

Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 1829 del 20/06/2013

Via libera alla "fase 2": la realizzazione di un impianto pilota di 12 celle frigo

MELE IN IPOGEO, ACCORDO DI PROGRAMMA PER PROSEGUIRE LA SPERIMENTAZIONE

A meno di un anno, era l'8 agosto 2012, dalla "trasferta" nella galleria "Rio Maggiore" della Tassullo Materiali spa a Tuenetto, la Giunta provinciale ha provveduto oggi ad approvare, con una delibera firmata dall'assessore all'urbanistica Mauro Gilmozzi, lo schema dell'Accordo di programma per la realizzazione, in quella stessa galleria scavata nella Dolomia di Torra, dei magazzini ipogei destinati alla conservazione in atmosfera controllata delle mele della Valle di Non. Con la Provincia, firmeranno l'Accordo i Comuni di Taio e Vervò, i Consorzi di miglioramento fondiario di Priò e di Vervò, il Consorzio Melinda e la società Tassullo Materiali spa.-

L'Accordo, che nel corso degli ultimi mesi è stato adottato in prima istanza dai Comuni di Taio e di Vervò ed approvato anche dagli altri soggetti interessati, costituisce variante al piano regolatore generale dei due Comuni ed integra al tempo stesso il Piano Cave. Due passaggi necessari per consentire l'estrazione mineraria e al contempo la realizzazione dei volumi sotterranei che ospiteranno le celle frigo ipogee destinate alla conservazione delle mele.

Concretamente, con l'Accordo di programma si dà avvio ad una nuova e più evoluta fase di sperimentazioni con la realizzazione di un impianto pilota per una capacità di circa 80 mila quintali di mele suddivisi in 12 celle, quale primo blocco di un possibile futuro e più ampio progetto per una capienza refrigerata totale di circa 500 mila quintali di mele. Solo se la "fase 2" della sperimentazione avrà esiti positivi l'innovativo progetto sarà definitivamente adottato dal Consorzio Melinda e potrà dunque essere realizzato su più larga scala.

Le prove di conservazione effettuate la scorsa estate in una sola celletta-prototipo con appena 1200 quintali di mele sono servite a fissare punti importanti. Il primo: la conservazione delle mele in atmosfera controllata in ipogeo è possibile; il secondo: la conservabilità e qualità delle mele è la stessa delle celle tradizionali. Per portare a compimento il progetto, già definito "rivoluzionario" - per le sue implicazioni tecnologiche, ambientali, paesaggistiche e di risparmio energetico atteso a regime - occorre però verificare ora sia il comportamento "storico" della cella-prototipo, sia con il nuovo impianto pilota le soluzioni logistiche e gestionali (è prevedibile una automazione pressoché totale del trasporto della frutta in cassoni dall'esterno alle celle), la garanzia della sicurezza negli ambienti di lavoro, l'effettiva possibilità di poter costruire un impianto di refrigerazione a "resa termica flessibile" in grado di far fronte ad esigenze termo-dinamiche variabili (periodo di raffreddamento roccia e frutta e periodi di successivo mantenimento), la migliore ipotesi per assicurare i necessari ricambi d'aria in regimi di scambio termico. Una sfida nella quale un ruolo importante è svolto dal Centro di trasferimento tecnologico della Fondazione Mach.

La sinergia che attorno alle mele in grotta si è creata tra i mondi della ricerca e della sperimentazione applicata, dell'industria, dell'agricoltura, la Provincia e i Comuni interessati ha portato tra l'altro, ulteriore aspetto innovativo, a pensare di utilizzare per raffreddare le macchine frigorifere l'acqua conservata nei bacini ipogei già realizzati, nel medesimo sito minerario, a scopo irriguo e potabile.

Per i dettagli relativi agli impegni che Provincia, Comuni, CMF, Melinda e Tassullo Materiali spa rispettivamente si assumono firmando l'Accordo di programma, si rimanda al testo allegato dell'Accordo. (c.z.)

Allegato: Accordo di programma

-

()