



Viaggio tra i Sapori d'Italia: Mela Val Venosta incontra i ceci toscani

Un progetto che unisce la mela Royal Gala Val Venosta ai ceci toscani, valorizzando territori, abbinamenti gastronomici e benefici nutrizionali nella cucina quotidiana.

Dal Paradiso delle Mele della Val Venosta parte il **Viaggio tra i Sapori d'Italia** che mette in dialogo le mele Val Venosta con le tradizioni gastronomiche regionali, esplorando il legame tra gusto, territorio e longevità attraverso abbinamenti pensati per il benessere quotidiano.

Le **mele Val Venosta** sono il risultato di un territorio preciso, dove clima e tradizione agricola contribuiscono a definire un profilo di gusto equilibrato e riconoscibile. Coltivata in una valle alpina dell'Alto Adige, la **mela Royal Gala Val Venosta** si distingue per dolcezza, freschezza e versatilità in cucina.

Il suo gusto naturale bilancia il carattere rustico del cece, creando un'armonia al palato. Come spiega la nutrizionista e divulgatrice scientifica **Chiara Manzi**, oltre al delizioso sapore entra in gioco anche l'aspetto nutrizionale, grazie alla **vitamina C** della mela Gala infatti abbiamo un migliore assorbimento del ferro naturalmente presente nei ceci.



La dott.ssa Chiara Manzi (Foto © Ufficio stampa).

La vellutata che si prepara con questi due ingredienti è morbida ed equilibrata, completa dal punto di vista gustativo e nutrizionale, e dimostra come la mela Val Venosta possa esaltare ingredienti della tradizione in una proposta contemporanea e consapevole.



La vellutata con Mela Val Venosta e ceci toscani (Foto © Ufficio stampa).

Scoprite il progetto: <https://www.vip.coop/it/applepairing/toscana/209-0.html>

Data di creazione

02/02/2026

Autore

redazione