Melinda su Alice Tv

francarizzimelindamela-5093576b

Da lunedì 29 febbraio alle ore 19.30, ogni giorno per due settimane, Franca Rizzi, volto conosciutissimo del canale Alice TV, proporrà al pubblico nazionale alcune ricette a base di mele e frutti di bosco Melinda, insieme a numerosi altri prodotti tipici delle Valli del Trentino, all'interno del suo programma "Cara Alice".

Le puntate sono state girate in Val di Non, a Revò, un suggestivo paese affacciato sul Lago di Santa Giustina, all'interno di uno dei numerosi Agriturismi presenti nelle Valli del Noce, grazie per altro alla collaborazione con l'APT Val di Non.

RED DELICIOUS 2006-07Protagoniste saranno le varietà Golden, Fuji e Renetta Melinda.
Un'occasione unica per far conoscere ad un ampio pubblico le ricette tradizionali del Trentino, in particolare delle Val di Non e della Val di Sole, territori vocati per ambiente e clima alla produzione delle migliori mele italiane.

Il progetto di sponsorizzazione della nuova trasmissione sul canale tematico Alice TV fa parte della pianificazione dell'attuale campagna televisiva di Melinda - un pressing intenso e trasversale con 2619 passaggi distribuiti su tutti i più importanti canali nazionali e fasce orarie, con una presenza in particolare nel prime time (oltre il 50%).

L'appuntamento è su Alice TV, canale 221 del digitale terrestre, da lunedì 29, alle ore 19.30 per due settimane.

www.melinda.it

Melinda
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 oltre 400.000 tonnellate, circa il 20% della produzione italiana. La ricetta che fa crescere le mele Melinda è tutta naturale: l'altitudine compresa tra 400 e

1000 metri sul livello del mare, l’esposizione a oltre 2000 ore/anno di luce solare, la caratteristica del suolo derivante da rocce dolomia e tonalite, l’abbondante acqua estiva proveniente dai ghiacciai e infine l’ampia escursione termica giornaliera, >16°C in settembre. 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.