



Mela Val Venosta in Sicilia: quando la mela incontra il Cioccolato di Modica

Il progetto Applepairing arriva in Trinacria e prosegue il suo percorso negli abbinamenti regionali con una proposta in cui la mela Pinova incontra il Cioccolato di Modica IGP

Esiste un filo invisibile che unisce le vette innevate della **Val Venosta** alle terre assolate della Sicilia. È un filo fatto di qualità, rispetto per la materia prima e una costante ricerca del benessere che oggi trova una nuova espressione in **Applepairing**, il progetto di Mela Val Venosta nato per esplorare combinazioni inedite tra le mele di montagna e le eccellenze gastronomiche regionali italiane.

Dopo aver attraversato diverse regioni della penisola, il **tour del gusto approda in Sicilia** per un incontro che potrebbe apparire audace, ma che rivela un'armonia profonda: quella tra la **mela Pinova Val Venosta** e il **Cioccolato di Modica IGP**. Due prodotti distanti per origine e caratteristiche, ma accomunati da una storia di autenticità e da un profilo organolettico capace di esaltarsi a vicenda.

In questo contesto, la nutrizionista e divulgatrice scientifica **Chiara Manzi** ha evidenziato il ruolo della mela nel rendere gli abbinamenti più equilibrati e adatti a un consumo quotidiano.

La mela Pinova: l'anima rinfrescante della Val Venosta

Protagonista assoluta di questa tappa siciliana è la **Pinova**, una varietà che incarna perfettamente la "bellezza venostana". Coltivata tra i 500 e i 1000 metri di altitudine, dove l'escursione termica tra giorno e notte ne fissa gli aromi e ne garantisce la compattezza, la Pinova si distingue per una polpa eccezionalmente croccante e succosa.

Il suo sapore si caratterizza per la dolcezza naturale bilanciata da una componente fresca e leggermente acidula, con note aromatiche che richiamano la banana e i fiori di campo. È proprio questa versatilità a renderla la compagna ideale per ingredienti strutturati e intensi, capaci di sostenere il confronto con la sua consistenza decisa.



L'incontro con il Cioccolato di Modica

Dall'altra parte del tavolo troviamo il **Cioccolato di Modica**, celebre per la sua lavorazione "a freddo" che preserva i cristalli di zucchero integri, conferendogli quella granulosità inconfondibile che lo ha reso famoso in tutto il mondo. La freschezza acquosa della mela e la texture terrosa e intensa del cacao creano un contrasto tattile e gustativo sorprendente.

L'acidità della mela Pinova pulisce il palato dalla ricchezza del cacao, mentre la dolcezza delicata mitiga le note più amare del cioccolato fondente. Il risultato è una degustazione in cui nessuno dei due ingredienti prevale sull'altro ma entrambi ne sono valorizzati.

Dalla teoria alla tavola: la crostata fredda di Pinova e Modica

Per tradurre questo concetto in una proposta concreta e replicabile, è nata la **crostata fredda di mela Pinova e Cioccolato di Modica**. La ricetta evita le cotture prolungate per preservare intatte le proprietà termolabili della mela e la struttura cristallina del cioccolato.

La base croccante accoglie la Pinova fresca e scaglie di cioccolato modicano. Un dolce semplice, che celebra il territorio siciliano attraverso il prisma dell'innovazione alpina.



Crostata fredda di mela Pinova e Cioccolato di Modica.

Applepairing: un viaggio che continua

Con questa tappa siciliana, Mela Val Venosta conferma la validità di un approccio che mette in relazione territori distanti, offrendo nuove possibilità di interpretare ingredienti classici. Applepairing continua così il suo viaggio lungo l'Italia, portando con sé il messaggio che la qualità non ha confini e che il benessere nasce, prima di tutto, da un incontro felice tra natura e sapienza gastronomica.

Scoprite il progetto: <https://www.vip.coop/it/applepairing/sicilia/214-0.html>

Data di creazione

04/05/2026

Autore

redazione