

*La guida
del gusto*



La guida del gusto

Cinque realtà d'eccellenza, selezionate tra le migliori proposte del territorio per capacità creativa, ricerca gastronomica e qualità del pairing: un viaggio nel gusto dove Mela Val Venosta incontra i prodotti tipici siciliani.

La Val Venosta è una valle che sa dare forma al gusto.

Ogni mela porta con sé il luogo in cui nasce. Quelle della Val Venosta arrivano da una valle alpina dell'Alto Adige, un territorio dove la natura ha un carattere preciso: tanta luce, aria fresca, clima secco e forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

È qui che crescono le mele Val Venosta, frutti riconoscibili per croccantezza, freschezza e intensità aromatica. Ogni varietà racconta a modo suo questo equilibrio naturale, nato dall'incontro tra altitudine, sole e cura quotidiana dei produttori.

Mela Val Venosta custodisce e valorizza questa origine. Un nome legato a un territorio autentico, a una tradizione agricola solida e a un modo di coltivare attento alla qualità, al rispetto della natura e al gusto vero delle cose semplici.

Da questa valle, ogni mela porta con sé una storia fatta di paesaggio, mani esperte e tempo. Ed è proprio da qui che comincia il nostro viaggio nel gusto.





Val Venosta

Sicilia

Applepairing: Alla scoperta dei sapori autentici d'Italia

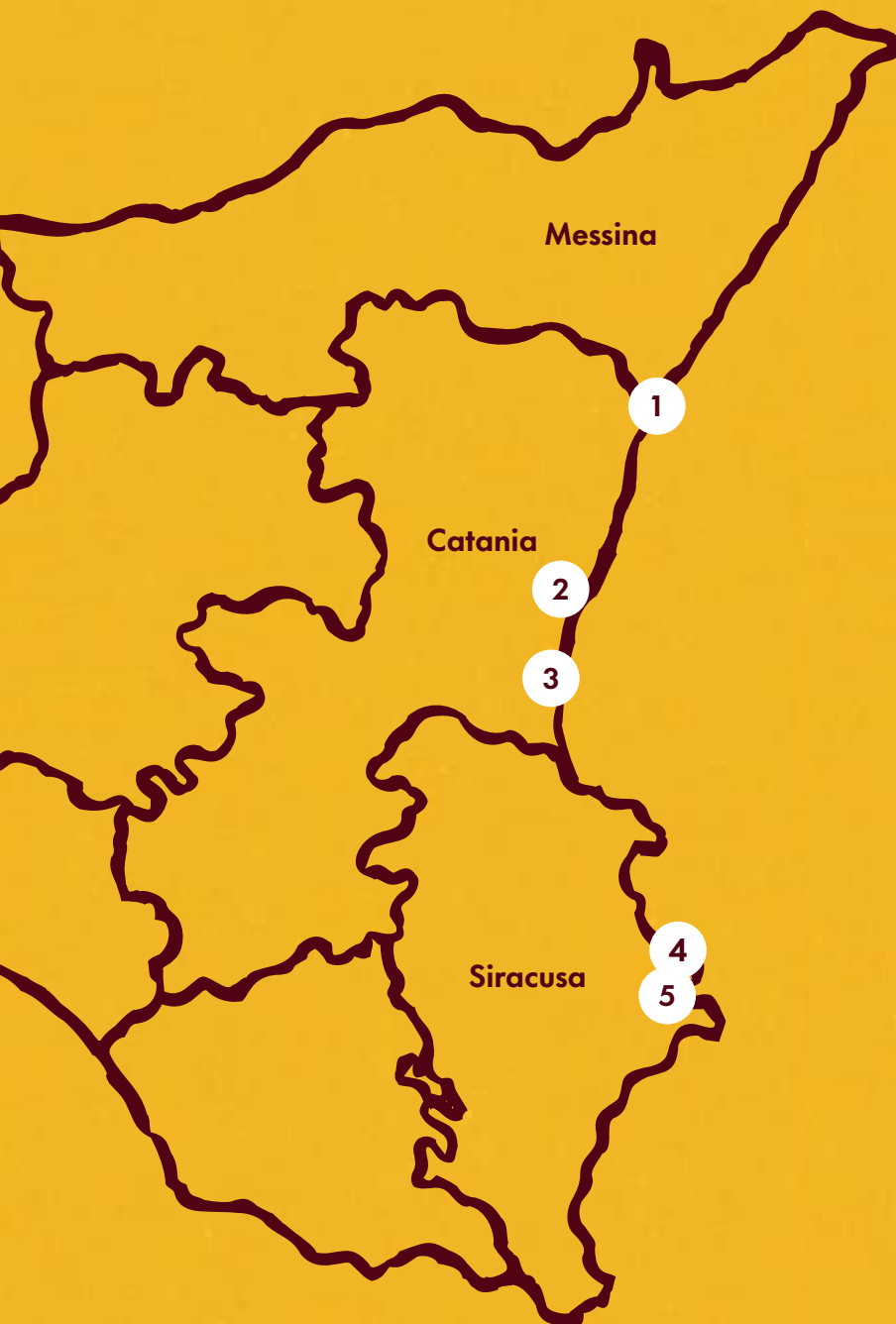
Dal Paradiso delle Mele nasce Applepairing, il progetto di Mela Val Venosta realizzato insieme a Cucina Evolution Academy per scoprire nuovi modi di vivere la mela in cucina, guidati dal gusto e dalla scienza. Applepairing intraprende un viaggio tra i sapori d'Italia per esplorare abbinamenti inediti, pensati per valorizzare le diverse varietà di Mela Val Venosta e rendere le scelte di ogni giorno più consapevoli, gustose ed equilibrate.

