STRADA DELLA MELA E DEI SAPORI
DELLE VALLI DI NON E SOLE

Stefania Pezzi – Agritur Agrihouse

- **Agritur Agrihouse,** Dercolo di Campodenno, bassa Val di Non

Legge provinciale n.10, del 19 dicembre 2001

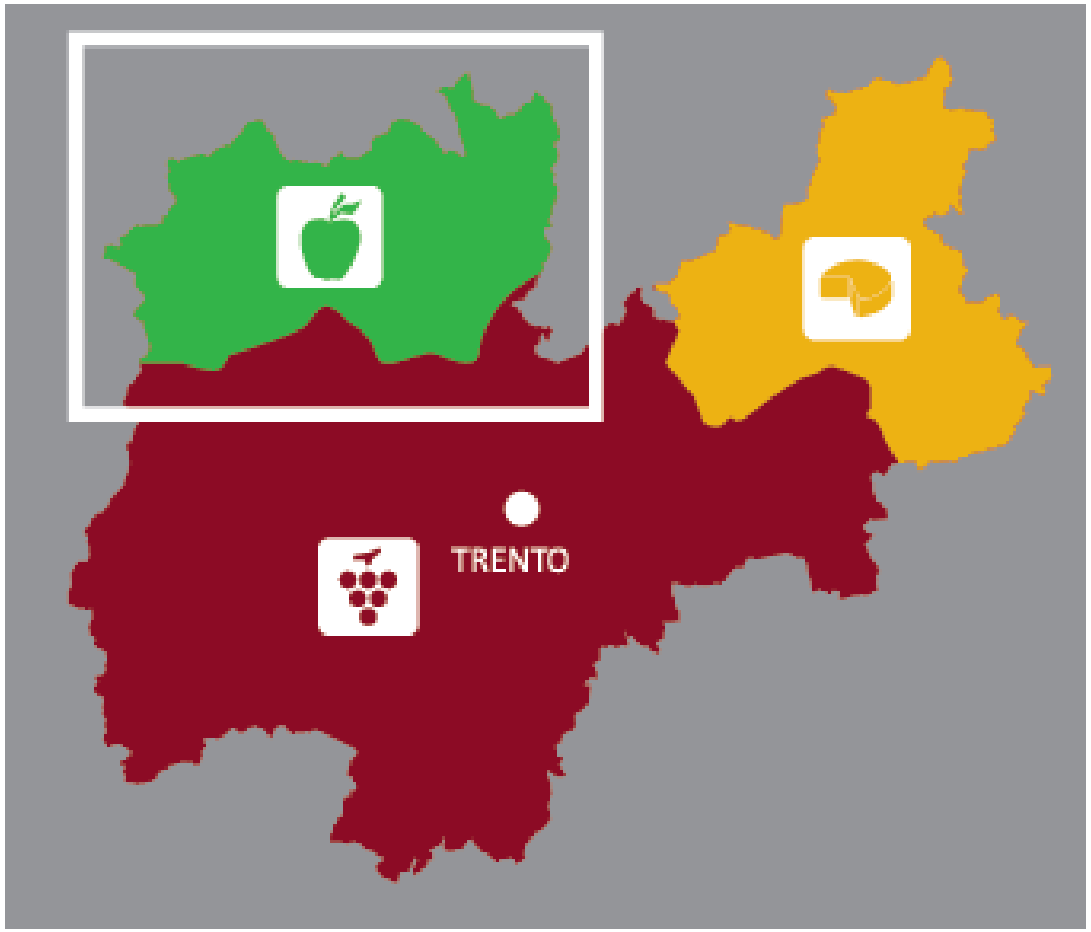
…"le Strade dei Sapori sono percorsi, segnalati e pubblicizzati con appositi cartelli e mappe territoriali entro territori ad alta vocazione rurale, caratterizzati da **coltivazioni, produzioni e lavorazioni agroalimentari tipiche**, da aziende agricole, individuali o associate, aperte al pubblico, oltreché **attrattive naturalistiche, culturali e storiche** particolarmente significative ai fini di una **offerta *turistica rurale* integrata**."

