

MILANO FOOD CITY PRESENTATA UNA VARIETÀ DI MELA CHE NON SUBISCE OSSIDAZIONE

Assaggi e convegni sul cibo al Casello di Porta Venezia



CURIOSI
Verrà
presentata
la mela Opal
Non subisce
ossidazione:
è stata portata
perfino
nello spazio

FINO A DOMENICA in occasione di Milano Food City il Casello Ovest di Porta Venezia, con il sistema associativo del Coordinamento della Filiera Agroalimentare di [Confcommercio](#), apre le porte al pubblico con eventi, degustazioni e incontri. Con il filo conduttore "Il gioco delle essenze, degli aromi e delle spezie - Spiegare e degustare" sono diversi gli approfondimenti su temi legati al valore della frutta e della verdura, della carne, delle tisane, del pane e del gelato. Sono partiti ieri anche gli appuntamenti delle Masterclass sul vino con WineMi. Focus sul Morellino di Scansano, sul Rum e sui bianchi d'assaggio. Presentata inoltre una nuova varietà di mela, la Opal, che non subisce ossidazione. Attualmente viene coltivata in Piemonte dove sono in previsione circa 50 ettari di coltivazione a meletto.

