

Rispetto delle tradizioni Il "Cucumis melo", una deliziosa specialità estiva, succosa e profumata

Nel mantovano "Melon... aria" celebra uno dei suoi frutti più dolci

(crs) È dolce, succoso e profumato. È il melone ("Cucumis melo"), il frutto di una pianta annuale, strisciante o rampicante, che appartiene alle Cucurbitacee. Le varietà di melone estivo (ci sono anche varietà di melone invernale come il Gigante di Napoli o il Morettino) sono il Cantalupo (il nome deriva dal castello pontificio di Cantalupo sui colli di Roma dove vi furono portati da missionari asiatici), dalla buccia liscia profondamente solcata e con una polpa gialla, e il Retato, dalla buccia a "ragnata" e la polpa di colore arancio, particolarmente dolce e profumata.

Tra i maggiori Paesi produttori europei troviamo Spagna, Italia (soprattutto nel mantovano e a Pachino in Sicilia) e Francia. In Lombardia il Consorzio del Melone Tipico Mantovano è impegnato nella tutela e valorizzazione del melone dove, in particolare nei tre distretti di Sermide, Viadana e Rodigo, la produzione presenta caratteristiche di origine tradizionale e tipicità. Anche



i numeri sono importanti: duemila ettari di terreno, circa 600 mila quintali di prodotto, un fatturato di 65 milioni di euro l'anno.

Un po' di storia

Il territorio della provincia di Mantova, e in particolare la zona di Viadana, iniziò a essere interessato dalla coltivazione del melone verso la fine del XV secolo. Tradizionalmente coltivato

sui terreni alluvionali e fertili della piana alluvionale del Po (Viadana e Sermide), nell'ultimo ventennio è nato un altro importante centro di produzione nell'area di Gazoldo e Rodigo (comune del Parco del Mincio). In quest'area si concentrano i tre quarti della produzione lombarda di meloni. Ognuna delle tre zone menzionate ha un proprio periodo di produzione: i primi frutti provengono

dal Sermidese, poi seguono quelli del Viadanese, per finire, nella zona di Gazoldo e Rodigo, con il melone della Postumia. Tra le varietà più coltivate si annoverano la Harper e la Supermaket (di media precocità), la Tamaris (tardiva), la Calipso (a produzione scalare). Tra le varietà retate nel mantovano troviamo Giusto, Tuareg e Macigno, mentre nella varietà liscia Honey Moon e Baccir.

Melon...aria 2008

I produttori di Castellucchio, Gazoldo degli Ippoliti, Goito e Rodigo, il cosiddetto comparto del Medio Mantovano, con il patrocinio e il sostegno della Provincia di Mantova, hanno unito le loro forze per dare vita alla prima "festa itinerante" a favore del Melone Mantovano. La manifestazione raggruppa, a partire dal 16 giugno per due settimane, appuntamenti musicali, degustazioni, convegni, seminari e iniziative benefiche. Al centro di tutto ciò ci sarà, comunque, il melone, la cui degustazione

scandirà molti momenti di questa festa. Un posto meritato, vista l'importanza di questo prodotto nel complesso dell'agricoltura mantovana.

Il sistema produttivo del "Melone Mantovano" (che si estende sino a comprendere alcuni comuni del cremonese) continua, infatti, la sua espansione. Quello del melone mantovano è, inoltre, un comparto che vede la concentrazione di alcuni dei profili imprenditoriali più interessanti, tra quelli emersi nel sistema produttivo provinciale negli ultimi anni. Tra questi c'è **Bruno Francescon**, titolare dell'omonima azienda agricola (più grande produttore di meloni in Italia) e vicepresidente del Consorzio del Melone Tipico Mantovano, di cui è presidente **Mauro Aguzzi**. "Fino a qualche anno fa eravamo semplici spedizionieri - ha spiegato Francescon - che venivano interpellati solo quando la Spagna non era in grado di soddisfare le richieste del mercato, oggi, siamo dei veri e propri esportatori,



che fanno programmi sul medio-lungo periodo e che si sono guadagnati il mercato tedesco, svizzero e inglese".

Proprio per riconoscere a questa produzione il peso e l'importanza che merita, è stata inoltrata alla Regione Lombardia e al Ministero, la richiesta per ottenere il riconoscimento Indicazione Geografica Protetta (Igp). Per perseguire questo obiettivo, i produttori mantovani si sono uniti, dando vita al Consorzio del Melone Tipico Mantovano. "La Provincia ha voluto fortemente la nascita di questo consorzio - ha spiegato **Maurizio Fontanelli**, presidente della Provincia di Mantova - per fare in modo di costituire una massa critica che potesse far sentire il proprio peso sul mercato europeo". Info: Consorzio del Melone Mantovano, 335.6087178.

Promozione e certificazione del "made in italy" di qualità

(crs) Il ministro delle Politiche Agricole **Luca Zaia** (nella foto), intervenendo nei giorni scorsi alla seconda giornata moscovita di "Vinitaly Cibus Russia", a proposito di quest'evento organizzato da Veronafi e in collaborazione con Fiere di Parma e Ice, ha dichiarato che è «Un sistema efficace per comunicare a una sola voce la qualità delle nostre produzioni nazionali all'estero e costruire importanti relazioni, anche dal punto di vista istituzionale».

