

Nei terreni della **BASSA** il **MELONE** cresce più dolce e **SAPORITO**

GIUSEPPE DI PAOLO

Se qualcuno ha dei dubbi sull'importanza del territorio e della terra per fare un buon prodotto, dovrebbe venire a San Giovanni in Persiceto e nei comuni limitrofi, a cavallo tra le province di Bologna, Ferrara e Modena. Qui i meloni (ma anche i cocomeri) hanno un gusto particolare, più saporito e dolce nello stesso tempo. «È l'effetto del maggior potassio contenuto nel terreno», ci spiega Stefano Bonzagni, produttore di San Matteo della Decima, frazione di San Giovanni, epicentro della zona più vocata. «Il potassio - prosegue Stefano - si trasforma in zuccheri e nella nostra zona questo significa in media uno o due punti in più di gradi *brix*. Se in altri terreni un melone maturo raggiunge i 12-13 gradi *brix*, da noi, partiamo dai 14-15, per arrivare fino ai 17 gradi».

In questa zona si producono il melone e il cocomero tradizionali di San Matteo della Decima, ma da anni si sta lavorando per il riconoscimento dell'Igp. Per Bonzagni, 44 anni, laureato in scienze agrarie, questa è quasi una missione. Assessore alle Attività produttive del Comune di San Giovanni

A San Matteo della Decima, nella fertile pianura bolognese al confine con Modena e Ferrara, Stefano Bonzagni ha avviato la coltivazione biologica della cucurbitacea.

Stefano Bonzagni in mezzo ai campi della sua azienda (Foto Dell'Aquila)



in Persiceto, è stato tra i principali artefici della costituzione del comitato promotore dell'Igp, composto da produttori di San Matteo e delle zone confinanti, da Camposanto (Modena) a Renazzo (Ferrara). Stefano sta battendo anche nuove

strade nei metodi di coltivazione: da alcuni anni ha avviato la produzione biologica di cocomeri e meloni e da tre è entrato nel progetto di diffusione dell'agricoltura biologica in pianura, curato dal Centro agricoltura ambiente (Caa) di San Giovanni e finanziato dalla Provincia e dalla Camera di commercio. Attualmente sono in produzione poco meno di due ettari biologici, certificati dall'Aiab.

ZOLFO E RAME CONTRO LE MALATTIE

«La coltivazione biologica - dice Stefano - di meloni e cocomeri è abbastanza semplice. Per combattere gli attacchi dei parassiti usiamo solo zolfo e rame, ma per alcune malattie, come gli afidi, il melone in linea di massima si difende da solo. In particolare, la varietà *Genevat* ha una peluria sulla foglia che allontana questi parassiti. Per altre varietà e per il cocomero, provvedono le coccinelle, che si trasferiscono su queste coltivazioni dai campi di frumento maturi».

E i campi di frumento, infatti, non mancano. L'azienda "Pasqualina", come si chiama da tempi immemorabili la tenuta di Bonzagni, si estende infatti su 80 ettari, coltivati in larga parte con cereali: 22 ettari di frumento, 18 ettari di mais, una quindicina di sorgo, cui si aggiungono patate (6 ettari), bietole (10 ettari), medica (5 ettari) e, appunto, cocomeri e meloni (3,5 ettari). Alla Pasqualina,

oltre al titolare, lavorano la madre, un operaio a 151 ore e tre stagionali. Fondamentale è un bacino alimentato con acqua piovana e di bonifica che copre tutte le esigenze aziendali, notevoli perché tratta di colture che richiedono molta acqua.

