

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. 2652 del 13/12/2016

Rossi: "Metteremo lo stesso impegno e lo stesso senso di responsabilità anche per la Tassullo"

Mele Melinda "in grotta": inaugurato a Predaia il secondo lotto delle celle ipogee

"Siamo una terra capace di prendersi degli impegni, e di portarli a compimento. La vicenda di questo progetto del consorzio Melinda, unico al mondo, lo dimostra. Nulla era scontato, quando abbiamo iniziato. Confesso che anch'io avevo qualche dubbio sulla possibilità di collocare le celle per la conservazione delle mele in grotte sotterranee. Ma mi sono ricreduto. Questo è un sogno che continua, che è già realtà. Siamo contenti di avere contribuito al suo realizzarsi come amministrazione provinciale e useremo lo stesso impegno, lo stesso senso di responsabilità anche per un'altra azienda della valle, legata a questo progetto, che attraversa un momento di grave difficoltà, la Tassullo spa".

Così il governatore del Trentino Ugo Rossi, intervenuto questa mattina assieme all'assessore provinciale all'agricoltura, turismo e promozione Michele Dallapiccola, e a numerose altre autorità, all'inaugurazione del secondo lotto delle celle ipogee per la conservazione delle mele Melinda, nella miniera di Rio Maggiore, a Tuennetto di Predaia, in valle di Non.

Le gallerie si sviluppano ad una profondità di circa 300 metri rispetto alla superficie. Le celle frigorifere sono state realizzate a poco meno di un chilometro dall'imbocco della ex-miniera della Tassullo: dodici celle per il primo lotto, già operativo, ed altre undici per il secondo, per una capacità totale di circa 19.000 tonnellate di mele all'anno. Un progetto pressoché unico al mondo, che presenta molteplici vantaggi: liberare spazi in superficie, quelli che altrimenti verrebbero destinati alla realizzazione di nuovi magazzini, con ovvi vantaggi per il paesaggio, e sfruttare le naturali condizioni presenti all'interno della montagna per ottenere una perfetta conservazione del prodotto, prolungata nel tempo, con consumi energetici pressoché dimezzati. "E in futuro - ha detto l'assessore Dallapiccola - sono ipotizzabili ricadute anche nel settore turistico".

Pubblico delle grandi occasioni oggi a Tuennetto, immediatamente al di sopra del complesso Mondo Melinda, dove sono state aperte ai visitatori le celle ipogee per la conservazione delle mele già perfettamente operanti e dove si è tenuta la cerimonia del taglio del nastro del nuovo lotto, che in pratica raddoppierà la capienza degli spazi sotterranei destinati allo stockaggio e conservazione del frutto più famoso della valle di Non. Un progetto, questo, che parte da lontano, che si è evoluto nel tempo, anche superando le "naturali" difficoltà burocratiche derivanti dal fatto che non esistevano altri esempi del genere a cui fare riferimento, e che ha potuto contare sul supporto scientifico, fra gli altri, della Fondazione Mach e dell'Università di Trento.

Presenti alla cerimonia Il presidente del Consorzio Melinda Michele Odorizzi, il direttore generale Paolo Gerevini, il direttore di reparto Franco Paoli, ed inoltre, Maurizio Fauri dell'Università di Trento, Livio Fadanelli della Fem, il sindaco del comune di Predaia Paolo Forno, il presidente della Comunità Val di Non

Silvano Dominici, il vicepresidente del Consiglio regionale Lorenzo Ossana, il senatore Franco Panizza e per la Provincia autonoma di Trento il presidente Ugo Rossi e l'assessore Michele Dallapiccola.

"Non è necessario andare all'estero per realizzare cose belle ed innovative", è stato detto in apertura della mattinata, sottolineando inoltre più volte con orgoglio come questo sia un successo del sistema-Trentino nel suo complesso, della capacità del territorio di mettere insieme idee, risorse umane e materiali, voglia di fare. Il tutto, naturalmente, a partire da un'azienda, Melinda, che è anche un marchio riconosciuto a livello internazionale, uno dei principali "ambasciatori" della qualità trentina in Italia e nel mondo. (mp)

Nuovo spazio per le mele Melinda (a cura dell'ufficio stampa Melinda).

