Intervista ai Comuni
Comune di Casteldidone

Ridurre la frammentazione per affrontare il mercato

Davide Dalai

I problemi dei piccoli produttori di Casteldidone che si scontrano con un sistema distributivo che lavora sulle grandi quantità e verso cui non hanno potere di contrattazione dei prezzi.

Appena 600 abitanti, una comunità nata nel dopoguerra dalla migrazione di alcune famiglie, trasferitesi dalla provincia di Mantova a quella di Cremona, portando con sé poche cose e tanta conoscenza sul mestiere di una vita: la coltura del melone. Questo è Casteldidone, comune che fino a pochi anni fa dava il nome a una qualità del frutto, quella coltivata tra Gussola e Casalmaggiore, S. Giovanni in Croce e Solarolo. Una realtà produttiva oggi confluita nella denominazione di melone mantovano.
"Fino a 15 anni fa, l'economia di Casteldidone era basata interamente sul melone e il suo indotto – ricorda il sindaco, Mario Gualazzi –. *Una coltura che si prestava perfettamente alla famiglia tradizionale: piccole estensioni territoriali, molta manodopera"*.
Oggi si assiste all'abbandono degli appezzamenti: *"Ci sono diversi aspetti concatenati tra loro che determinano le difficoltà per chi produce* – riassume –. *Il primo è quello della scarsa concentrazione dell'offerta, che non consente di arrivare alla gdo. Qualcuno entra nei consorzi maggiori, come hanno fatto anche i produttori dell'associazione di Casteldidone, ma occorrerebbero anche centri di acquisto per le sementi e le altre spese di gestione".*
Inoltre la frammentazione dei produttori limita la capacità di contrattazione del prezzo, che dunque si abbassa e risulta non remunerativo. Ma Gualazzi cerca di vedere il bicchiere mezzo pieno. *"Chi è rimasto è più attrezzato, è riuscito a superare le difficoltà* – riconosce –. *Inoltre questa è una coltura più redditizia della ceralicoltura"*.
L'amministrazione comunale sta cercando di incoraggiare i giovani a proseguire il lavoro dei padri: *"Ottenere l'Igp sarebbe un buon risultato, per questo abbiamo deciso di aderire al Consorzio del melone mantovano"*.

Le ragioni dell'abbandono

Il Comune è poi attento alle tradizioni, come la Fiera, che quest'anno sarà l'ultimo week end di giugno e il primo di luglio: *"Si tramanda dagli anni Settanta, poi è stata interrotta ed è ripresa negli ultimi anni grazie alla collaborazione con la Pro Loco e l'associazione dei produttori"*.
Associazione che è presieduta da Massimo Perini, consigliere anche del Consorzio melone mantovano. Perini ha fatto i conti con il trend descritto dal sindaco di Casteldidone: *"Siamo rimasti in quattro, quando fino a 10 anni fa eravamo in 25* – commenta un po' amareggiato –. *Produciamo circa 3mila tonnellate in 150 ettari, ma è dura"*.
Le varietà sono quelle del retato giallo, con l'interno color salmone tipico di queste zone. *"L'esterno può essere con o senza il segno della fetta* – dice Perini –. *Alla prima varietà appartengono il Macigno e il Raptor, al secondo tipo Welcome e Bingo, eredi dell'Harper, punto di riferimento per quasi 30 anni"*.
Tra i problemi lamentati, la collocazione sul mercato, che secondo Perini è meno certa che per altri prodotti: *"Il nostro è un prodotto stagionale; se l'estate è calda si consuma volentieri, ma se piove? La richiesta è molto aleatoria e infatti si vedono i carretti per strada che vendono meloni a 0,40 euro il chilogrammo, una cifra che è abbondantemente sotto il prezzo di costo"*.
Tuttavia Perini non ha alcuna intenzione di lasciare: *"Anche se diminuisce il guadagno, continuerò a produrre, in attesa di anni più floridi"*. Intanto, lo stesso Perini ha scritto una lettera indirizzata al ministro per le Politiche agricole, Luca Zaia. *"Il ministero* – ha sottolineato – *deve rispondere ad alcuni dei nostri problemi, in primo luogo quello delle quote disaccoppiate date ai produttori di pomodori, che è un'altra tipicità delle nostre zone. Il mio dubbio è che qualcuno possa incassare i contributi e poi mettersi a produrre melone, guadagnando così un vantaggio strategico. Non si può cambiare da un anno all'altro, certo, ma occorre fare attenzione".* □ □