Guidati dalla nutrizionista Chiara Manzi, insieme a ospiti e realtà del territorio, il progetto racconta un modo nuovo di portare la mela in cucina: non solo come ingrediente, ma come punto di partenza per creare connessioni tra territori, sapori e cultura alimentare.

Mela Val Venosta arriva in Sicilia

Mela Val Venosta arriva in Sicilia, terra intensa e generosa, dove ogni sapore ha una storia da raccontare.

Attraverso La Guida del Gusto, Mela Val Venosta incontra alcune eccellenze dell'isola in cinque ricette selezionate per esprimere al meglio il dialogo tra freschezza alpina e carattere mediterraneo.



Dove andiamo?

- 1 Delta Marriott Naxos**
Viale Jannuzzo, 47, 98035 Giardini-Naxos ME
- 2 Palace Catania UNA Esperienze**
Via Etnea, 218, 95131 Catania
- 3 NH Hotel Parco degli Aragonesi**
Viale Presidente Kennedy, 95121 Catania
- 4 Palazzo Artemide**
Via Roma, 66, 96100 Ortigia SR
- 5 Grand Hotel Des Etrangers**
Via Passeggio Adorno, 10-12, 96100 Siracusa



1 Delta Marriott Naxos

- Viale Jannuzzo, 47, 98035 Giardini-Naxos ME
- +39 0942 51931



Senza glutine



Opzioni vegetariane



Cucina mediterranea



Pool / beach bar

Situato sulla spiaggia di Giardini Naxos, a poca distanza da Taormina e dall'Etna, il Delta Marriott Hotels Giardini Naxos accoglie gli ospiti in un contesto elegante e contemporaneo, dove l'ospitalità mediterranea incontra il paesaggio siciliano. Gli spazi del ristorante e delle lounge valorizzano la vista mare, l'atmosfera rilassata della terrazza e una proposta gastronomica legata ai sapori italiani e mediterranei.

Tra cucina di mare, cocktail bar, proposte a bordo piscina e specialità regionali, l'hotel offre un'esperienza pensata per vivere la Sicilia con gusto, leggerezza e attenzione alla materia prima.



*Gabriele
Sicali*
Il Sous Chef



Gambero in veste di mela

In questa ricetta la mela **Granny Smith Val Venosta** incontra il gambero **di Mazara del Vallo** in un equilibrio fresco e sorprendente.