Il sito scavato in grotte sotterranee per la frigo-conservazione delle mele di Melinda si ingrandisce per far posto a nuove celle. Inaugura, infatti, ufficialmente oggi l'apertura di un nuovo lotto, sempre all'interno della Miniera Rio Maggiore, a Predaia, dove già nel 2012 era partito il progetto pilota, una piccola rivoluzione "sostenibile" per la tranquilla Val di Non, ma che da allora continua a riscuotere consensi da parte del mondo scientifico internazionale.

L'idea è semplice, senza controindicazioni: conservare le mele sotto terra, nelle celle ipogee, anziché costruire nuovi spazi in superficie. Un'alternativa *eco-friendly*, dove l'ambiente che conserva le mele è un isolante naturale che permette di mantenere una temperatura costante e di ridurre i consumi energetici anche del 50% rispetto ai sistemi tradizionali. A tutto questo si aggiungono il risparmio idrico, l'isolamento acustico e l'assenza di impatto paesaggistico.

Ecco come, in attesa che le mele Melinda siano distribuite e commercializzate in tutto il mondo, la miniera Rio Maggiore diventa un luogo unico e privilegiato che le conserva all'interno della montagna, un'area di 80 ettari di Dolomia – costituita da carbonato doppio di calcio e magnesio, la materia prima di cui sono fatte le Dolomiti.

La conformazione del sottosuolo permette di sfruttare appieno il potere isolante della roccia, generando importanti benefici e risparmi in termini di energia elettrica. Il progetto ha quindi numerosi, e significativi, vantaggi, tra cui appunto la riduzione del consumo di energia (che significa riduzione dell'immissione di CO₂ nell'atmosfera), il risparmio idrico conseguente alla possibilità di usare la geotermia per il raffreddamento dei compressori, l'eliminazione dei pannelli coibentanti, il cui smaltimento genera inquinamento, per non parlare della salvaguardia del paesaggio e del territorio agricolo. Infine, non dimentichiamo l'azzeramento dell'inquinamento acustico e l'impulso all'economia locale con creazione di posti di lavoro e sinergie con le industrie del territorio.

Per creare le celle sono stati scavati circa 90.000 m³ di Dolomia che è stata interamente utilizzata dalla Tassullo Materiali per i suoi prodotti. Un impianto unico al mondo, realizzato per soddisfare la necessità di numerose cooperative di Melinda di aumentare gli spazi a loro disposizione per la conservazione delle mele e poter far fronte alle esigenze di stoccaggio di una crescente produzione.

“La mela è un frutto che si può gustare tutto l'anno. Ma per far sì che sia sempre disponibile sul mercato, occorre prevedere la giusta conservazione, con spazi dedicati e impianti tecnologici specifici. – afferma Andrea Fedrizzi, responsabile marketing del Consorzio Melinda - Il passaggio alla fase industriale del progetto ha richiesto tre anni di studi e ricerche, condotte in sinergia con importanti realtà accademiche e scientifiche, nazionali e internazionali. Il progetto ha numerosi vantaggi, dei quali i principali sono rappresentati dalla riduzione del consumo di energia (che significa riduzione dell'immissione di CO₂ nell'atmosfera), e della salvaguardia del paesaggio e del territorio agricolo, elemento questo importantissimo su cui si basa il successo, e soprattutto, il futuro di Melinda.

Il nuovo impianto per la conservazione delle mele in celle ipogee rappresenta il fiore all'occhiello di una filosofia produttiva sempre più orientata alla sostenibilità; è frutto – conclude Fedrizzi – della costante osservazione della natura che ci circonda ed è espressione della volontà e impegno di tutte le 4000 famiglie che compongono il Consorzio Melinda di rispettare il nostro territorio preservandolo per le generazioni future”.

Scheda tecnica

Le celle ipogee di Melinda si trovano a circa a 575 metri sopra il livello del mare, a 900m dall'ingresso della miniera e 275m sotto le radici degli alberi di melo che sono coltivati sui terreni in superficie.

