

La mela di Belfio e fa Wapple sposandosi con la garganega

La volontà di trovare prodotti eccellenti e innovativi legati alla natura e alle ricchezze tutte da conoscere del territorio di Belfiore e Verona ha portato il Consorzio ortofrutticolo di Belfiore alla realizzazione e creazione del prototipo Wapple. Il progetto Wapple, iniziativa finanziata dal Programma di sviluppo rurale per il Veneto 2014-2020, è uno studio per l'introduzione sul mercato di una bevanda innovativa per la valorizzazione della mela tipica veneta e del suo territorio. Il prototipo Wapple può essere considerato una bevanda innovativa perché delicato e sorprendente equilibrio tra succo di mela e uva garganega, che in questo prodotto vengono sapientemente dosati dando vita a in un connubio frizzante, originale e fresco. Wapple è un prodotto unico perché non è vino, non è sidro, non è succo... è Wapple! È un prodotto completamente naturale e a bassa gradazione alcolica: ciò lo rende una bevanda

unica nel suo genere, piacevole e adatto a un pubblico molto variegato. La sua principale caratteristica sta nell'originalità del blend tra mela ed uva, dalle caratteristiche frizzanti. Il progetto vede il Consorzio ortofrutticolo di Belfio e come leader project collaborare con l'Università Cattolica del Sacro Cuore, il laboratorio Ecamricert e la consulenza dello studio 24 Consulting di Verona. «Wapple è ambasciatore del *made in Verona* nel mondo grazie all'unione dell'uva garganega tipica delle zone veronesi e della mela di Belfio e. Noi del Consorzio di Belfio e abbiamo voluto puntare su un prodotto che rispecchiasse nella sua totalità la qualità, i profumi e i sapori del territorio in cui è prodotto – afferma Stefano Faedo, presidente del Consorzio –. Questa innovativa bevanda non è solo sinonimo di qualità, ma anche strumento che reinventa il frutto per eccellenza della nostra zona: la mela».

