

La pietra delle Dolomiti è stabile e impermeabile

Melinda in grotta Le mele? Conservate in ipogeo

DI LUISA CONTRI

Melinda apre la via alla conservazione delle mele in ipogeo. Una soluzione win-win per il consorzio Trentino – cui aderiscono 16 cooperative, con più di 4 mila soci, che producono oltre 340 mila tons di mele su 6.600 ha, per un giro d'affari 2012-2013 di 282,7 mln euro – considerato che comporta vantaggi qualitativi, ambientali ed economici.

«Dai test che abbiamo condotto, in collaborazione con l'Nts, un istituto di ricerca norvegese, e con la fondazione Edmund Mach-Iasma, fra il 2011 e il 2013 in una cella sperimentale sotterranea da 120 tons», spiega a *ItaliaOggi* Luca Granata, direttore generale del consorzio Melinda,

«è risultato che conservare le mele in ipogeo è molto meglio che in superficie. Le nostre grotte sono scavate nella dolomia, la pietra delle Dolomiti che si contraddistingue per stabilità termica e impermeabilità ai gas. Consentiranno quindi una conservazione ottimale della fragranza delle mele, superiore a quelle delle celle in superficie. Al contempo, ci permetteranno d'evitare di sottrarre terre all'agricoltura; di risparmiare il 60% dell'energia elettrica; d'abbattere il consumo d'acqua per raffreddare

i compressori: la preleveremo da un lago sotterraneo in cui poi verrà reimpressa; e di risparmiare il 20% dei costi di costruzione. Oltretutto il 75% dell'investimento rimarrà nel nostro territorio».

Le nuove celle di stoccaggio delle mele saranno infatti costruite nelle cave della Tassello Materiali, società che fa capo a molti dei soci del Consorzio Melinda, trattandosi di un'azienda nata per estrarre le pietre da sempre utilizzate in Val di Non e val di Sole per



Un'operazione di carico mele da celle in ipogeo

costruire le case.

La decisione di realizzare celle di stoccaggio sotterranee rientra nel piano industriale varato dal consorzio Melinda nel 2010. «In previsione d'un incremento di 50 mila tons della nostra produzione», racconta Granata, «nel 2010 varammo un piano da 110 mln euro d'investimenti. E di questi 40-45 mln saranno spesi per realizzare cinque serie di 12 celle, ognuna delle quali da 10 mila tons, nel sottosuolo. La prima serie sarà pronta per stoccare il raccolto del prossi-

mo autunno. Altre due serie le realizzeremo fra marzo 2015 e settembre 2016. E le ultime due saranno operativa per il raccolto 2018. Nel frattempo investiremo altri 10-15 mln euro in infrastrutture per la raccolta e i restanti 50-60 mln per potenziare le strutture di confezionamento: ne inaugureremo una nuova a settembre 2014 e quindi ne amplieremo due già esistenti». La gradualità della realizzazione delle celle è intesa ad accompagnare il graduale aumento della produzione, ma anche a far tesoro dell'esperienza della gestione della prima serie di celle, per apportare alle successive le migliori progettuali e tecniche che dovessero rivelarsi utili.

I primi a gustare le mele Melinda conservate in ipogeo molto probabilmente non saremo noi

italiani bensì i consumatori britannici. Ciò in base a un accordo di fornitura siglato dal consorzio Melinda con Asda (gruppo Wal-Mart). Per parte delle mele conservate in ipogeo della campagna 2015 s'è prenotata anche una catena distributiva scandinava che ne pubblicizzerà i plus di sostenibilità, oltre che quelli qualitativi. Granata comunque non esclude di poter stringere accordi per queste mele anche con catene di supermercati italiane, che ha già informato dell'opportunità.