*Mela
Granny smith*



+



*Gambero di
Mazara del Vallo*

La Granny Smith Val Venosta, fresca e acidula, valorizza la dolcezza del gambero di Mazara e pulisce il palato.

La stracciatella dona cremosità, lo zenzero aggiunge profondità, la testa frita porta croccantezza e il sale Maldon chiude con una sapidità elegante.

INGREDIENTI

- Gambero di Mazara
- Stracciatella
- Zenzero
- Mela Granny Smith Val Venosta
- Zucchero
- Limone
- Olio extravergine d'oliva
- Sale
- Sale Maldon
- Agar agar
- Olio di semi
- Pepe nero
- Germogli misti



PREPARAZIONE

- Pulire i gamberi, eliminando carapace e intestino.
- Condirli con olio extravergine d'oliva e sale.
- Tagliare la mela Granny Smith a fettine sottili con la mandolina e avvolgere i gamberi.
- Spolverare la mela con poco zucchero e caramellarla leggermente con il cannello.
- Frullare la stracciatella con succo di zenzero e un pizzico di sale.
- Friggere in olio di semi la parte delle zampe della testa del gambero, fino a renderla croccante.
- Preparare un gel di mela con succo di mela, limone e agar agar.
- Impiattare la stracciatella a specchio, disporre i gamberi, aggiungere il gel di mela a ciuffi e completare con le teste fritte.
- Decorare con germogli misti e finire con olio extravergine d'oliva, pepe nero e sale Maldon.

2 Palace Catania UNA Esperienze

- Via Etnea, 218, 95131 Catania CT
- +39 095 250 5111



Senza glutine



Opzioni vegetariane



Pesce fresco



Rooftop bar

Nel cuore di Catania, lungo Via Etnea, Palace Catania | UNA Esperienze unisce l'eleganza di un palazzo storico alla vivacità del centro cittadino. Al settimo piano dell'hotel si trova l'Etnea Roof Bar & Restaurant, una terrazza panoramica con vista sui tetti della città e sul profilo dell'Etna.

La proposta gastronomica valorizza la tradizione siciliana con piatti dolci e salati, specialità a base di pesce fresco e una cucina pensata per accompagnare ogni momento della giornata: dalla colazione alla cena, fino all'happy hour.



*Graziano
Castrogiovanni*
Lo chef



Trilogia di mele e scampi del Mediterraneo

In questa ricetta la mela **Golden Delicious Val Venosta** incontra gli **scampi di Mazara del Vallo** in un mix di sapidità e dolcezza.

Mele Golden & Red Delicious



Scampi di Mazara del Vallo

La dolcezza della mela Golden Delicious della Val Venosta, la sapidità degli scampi, l'acidità del limone, l'intensità dei pomodorini semi dry. Ogni elemento deve restare riconoscibile, senza coprire gli altri. Un equilibrio sottile, ma quando funziona si sente subito.

INGREDIENTI

- Mele Golden e Red Delicious Val Venosta
- Scampi di Mazara del Vallo
- Limoni siciliani
- Menta fresca
- Pomodorini datterini rossi
- Zucchero di canna
- Origano
- Burro
- Agar agar
- Pepe nero
- Sale
- Olio extravergine d'oliva



PREPARAZIONE

- Pulire gli scampi, eliminare carapace e intestino, quindi tritare la polpa al coltello.
- Condire la tartare con olio extravergine d'oliva, sale, pepe, menta fresca e scorza di limone siciliano.
- Tagliare la mela Golden Val Venosta a piccoli cubetti e unirli alla tartare.
- Tagliare i datterini a metà, condirli con olio, sale, origano e zucchero di canna, poi farli asciugare lentamente in forno.
- Frullare la mela Red Delicious Val Venosta con olio, limone, sale e pepe per ottenere una vinaigrette.
- Disporre la tartare nel piatto e completare con pomodorini semi dry, vinaigrette, polvere di mela disidratata e un filo d'olio.

