



MAGGIORI DETTAGLI SONO DISPONIBILI SUL SITO WWW.MELINDA.IT.

INOLTRE SUL WEB SI POSSONO TROVARE APPROFONDIMENTI, CENNI STORICI E ALTRE CURIOSITÀ LEGATE A QUESTO PRODOTTO. LA CURIOSITÀ E LA VOGLIA DI SCOPRIRE NUOVI DETTAGLI SUL BRAND E SUL PRODOTTO SONO UN ELEMENTO QUALIFICANTE DELL'INTERO PROGETTO.



Melinda è un Consorzio e un marchio registrato creato nel 1989 da oltre 4 mila produttori frutticoli, riuniti in 16 cooperative, al fine di commercializzare con un unico brand tutte le mele provenienti da un territorio unico come la Val di Non, in Trentino. Grazie a un connubio ineguagliabile tra l'altitudine in cui sono collocate le colture, l'escursione termica tra giorno e notte e l'acqua pura che sgorga dai ghiacciai del Trentino, Melinda è in grado di ottenere mele di qualità e gusto superiori che le hanno consentito di essere la mela preferita nel mercato italiano (un terzo delle mele consumate in Italia oggi è Melinda) e di avere successo anche nei Paesi esteri.

Le mele attualmente prodotte e distribuite sono per circa il 70% **Golden Delicious**, poi ci sono la **Renetta del Canada**, la **Red Delicious**, la **Fuji**, la **Gala** e la mela **Evelina**. In via di sviluppo anche nuove varietà cosiddette "club", con caratteristiche speciali sia dal punto di vista visivo, che per il sapore e la consistenza.

Melinda non è solo buona da mangiare. **Per Melinda la sostenibilità è un impegno molto concreto.** La produzione frutticola nelle Valli del Trentino è da sempre ispirata a valori precisi e imprescindibili orientati alla salvaguardia e al rispetto dell'ambiente. Il rispetto dei ritmi biologici naturali e l'adozione di tutte le innovazioni tecniche che la ricerca rende via via disponibili per minimizzare l'impronta ambientale generata dalla filiera frutticola rappresentano i metodi per una coltivazione che vuole essere il più possibile genuina e sostenibile e che, allo stesso tempo, salvaguarda l'ambiente, che è il vero patrimonio da preservare nell'interesse tanto dei produttori quanto dei consumatori.

La produzione delle mele in Trentino è attenta a **risparmiare acqua ed energia**: sono stati per esempio sostituiti tutti gli impianti per l'irrigazione con dei nuovi impianti "a goccia" che consentono la riduzione del 50% dei consumi. L'acqua risparmiata è paragonabile a 4.300 piscine olimpioniche e all'acqua consumata da 167.000 persone in un anno. L'energia



elettrica utilizzata è prodotta al 100% da fonti rinnovabili e il Consorzio Melinda, tramite pannelli fotovoltaici posizionati sui tetti di tutte le sue cooperative riesce a produrre ben 10 milioni di Kw all'anno!



Melinda vive in simbiosi con il territorio. È per questo l'unica al mondo a conservare le proprie mele in modo sostenibile in grotte scavate nella roccia: le **Celle Ipogee**. Solo in Val di Non, proprio sotto i meleti, esiste questo impianto per la frigo-conservazione naturale che permette di risparmiare acqua ed energia e di ridurre le emissioni di CO2. Un'idea straordinaria nata da chi conosce il proprio territorio, lo ama e lo vuole proteggere. Nelle grandi celle ipogee sono state ricreate le condizioni di temperatura e umidità ideali per preservare le mele in attesa che vengano distribuite e poi gustate. Un "frigorifero naturale", che rispetta l'ambiente e mantiene intatte le qualità delle mele Melinda. Un po' come facevano i nostri nonni, che conservavano le mele in cantina.