L'ampio investimento in cereali è dovuto al fatto che il *core business* dell'impresa Bonzagni è un allevamento di 180-200 capi di bovini da carne. Si tratta in prevalenza di animali di razza "Charolaise", a cui si è aggiunto un nucleo di 40-50 capi di "Romagnola", costituito grazie ai contributi comunitari a favore delle razze in via di estinzione. Se i campi di frumento sono importanti per "fornire" le coccinelle, l'allevamento è fondamentale per il letame, usato come concime. «I metodi biologici sono molto semplici da applicare su queste produzioni - ribadisce Stefano - ma il vero, grosso, problema è costituito dalla burocrazia: sono più complicati e portano via più tempo i registri, che le tecniche di coltivazione». Altro cruccio di Stefano è il ricono-



Meloni retati prodotti nell'azienda Pasqualina di San Matteo della Decima. (Foto Dell'Aquila)

scimento commerciale del biologico: «Per il melone e cocomero, attualmente non c'è di fatto nessun riconoscimento economico - commenta. Penso, invece, che dovrebbe spuntare un prezzo del 20-30% in più sul mercato per riconoscere l'impegno del coltivatore e la qualità del prodotto». Né in cooperativa (conferisce

la maggior parte dei suoi prodotti ad Emilia Frutta), né con la vendita diretta (effettuata attraverso un negozio a Bologna, gestito insieme con altri produttori agricoli), Bonzagni è riuscito per il momento a distinguere il prezzo del prodotto biologico da quello convenzionale. Sarà uno dei suoi prossimi obiettivi. ■

LA SCHEDA

Categoria

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati.

Nome del prodotto, compreso sinonimi e termini dialettali

Melone tipico di San Matteo Decima.

Territorio interessato alla produzione

Il territorio di produzione del "Melone tipico di San Matteo Decima" è geograficamente circoscritto in un areale che si estende su una superficie di circa 5.000 ettari delimitati dai seguenti riferimenti geografici:

- 1) a nord, da via Dei Conti, via Molinazzo e Statale 255 (dalla Villa Giovannina al Morando) e dal canale di Cento fino all'argine traversante fino al fiume Reno;
- 2) ad est, partendo dall'unione dell'argine traversante al fiume Reno, segue il fiume fino all'immissione nel torrente Samoggia e da qui fino a via Biancolina;
- 3) a sud, da via Biancolina fino al collettore acque alte e prosegue seguendo il corso del collettore stesso, entrando nel territorio del comune di S. Agata Bolognese;
- 4) a ovest, segue il percorso del collettore acque alte fino all'altezza di via Dei Conti.

Descrizione sintetica del prodotto

Diverse sono le cultivar prodotte nell'areale tipico, spaziando dalla tipologia del "retato" al "liscio".

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Le tecniche agronomiche sono quelle consolidate, la coltivazione può avvenire sia in pieno campo che in copertura.

Materiali e attrezzatura specifiche utilizzate per la preparazione, il confezionamento o l'imballaggio

Il prodotto viene consumato generalmente fresco; può essere confezionato in appositi imballi utilizzando materiali secondo le norme igienico-sanitarie.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

I locali sono autorizzati ai sensi della norma igienico-sanitaria e non necessitano di deroghe.

Storia accertata

Già nel 1300 Pier De Crescenzi, studioso dell'agricoltura bolognese, scriveva nel suo trattato "*Ruralium Commodorum Libri XII*" sulla coltivazione del melone e del cocomero. Il De Crescenzi non dà soltanto norme di coltura, ma suggerisce anche modi di degustazione delle citate cucurbitacee. La consolidata tradizione dell'area persicetana quale coltivatrice del melone e del cocomero, cui con tutta probabilità si può ritenere abbia attinto il De Crescenzi per le sue esperienze, ancora oggi mantiene intatta la tradizione nel territorio di San Matteo della Decima.

Ulteriori elementi a testimonianza della consolidata coltivazione del melone nella zona sono riscontrabili nelle decorazioni, datate 1833, commissionate al pittore Angelo Lamma per il decoro della volta della sala consiliare del Consorzio dei partecipanti di San Giovanni in Persiceto. Nella raccolta fotografica del sindaco Lodi (1817-1911) si può notare una sezione particolare dedicata "alla Melonia", dove sono ritratti alcuni contadini locali con cocomeri e meloni in abbondante quantità, segno della già grande diffusione di tale coltura nella zona di San Matteo Decima. Altra documentazione, risalente ai primi del 1900, si trova all'interno dell'Archivio storico del Consorzio dei partecipanti di San Giovanni in Persiceto.

(A cura di Milena Breviglieri)