INTEGRAZIONE TRA TERRITORIO, AGRICOLTURA E TURISMO

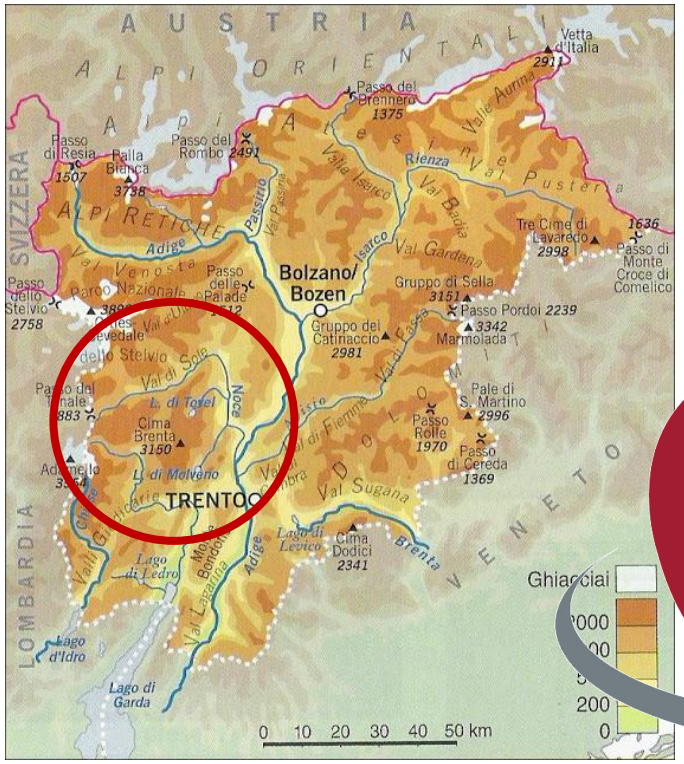
LE STRADE SONO STRUMENTO DI PROMOZIONE DELLO SVILUPPO RURALE ATTRAVERSO

LA VALORIZZAZIONE E LA FRUIZIONE IN FORMA DI OFFERTA TURISTICA DEL TERRITORIO E DELLE SUE PRODUZIONI

LE 3 STRADE DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENTINO



- Strada del Vino del Trentino (fusione di 5 Strade del Vino indipendenti)
- Strada dei Formaggi delle Dolomiti (Fiemme, Fassa, Primiero)
- Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e Sole



…non solo mele

Strada della mela e dei sapori DELLE VALLI DI NON E DI SOLE

- dal **2004**
- 2018: **193** soci
- **Comitato** di Gestione (9 membri) in rappresentanza delle diverse categorie dei Soci
- **3** coordinatrici dipendenti part-time (nel 2004, 1 dipendente part-time)
- Soci suddivisi secondo il disciplinare: aziende agricole, produttori, caseifici, enoteche/botteghe, agriturismi, B&B, affittacamere, alberghi, malghe, ristoranti, bar, associazioni, Apt, Pro Loco, Istituti di Credito, Comuni

AZIENDE AGRICOLE

Frutta | verdura | trasformati

AZIENDE AGRICOLE

MELE… e non solo

AZIENDE AGRICOLE

Piante aromatiche ed officinali | Cosmesi

PRODUTTORI

Birrifici artigianali | Cantine

PRODUTTORI

Miele| Pane, dolci e farine

PRODUTTORI

Salumifici | Caseifici

RICETTIVITÀ E RISTORAZIONE

Agritur | Malghe | B&B | Alberghi | Ristoranti

ENTI TERRITORIALI E ISTITUZIONALI

- Strada della Mela (come le altre strade dei sapori) come ente strumentale a “fare rete” tra i Soci ed a metterli in contatto con gli Enti territoriali / Istituzionali
- Legittimazione progressiva sul territorio
- Possibilità di formazione per i Soci, scambio di esperienze