3 NH Hotel Parco degli Aragonesi

- Viale Presidente Kennedy, 95121 Catania
- + 39 095 723 4073



Senza glutine



Opzioni vegetariane



Cucina mediterranea



Bar/cocktail

Affacciato sul lungomare della Playa di Catania, l'NH Hotel Parco degli Aragonesi è una struttura elegante e luminosa, a pochi passi dal mare e immersa in un'atmosfera rilassata. L'hotel dispone di camere con balcone privato, giardini, piscina, spiaggia riservata e diverse opzioni di ristorazione.

Il ristorante Bianca propone cucina italiana e specialità mediterranee in un ambiente moderno e accogliente, con piatti regionali preparati con cura e creatività. Il bar completa l'esperienza con una selezione di vini italiani, cocktail e drink. La gestione del comparto ristorativo è affidata a ZFood.



*Giuseppe
Consoli*

Lo chef



Monoporzione ricotta e mela Val Venosta

La **ricotta di pecora**, morbida e leggermente dolce, **incontra** la nota succosa, profumata e tropicale della **mela Pinova Val Venosta**.

Mela Pinova



+



Ricotta di pecora

Una ricetta semplice solo in apparenza, costruita sull'equilibrio tra cremosità, freschezza e dolcezza. La ricotta di pecora dona una nota morbida e avvolgente, mentre la mela Pinova Val Venosta aggiunge profumo, succosità e un contrasto leggero. Il risultato è una monoporzione elegante e mediterranea, essenziale negli ingredienti ma piena di carattere.

INGREDIENTI

- 1 uovo
- 50 g burro
- 30 g zucchero impalpabile
- 70 g farina 00
- 20 g ricotta di pecora
- Cubetti di mela Pinova Val Venosta
- Sciroppo di miele e zucchero



PREPARAZIONE

- Preparare la base di pasta frolla con uovo, burro, zucchero impalpabile e farina.
- Stendere la frolla e ricavare le monoporzioni.
- Cuocere le basi fino a doratura.
- Lavorare la ricotta con lo zucchero fino a ottenere una crema liscia.
- Farcire la base con la ricotta zuccherata.
- Aggiungere la mela Pinova Val Venosta a fettine sottili o a cubetti.
- Lucidare la superficie con uno sciroppo di miele e zucchero.
- Servire la monoporzione fredda o leggermente fresca.

4 Palazzo Artemide

- Via Roma 66, 96100 Ortigia SR
- +39 0931 187 1326



Senza glutine



Opzioni vegetariane



Cucina mediterranea



Bar/cocktail

Nel cuore di Ortigia a pochi passi dal Duomo di Siracusa, Palazzo Artemide, hotel quattro stelle parte della collezione VRetreats – brand di hôtellerie di VOIhotels - e parte di Small Luxury Hotels of the World è un'elegante struttura ospitata in un edificio storico, affacciata tra Via Roma e Piazza Minerva. Un luogo che racconta la Sicilia più autentica, tra architettura, memoria e ospitalità contemporanea.

L'esperienza gastronomica prende forma all'Amuni Restaurant, dove la tradizione siciliana viene interpretata attraverso piatti di mare e di terra in chiave contemporanea. L'Amuni Cocktail Bar completa la proposta con drink selezionati e una vista suggestiva sul Tempio di Atena.



*Daniele
Minutolo*

Lo chef

Bianco Venosta

La dolcezza marina del **gambero rosso di Mazara** incontra la una nota acidula e croccante della **mela Granny Smith della Val Venosta**.



Una ricetta pulita e contemporanea, costruita sul dialogo tra dolcezza, acidità e morbidezza. Il gambero rosso porta sapidità e delicatezza, la Granny Smith Val Venosta aggiunge freschezza e tensione, mentre la mandorla d'Avola avvolge tutto con una nota elegante e siciliana.

