

LA MELA DEL FUTURO. Innovazione, sostenibilità e la nuova filiera agroalimentare

Padova, 8 novembre 2026. In Aula Nievo a Palazzo del Bo si è tenuto l'incontro dedicato all'innovazione nella filiera della frutta, con il sostegno di **Coop Alleanza 3.0**. **Tommaso Cinquemani**, giornalista e divulgatore scientifico, modera la discussione tra i quattro relatori: **Francesca Durighel**, Vicepresidente Vicaria di Coop Alleanza 3.0, **Germano Fabiani**, responsabile del settore Ortofrutta di Coop Italia, **Luca Lovatti**, responsabile del reparto R&S del Consorzio Melinda e Direttore del Consorzio Innovazione Frutta e **Jessica Paternoster**, responsabile Trade Marketing Italia ed Estero di Melinda e responsabile del progetto Melinda Talent Generation.

"*Coop si impegna sul tema della consapevolezza e della cultura, per questo da alcuni anni sosteniamo il CICAP Fest per la rilevanza dei temi affrontati e la diffusione della mentalità scientifica. La mela è un esempio efficace per portare l'attenzione sul tema dell'agricoltura, dell'alimentazione e dell'importanza della divulgazione scientifica*" ha introdotto Durighel "*Coop cerca di fare da ponte tra la realtà dei produttori, capendo che dietro alla mela c'è un mondo di competenze, fatto di passaggi che rendono il prodotto stesso unico nel suo genere, e la realtà dei consumatori*". Fabiani ha poi continuato, mettendo in luce come la richiesta dei consumatori vari nel tempo, ma che il punto cruciale sia sempre lo stesso: la varietà di mela che viene proposta deve prima di tutto soddisfare il gusto. Questo **l'impegno che Coop** mette continuamente nella selezione dei suoi prodotti, prestando attenzione alle preferenze dei consumatori ma considerando anche la filiera di produzione e temi caldi come la **sostenibilità** e il **benessere dei territori**.

Paternoster ha sottolineato che dal 2012 Melinda si sta impegnando per essere un consorzio sempre più sostenibile, portando come esempio l'impiego di celle ipogee per la conservazione delle mele, una volta raccolte dagli alberi. "*Queste celle in roccia dolomia permettono di ricreare le condizioni ideali di temperatura e umidità per mantenere le mele in condizioni pressoché invariate dopo la raccolta. Modificando la quantità di ossigeno nelle camere si riesce a mantenere il prodotto in queste condizioni fino a 12 mesi. Questo ha permesso di ridurre il consumo di energia, cercando di pesare sempre meno sulle spalle dei soci del consorzio*". Cinquemani ha focalizzato l'attenzione anche sul tema del **cambiamento climatico**, cercando di capire come influenza la coltivazione delle mele. "*Come Melinda ci stiamo impegnando a gestire le nostre risorse idriche, sfruttando la disponibilità di acqua in modo adeguato*", ha continuato la responsabile, "*ma sicuramente tra 10 o 20 anni il problema sarà ancora maggiore e bisognerà ricercare nuove soluzioni*".

Anche l'innovazione ha un ruolo importante sulla produzione e sul commercio della mela, come ha spiegato Lovatti. "*L'innovazione parte da nuove selezioni, introdotte a diverse altitudini, e capendo che varietà di mela si produca meglio a una certa altitudine. In questi ultimi anni ci siamo focalizzati anche sull'agricoltura rigenerativa, quindi considerando non solo la sanità del suolo ma anche cercando di portare gli aspetti nutrizionali delle mele all'attenzione del consumatore*". Concludendo, il direttore del Consorzio Innovazione Frutta ha portato nuovamente il focus sul tema del cambiamento climatico, confermando l'impegno nel cercare varietà di mela che possono resistere a condizioni estreme ma mantenendo il gusto ricercato dal consumatore, citando le nuove *tecnologie di evoluzione assistita* (TEA) ed evidenziando come **la ricerca scientifica sia fondamentale anche in questa filiera**.

Il CICAP Fest e il CICAP Fest EDU sono promossi dal **CICAP**, la direzione scientifica e organizzativa è a cura di **Frame - Divagazioni scientifiche,** con il patrocinio di **ESA - European Space Agency** e di **Consiglio Nazionale delle Ricerche**; sono copromotori l'**Università di Padova**, il **Comune di Padova**, la **Provincia di Padova**, la **Camera di Commercio di Padova** e **Venicepromex**; è realizzato con la collaborazione istituzionale del **Parlamento europeo a Milano**, con il contributo di **Fondazione Cassa di Risparmio di Padova e Rovigo; Confindustria Veneto Est** è partner istituzionale. Sono partner **AcegasApsAmga**, **auxiell, BPER, Coop Alleanza 3.0** e **Federchimica**; **Fondazione AIRC per la ricerca sul cancro ETS, Fondazione Diasorin ETS, Fondazione Pezcoller per la ricerca sul cancro** e **Fondazione Umberto Veronesi ETS**, **Humanitas University**, **Museo della Natura e dell'Uomo** e **Orto botanico dell'Università di Padova**, **MUSME** sono partner scientifici; **Feltrinelli Librerie** è partner culturale; **Converso** è sponsor tecnico; **24Ore Podcast, Focus**, **Il Mattino di Padova**, **Il Bo Live - Università di Padova** sono media partner. Il CICAP Fest è nato nel 2018 da un'idea di **Massimo Polidoro**, giornalista e scrittore, tra i fondatori con **Piero Angela** del CICAP.

Cos'è il CICAP?

Oggi una Fondazione, il CICAP, "Comitato Italiano per il Controllo delle Affermazioni sulle Pseudoscienze", nasce nel 1989 per iniziativa di Piero Angela e di un gruppo di scienziati, intellettuali e appassionati, per promuovere un'indagine scientifica e critica nei confronti delle pseudoscienze, del paranormale, dei misteri e dell'insolito, con l'obiettivo di diffondere la mentalità scientifica e lo spirito critico. Il CICAP, oggi presieduto dal Prof. Lorenzo Montali, svolge un'attività costante di formazione e divulgazione, con incontri, convegni, pubblicazioni e corsi di formazione.

cicapfest.it
Facebook @cicap.org
Instagram @cicap_it
X @cicap
Telegram @cicap



Ufficio Stampa CICAP Fest
Edimill media
Elisa Carlone +39 329 1910763, elisa.carlone@edimill.it
Elisa Montanucci +39 346 0045464, elisa.montanucci@edimill.it
Valentina Tosti +39 392 9041364, valentina.tosti@edimill.it
media@edimill.it

---

cicap.org
Ufficio stampa CICAP
Serena Pescuma
ufficiostampa@cicap.org