

# Sua maestà il melone: abbronzante, dietetico e dall'odor di tiglio

**IL MELONE** mantovano diventerà presto Igp (Indicazione geografica protetta). Nel mese di maggio si è svolta l'audizione pubblica per la richiesta di registrazione per ottenere il marchio Igp ed è stato approvato e definito il disciplinare che indica le zone di produzione che comprendono oltre le province di Mantova e Cremona, i comuni bolognesi di Crevalcore, San Giovanni in Persiceto e Galliera. La coltivazione del melone in quest'area ha origini antiche, documentata da scritti presenti nell'archivio quattrocentesco dei Gonzaga di Mantova e sottolineata dal racconto tra storia e leggenda della morte di Alfonso d'Este, duca di Modena, Ferrara e Reggio-Emilia, provocata da una indigestione di meloni.

**MOLTE** sono le testimonianze iconografiche e architettoniche tra cui il decoro della volta della Sala consiliare del Consorzio dei partecipanti di San Giovanni in Persiceto, dove il pittore Angelo Lamma nel 1883, raffigura i meloni tra i prodotti tipici locali. Le caratteristiche sensoriali del 'Melone Mantovano' sono, dolcezza, durezza (intesa come consistenza), fibrosità, succosità e profumi che vanno dall'odore di fungo e polpa d'anguria all'aroma di tiglio e

di zucchini. Le varietà botaniche del Cucumis melo L. sono la cantalupensis e la reticulatus, il melone liscio e retato. La sua polpa ha il colore del sole e il suo elevato contenuto in vitamina A stimola la formazione del pigmento della pelle che favorisce l'abbronzatura, è dissetante e ricco di potassio, poco calorico e saziante. Il suo profumo, che evoca le sere d'estate e le cene in compagnia è dato dalla presenza dell'acido tannico che ha proprietà antiossidanti. Una bella insalata di riso con prosciutto e melone è una proposta diversa per reinterpretare due ricette tipicamente estive che unite formano una

pietanza fresca e molto gustosa. Il riso e l'erba cipollina amalgamano e aromatizzano il piacevole contrasto dolce salato tra il prosciutto e il melone, creando una deliziosa e sfiziosa insalata di riso. Tra le proposte tematiche suggeriamo a San Matteo della Decima dall'1 al 10 luglio la Sagra del cocomero e del melone, con degustazioni e vendita di meloni e cocomeri e ancora il melone mantovano farà bella mostra di sé a Melonaria, la rassegna che, dal 2 giugno al 17 luglio, porterà il gustoso frutto sulle tavole della provincia di Mantova, tra fiere e cene a tema.

**A cura del Centro divulgazione agricola**

## 'I prodotti del venerdì'

*ECCO 'i prodotti del venerdì' (prezzi al dettaglio in euro al chilo).*

**FINOCCHI 1.20/1.40**

**LATTUGA CAPPUCCIA 0.90/1.20**

**PATATE NOVELLE 1,00/1,20**

**POMODORO GRAPPOLO Sicilia 1.20/1,50**

**POMODORO CILIEGINO gr. 500 1.20/1.40**

**RADICCHIO CHIOGGIA 1.50/1.70**

**FRAGOLE cestino 500 gr 2.20/2.40**

**MELE GOLDEN Tr.A.A. Cal. 75-80 1.10/1.30**

**MELONI RETATI 0.70/0.90**

**FEDAGROMERCATI ACMO BOLOGNA\***

## Batterio killer, verdure demonizzate

**MA PERCHÉ** ce l'hanno con l'ortofrutta? Mai come oggi la domanda è più che giustificata, e per chi ha memoria corta, vogliamo sottolineare che ci si riferisce al caso dell'infezione di *Escherichia coli* (ceppo 104) avvenuta in Germania. Intanto i portatori di questo batterio sono i ruminanti e i bovini potrebbero trasmetterlo al latte o alla carne (e allora perché in prima battuta ci sono andati di mezzo i cetrioli provenienti dalla Spagna o i germi di soia?). Secondo è opportuno sapere che i cetrioli, così come i pomodori, i fagiolini e altri prodotti orticoli, vengono allevati in serre o tunnel appesi a fili che li isolano dal terreno. Terzo, quando si effettua una concimazione organica il concime viene interrato, altrimenti non serve a nulla e si buttano via soldi. Quarto, a nessuno verrebbe in mente di spruzzare

liquami su qualsiasi tipo di prodotti orticoli o frutticoli che siano, non servirebbe a nulla e si creerebbero seri problemi alle piante. Quinto, quando si effettua una concimazione fogliare il prodotto viene distribuito solo e unicamente alle foglie (i tuberi stanno sotto terra) e se l'agricoltore si sbagliasse e distribuisse più concime (non organico), le foglie avvizzirebbero e la pianta smetterebbe di crescere, pertanto non ci sarebbe il rischio di sovradosaggio o di inquinamento! E poi perché prendersela proprio con i prodotti vegetali freschi che devono essere sempre lavati o sbucciati e che da sempre sono consigliati dalla generalità dei medici specializzati in tutte le più diverse patologie, dall'ipertensione al mal di denti?

**\*Associazione commercianti  
Mercato ortofrutticolo**