EVENTI INIZIATIVE ATTIVITÀ

Valorizzazione
del territorio
e dei prodotti locali
in chiave turistica

MERCATI DI PRODOTTI

Mercato contadino

Fiorinda

Latte in Festa

Formai dal Mont

Pomaria

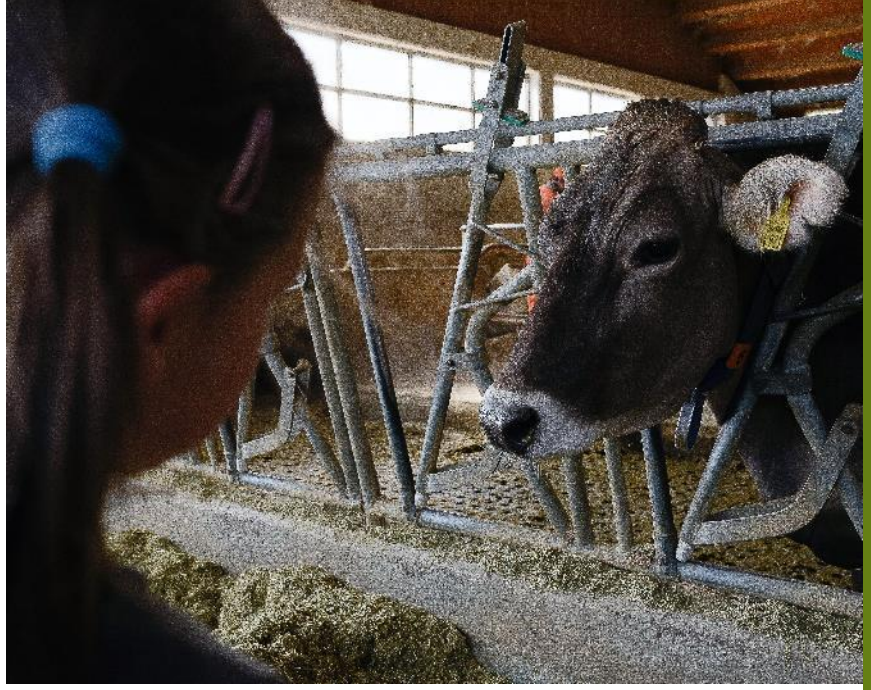
INCONTRO CON IL GUSTO

Degustazioni

Pic nic castellano

Cena al buio

Buffet per eventi



MONDO LATTE

Latte in Festa

Visita stalla e mungutura

#AlbainMalga

Tramonto in alpeggio

MENÙ A TEMA

Aprile Dolce Fiorire

Aspettando Cerevisia

Aspettando Pomaria

Antichi Sapori

IL MONDO DELLA MELA

Come la MELA diventa motivo di viaggio…
(marketing territoriale)

La Val di Non è per tutti la VALLE DELLE MELE

Catene montuose che proteggono le piante dalle fredde correnti del Nord;

Ghiacciai in quota che offrono sempre acqua irrigua fresca e pura, anche in estate, quando è asciutto;

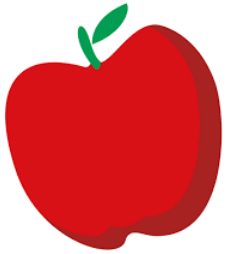
Terreno roccioso, costituito in larga parte di Dolomia che fa crescere frutti con una polpa particolarmente croccante e saporita;

Precipitazioni concentrate tra la fine dell'autunno e la primavera - con abbondanti nevicate invernali – ma molto scarse durante il periodo di crescita, maturazione e raccolta dei frutti;

Forti escursioni termiche giornaliere (anche di 15°C) durante il periodo della raccolta;

Il 90% del territorio fino ai 1.000 m slm è coltivato a meleti.

4.000 famiglie della Val di Non e Val di Sole producono mele.



"Il comparto turistico limita il nostro sviluppo tutelando aree a pascolo che potrebbero essere riconvertite in meleti creando reddito."

"Gli albergatori non valorizzano le nostre mele e utilizzano prodotti non autoctoni nella loro cucina."

"Dove ci sono meleti non vengono turisti"

"La frutticultura rovina il paesaggio"

"La frutticultura rende l'ambiente meno salubre"

Fino a 4-5 anni fa AGRICOLTURA e TURISMO non dialogavano, anzi vedevano vedevano nell'altro un limite o un ostacolo

CAMBIAMENTI

Nuove forme di incentivo (PSR) all'imprenditorialità agricola

Crescita dei trend turistici legati alle esperienze vere e alla vacanza rurale ("like a local")

Necessità di allungare la vacanza/destagionalizzare

Crescente consapevolezza dell'importanza del marchio Melinda a livello nazionale

Nascita della Strada della Mela che ha favorito l'apertura di un dialogo fra i due comparti (2004)

Dal 2014 nasce un tavolo di lavoro tra Melinda, Apt e Strada della Mela

OGGI

Il territorio non è più così nettamente diviso in zona frutticola e zona turistica.

Molti agricoltori vanno a "scuola di ospitalità" e molti albergatori portano i loro ospiti nel frutteto e inseriscono la mela e i prodotti locali nei loro menù.

