

L'ECO DI BERGAMO | 12 agosto 2004

CALVENZANO / 1

Raccolta boom per il melone della bassa

Fino al 2002 erano rimasti in pochi a coltivare il "retato": ora se ne producono quintali.

∞ Lo scorso anno il caldo canicolare bruciò la stagione dei meloni, facendoli maturare un po' troppo e in brevissimo tempo. Già negli anni precedenti il 2002, la semina del particolare frutto era praticamente scomparsa, smarrendo la sua storia, dovuta in buona parte all'attenzione alla terra e alla coltivazione da parte della cooperativa agricola locale. Quest'anno invece, per il melone sembra un anno speciale: la raccolta, iniziata poco dopo la metà di luglio, ammonta già a circa 40 quintali e i campi del paese della Bassa sono tornati a tingersi del loro storico giallo tenue.

Molti meloni finiscono in deposito nelle aziende di trasformazione, molti vengono regalati, altri portati alla latteria sociale che li distribuisce a chi si reca a fare la spesa. L'estate del 2004 si sta insomma trasformando in un periodo di piena riscoperta del melone «retato» di Calvenzano, caratterizzato da una venatura più accentuata sulla scorza rispetto a quello liscio e in vendita più comunemente. Beppe Facchetti, di Treviglio, presidente della Cooperativa agricola che quest'anno compie 116 anni e può vantare il numero «1» nel registro delle imprese di Bergamo, è convinto che alla fine la scommessa avrà un risultato: «Nel 2002 ci eravamo dati un calendario di cinque anni per riscoprire in tempi brevissimi il frutto d'oro del nostro paese, che l'ha fatta da padrone per decenni, non solamente sui mercati provinciali, ma anche su quelli di Milano. Sto parlando dei tempi in cui tutti qui coltivavano il melone e quindi il prodotto si misurava in tonnellate al giorno. Il 2004 è il terzo anno di rilancio del frutto e direi che stiamo avendo ottimi risultati».

Oggi la sperimentazione è condotta da alcuni privati ai quali la Cooperativa agricola ha concesso l'utilizzo di un piccolo appezzamento di terreno, per continuare nella ricerca delle caratteristiche che avevano fatto meritare al melone locale una fama addirittura internazionale, per essere finito sulle tavole dei buongustai di Francia.

«Anche i reali d'Inghilterra - continua Facchetti - ebbero modo, decenni or sono, di gustare meloni della Bassa Bergamasca e pare anche che, stando ad una tradizione tramandata verbalmente, ma fino ad ora mai sancita da documentazione scritta, dalla corte d'Inghilterra sia pervenuto alla Cooperativa un attestato di stima per il buono e profumato melone». Seguirono la stagione delle preoccupazioni e, subito dopo, circa una ventina d'anni fa, quella della crisi e dell'abbandono della tradizione. Il melone non si coltivò più, forse qualcuno proseguì nel suo piccolo con una produzione familiare. Con il passare degli anni ci si dimenticò anche del gusto del melone di Calvenzano e restò nella memoria solo un ricordo lontano della sua pasta gustosa.

«Con ogni probabilità - prosegue Facchetti -, la fine del melone di Calvenzano fu decretata dal mercato, dove iniziarono ad arrivare frutti più piccoli e rotondi con un grado di zucchero più accentuato, anche se con pasta non certamente gustosa e resistente come quella del retato di Calvenzano. Siamo arrivati al terzo anno e le ricerche proseguono. Sono convinto che il nostro melone non potrà in alcun modo inserirsi nel mercato della commercializzazione dei grandi numeri, ma certamente in quello della qualità. A Calvenzano dobbiamo riscoprire prodotti di nicchia, che possono diventare particolarmente ricercati per alcune occasioni».

Saverio Volpe

CALVENZANO / 2

Tesi di laurea e ricerche per rendere il frutto più dolce

∞ Il melone di Calvenzano è diventato anche oggetto di studi approfonditi. Se ne parla ad esempio nella tesi di laurea di Fabrizio Messaggi, segretario della Cooperativa agricola locale.

Il suo studio, realizzato al termine dell'anno accademico 2002-2003, riguarda più in generale «l'innovazione strategica di una cooperativa agricola: il caso di Calvenzano», ma fornisce molti spunti e approfondimenti sul famoso frutto «retato» di Calvenzano. «Quel melone - scrive Messaggi - è molto particolare: ha una forma allungata, ed è caratterizzato da un peso considerevole, che varia tra i 2 e i 5 chilogrammi. Il frutto è protetto dalla tipica scorza rugosa, detta appunto rete o ricamo».

Per la riscoperta del melone di Calvenzano, sempre secondo Messaggi, è stato predisposto un progetto articolato nel quale sono confluite anche le sperimentazioni dell'istituto agrario «Cantoni» di Treviglio, con i suggerimenti dell'istituto genetico di Montanaro Lombardo. «A Mantova - fa notare Messaggi - il melone di Calvenzano è stato passato ai raggi X. Ne sono state apprezzate la dimensione, l'originalità del ricamo, la consistenza della polpa, il profumo e l'ottima digeribilità. Il grado di zucchero, purtroppo, è scarso: per il suo recupero sono in fase di sperimentazione alcune tecniche particolari».

S.V.

CALVENZANO / 3

È entrato nelle ricette di marmellate e gelati E sarà usato per liquori

∞ Gli anni trascorrono veloci, ma a Calvenzano - dove contadini, soci della storica Cooperativa agricola e della cooperativa «Adamah» stanno facendo sperimentazioni per il recupero del melone «retato» locale - non si perde tempo: nel 2002 si era fissato un periodo di cinque anni di ricerca per il recupero delle coltivazioni storiche di melone. Ma di stagione in stagione, in attesa dei risultati delle ricerche, sono state fatte anche sperimentazioni di «gelato di melone», finito anche in alcuni bar della Sardegna, dai quali sono arrivati attestati di stima. Contributi in soldi e in attrezzature per la sperimentazione sono giunti dalla Regione Lombardia, dalla Camera di commercio di Bergamo e dalla Provincia, così come dalla Cassa rurale di Treviglio. Grazie alla consulenza di specialisti del Mantovano, dove il melone è diventato una sorta di petrolio giallo, aziende bergamasche esperte in conserve si sono misurate inoltre nella produzione di marmellate, il cui prodotto di base è il melone di Calvenzano. Ce ne sono ormai di vario tipo: confetture fatte unicamente con pasta di melone, prodotti realizzati con l'aggiunta di succo d'uva o con un po' di miele.

Ma non basta, le sorprese dovrebbero continuare. Per il futuro si pensa alla produzione di liquore di melone.