EUROPEAN PIZZA & PASTA SHOW
BELLAVITA
THE MEDITERRANEAN FOOD & WINE TRADE SHOW
ibérica SPANISH PAVILION
SAVE THE DATE
LONDRA • OLYMPIA
22 - 23 GIUGNO 2022
www.bellavita.com

IL MELONE PERFETTO

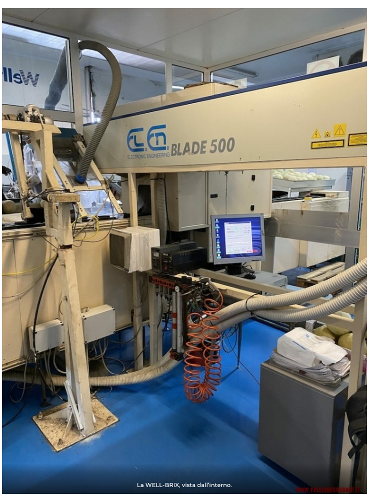
DI LEILA SALIMBENI

DA SERMIDE ALL’EUROPA, VIA TOKYO

Prima cosa: presso l’**Azienda Agricola Lorenzini** c’è una figura il cui compito, altamente specializzato, consiste nel battere con le mani sulla superficie della angurie per riconoscerne – a orecchio! – eventuali imperfezioni o semplicemente distinguerne una di prima da una di seconda scelta.

Seconda cosa, per i meloni questo non vale: da quando si sono imposte le nuove varietà non c’è modo di comprendere, per l’uomo, la qualità di un melone se non mediante una tecnologia giapponese che, ad ora e sin dal 1998, i **Lorenzini** sono gli unici a possedere.

No, non abbiamo stipulato alcun accordo commerciale con l’azienda in questione, ma siamo in luglio inoltrato, e per onorare il nostro viaggio con **Sergio Fessia** all’interno del fantastico mondo della frutta e della verdura nazionali, siamo venuti oggi in quel di **Sermide** (MN), dove risiede il pioniere delle **Cucurbitaceae**. Pioniere perché era il 1996 quando, mossi dalla volontà di offrire il non plus ultra in fatto di frutta e verdura, **Daniele** e **Cristiano Lorenzini** si recarono in quel di **Tokyo** per testare con mano la nuova tecnologia promessa dalla **Sumitomo Metal Mining**.



La WELL-BRIX, vista dall’interno.

LA TECNOLOGIA DEL MELONE

E sarà il 1998 quando, dopo una trattativa che costerà loro 600 milioni di vecchie lire, i due riuscirono a portare in Italia la prima selezionatrice computerizzata basata su un analizzatore innovativo, perché non invasivo, dei frutti, ad elevata precisione.

La **WELL-BRIX** è, tuttora, l’unico strumento in grado di isolare, con precisione e rapidità, il grado brix di ogni melone con efficienza, affidabilità e, soprattutto, un margine d’errore così minimale da permettere loro l’adozione della filosofia, insolita per l’ortofrutta, del “*soddisfatti o rimborsati*“.

Ciascun frutto così, in virtù dei parametri emersi in fase di analisi e settati per i meloni di prima scelta sempre sopra ai **14°Bx**, viene tracciato individualmente e singolarmente corredato di uno specifico codice stampato a laser sulla buccia, che oltre a rendere impossibile la contraffazione, permette al consumatore di identificare non solo la partita da cui proviene ma di ripercorrere tutta la sua storia individuale, dal seme in vivaio fino al momento della raccolta.

WWW.PASSIONEGOURMET.IT

Il vivaio di Lorenzini

Una prassi cui viene sottoposto ciascun melone delle 6.000 tonnellate l’anno prodotte, nei circa 200 ettari del territorio comunale di **Bondeno** (FE), dove dal centro di smistamento di **Sermide** (MN) i frutti raggiungono i migliori negozi d’**Europa**, confermando negli anni un mercato di nicchia che ha visto i Lorenzini inanellare collaborazioni feconde soprattutto all’estero. Come in **Svizzera**, dove i loro meloni, le loro zucche e le loro angurie si trovano nei punti vendita a target più alto della grande distribuzione; o a Londra da **Harrods** e ancora a Parigi, nelle cucine del **Ritz**, dove i loro frutti arrivano abbigliati come gioielli.

