

Dopo l'Igp il melone alla conquista dei mercati

Bondeno, il presidente del Consorzio Aguzzi: «L'auspicio è che il marchio possa offrirci la possibilità di vendere di più e meglio anche all'estero»

di Maurizio Barbieri
► BONDENO

Il melone coltivato in una parte delle province di Mantova, Cremona, Ferrara, Modena e Bologna può finalmente fregiarsi dell'Igp ovvero l'Indicazione Geografica Protetta. Sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea, serie L 29805/11/2013 dell'8 novembre è stato infatti pubblicato il regolamento di esecuzione Ue recante l'iscrizione dell'Igp melone Mantovano nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette. Il Presidente del Consorzio del Melone Mantovano Mauro Aguzzi e i soci tutti sono orgogliosi di comunicare

Per l'Italia c'è il Melone Mantovano, che diventa Igp, coltivato nelle zone di produzione si estende tra le province di Mantova, Cremona e Modena, Bologna e Ferrara.

Già nel luglio 2011, con decreto ministeriale, era stata accordata a livello nazionale la protezione transitoria alla denominazione "Melone Manto-



Una coltivazione di meloni

vano": a quel punto era stata inviata l'istanza alla Commissione europea per la registrazione come Indicazione Geografica Protetta e il 9 maggio di quest'anno era stata pubblicata la domanda di registrazione. Con questo passaggio ufficiale si conclude un iter inizia-

to nel 2007, con la presentazione da parte del Consorzio del Melone Mantovano della richiesta dell'Indicazione Geografica Protetta. Un lungo procedimento, scandito da tutta una serie di passaggi burocratici, seguito e coordinato dal servizio Produzioni vegetali e

Agriturismo della Provincia di Mantova. La superficie coltivata a melone è superiore ai 2500 ettari, per un fatturato, che nel 2012, si è attestato sui 70 milioni di euro (solo per il territorio virgiliano).

Grande la soddisfazione anche da parte del presidente del Consorzio del melone mantovano il ferrarese Mauro Aguzzi che da qualche mese si è trasferito a Sermide «l'auspicio di tutti è che questo marchio possa offrirci la possibilità di vendere di più e meglio anche sui mercati esteri. La speranza è di poterci affacciare anche sui paesi del nord Europa dopo aver già fatto conoscere il nostro melone anche in Svizzera, Germania, Francia, Austria e Belgio. Speriamo che il melone mantovano venga riconosciuto dal consumatore. Qualche azienda in questi due anni che il marchio si poteva applicare in via transitoria ha già ottenuto un buon riscontro anche in termini economici».

Il Consorzio per la valorizzazione del melone Mantovano è sorto nel 2003 e vi aderiscono 45 imprese. Fino a qualche



➔ L'ASSESSORE PROVINCIALE CALDERONI

«È un riconoscimento alla tipicità»

BONDENO - L'assessore provinciale Stefano Calderoni (in foto) è particolarmente soddisfatto per il riconoscimento Igp del melone, una delle 18 perle del ferrarese. «È un risultato importante e un ulteriore riconoscimento conferito alla tipicità e all'alta qualità della nostra agricoltura ferrarese. La denominazione copre un'area particolarmente vocata dal punto di vista agricolo, all'interno della quale il melone, in particolare per l'Alto Ferrarese, riveste un ruolo produttivo importante ed è fortemente legato alla cultura agricola di quei territori.



Impegno di questa provincia sarà sostenere fattivamente la promozione di queste eccellenze produttive anche per tutelare i nostri agricoltori dalle sempre più diffuse forme di contraffazione che stanno colpendo l'agroalimentare italiano. Parallelamente - conclude l'assessore Calderoni - ci impegneremo affinché la rete di commercializzazione territoriale valorizzi adeguatamente le nostre produzioni tipiche riconoscendo il valore aggiunto in termini di qualità e salubrità».

Da sempre zona vocata per la coltivazione grazie a fattori microambientali, il prodotto possiede caratteristiche organolettiche e qualitative uniche, tipiche del frutto di questa zona. Il sapore e l'aroma sono caratteristici come descritto nel disciplinare: «odore di fungo e di polpa di anguria, aroma di tiglio e zucchini, la polpa succosa di color giallo-arancio fino al salmone, particolarmente spessa fibrosa e consistente».

Composto per la maggior parte di acqua il melone contiene la vitamina a e C, calcio e potassio in misura abbondante (330 mg circa su un etto di prodotto).

anno fa esisteva anche il Consorzio per la promozione del melone Ferrarese poi confluito in quello Mantovano. Oltre al presidente Mauro Auggi nel consiglio figurano il vice Bruno Francescon e i consiglieri Massimo perini, Luigi Molinari, Giorgio Rossi e Rooberto

Nadalini. Cinque i soci ferraresi. Si tratta di Valter Benvenuti di Gavello, Gianni Bombarda di Pilastrì, Andrea Costa di Zerbinate, Francesco Lamborghini di Corporeno e di Mario e Matteo Preti che hanno i terreni tra Gavello, San Martino Spino e Massa Finalese.