



Melinda e il Trentino protagonisti a Fruit Attraction

A Madrid il Consorzio presenta i suoi prodotti e le sue ultime iniziative alla kermesse dell'ortofrutta. L'evento è anche un'occasione per rimarcare il legame indissolubile tra l'azienda e il suo territorio nonché l'importanza delle sinergie di promozione e valorizzazione realizzate con le realtà locali

Madrid, 4 ottobre 2023 - Espansione dell'offerta, sviluppo della produzione, sostenibilità: sono questi i grandi temi che accompagnano Melinda, La Trentina e Apot a **Fruit Attraction**, la grande fiera internazionale dell'ortofrutta in corso a **Madrid dal 3 al 5 ottobre**. Appuntamento chiave per il settore a livello globale, la kermesse spagnola rappresenta una vetrina di primo piano per l'intero territorio e le sue eccellenze, dai prodotti ai modelli di business, capaci di affermarsi attraverso l'alleanza strategica tra istituzioni e imprese.

Giunta alla sua XV edizione, Fruit Attraction si propone ancora una volta come punto di riferimento per la commercializzazione dei prodotti ortofrutticoli ed epicentro per la discussione di aspetti decisivi come innovazione, **qualità e diversità dell'offerta**. Variabili chiave, insomma, destinate come sempre a influenzare le scelte degli operatori nella pianificazione delle campagne commerciali in accordo con le ultime tendenze del settore. La fiera, prevedono gli organizzatori, accoglierà **più di 90.000 potenziali clienti** provenienti da **135 Paesi**.

“La partecipazione a un evento così importante come Fruit Attraction, al quale siamo presenti in uno spazio realizzato in sinergia con Trentino Marketing, rappresenta per noi una grande opportunità”, sottolinea **Luca Zaglio**, direttore generale di Melinda, La Trentina e Apot. “Si tratta di una vetrina di primo piano che ci consente di presentare a un pubblico vasto e diversificato i nostri prodotti e le nostre iniziative ma anche la forza del sistema trentino che, da sempre, si fonda sulla collaborazione tra soggetti differenti con l'obiettivo di valorizzare il territorio e le sue specificità naturali, economiche e turistiche”.

Melinda e La Trentina coltivano attualmente numerose varietà, comprese le **Mele Val di Non D.O.P.** riconosciute come tali dall'Unione Europea fin dal 2003: Golden Delicious, Red Delicious e Renetta Canada e le **I.G.P. Mele del Trentino** Red, Gala, Fuji, Morgenduft, Granny Smith, senza dimenticare le più recenti come SweetTango, Dolce Vita ed altre. Oltre a commercializzare ciliegie, fragole e frutti di bosco, Melinda è attiva da tempo anche nel mercato dei prodotti trasformati a base di frutta, come mousse, squeez, snack, barrette, rondelle e bastoncini. Infine l'impegno per l'agricoltura biologica, ben rappresentato da un piano di sviluppo ad hoc che da oltre un decennio cresce e si intreccia con altre importanti innovazioni, come l'introduzione di nuove varietà più resistenti e, come tali, meno soggetti a interventi durante la coltivazione.

È stata proprio la particolare attenzione per questo comparto a ispirare la realizzazione del **nuovo centro di lavorazione** di Cles, dedicato esclusivamente alla lavorazione delle mele biologiche. Molteplici e significative le opportunità offerte dallo stabilimento: dalla possibilità di confezionare il prodotto in diverse tipologie di packaging – incluse le pellicole biodegradabili e compostabili – allo



sviluppo di strategie circolari di valorizzazione degli scarti del processo produttivo. Sul fronte delle strutture, inoltre, non va dimenticata la prossima apertura del rinnovato centro visitatori Mondo Melinda. L'area, dedicata al pubblico di tutte le età, punta a offrire un'esperienza coinvolgente e originale fondata sull'equilibrio tra divulgazione e intrattenimento.

In cima all'agenda di Melinda, ovviamente, continua a spiccare l'impegno per la sostenibilità. Un insieme di sforzi coordinati che si basano sull'impiego di soluzioni concrete, a partire **dalle strategie di risparmio idrico**. Tra queste si ricorda l'uso dell'irrigazione a goccia, un metodo di somministrazione capillare alle piante che permette di risparmiare il 30,6% dell'acqua nel confronto con la tradizionale applicazione a sovrachioma. L'impiego di un sistema di filtraggio e riutilizzo, inoltre, consente di ridurre l'uso dell'acqua anche negli impianti di lavorazione dove le mele vengono selezionate e confezionate.

Non meno importante è l'impegno per il **risparmio energetico**. Il Consorzio si basa da tempo su una fornitura 100% rinnovabile grazie all'energia idroelettrica e quella fotovoltaica prodotta direttamente dai pannelli installati sui tetti degli impianti di conservazione e lavorazione. A questo si aggiunge l'impiego delle **celle ipogee**, le "stanze" di conservazione situate a 300 metri di profondità all'interno della miniera di dolomia Rio Maggiore. Qui la bassa temperatura, i bassissimi tenori di ossigeno e la capacità isolante della roccia, consentono di preservare i frutti più a lungo impiegando circa il 30% in meno dell'energia richiesta nei magazzini di superficie.

Tra diversificazione dell'offerta, innovazione e sostenibilità, dunque, quello del Consorzio resta un impegno multiforme caratterizzato però da un importante filo conduttore: **la tutela del territorio**. Il forte legame con quest'ultimo ispira infatti tanto la protezione delle sue risorse e dei suoi equilibri naturali quanto la valorizzazione dei suoi prodotti. Ed è proprio quest'ultimo aspetto, a sua volta, a suggerire nuove sinergie a livello locale per una promozione più ampia che coinvolge turismo e produzione trasformando la mela in un efficace strumento narrativo.

A evidenziarlo, tra le altre, due iniziative recenti. La prima è rappresentata dal lancio di un **nuovo imballaggio** pensato esclusivamente per le mele IGP del Trentino: una scelta dall'evidente valore simbolico che intende valorizzare al meglio e raccontare le varietà di indicazione geografica protetta. La seconda è l'esperienza turistica **Mela Colgo**, organizzata da Melinda in collaborazione con Strada della Mela e le Aziende per il Turismo della Val di Non e della Val di Sole. Attiva per cinque settimane con **undici agriturismi coinvolti**, la proposta prevede un viaggio immersivo tra i filari che consente al pubblico di cimentarsi nella raccolta imparando a distinguerne varietà e qualità delle mele. Un'esperienza, mutuata da quanto avviene già da tempo nel mondo del vino durante la vendemmia, pensata per aiutare i visitatori a capire meglio la realtà quotidiana simbolo del territorio.

FOTO e VIDEO da Madrid (cellulare):

https://drive.google.com/drive/folders/1-ucca1MVd42z_oPtGJUuc3G9EcyR9ICI?usp=sharing

Ufficio stampa Consorzio Melinda - Martina Valentini | Whatsapp +39.3389180001 | Email mv.greenpress@gmail.com