

09 Giugno 2014

## Benvenuto Melone Mantovano Igp

Ecco la sua prima stagione con il marchio d'indicazione geografica ufficializzato dall'Unione Europea lo scorso novembre



Lombardia

L'aroma è quello di tiglio e zucchini, mentre il profumo riporta alla polpa d'anguria e al fungo. Non si tratta di un vino pregiato, ma di tutto il carattere e la consistenza di quello che **si presenta alla nuova stagione con il nome di Melone Mantovano Igp [1]**.

Ma c'è di più. L'Indicazione geografica protetta - ufficializzata lo scorso novembre con regolamento Ue n. 1109/2013 - non poteva che abbracciare, **oltre alla provincia di Mantova, anche le aree limitrofe emiliane**. I territori giocano infatti un ruolo importante nel rendere speciali queste produzioni di meloni. Per entrambe le regioni si tratta di una tradizione antica e rinomata che si basa su condizioni simili: ottimali sia dal punto di vista climatico che di composizione del terreno.

Ecco allora che, oltre alle province lombarde di Mantova e Cremona, la zona di produzione Igp si estende anche a diversi comuni del modenese (Concordia, Mirandola, San Felice sul Panaro), di Bologna (Crevalcore, Galliera, San Giovanni in Persiceto) e di Ferrara (Bondeno, Cento, Sant'Agostino). La decisione di convergere in una **denominazione unica, valorizzando però la maggiore storicità di quella mantovana**, è stata presa sulla base dell'analogia tra le differenti aree e la medesima qualità garantita nelle produzioni.

**Ma come si distingue un Melone Mantovano Igp?** Il sapore è caratteristico, la polpa succosa e consistente varia dal color salmone al giallo-arancio. Il grado zuccherino è elevato e ha una quantità media di sali minerali e potassio generalmente superiore a quella rilevata in altre zone di coltivazione. **L'Igp ottenuta caratterizza i meloni delle due varietà botaniche Cucumis melo L:** quella cantalupensis (melone cantalupo), con frutti lisci di forma sferica o sub-sferica, dalla buccia di colore grigio verde tendente al giallo, e la varietà reticulatus (melone retato), che ha frutti di forma tendenzialmente tondeggianti o ovale, con un evidente reticolo epidermico.

**Potrebbe interessarti anche**

**Links**

[1] [http://www.provincia.mantova.it/news\\_detail.jsp?ID\\_NEWS=650&areaNews=11&GTemplate=news.jsp](http://www.provincia.mantova.it/news_detail.jsp?ID_NEWS=650&areaNews=11&GTemplate=news.jsp)

[2] <http://territori.coop.it/territori/meloni-mantovani-igp-e-cocomeri-buoni-come-la-terra-forti-come-la-cooperativa>