



## SCANDIANO

# Il melone reggiano è salvo: sarà un presidio slow food

L'antico prodotto è entrato nel circuito che valorizza le eccellenze locali ieri a Casalgrande il riconoscimento. Fondamentale apporto dell'istituto Zanelli

## CASALGRANDE

Il melone antico reggiano è salvo! Con l'entrata ufficiale nel circuito «Presidio Slow Food» gli antichi meloni reggiani hanno ottenuto, ieri a Casalgrande, presso il ristorante Badessa, un prestigioso riconoscimento: quello di far parte dei presidi che valorizzano prodotti locali di eccellenza. Il tutto grazie ad un percorso di ricerca caparbiamente intrapreso dall'istituto Zanelli, ed in particolare dal professor Mirco Marconi che è riuscito a salvare e recuperare tipologie di meloni che rischiavano di scomparire e di essere dimenticati per sempre. La coltivazione di meloni, nel Reggiano, ha infatti una lunga tradizione, in particolare nelle valli tra Novellara, Guastalla e Santa Vittoria.

«Le varietà che si trovavano in commercio qualche decennio fa – è stato ricordato ieri durante il battesimo del Presidio Slow Food – erano più di quelle di oggi. Molte erano andate disperse a vantaggio delle varietà che si conservano più a lungo e di quelle con meloni dal gusto più dolce. Il lavoro di riscoperta portato avanti dall'Istituto Zanelli però ha consentito di recuperare altre quattro, ognuna diversa dall'altra per caratteristiche e sapore».

Da qui il varo del Presidio Slow Food degli Antichi meloni reg-

## LA RISCOPERTA

**Quattro varietà recuperate: il rospa, il ramparino, il Santa Vittoria e il Lentigione**

giani con il «melone rospa» (uno dei più antichi in assoluto in Italia con il suo aspetto simile a una zucca), il «ramparino» (che deve il suo nome al fatto che cresce bene come rampicante) e due varietà che appartengono alla tipologia «banana», chiamata così per la polpa bianca e l'aroma che richiama il frutto omonimo.

Il primo è quello di Santa Vittoria, l'altro il Lentigione, più tondeggiante. «Dei quattro, il Lentigione è forse il più interessante – ha commentato Marconi – e si presta a essere mangiato come frutto più che ad accompagnare i tradizionali salumi».

«Noi siamo qua – ha esordito Alberto Ruozi del ristorante «Badessa» per dare il nostro contributo e per lanciare ufficialmente questo fantastico prodotto reggiano».



Ieri il riconoscimento del presidio slow food al ristorante Badessa

Ed è toccato proprio ai ristoratori della «Badessa» dar prova pratica dell'utilizzo dei meloni antichi in cucina con una varietà gastronomica intrigante: al naturale, sotto forma di crema per spaziare poi in un suadente risotto. Il tutto accompagnato da un altro tipico prodotto reggiano: la Spergola.

Parole di elogio per l'iniziativa ed in particolare per il ruolo giocato dall'Istituto Zanelli in questa opera di salvaguardia e valorizzazione degli antichi meloni reggiani, sono giunte dall'assessore regionale all'agricoltura e agrolimentare, Alessio Mammi. Presenti all'incontro anche referenti nazionali e regionali di Slow Food e diversi produttori.

**Antonio Claser**