

ECONOMIA

Gli antichi meloni reggiani tornano in auge grazie a Slow Food

Sono il "rospo", "ramparino", "Santa Vittoria" e "Lentigione". Ritrovati e prodotti dallo Zanelli, ora sono tutelati dal marchio

Luciano Salsi / NORD/EMEA

Il prestigioso marchio "Slow Food" è impresso su quattro varietà di melone anticamente coltivate nella nostra terra e promette non solo di salvarle dall'estinzione, ma anche di valorizzarle facendole apprezzare dai numerosi estimatori del cibo "lento" e consapevole, legato a una genuina tradizione di biodiversità contadina.

L'associazione fondata nel 1986 da Carlo Petrini difende l'estrema varietà dei prodotti agricoli del passato, minacciati dall'uniformità commerciale della nostra epoca, inserendoli in specifici "presidi". L'ultimo nato è, per l'appunto, il presidio degli "Antichi meloni reggiani", a cui partecipa l'Istituto superiore Antonio Zanelli che li conserva e produce nella propria azienda agraria diffondendone la coltivazione fra alcuni imprenditori agricoli.

Il compito di descriverne le qualità è affidato a Mirco Marconi, il docente dello Zanelli che faceva già parte di "Slow Food" quando, più di dieci anni fa, coinvolse alcuni colleghi nell'impresa oggi portata a termine: percorrere in lungo e in largo la pianura reggiana alla ricerca di rare cucurbitacee in procinto di scomparire.

La più caratteristica è il melone "rospa" o "rospo". Marconi lo presenta come uno dei più antichi in Italia, raffigurato in dipinti del Seicento e, in forme analoghe, anche negli affreschi del Palazzo Tè a Mantova, citato poi nel 1811 dall'agronomo reggiano Filippo Re. Questo melone sembra quasi una zucca e ha la superficie coperta di verruche. «Il suo gusto», spiega Marconi, «è non molto dolce, sapido e leggermente piccante, caratteristiche che lo rendono eccellente cotto al forno con cioccolato e amaretti, come le più consuete pesche». C'è poi il cosiddetto "ramparino", che deve il nome al fatto che cresce bene come rampicante. È un melone dal gusto poco dolce e con note pepate. Perciò può anche essere utilizzato in insalata.

Gli altri due appartengono alla tipologia "banana", chiamata così per la polpa bianca e l'aroma che richiama il frutto omonimo. Il primo è il melone di Santa Vittoria, profumatissimo e dalla forma ellittica. Il secondo, il Lentigione, è più tondeggiante. Marconi lo ritiene la varietà più interessante. «Si presta», dice, «a essere mangiato come frutto più che ad accompagnare i tradizionali salumi. Lo ricordavano poche perso-

ne, solo nell'area tra Brescello e Sorbolo. Non siamo ancora riusciti a scoprirne l'origine. Ci sono varie ipotesi, come il suo arrivo dalla Libia in epoca coloniale, visto che qualcuno pare lo chiamasse "tripolino"».

Marconi fu spinto a perustrare la Bassa reggiana e mantovana dal ricordo dei prodotti agricoli ormai deperiti che girava nel negozio del nonno, commerciante di frutta e verdura. Così scopri e recuperò la zucca "cappello da prete", che è entrata a far parte dell'Arca del Gusto Slow Food. Poi si orientò verso i meloni e le comere, che Novellara celebra ogni anno con l'elezione di Miss Anguria. Quella zona è particolarmente adatta alla coltivazione delle cucurbitacee, che vi si pratica da secoli. Negli ultimi tempi, però, le preferenze dei consumatori si erano indirizzate verso i meloni più dolci e di più lunga conservazione.

«Le varietà antiche», sottolinea Marconi, «possono diventare un valore aggiunto per i produttori. Uno dei nuovi coltivatori dei meloni reggiani si occupa di grani antichi ma ha accolto con entusiasmo il progetto e in un pezzetto di terra ha piantato anche i nostri semi».

Foto: M. Salsi / NORD/EMEA

coopservice
integrated facility services

www.coopservice.it



LE IMMAGINI

Sconosciuti ma "famosi" e affrescati a Palazzo Tè

Le quattro varietà antiche di melone (qui a fianco) erano sconosciute fin dal 1800. Ora sono tutelate dal presidio "Antichi meloni reggiani" (in alto) che ne suggerisce anche l'utilizzo (fotosomi).

