

## Istruzioni per trovare il melone più dolce

il Sole24ore (domenicale)  
16/07/2006

C'è chi lo annusa, c'è chi lo scruta roteando gli occhi per scoprirne il contenuto e c'è chi lo tasta con le dita della mano: quale sia il metodo più efficace per saper riconoscere al momento dell'acquisto un melone di qualità forse lo sapevano soltanto i vecchi agricoltori della provincia di Mantova, ai quali bastava dare un'occhiata ai loro frutti ammassati sotto le barchesse, per identificare quali fossero pronti per essere serviti in tavola, accanto a profumate fette di prosciutto crudo.

Chissà forse lo stesso metodo deduttivo lo ha praticato un illuminato agricoltore, che ha salvato dall'estinzione il melone di Montreal, assai ricercato prima della prima guerra mondiale, poi abbandonato per altre colture più redditizie ma non da Fred Aubin.

La sua continuità di produzione, nel tempo, ha riportato alla ribalta, con grande attenzione dei media, nel Quebec questo giacimento, oggi tornato ad essere assai pregiato. Un segno della vitalità delle diversità in un paese sicuramente "globalizzato" soprattutto a tavola.

Le tecniche dei mantovani, antiche quanto il mondo ma assolutamente inadatte per essere impiegate in aziende di una certa estensione, da alcuni anni, sono state affiancate da strumenti in grado di garantire, sui mercati, soltanto la presenza di meloni ottimi, in grado di soddisfare le esigenze di tutti quei consumatori che, nella scelta, non saprebbero proprio a quale santo affidarsi.

È il caso dell'azienda "Lorenzini Naturamica" di Sermide (MN) (tel. 0386.915279), dove ciascun melone è studiato con avanzatissimi strumenti made in Japan, capaci di elaborare una radiografia completa del frutto, stabilendo il quantitativo di zuccheri presente nella sua polpa, la sua consistenza e le eventuali imperfezioni interne. Un nome "Lorenzini" divenuto una vera e propria griffe, al punto che per diversi consumatori è sinonimo di melone.