



Viaggio tra i Sapori d'Italia: Mela Val Venosta incontra il Tartufo Nero d'Alba

L'incontro tra la mela Pinova della Val Venosta e il prezioso oro nero diventa uno spunto gastronomico che unisce abbinamenti contemporanei e attenzione nutrizionale

Prosegue il “**Viaggio tra i Sapori d'Italia**”, sempre partendo dal **Paradiso delle Mele in Val Venosta**. Si tratta del progetto che mette in relazione le mele Val Venosta con le eccellenze regionali, per valorizzare il rapporto tra identità territoriale, gusto e benessere attraverso abbinamenti studiati in chiave contemporanea.

Le mele in Val Venosta nascono in un contesto alpino unico, dove escursioni termiche e tradizione agricola definiscono caratteristiche sensoriali distintive. Tra queste, la **mela Pinova Val Venosta** si riconosce per croccantezza, aromaticità e equilibrio tra dolcezza e freschezza.

In Piemonte il suo profilo si accosta al **Tartufo Nero d'Alba**, diffuso tra Langhe, Roero e Monferrato, dal profumo elegante e delicato. Come evidenzia la nutrizionista e divulgatrice scientifica Chiara Manzi, oltre all'incontro aromatico emerge anche una sinergia nutrizionale: vitamina C, polifenoli e fibre della mela, insieme alle fibre del tartufo, contribuiscono a modulare la risposta glicemica e a preservare la complessità aromatica della preparazione.



Risotto alle mele Pinova e tartufo nero (Foto © Ufficio stampa).

Il **Risotto alle mele Pinova e tartufo nero** interpreta questo dialogo in modo equilibrato, offrendo un piatto raffinato che integra carboidrati, fibre e antiossidanti in una proposta gourmet attenta al benessere.

Scoprite il progetto: <https://www.vip.coop/it/applepairing/piemonte/212-0.html>

Data di creazione

16/03/2026

Autore

redazione