Intervista ai Comuni
Comune di Sermide

Investimenti innovativi per una coltura antica

Davide Dalai

Lo sviluppo nel "triangolo d'oro" Sermidese della coltivazione del melone, favorita anche da una particolare natura e composizione del terreno. Una tradizione che affonda le sue radici nel rinascimento e che oggi è praticata con il supporto di tecniche moderne.

"Il melone mantovano in generale, Sermidese in particolare, è ormai un brand che si associa e si identifica con il nostro territorio ed è per questo che la nostra Amministrazione si adopera, per quanto di sua competenza, nel supportare il sistema consortile e i produttori della nostra zona che ne sono parte integrante e fondamentale".

Questo il concetto base dell'assessore del Comune di Sermide, Giorgio Marmai, nel ribadire l'importanza di tutelare e di porre attenzione verso le problematiche dell'agricoltura locale, vera ricchezza della gente del Destra Secchia. *"Il mio rapporto con il melone* – afferma Marmai – *nasce da appassionato consumatore. Lo consideravo un frutto strano per le nostre latitudini perché richiama atmosfere esotiche con i suoi intensi cromatismi giallo-arancio, la polpa morbida, profumata da un inconfondibile aroma, e succosa al punto di ingannare il palato con una sensazione di fresca liquorosità".*

Il gusto del melone di Sermide è rimasto uguale a quello di origine, anche se i dettagli degli affreschi che decorano la chiesa matildica di Santa Croce non possono testimoniarlo: *"Mi sorprendono e al tempo stesso mi inorgoglisco quando, sia in luoghi remoti del territorio nazionale, sia in alcuni Stati dell'Europa, mi capita di vedere meloni in confezioni che richiamano il luogo d'origine ed è con piacere che osservo quei paesaggi a me così familiari"*.

L'assessore conosce il segreto della natura alla base di una così generosa fragranza: *"Le terre salse e argillose tipiche della zona ne favorivano evidentemente lo sviluppo, probabilmente quasi spontaneo"*.

In tempi remoti, migliaia di anni fa, qui sorgeva un lago che, prosciugandosi, ha lasciato una conformazione particolare, conferendo al "triangolo d'oro" Sermidese la benevolenza del suolo a cui si somma un clima particolarmente favorevole.

"Il Cucumis melo è la creativa intuizione di alcuni pionieri – dichiara Marmai – *che sin dai primi anni Ottanta nella nostra zona hanno iniziato ad abbinare e alternare alla zootecnia la sperimentazione di colture".*

Successivamente non sono mancati investimenti su strumenti innovativi per gestire la produzione e garantire la qualità dei prodotti: *"Si pensi alle moderne tecniche d'irrigazione goccia a goccia per bagnare solo il pane di terra in prossimità della piantina, alla tecnologia Nirs Well-Brix per la verifica non invasiva delle caratteristiche qualitative, alla tracciabilità di ciascun singolo pezzo a mezzo di codice numerico: strumenti e procedure che sembrano più consoni a protocolli di centri di ricerca che non a processi produttivi di ortofrutta"*, fa notare l'assessore.