Turismo e agricoltura organizzano insieme importanti iniziative

La Strada della Mela spesso fa da collante, da ponte o da capofila per *iniziative comuni*

APRILE dolce fiore

NATA NEL 2015

LA MELA E LA SUA *FIORITURA COME* ***ATTRAZIONE TURISTICA*** per DESTAGIONALIZZARE

Grandi eventi (Quattro Ville in Fiore – maratona non competitiva tra i meleti in fiore; Fiorinda – Festa dei meli in fiore)

Attività soci (visite al frutteto)

Menù a tema (ristoranti)

Promozione complessiva della fioritura (paesaggio)

www.apriledolcefiorire.com

ADOTTA UN

IN VAL DI NON

AGRITURISMO

LA MELA COME **ESPERIENZA** DEL «CONTADINO PER UN GIORNO»

…con soggiorno

…a distanza

Idea Regalo!

Speciale Scuole

www.adottaunmelo.com

ALMELET

LA MELA COME **PERCORSO DIDATTICO**

Libero / con guida

Pannelli didattici

Giochi interattivi

Mela a 360°

www.almeleto.it

Prossimo progetto > Le celle ipogee di Melinda e il GOLDEN THEATRE

Grazie a una felice intuizione, da qualche anno le mele della Val di Non vengono tenute nell'**atmosfera fresca e umida** di immense gallerie, ottimizzando così le cavità rimaste dall'attività estrattiva della roccia da parte di Tassullo, l'azienda produttrice di materiali edili concessionaria della Miniera di Rio Maggiore.

Un nuovo metodo di conservazione, vecchio di millenni.

Le **celle ipogee** di **Melinda** (questo è il loro termine tecnico) si trovano a 900 m dall'ingresso delle cave, a circa 575 m.s.l.m, e a 275 m sotto la superficie della terra in cui sono stati piantati i nostri primi meleti.

All'interno della montagna c'è un ammasso roccioso costituito interamente da **dolomia** (di cui sono fatte le Dolomiti) formatosi circa 200 milioni di anni fa.

Qui abbiamo realizzato il **primo e unico impianto al mondo** per la frigo-conservazione di frutta in ambiente ipogeo ed in condizioni di **atmosfera controllata**, ovvero un **frigorifero naturale** che rispetta l'ambiente e mantiene intatta la qualità delle mele Melinda.

Ciò vuol dire una notevole **riduzione dell'impronta ambientale** complessiva dell'opera già esistente, oltre alla **diminuzione dell'impegno economico**, rispetto a quello medio, per la realizzazione di un equivalente impianto in epigeo, cioè in superficie.

Questo rivoluzionario metodo di conservazione oggi contribuisce in maniera determinante alla salvaguardia del nostro ambiente, grazie:

1. alla **riduzione del consumo di energia** (che significa diminuzione dell'immissione di CO_2 nell'atmosfera)
2. al forte **risparmio idrico**, conseguente alla possibilità di usare la geotermia per il raffreddamento dei compressori
3. all'**eliminazione** dei pannelli coibentanti in **poliuretano espanso**, il cui smaltimento genera forte inquinamento;
4. alla **tutela del paesaggio** e del territorio agricolo, evitando di edificare un nuovo grande capannone in superficie;
5. all'**ottimizzazione** di una **cavità mineraria esistente**, altrimenti inutilizzata.

CELLE IPOGEE

LA MELA COME **GRANDIOSO PROGETTO DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE**

Celle ipogee in futuro aperte al pubblico

Anteprima: GOLDEN THEATRE

Un viaggio immersivo nel cuore delle Dolomiti

POMARIA

ARTE CULTURA GASTRONOMIA MUSICA TRADIZIONE

Progetto consoidato

LA MELA COME **GRANDE EVENTO**

Gastronomia

Mercato di prodotti

Attività ed esperienze

Laboratori per bambini

www.pomaria.org

LA MELA COME **GRANDE EVENTO**

Cogli la prima mela

Mostre pomologiche

Show cooking

Concorsi

www.pomaria.org

Affluenza: 20.000 persone ca.
(50% nuovi – 50% ritorni)

Provenienza:
Trentino Alto Adige (43%)
Lombardia (19%)
Veneto (13%)
Emilia Romagna (9%)

Fascia di età media: 40 – 65 anni

Ricettività: tutto esaurito

…vi aspettiamo!