INGREDIENTI

- 3 gamberi rossi di Mazara, taglia XL
- 50 g mandorle d'Avola pelate
- 30 ml acqua fredda
- Un pizzico di sale
- Gocce di limone
- 1 mela Granny Smith Val Venosta
- 5 g zenzero fresco
- Succo di lime
- Olio extravergine d'oliva delicato
- Germogli di rucola o finocchietto
- Polvere di mandorla tostata



PREPARAZIONE

- Pulire i gamberi, eliminando carapace e intestino.
- Frullare le mandorle d'Avola con acqua fredda, sale e qualche goccia di limone, fino a ottenere una crema soffice.
- Tagliare la mela Granny Smith Val Venosta e condirla con zenzero fresco e succo di lime.
- Disporre il crudo di gambero nel piatto.
- Aggiungere la crema di mandorla e la variazione di mela Granny Smith Val Venosta.
- Completare con olio extravergine d'oliva delicato, germogli di rucola o finocchietto e polvere di mandorla tostata.

5 Grand Hotel Des Étrangers

- Via Passeggio Adorno, 10-12, 96100 Siracusa
- +39 0931 187 1326



Senza glutine



Opzioni vegetariane



Cucina mediterranea



Rooftop Bar/cocktail

Nel cuore di Ortigia, affacciato sul mare di Siracusa, il Grand Hotel Des Étrangers è una struttura storica ed elegante che unisce ospitalità di alto livello, vista panoramica e atmosfere contemporanee. La sua posizione, in Via Passeggio Adorno, lo rende un punto privilegiato per vivere il centro storico e il paesaggio costiero della città.

Al suo interno, il Clou Restaurant propone una cucina mediterranea in una terrazza panoramica affacciata su Ortigia.



*Maurizio
Urso*
Lo chef



Bianco Venosta

Le mele Granny Smith e Pinova

Val Venosta incontrano il sapore intenso del **manzo Cinisara** in un abbinamento deciso, fresco e aromatico.

*Mele
Granny Smith
e Pinova*



+



*Manzo
Cinisara*

Una ricetta intensa e bilanciata, dove la profondità della battuta affumicata incontra la freschezza croccante della Granny Smith e della Pinova Val Venosta, mentre il Piacentinu Ennese aggiunge sapidità e carattere speziato. Il risultato è un piatto deciso ma pulito.

INGREDIENTI

Per la battuta

- 150 g polpa magra di manzo Cinisara
- 50 g mela Granny Smith Val Venosta
- 50 g Piacentinu Ennese
- Sale
- Pepe
- Olio extravergine d'oliva

Per l'infuso

- 60 g mela Pinova Val Venosta
- 45 g sedano
- 2 g zucchero di cocco
- Sale
- Pepe
- Olio extravergine d'oliva

Per la composta di Mandarino di Ciaculli

- 100 g mandarino di Ciaculli
- 45 g zucchero di cocco
- 2 g anice stellato
- 2 cl liquore all'amaretto



PREPARAZIONE

- Tritare la carne al coltello fino a ottenere una battuta fine ma consistente.
- Affumicare per pochi minuti con foglie di ulivo.
- Unire la brunoise di mela Granny Smith Val Venosta e il Piacentinu Ennese.
- Condire con sale, pepe e olio extravergine d'oliva, quindi lasciare riposare.
- Preparare l'infuso estraendo mela Pinova Val Venosta e sedano, poi condire con sale, pepe e olio.
- Cuocere mandarino di Ciaculli, zucchero di cocco, anice stellato e amaretto fino a ottenere una composta densa.
- Impiattare la battuta con l'aiuto di un anello.
- Completare con infuso, composta di mandarino, Granny Smith Val Venosta, Piacentinu Ennese e micro green.

Realizzata da: **Mela Val Venosta**
Agenzia di comunicazione: **Coo'ee Italia**
Fotografo: **Davide Gambino**

In collaborazione con:
Cuor di Natura, ortofrutta F.lli Sangari S.R.L.

Cuor di Natura
Prodotti ortofrutticoli di alta qualità ®