«Veronafi - ha sottolineato il direttore generale, **Giovanni Mantovani** - è una piattaforma per realizzare tutte le iniziative utili alla crescita del made in Italy nel mondo, a servizio delle istituzioni e delle aziende e della politica economica del Governo».

Qualificata la presenza alla quinta edizione di "Vinitaly Cibus

Russia", con oltre cento cantine e collettive regionali in rappresentanza del wine & food italiano. «Questo anche grazie alla partecipazione - ha sottolineato Beppe De Simone, direttore commerciale di Fiere di Parma - di alcune delle aziende del Consorzio Italia del Gusto che raggruppa i principali marchi del made in Italy alimentare, da Aia, Auricchio, Barilla, Bauli, Filippo Berio, Illy, a Parmareggio, Parmacotto, Rana, Sapori, San Benedetto».

La produzione enogastronomica italiana è presente in Russia

nella fascia alta di mercato. In particolare per il vino, l'Italia esporta con un prezzo medio al litro superiore a 2,40 euro contro 0,87 del prodotto francese L'incremento in valore, inoltre, è maggiore rispetto a quello in quantità, con un andamento molto migliore rispetto a quello degli altri competitor. Il mercato d'elezione del vino italiano resta quindi saldamente legato alla ristorazione d'alta gamma, ma promettenti opportunità si aprono per la conquista del consumo casalingo, aumentando la presenza nella vendita al dettaglio.



IN BREVE

Suq a Genova fino al 21 giugno

Non è solo un festival multietnico, è uno spettacolo, è un mercato esotico ricostruito scenograficamente per ospitare 50 e più artigiani, commercianti e ristoratori di altrettanti paesi. Il giornalista **Vittorio Castellani** (conosciuto anche come Chef Kumalé), ha scelto "Suq" per presentare la sua "Couscous Clan Cooking School" itinerante. Il couscous rappresenta, insieme al sushi e al doner kebab, il piatto preferito da chi si avvicina alle cucine del mondo. Una specialità "esotica" che però è già presente da almeno un secolo nella tradizione italiana, come testimonia i ricettari di **Pellegrino Artusi** e la prima "guida gastronomica d'Italia", redatta dal Touring Club Italiano, nel lontano 1931.

Un ricettario per gli Europei

Birra Moretti propone 8 sfiziose ricette a base di birra da prepararsi durante l'intervallo delle partite.

Tutte da gustare, a base di birra, realizzabili in massimo 15 minuti (il tempo dell'intervallo di una partita di calcio) e opera degli chef de La Scuola de La Cucina Italiana e pensati appositamente per gli appassionati del "mondo del pallone". Il ricettario è consultabile on line www.birramoretticalcio.it e www.lacucinaitaliana.it.

A Guardia Sanframondi (Bn) torna Vinalia

Dal 4 al 10 agosto, nel centro storico e nel castello medievale di Guardia Sanframondi (Benevento), torna Vinalia, la rassegna enogastronomica promossa dal Circolo Viticoltori e organizzata dal Comitato Vinalia per la promozione dei prodotti tipici e la valorizzazione del territorio. La chiusura della manifestazione coinciderà con "Calici di Stelle", kermesse molto seguita e promossa dal Movimento delle Città del Vino. www.vinalia.info.

LATTE E SUOI DERIVATI ■ Una tutela in più soprattutto per i consumatori

"Itala", il primo marchio italiano che garantisce la qualità nazionale

(crs) A fine maggio a Roma Unalat (Unione Nazionale fra le Associazioni di Produttori di Latte Bovino) ha presentato ufficialmente "Itala", il primo marchio italiano che garantisce la qualità nazionale del latte e dei suoi derivati.

Un progetto, finanziato dal ministero delle Politiche agricole e realizzato insieme a Inran (Istituto nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione) e a

Buonitalia (società per la promozione, l'internazionalizzazione e la tutela dell'agroalimentare italiano promossa dal Mi-paaf), che punta a valorizzare il prodotto "made in Italy" e renderlo riconoscibile al consumatore. Alla presentazione, accanto al presidente di Unalat, **Ernesto Folli**, e al vice, **Antonio Piva**, il direttore di Confcooperative, **Andrea Tolomini** e il presidente della latteria Soresina, **Ti-**

ziano Fusar Poli, **Emilio De Piazza**, presidente di Buonitalia, e **Carlo Cannella**, presidente di Inran. Presenti anche le numerose aziende lattiero-casearie italiane che hanno aderito al programma Unalat, lanciando sul mercato i prodotti a marchio Itala.

I prodotti a marchio "Itala", rappresentato da una mucca a forma di cuore con tricolore e corona sulla testa, garantiscono

l'origine e la sicurezza del prodotto nazionale in tutte le fasi di lavorazione e trasformazione della materia prima in latte alimentare, yogurt, burro e formaggi. A dettare le regole è un preciso disciplinare tecnico a cui devono attenersi allevatori, trasformatori e distributori della filiera. Ad oggi, sono 20 le aziende produttrici di tutta Italia che hanno aderito a questo progetto, rendendo tracciabile già 20 mi-



lioni di quintali di latte, pari a circa il 20% della produzione nazionale, che a fine anno diventeranno 25 milioni. Info: Unalat, tel. 064620021, unalat@unalat.it e www.italaweb.it.