

CAFA, successo per la giornata di porte aperte

Circa 1.500 persone hanno partecipato alle visite guidate con degustazione di mele presso la cooperativa CAFA Merano

Cos'è un'atmosfera controllata? Come vengono raffreddate le celle frigorifere e come vengono alimentate? Come mai le mele di una cassetta sono praticamente tutte uguali per dimensioni e aspetto? È possibile abbinare a tavola le mele con speck e formaggio? Queste e tante altre domande hanno trovato risposta in occasione della giornata delle porte aperte organizzata sabato 25 maggio presso la cooperativa CAFA Merano.

Quando sabato scorso, alle 9 in punto, le porte della cooperativa CAFA Merano si sono aperte per accogliere i primi visitatori, i dipendenti della cooperativa erano già al lavoro da tempo. Alcuni di loro peraltro, invece di svolgere le mansioni abituali, stavolta hanno dovuto occuparsi di altro, come ad esempio guidare gli ospiti nella visita dei vari edifici aziendali. Per l'occasione sono stati "arruolati" anche il presidente Markus Pircher, il direttore Karlheinz Schönweger, altri membri del direttivo e diversi ambasciatori e ambasciatrici della mela. Nel corso della mattinata sono state effettuate numerose visite guidate, con gruppi composti da 20 fino a 40 persone. Uno dei primi comprendeva esponenti di spicco delle varie organizzazioni melicole altoatesine, tra cui il direttore della VOG Walter Pardatscher, il presidente di VOG Products Johannes Runggaldier, il direttore del Centro di consulenza per la fruttivitecologia dell'Alto Adige Robert Wiedmer e tanti altri.

Articolata in nove stazioni, la visita guidata trattava numerosi argomenti: la storia della frutticoltura in Alto Adige, la sua evoluzione e il ruolo pionieristico di importanza mondiale che riveste già da diversi decenni; la storia della CAFA, nata nel 1933 come cooperativa individuale e che già nel 1945, aderendo al neonato Consorzio delle Cooperative Ortofrutticole dell'Alto Adige (VOG), continuò a svilupparsi in sinergia con altre cooperative; i suoi sforzi in materia di sostenibilità, ad esempio con il trattamento delle acque o la crescente produzione di energia elettrica tramite impianti fotovoltaici installati sui tetti della cooperativa (su una superficie di 19.200 metri quadri, pari a circa tre campi da calcio, viene prodotto circa un terzo del fabbisogno energetico complessivo della CAFA); le tecnologie di refrigerazione e le celle ad atmosfera controllata, che variano in base alla varietà di mela conservata; i sistemi di smistamento delle mele su nastri trasportatori ad acqua e il riconoscimento fotografico automatico, il confezionamento e la spedizione.

Grande successo per lo stand di degustazione presidiato da tre sommelier della mela altoatesina, i quali hanno spiegato ai visitatori le caratteristiche e le differenze delle mele Giga® e Cosmic Crisp® e delle mele Alto Adige IGP Golden Delicious, Fuji e Granny Smith. Nell'occasione la degustazione delle mele è stata abbinata ad altri prodotti tipici dell'Alto Adige come lo speck e il formaggio Stelvio ma anche a noci e cioccolato fondente. Ad appassionare i visitatori non sono state solo le differenze di gusto, come ad

esempio il fruttato della mela associato alla sapidità e alle note affumicate dello speck, ma anche l'incontro di diverse consistenze come il croccante e il cremoso. In un altro stand allestito dall'azienda di lavorazione frutta VOG Products si potevano invece degustare sidro, succhi e altri raffinati prodotti a base di mela.

Durante l'effettuazione delle visite la cooperativa ha proseguito nella sua normale attività, consentendo così di assistere a una "vera" giornata lavorativa. Anche perché, come molte persone non sanno, in una cooperativa c'è da fare in qualsiasi momento dell'anno, con decine di dipendenti impegnati nelle più svariate mansioni. Dalla parte amministrativa – contabilità, controlli di qualità, programmazione – a funzioni assai specifiche come il controllo di macchinari, nastri trasportatori e sistemi elettronici e computerizzati. Alla cooperativa CAFA Merano lavorano anche elettrotecnici, elettricisti, meccatronici, tecnici informatici, idraulici e meccanici, per un totale di un centinaio di persone.

Sabato scorso sono state circa 1.500, le persone attratte dalle porte aperte, tra le quali molte famiglie con bambini, numerosi soci della cooperativa e parecchi altri visitatori provenienti da ogni parte dell'Alto Adige. Al termine del percorso guidato i visitatori sono stati accolti da Pauli & Marie, ricevendo altre notizie interessanti e simpatici omaggi. La ristorazione è stata garantita dai giovani contadini e delle donne rurali, che nei loro stand tra le altre cose hanno proposto le tradizionali e squisite frittelle di mele.

Foto 01: I sommelier della mela altoatesini durante la degustazione.

Foto 02: In foto (da sinistra a destra): Katharina Johanna Zeller (Vicesindaca Merano), Johannes Runggaldier (VOG Products-presidente), Stefan Frötscher (Assessore), Markus Pircher (Presidente CAFA Merano) e Walter Pardatscher (Direttore VOG)

Merano, Terlano, 27 maggio 2024

Per maggiori informazioni:

Consorzio Mela Alto Adige

info@suedtirolerapfel.com

+ 39 0471 054066



Südtiroler Apfelkonsortium
Consorzio Mela Alto Adige
Jakobistraße 1/a / Via Jakobi. 1/a
I-39018 Terlan / Terlano (BZ)