



NOTIZIE

Cronistoria di come nasce “Dolce Passione”, l'anguria tutta italiana

▲ [Danila Orsi](#) ■ [Luglio 16, 2023](#)

Sermide (Mn), 13 luglio 2023 – Dolce Passione è tutta un'altra anguria rispetto a quelle grandi o mini, sinora conosciute. Non è paragonabile a nessuna di quelle tradizionali cui siamo abituati a conoscere da sempre. Questa nasce con la sua identità riconoscibile dal marchio impresso sulla buccia che ne rivela data di nascita e luogo di produzione. Distintiva nella dimensione, nel peso (ideale da 4 massimo 6 kg), nella buccia molto fine di colore che va dal verde scuro al nero brillante, nella polpa croccante di color rosso vivace, nei semi che qui sono bianchi, teneri e commestibili, nella dolcezza (che raggiunge come media i 12 gradi brix, superandoli quando le temperature insistono col gran caldo) e dalla ricchezza di fibre.

E' da un paio d'anni che si sta affacciando sul mercato, per ora esclusivamente italiano, grazie anche all'impiego di una tecnologia avanzata che è entrata nel mondo agricolo, merito soprattutto di gente caparbia che, rischiando investimenti da capogiro, ha completamente sowerrito le regole produttive tradizionali del mondo rurale con innovativi macchinari elettronici in grado di produrre ed immettere sul mercato questo piccolo grande gioiello d'anguria dal nome “Dolce Passione” appartenente principalmente alla cultivar “Giotto”.

E' interessante riassumere le varie fasi di produzione di questa che si può definire “nascita”; vediamo alcuni aspetti ad iniziare dal campo che, in realtà nel mantovano è zona d'elezione per questi tipi di colture (ben noti sono già i meloni); si tratta di estesi possedimenti che spaziano dai 20 ettari e più. Ebbene, quattro Aziende di grandi dimensioni (una situata in Campania) si sono unite e, in possesso del seme ideale da utilizzare ottenuto con studi genetici di nuova generazione, hanno dato inizio a questo progetto sovvertendo le regole classiche di produzione, impiegando procedure che non è azzardato definire futuristiche. In tema di sostenibilità si è avuto cura di rispettare canoni collaudati per la difesa dell'ambiente, ed ecco che per proteggere le piantine dalle erbacce, una volta messe a dimora, si esegue nel campo la pacciamatura consistente nella posa sul terreno di film protettivi biodegradabili che a fine raccolta lasciano il terreno integro per il successivo impiego.

La concimazione avviene a base organica e l'irrigazione delle piantine viene fatta con manichette microgocce. Un'ulteriore operazione di tutela viene applicata quando i frutti si sono pressoché sviluppati, spargendo su di essi del caolino che altro non è che un'innocua polvere protettiva dai forti raggi del sole. Arrivati alla fase della maturazione, la raccolta dei frutti viene ripartita in quattro/cinque tempi diversi, a seconda del singolo grado raggiunto di maturazione. L'individuazione del frutto pronto da staccare avviene tramite tecnici addestrati allo scopo che si chiamano “battitori”, i quali con un apposito taglierino provvedono a staccarli con un colpo netto demandando ad altri lavoratori il compito di raccogliarli e destinarli al capannone per la lavorazione. Qui prosegue il cammino dell'anguria “Dolce Passione” verso le varie operazioni, per terminare con l'inscatolamento.

A questo punto la tecnologia entra prepotentemente in gioco. Un primo attrezzo rotante spazzola il frutto, mentre un addetto elimina quelli con evidenti difetti; quindi il prodotto, scorrendo velocemente su un binario elettrocomandato, viene marchiato da un laser che gli fornisce una vera e propria carta d'identità. La successiva operazione, sempre automatica, lo seleziona in base al peso, si appone un'ombra di ceralacca sul picciolo e quindi il frutto viene deposto con gli altri in casse di cartone, etichettato, posto su grandi bancali e incellofanato pronto per le varie destinazioni. Fra tutte queste fasi importante è la rilevazione al laser del grado zuccherino che, come già scritto, per essere ideale deve raggiungere i 12° 14°.

Tutto ciò è il risultato di 7 anni di studi e dell'impegno dei quattro Soci che costituiscono il Consorzio “Dolce Passione”, i cui Presidente e Direttore sono Roberto Castello e Luciano Trentini in un lavoro di squadra che ha messo in rete Lamboseds (Sant'Agata Bolognese) specializzata nella ricerca avanzata, insieme al mondo della produzione e commercio con Alma Seges (Eboli, Salerno), Ortofrutta Castello (Stanghella, Padova) e Lorenzini Naturamica (Sermide, Mantova).

