

LA SPECIALITA'

Nei grandi alberghi della capitale
esplode una moda in fatto di frutta

I turisti vanno pazzi per il melone

Boom nei cinque stelle e al Car

Produzione precoce e di alta qualità

NEI "CINQUE stelle" di Roma esplose la moda dei meloni laziali: una produzione precoce di altissima qualità entusiasma i turisti e avvantaggia il Car.

Se per i romani il frutto "re dell'estate" è il cocomero, i turisti stranieri impazziscono per il melone. «Non lo conoscono bene e taluni ne hanno solo sentito parlare - spiega Riccardo Ponzianelli capobarman dell'Hotel Holiday Inn

Rome-Eur Parco dei Medici - ma quando l'assaggiano se ne innamorano e ne diventano "dipendenti": insieme al prosciutto, con piatti di frutta o nei cocktail soft o long drink serviti a bordo piscina, il melone di alta qualità è uno degli ambasciatori più persuasivi dello stile romano della accoglienza e dell'ospitalità». Ponzianelli, fiduciario dell'Associazione nazionale dei barman (Aibes) nel Lazio, non è l'unico testimone diretto di quest'autentica



folia del melone, che sembra caratterizzerà gli alberghi internazionali di lusso e di superlusso della Roma nell'ormai prossima estate 2007. Dai ristoranti di cucina più tradizionale, ai tavolini dei caffè di via Veneto e di piazza in Lucina, fino alle sale da pranzo degli alberghi più "in" della Capitale, "il prosciutto e melone" figura tra i piatti più richiesti soprattutto dagli escursionisti stranieri. «Americani, russi, tedeschi, inglesi e svedesi: con questo caldo tutti pranza-

Riccardo Ponzianelli,
capobarman dell'hotel
Holiday Inn Rome - Eur
di Parco dei Medici

Ecco come si sceglie quello perfetto

ALCUNI lo tastano, lo soppesano fra le mani, lo annusano, ne valutano il colore, la consistenza della polpa e il colore della buccia. Altri si sentono maestri nell'arte di distinguere il melone "femmina" da quello "maschio", ritenuto più gustoso e riconoscibile per un punto nero nell'estremità opposta al gambo. Ma per altri i meloni sono come gli angeli: non hanno sesso e la loro bontà è "angelica" cioè massima e assoluta.

La maggior parte dei meloni attualmente in commercio viene da varietà e colture appositamente selezionate affinché i frutti siano tutti di buon livello zuccherino. «I meloni buoni - dice Gianluca Larenza, product manager e responsabile sviluppo di un'azienda del settore agroalimentare - di solito hanno la superficie soda e un aroma inconfondibile (assente nelle varietà invernali, dette appunto inodores)». Nella scelta dei meloni migliori gli esperti si rac-

comandano di non seguire comunque quei vecchi criteri empirici che suggerivano di scegliere frutti con una lieve scalfittura all'altezza del peducolo, perché le varietà sono tante e non tutte hanno quel "solchetto". Dove acquistare? Meglio comprare i frutti al banco o nel negozio di fiducia, oppure cercare meloni di cui si possa identificare la zona di provenienza, o che abbiano indicazioni del produttore con un bollino adesivo sulla buccia.

Il melone si conserva bene a temperatura ambiente al riparo dalla luce che può accelerarne la maturazione. Si consumi subito, quindi, e non si tenga a lungo in frigorifero perché rilascia un pessimo odore penetrante. Al massimo, si può mettere nel cassetto delle verdure nella pellicola trasparente. Per gustarlo al meglio, non va servito gelido quindi va estratto dal frigo almeno un'ora prima.

no con il prosciutto e melone - premette Lucio Masci in qualità di capo-barman dell'Hotel Eden di Roma - anche perché, quest'anno, il caldo ne ha anticipato la produzione con ottimi risultati qualitativi». Nel cinque stelle di via Ludovico, le fette di melone freschissimo (ma mai ghiacciate, si intende) sono servite suddivise in due porzioni posizionate «a mo' di gondola che affonda» nel centro del piatto e contornate da prosciutto crudo di primissima scelta. «Il pro-

sciutto e il melone sono diventati simbolo del mangiare italiano come e più della pasta», continua Masci, spiegando che «americani, svizzeri, russi o giapponesi, tutti conoscono e domandano prosciutto e melone». Poco più in là nell'Hotel de Russie di via del Babuino, il super chef internazionale Nazzareno Meneghini - che serve solo prodotti locali e di qualità straordinaria - conferma tutto e rilancia: «Non so da che cosa dipenda, ma da qualche mese i turisti

stranieri sembrano tutti incuriositi dal melone. Innanzitutto insieme con il prosciutto, che è diventato un must soprattutto nelle cene di questo periodo. Ma nei piatti di frutta, nelle macedonie, in gelati e cocktails furoreggia la varietà Charentais, che è una autentica prelibatezza». Le alte temperature dei climi laziali hanno favorito la maturazione dei meloni locali ed al contempo ne hanno aumentata la richiesta sulle tavole. «I meloni laziali quest'anno

