Raccolta delle mele: adesso parla Melinda

ramo-di-golden-sul-lago-0671f383

Finisce in questi giorni la raccolta della Golden, la mela “regina” della Valle di Non che insieme alla Fuji chiude la stagione. Già in vendita Gala, Red Deliciuos e Renetta. Ancora tempo di raccolta per le valli trentine. Melinda è partita i primi di settembre con lo stacco della Renetta e chiude in questi giorni il lavoro operoso della sua Val di Non con la raccolta della “regina” delle mele, la Golden, cui seguirà subito dopo la Fuji, ultima delle varietà melicole prodotte nel territorio, pronta da metà ottobre.
Già sui punti vendita italiani, all'ingrosso e nelle più importanti insegne della grande distribuzione, troviamo le altre mele dell’offerta di Melinda, Gala, Red Delicous e Renetta Canada, per le quali il raccolto si è già concluso a fine settembre.



I dati annunciati lo scorso agosto al Prognosfruit Congress prevedono un calo europeo del 5% rispetto al 2014, annata comunque record per gran parte delle varietà melicole, ma Melinda mostra un cauto ottimismo: “Siamo ottimisti per quanto riguarda la qualità del prodotto - afferma Michele Odorizzi, Presidente del Consorzio – le temperature favorevoli e il basso livello di piovosità della primavera hanno favorito una bella fioritura e le ultime temperature notturne intorno a 6-7 °C e diurne di 25-26 °C, fanno sperare in un’ottima qualità dei frutti. Ma la giusta indicazione produttiva sul 2015 potremo averla solo a conclusione della raccolta della Golden. Anche gli effetti del caldo anomalo dell’estate li potremo valutare più avanti, al momento i calibri di quanto abbiamo raccolto sono nella norma e non abbiamo rilevato problemi relativamente alla grandine di maggio”.

La varietà Golden, unica in Italia a Denominazione di Origine Protetta insieme alla Red Delicious e alla Renetta Canada, occupa il 70% della produzione totale di Melinda, brand che oggi può vantare il

99% di awareness fra le famiglie dei consumatori italiani – il 50% delle mele Golden acquistate nel nostro Paese hanno infatti sulla propria buccia l'inconfondibile bollino blu. Oltre alle Golden Delicious, conosciute da tutti sono le varietà Red Delicious (10% sul totale di Melinda), Renetta Canada (9%), Gala (5%), Fuji (6%) ed Evelina, l'ultima nata. Completano la produzione 2.000 tonnellate/anno circa di mele ottenute dall'applicazione del disciplinare di produzione biologica.

Al Consorzio Melinda aderiscono 16 cooperative trentine di oltre 4.000 famiglie di frutticoltori che coltivano globalmente circa 6.500 ettari di meleti nella Val di Non e Val di Sole in Trentino.
La produzione media annua di mele Melinda è di circa 400.000 tonnellate (340.000 circa per consumo fresco), pari a circa il 15% della produzione italiana. Il Consorzio esporta circa il 25% della sua produzione in oltre 48 Paesi e negli negli ultimi 4 anni ha investito oltre 90 milioni di euro per dotarsi di strutture che le consentano di servire tutti i clienti con i più alti standard di qualità di prodotto e di servizio.

Dalla raccolta alla distribuzione, Melinda rispetta da sempre i più severi standard nazionali e internazionali di certificazione e oggi vanta l'ideazione di un progetto straordinario, un impianto Ipogeo per la Frigo-Conservazione, primo e unico al mondo per la frigo-conservazione di frutta in grotte sotterranee in condizioni di atmosfera controllata.