**LE MELE ORA SI CONSERVANO NELLA ROCCIA**

Niente celle tradizionali per la conservazione delle mele, ma un futuristico centro di frigo-conservazione di questi gustosi frutti realizzato a 270 metri sotto la superficie del suolo. Un’idea, quella del **Consorzio Melinda**, che è apparsa fin da subito rivoluzionaria. Ma anche vincente. L’impianto, che si trova Mollaro, è infatti il primo e unico al mondo studiato per la frigo-conservazione di frutta realizzato in ambiente ipogeo e in condizioni di atmosfera controllata. È suddiviso in 12 celle con una capacità totale di circa 10.000 tonnellate.

Il progetto presenta numerosi e significativi vantaggi, fra i quali la **riduzione del consumo di energia** (e di conseguenza una minor 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, e - non da meno - la salvaguardia del paesaggio e del territorio agricolo.