Manzi e alla collaborazione con influencer locali, il progetto mostra come sia possibile **reinterpretare i piatti regionali in chiave moderna e salutare**, esaltando la qualità e la versatilità delle mele Val Venosta.

Un invito a riscoprire le radici culinarie italiane con occhi nuovi… e con un morso di mela in più.

Maggiori informazioni sulla Mela Val Venosta e sul progetto: www.vip.coop

Data di creazione
04/04/2025
Autore
redazione