Oltre agli spazi di accesso e di servizio, i due impianti ad oggi esistenti sono costituiti entrambi da tre corridoi paralleli lunghi circa 110 metri: uno centrale, largo circa 10 metri e alto circa 6 metri, che funge da corridoio di servizio, e da due laterali, ognuno largo circa 12 metri, alto 11 e suddivisi in sei celle uguali tra loro, per un totale di dodici celle, per il primo lotto, ed altre undici il secondo, per una capacità totale di circa 19.000 tonnellate di mele all'anno.

Ciascuna cella è lunga 25 metri, alta 11 e larga 12, ed è in grado di contenere circa 2.800 bins da 300Kg ciascuno per un totale di 900.000Kg. La superficie interna non è rivestita con i tradizionali pannelli coibentanti in poliuretano espanso perché l'impermeabilità ai gas è garantita dalla struttura della roccia e da un sottile strato di spritz-beton, mentre la coibentazione termica è assicurata dall'ammasso roccioso che, una volta raffreddato fino a 5-7 metri di profondità intorno alle celle, fungerà da isolante termico per le celle stesse nel giro di un paio d'anni.

Le celle sono tutte dotate dei più moderni dispositivi tecnici e di sicurezza, come ad esempio i semafori che lampeggiano di luce verde solo se all'interno della cella si sono ripristinate le condizioni di atmosfera respirabile, in assenza delle quali non è nemmeno possibile aprire le porte. Ci sono poi degli impianti assorbitori di CO₂ esterni alle celle che servono sia per assorbire la CO₂ in eccesso dall'interno delle celle e creare l'ambiente ideale per la conservazione, sia per ripristinare la composizione standard dell'aria interna, prima di procedere all'apertura delle celle. Il funzionamento dell'impianto è regolato da tre compressori a freon posizionati nella sala macchine. Qui si trova anche lo scambiatore di calore con cui viene raffreddato il glicole che porta il freddo nei pacchi frigoriferi installati in ogni cella. In questo impianto non c'è nessuna traccia di ammoniaca e questo non va solo a vantaggio dell'ambiente, ma anche della sicurezza. All'interno dell'impianto troviamo anche una grande vasca che contiene circa 100 m³ di acqua che serve sia come riserva antincendio che per raffreddare i compressori. L'acqua viene prelevata dal sottosuolo, ma in origine era piovana e in un periodo di circa 70 anni ha percolato attraverso la roccia. Nel corso del suo lento viaggio l'acqua è stata filtrata dalla roccia stessa ed è diventata batteriologicamente pura e quindi anche ottima da bere. Quest'acqua si accumula a circa 100 metri di profondità sotto il livello dell'impianto, dove gli strati argillosi ne impediscono l'ulteriore percolazione. L'acqua viene poi pompata dal sottosuolo per riempire la vasca.

Ci sono poi dei generatori d'azoto che filtrando l'aria atmosferica separano e concentrano l'azoto che attraverso le tubazioni viene inviato alle celle di conservazione dove va a sostituire progressivamente l'O₂ in esse contenuto fino a farlo scendere al livello desiderato, in genere inferiore al 2% rispetto al 21% che si trova nell'aria atmosferica che respiriamo. La centrale di controllo di tutto l'impianto consente di impostare i parametri di conservazione desiderati e di monitorare da remoto il corretto funzionamento di tutti gli apparati.

Questo impianto ha richiesto a Melinda un investimento complessivo di circa 16 milioni di €, ma i suoi vantaggi sono senza prezzo. Il progetto ha già consentito all'azienda di essere annoverata tra gli esempi brillanti da seguire come modello che coniuga perfettamente il business e la sostenibilità.

Date le sue caratteristiche uniche, il progetto ha ricevuto riconoscimenti da tutto il mondo, come il premio Good Energy Award di Bernoni Grand Thornton e il Sodalitas Social Award, assegnato alle iniziative più efficaci nel generare una crescita aziendale sostenibile.

www.melinda.it

Immagini e interviste (video e audio) a cura dell'ufficio stampa Pat.

Schede tecniche e slides a cura dell'ufficio stampa Melinda.

(mp)