Come amministratore, Marmai ha apprezzato il processo di aggregazione e di rinuncia alle frammentazioni, che hanno portato nel 2003 alla costituzione del Consorzio del melone tipico mantovano: *"Unire i siti e le aziende di produzione è stato un passo sicuramente propedeutico all'aggiudicazione dell'Igp dall'Unione europea, ritardato da complicanze procedurali. È auspicabile che il ministro Luca Zaia si attivi per l'ottenimento del prestigioso riconoscimento. Ritengo comunque che l'Igp sia solo la formalizzazione di un primato che i consumatori, e più in generale il mercato, hanno già abbondantemente decretato a prescindere dalla coccarda che auspichiamo costituirà a breve un fregio per il nostro territorio. Basti pensare che il giro d'affari del melone del distretto mantovano nel comparto ortofrutticolo dei prodotti tipici è secondo solo alla Mela del Trentino e questo dato è di per sé garanzia dell'eccellenza del prodotto, validità della rete di vendita e della strategia di marketing che lo promuove".* □

Intervista ai Comuni

Comune di ~~Casteldidone~~ Viadana

La IV gamma del melone

Davide Dalai

I produttori del Viadanese puntano sulla destagionalizzazione. Propongono al consumatore il frutto pronto in pezzi e con le stesse qualità organolettiche. Viadana lo celebra da ormai 43 anni in giugno con una fiera.

Composizione ornamentale.

"Da noi rappresenta una tradizione secolare, nata già al tempo dei Gonzaga, apprezzato dal duca Francesco, come dimostrano i documenti storici dell'archivio di Stato di Mantova, già nel 1548". Basta questo accenno storico dell'assessore alle attività produttive e commercio Maria Contin Galli per capire che il melone a Viadana è più di una semplice produzione ortofrutticola, è un retaggio culturale fatto di sapori e profumi. In questo comune che sfiora i 19mila abitanti, con la febbre per il rugby e una realtà industriale di oltre 2.300 imprese, il melone non è ovviamente lo stesso del 1500: *"Negli anni si è investito* – prosegue l'assessore Contin Galli – *per un continuo miglioramento qualitativo, per aumentare la resistenza del frutto e favorire il trasporto e ampliarne il mercato di riferimento, arrivando a una dimensione transnazionale"*.

Un frutto per tutte le stagioni

Destagionalizzare è stata la parola d'ordine dei produttori, sposata anche dall'amministrazione locale. *"La IV gamma, ovvero la frutta a pezzi pronta, è il percorso seguito per promuovere il consumo durante tutte le stagioni* – spiega Contin Galli – *e il prodotto ottenuto sfiora l'eccellenza*". Nonostante la tipicità del melone viadanese, come ricordato il primo di tutta l'area, si è deciso di unire le forze con gli altri produttori ed estendere il nome a tutta la provincia: *"Anche Viadana è entrata di recente a far parte del Consorzio del melone mantovano: ora si è in attesa del marchio Igp, mirato ad agevolare la promozione commerciale a supporto di una migliore redditività per i produttori"*.

La partita dell'Igp, di cui la cooperativa Bellaguarda si è fatta promotrice, riveste un'importanza cruciale. *"Bellaguarda è più di un semplice produttore ortofrutticolo. Svolge un ruolo di aggregazione e di supporto, a cavallo tra le provincie di Mantova e Cremona, utile soprattutto ai produttori più piccoli"*.

Tra tradizione e nuove strategie di marketing, si colloca anche la Fiera del melone, che l'assessorato alle Attività produttive organizza insieme alla Pro Loco coinvolgendo la cittadinanza e attirando flussi di turisti da diverse zone limitrofe, il che, data la posizione di Viadana al confine tra Mantova, Parma e Reggio, significa tanta gente. La 43ª edizione promette di non essere da meno: *"Coinvolgiamo le realtà che producono e quelle che commercializzano il melone, e da qualche anno anche gli agriturismi, le osterie e i ristoranti della zona, per intrecciare all'evento un'interminabile serie di degustazioni speciali, il cui filo conduttore sarà appunto il melone"*.

L'appuntamento è per i prossimi 20 e 21 giugno, nelle vie e nelle piazze del centro storico, che viene letteralmente invaso: *"Creare movimento nel nostro centro storico è importante, anzi necessario. Valorizziamo un nostro prodotto e con esso tutto il territorio"*. □