L'anguria “Dolce Passione” viene commercializzata prevalentemente dalla Grande distribuzione, ma a breve è prevista anche la vendita on line come pure, entrerà a pieno titolo per essere protagonista in momenti speciali quali gli Happy Hour, gli Apericena, i cocktail; ideale per offrire al pubblico un dissetante e sano momento di relax nelle forme più estrose e gustose da impiegare anche in cucina attraverso il piacere di realizzare piatti di successo utilizzando la creatività tipica del nostro Paese.

Il noto chef Mario Spadoni ha dato prova di ciò realizzando un intero menu durante l'evento ospitato presso l'Azienda agricola Lorenzini Naturamica dove ha preparato le seguenti portate con l'anguria “Dolce Passione”: Caprese di cocomero, bufala, cipolla dolce mainata e mentuccia; Risottino/Vialone nano, cocomero e Russiola (un vino ottenuto da un vitigno locale) e mantecato al gorgonzola; Hamburger scomposto di scottona con anguria marinata al rosmarino e salsa alla senape e miele; Cubotto di cocomero allo sciroppo di zucchero di canna al lime e menta.

Danila Orsi

Nel dettaglio ecco le ricette:



Caprese dolce di cocomero, bufala, cipolla dolce marinata e mentuccia

Ingredienti: 1 anguria “Dolce Passione”, 200 g mozzarella di bufala, 100 g di cipolla dolce, zucchero, sale, mentuccia, aceto di mele

Procedimento: togliere la buccia all'anguria, estrarne un “cilindro” del diametro di 4/5 cm, e tagliarlo a fette non troppo grosse, 4 a persona, pulire la cipolla dolce e tagliarla a fettine sottili, marinarla con sale, pepe, zucchero e un po' di aceto.

Comporre il piatto affettando la mozzarella di bufala alternandola con le rondelle di cocomero, condire con la cipolla marinata e guarnirla con la mentuccia.



Risottino (vialone nano), cocomero e Russiola mantecato al gorgonzola

Ingredienti: 300 g riso Vialone nano, sedano, carote, cipolla, sale, pepe, 6 g. olio evo, 06, una noce di burro, una manciata di Parmigiano reggiano, 15 g gorgonzola, 1 bicchiere di vino rosso (Russiola), 1 anguria “Dolce Passione”.

Procedimento: con sedano, carote e 1/2 cipolla preparare un brodo vegetale. Tritare la mezza cipolla restante, farla rosolare in una casseruola con olio evo, aggiungere il riso e farlo tostare, sfumare con il Russiola. Iniziare ad aggiungere il brodo, pulire e tagliare a cubetti i piccoli il cocomero e aggiungerne circa 200 gr al riso a metà cottura. Portare a termine la cottura aggiungendo brodo, una volta terminata mantecare con burro, grana, gorgonzola e altra anguria “Dolce Passione” a cubetti).



Hamburger scomposto di scottona con anguria marinata al rosmarino e salsa alla senape e miele

Ingredienti: 4 pezzi di pane hamburger, 4 Hamburger di carne “scottona”, 95 g di burro, 1 anguria “Dolce Passione”, 4 foglie di lattuga, 4 fette Gouda, – rosmarino, olio evo, senape, miele, sale, pepe

Procedimento: pulire l'anguria “Dolce Passione” ed estrarne un cilindro di cm 10 ca di diametro, tagliarne 4 fette dello spessore di circa 1/2 cm e metterlo a marinare con sale, pepe, rosmarino e salsa al miele e senape , cuocere gli hamburger a piacere, tagliare il pane e imburarlo dalla parte interna e farlo tostare sulla piastra, comporre l'hamburger partendo dal fondo con salsa al miele e senape, carne, formaggio Gouda, lattuga, anguria e terminare con il “cappello” sempre salsato.



Cubotto di cocomero allo sciroppo di zucchero di canna al lime e menta

Ingredienti: 1 anguria “Dolce Passione”, 200 g zucchero canna, 150 ml rhum, 1 lime, menta fresca

Procedimento: pulire l'anguria “Dolce Passione” e tagliare 4 cubotti 5 x 5 e metterli in frigorifero. Fare uno sciroppo con lo zucchero caramellandolo, sfumare con il rhum e aggiungere 1 bicchiere di acqua, lasciare evaporare circa la metà, aggiungere il succo e la buccia grattugiata del lime, lasciare intiepidire e versare sopra i cubotti di anguria “Dolce Passione” fredd. Guarnire con mentuccia fresca.



Nella foto lo Chef Mauro Spadoni – Vanta un'esperienza pluriennale nel settore della ristorazione e dei prodotti di qualità italiani. E' autore del libro “In punta di asparago”.



“Dolce Passione”: il cocomero a buccia nera tutto made in Italy



Sul mercato le prime angurie, anche quelle a buccia nera



Cocktail di anguria “Dolce Passione”