Arrivano così sulla tavola delle meravigliose mele Golden, Red Delicious e Renetta Canada, tutte certificate con Dop, cioè con la denominazione di origine protetta. Questo significa che sono uniche e tipiche, prodotte esclusivamente in Val di Non, scelta dalla natura quale luogo ideale per la coltivazione delle mele. Il bollino è la garanzia: queste tre mele sono state le prime in Italia a ricevere il riconoscimento della Dop, a conferma del legame indissolubile di questi frutti con il loro territorio. È per questo che... Buona come una Melinda, c'è solo un'altra Melinda!

Da cosa si riconosce una mela Melinda della Val di Non? Intanto dal suo bollino, che è garanzia del suo gusto e di caratteristiche organolettiche inconfondibili. E poi dal suo aspetto: tutte le mele che nascono e crescono in Val di Non presentano come segno distintivo una "**facchetta rossa**", una sorta di sorriso che va a disegnare la buccia, caratteristica di una produzione di montagna dove il clima che presenta un'escursione termica importante tra il giorno e notte permette appunto che sulla mela si generi questa particolare striatura di colore.

Perché Melinda è così buona? Le mele Melinda sono così buone perché nascono e crescono in un territorio unico, quello della Val di Non, dove l'acqua sgorga fresca e pura dai ghiacciai



trentini e il sole splende tutto l'anno. Grazie alla passione di 4 mila famiglie di soci, che coltivano i meleti con grande professionalità, i frutti presentano delle caratteristiche organolettiche inimitabili che rendono queste mele le preferite dagli italiani.



“Una mela al giorno leva il medico di turno”? È proprio così! Leggera e sostanziosa, la mela Melinda è sempre pronta: basta morderla! Si dona a noi in tante varietà e gusti diversi; sazia e nutre senza appesantire perché è facilmente digeribile, e ha delle naturali proprietà “funzionali”. Questo frutto contiene pochissime proteine e i grassi sono quasi assenti. È ricco di vitamina B1 e B2, di zuccheri semplici, pectine, sali minerali, acido malico e citrico. La mela svolge un’azione rinfrescante, disintossicante, diuretica e rilassante, ha un effetto stimolante e decongestionante sul fegato ed aiuta a regolare la flora intestinale.

Ideale come snack da consumare fresco, in cucina la mela è uno dei frutti più versatili e trova largo uso come ingrediente per pietanze, dolci e macedonie. Oltre che per il tradizionale consumo fresco, la mela può essere utilizzata per la produzione di succhi, marmellate, sciroppi, dolci, sidro oppure può diventare uno snack essiccato.

Oltre ad avere un forte valore simbolico, la mela gode anche di grande fama, tramandata sia dalla tradizione biblica che dalla mitologia. Il suo albero, il melo, è originario dell’Asia centrale e la sua comparsa risale al Neolitico. La mela si è diffusa, attraverso il Medio Oriente, prima in Egitto lungo la valle del Nilo e poi in Grecia. Grazie alle conquiste dell’Impero Romano è giunta quindi in Occidente e da qui, in tutta l’Europa continentale. La mela è protagonista di numerose leggende e miti dell’antichità: nella sua undicesima fatica Ercole riuscì ad impossessarsi dei pomi d’oro che crescevano nel giardino delle Esperidi; quando gli dei dell’Olimpo invecchiavano, mordevano una mela per recuperare la gioventù.

Ci sono quattro mele, poi, che hanno fatto la storia: quella che fece cadere in tentazione Adamo ed Eva dando origine al peccato originale, e poi la mela d’oro che Paride diede in premio ad Afrodite poiché era, secondo lui, la più bella dea dell’Olimpo: questo episodio



scatenò la Guerra di Troia. Celebre anche la mela posta sulla testa del figlio di Guglielmo Tell affinché egli la colpisse con una freccia, e quella che, secondo la tradizione, cadde in testa a Isaac Newton facendogli intuire la legge di gravitazione universale.