sono di qualità ottima grazie alla temperatura alta e alle piogge scarse delle ultime settimane che ne hanno elevato il grado zuccherino - precisa Enzo Desiderio della Fedagro-Concommercio, il presidente dei grossisti del Centro Agroalimentare Roma - mantenendo bassi i quantitativi di acqua nel frutto». Grande richiesta, massima qualità, forte commerciabilità. Ma i prezzi? «Sono stabili - garantisce Desiderio - ed allineati a quelli del 2006. Ma in discesa rispetto a

quelli di poche settimane fa quando il melone era una primizia». I tipi più richiesti? «Sono il Mundial (un retato di origini siciliane) che sta fra 1,50 e 1,80 euro - dice Vincenzo Gagliardi, vicepresidente dei grossisti ortofrutticoli del Car - ma quelli più apprezzati sono quelli locali del Lazio, tra i quali domina il Charentais, anche detto Francesino. Malgrado il nome è una varietà di melone Cantalupo tutta laziale, che proviene dalle campagne di Maccarese, di Cerveteri e dell'alto Lazio in genere (i prezzi tra 1,50 e 2 euro). Hanno molto successo anche i meloni retati del Viterbese (Montalto e Pesca Romana), quotati tra 1,50 e 1,60 euro al kg. all'ingrosso. Con la buccia liscia bianca e verdastra con striature più scure - seguita Gagliardi - il Francesino è piccolo, dolce, delicato di gusto, piace moltissimo alle famiglie e ai ristoratori di Roma, come pure a baristi e gelatai.

«In particolare nei cocktails - afferma Ponzianelli dall'american bar del suo albergo internazionale - gli stranieri apprezzano moltissimo il melone con lo champagne o con lo spumante e personalmente ne faccio un uso molto apprezzato in un drink che ho chiamato "Donatello". Il melone trionfa e man mano che l'estate si farà più bollente se ne prevede un autentico boom economico che promette vantaggi agli agricoltori ed ai grossisti, che al Car proprio in questi giorni hanno dichiarato un aumento di commercializzazione e di movimentazione merci (pari ad un 15%) grazie alla fascia oraria di attività dalle 4,30 alle 17,30.

LA NOVITA'

Una nuova varietà "romanesca" anche se proviene dai laboratori francesi

Tutta una questione di Talento

Presentata con successo ieri in anteprima a produttori e ai grossisti del Centro Agroalimentare di Guidonia

E' un romanesco verace ma viene dalla Francia: si chiama Talento la nuova varietà di melone selezionata nei laboratori dell'azienda francese Clause da sementi autoctone del Lazio dopo tre anni di sperimentazione sui terreni della nostra regione.

Il melone Talento, presentato con successo ieri in anteprima a produttori e a grossisti del Centro Agroalimentare di Roma si candida a diventare una delle varietà di melone locale di maggiore impatto commerciale e di più elevata redditività per gli agricoltori. «E' un melone di qualità eccezionale con il pregio di arrivare a maturazione perfetta circa 10 giorni prima delle altre varietà di melone e anche di quelle estere, con buoni



vantaggi economici per i produttori», spiega Franco Dal Bello, responsabile d'area della azienda francese. «Il Lazio e specialmente le sue zone costiere - prosegue

il dirigente - ha un clima e terreni adattissimi a produrre meloni di qualità superiore che oggi con questa nuova varietà possono arrivare sui banchi dei mercati

pure prima delle primizie». Che il Talento sia un prodotto commercialmente interessante e qualitativamente di spicco - specie nel Lazio dove i meloni sono da sempre molto apprezzati non soltanto come frutti, ma anche come antipasti insieme al prosciutto e come pietanza a sé tipicamente estiva - è confermato innanzitutto da alcune delle sue caratteristiche. Per esempio, la "standardizzazione" (e cioè l'omogeneità delle dimensioni contenute tra 1 e 1,5 kg.) dei frutti risulta un plus commerciale per la ristorazione. E le squisite "campionature" presentate e fatte assaggiare ieri nel Car - prodotti provenienti da 8 diversi coltivatori tutti del Lazio dalla zona Ponti-



na fino a Cerveteri e alle provincie di Rieti e Viterbo - hanno dimostrato, alla prova dei fatti, di avere praticamente tutte la stessa forma e le stesse misure. La loro polpa è soda e compatto, di color giallo arancio intenso, dolce il sapore ma non squilibrato e non eccessivamente zuccheroso, né appiccaticcio sul palato, né tendente ad una incipiente fermentazione alcolica. E tuttavia nient'affatto acquoso. Insomma, un prodotto ideale per il tradizionale accostamento gastronomico al prosciutto, che è sconsigliato, invece, se il melone è troppo dolce e troppo salato il prosciutto. «Inoltre - sottolinea il responsabile di zona dell'azienda francese, "Clause Té-

zier Italia", Carmelo Simone - il Talento è apprezzato non soltanto dai buongustai per il suo aroma delicato ed appetitoso. Ma richiama anche l'attenzione dell'universo della ristorazione professionale (dai ristoranti agli alberghi e dai cocktail-bar fino agli impianti termali), perché è un melone con pochissimi semi e dalla buccia molto fine. Si tratta insomma di un melone "ad alta resa".

Inoltre, come sottolineano i responsabili dell'azienda, Talento resiste meglio di tante altre varietà di melone agli agenti patogeni e così ha bisogno di meno trattamenti, al punto da essere adatto anche alle produzioni da agricoltura biologica.