**MELINDA, CI ASPETTA UN ANNO DI MELE BUONE E NATURALI**

**Grazie alle tecniche di frigo-conservazione,**

**il Consorzio garantisce mele di qualità per tutto l’anno**

*Cles (Tn), 13 dicembre 2016* – Eccole con l’inconfondibile bollino blu su ogni banco frutta in Italia. Sono le mele Melinda raccolte da agosto a ottobre all’apice della loro maturazione e che proprio da ottobre, per un anno intero, le troviamo in commercio. Grazie alle celle ad atmosfera controllata, parte delle quali situate anche in ambiente ipogeo, all’interno della miniera Rio Maggiore a Predaia (Tn), Melinda riesce a conservare per un anno intero le proprie mele senza utilizzo di alcun conservante ma solamente grazie al freddo (1°C), all’alta umidità e all’anidride carbonica che le mele stesse, respirando, diffondono nella cella. Sono così preservate come appena colte; prima che avvenga il confezionamento nelle varie tipologie di confezioni disponibili sono selezionate e separate in base al diametro, intensità di colore e presenza o meno di difetti sulla buccia.

Dopo la conferma del calo di produzione di mele in Europa del 2%, annunciato lo scorso agosto al Prognosfruit Congress, il raccolto delle mele Melinda nelle Valli di Non e Sole ha confermato le stime che vedono la produzione 2016 Melinda attestarsi sui quantitativi standard delle ultime annate pari a circa 400.000 tonnellate totali.

Di queste, sono 276.000 tonnellate quelle della varietà “regina” delle valli, la Golden Delicious, il secondo raccolto di sempre in termini quantitativi, di poco inferiore solo al raccolto del 2014. E’ di 34.000 tons la produzione di Red Delicious, 25.800 tons la produzione annuale di Renetta Canada, oltre 17.500 tons quelle di Fuji e di circa 13.000 tons quella di Gala. Dopo questi primi mesi di lavorazione, la qualità del prodotto è buona; l’apprezzabile escursione termica fra le temperature notturne e diurne e il basso livello di piovosità in fase di raccolta ne hanno di fatto certificato la consueta alta qualità.

In particolare, per quanto riguarda la nuova varietà Evelina, quest’anno prima del solito sul mercato, Federico Barbi, direttore commerciale di Melinda, afferma: “*Siamo convinti di ripetere i successi ottenuti durante le prime due stagioni di commercializzazione. Siamo fiduciosi di poter dare anche quest’anno grandi soddisfazioni ai nostri produttori e, visto l’importante incremento di produzione avuto quest’anno, dovremmo poter soddisfare meglio anche le richieste dei nostri clienti”.*

“*Il meteo favorevole nel corso delle settimane di fine settembre e ottobre, e l’applicazione delle nuove norme di raccolta e di campionatura, ci stanno confermando l’indirizzo sempre più orientato a garantire la migliore qualità che il nostro C.d.A. ha voluto intraprendere”* aggiunge Massimiliano Gremes, responsabile Qualità di Melinda, “Una linea guida che *continua nei centri di confezionamento dove sono stati adottati provvedimenti per assicurare un prodotto omogeneo e selezionato, affinché sia corrispondente agli alti standard che il brand Melinda affida ai suoi fedeli consumatori”.*

La previsione, moderatamente ottimista riguardo all’andamento dei prezzi, indica un aumento medio di circa il 5%, con un analogo impatto sul capitale liquidato ai soci.

[*www.melinda.it*](http://www.melinda.it)

*Melinda, mi piaci di più.*