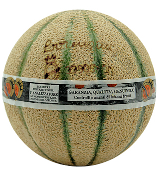
Per questo stesso motivo si capirà perché il prezzo dei meloni di prima scelta a marchio Lorenzini si assesta a circa il doppio di quello dei meloni che popolano il mercato convenzionale nazionale, ed è precisamente quello del prezzo un elemento che spalancherebbe – e **Daniele Lorenzini** fa bene a ribadirlo – alcune non più trascurabili considerazioni in materia di costo della manodopera e di concorrenza con gli altri paesi dell’UE, “*sebbene questa sia un’altra storia*“.

LE QUATTRO VARIETÀ DI MELONE

Tornando alla loro, di storia, secondo **Sergio Fessia** che del mondo ortofrutticolo è, per tutto il 2021, **il nostro Cicerone**, al mondo sarebbero solo due le aziende in grado di produrre meloni a questo livello: Philibon a Cavaion, in Languedoc-Roussillon, e **Lorenzini** che, però, è considerato – e a ragione – il numero uno al mondo. E il motivo risiede senz’altro in quella che potremo ribattezzare, semplicemente, la costante e indefessa ricerca del melone perfetto il quale si trova di volta in volta incarnato in quattro specifiche varietà, che secondo la famiglia Lorenzini rappresenterebbero ciascuno uno spaccato particolare di melone ideale.

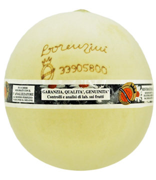
KING’S RED

Si riconosce dalla caratteristica buccia reticolata e dalla fetta sagomata: è il melone costoluto per antonomasia. Soda la consistenza, polpa di colore arancione acceso tendente al rosso (per via di un prezioso carotenoide, ricco di proprietà antiossidanti, il Licopène), come tutti i meloni di nuova generazione il suo aroma mielato, quasi lattico, si sprigiona soprattutto in via retrolfattiva, lasciando sul palato una sensazione di dolcezza persistente e molto profumata.


GARANZIA, QUALITA', GENUINITA'
Controlli e analisi di lab. sui frutti

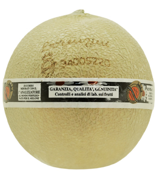
DOLCITALY

Come suggerisce il nome, si tratta di un melone caratterizzato da una dolcezza persistente ma anche molto delicata, leggermente agrumato. La buccia liscia, colore bianco-crema, custodisce una polpa croccante e consistente, di colore arancione chiaro. Si tratta di un melone particolare, adatto anche a chi non ama il melone, ma che regalerà grandi soddisfazioni se degustato con cognizione.


33905800
GARANZIA, QUALITA', GENUINITA'
Controlli e analisi di lab. sui frutti

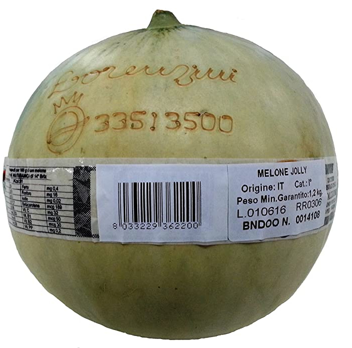
HARPER ROSSO

L’Harper rosso, come dice il nome, è color arancio molto acceso, tendente al rosso vivo, prodigo di antiossidanti e una buccia assai caratteristica, color verde tendente al giallo, finemente retata e non costoluta. La polpa è soffice, succosa, e innervata di una dolcezza trasognata, che deflagra al palato su note di frutta tropicale – papaia, per lo più – e retrogusto trigeminale, piccante, a contrastare una percezione zuccherina decisamente alta.


34005220
GARANZIA, QUALITA', GENUINITA'
Controlli e analisi di lab. sui frutti

JOLLINO

Il Jolly o Jollino, infine, è davvero il melone perfetto. Antonomastico il profumo che si leva al retrolfatto, portentoso nella dolcezza, lo rende appetitoso una rinfrescante e provvedenziale nota acido-agrumata. Persistentissimo al palato, dove il retrolfatto veicola note financo speziate, di zafferano, la sua buccia è perfettamente liscia, color bianco-verde, e la polpa croccante e consistente, di colore arancione chiaro. Molto dolce e molto aromatico, è un melone estremamente ricercato.



LA SENSIBILITÀ ECOLOGICA

La ricerca sulle varietà e gli imponenti investimenti in materia tecnologica hanno permesso alla famiglia Lorenzini di affinarsi anche da un punto di vista di selezione delle sementi. Hanno infatti privilegiato una varietà di meloni a polpa rossa, ovvero prodighi di principi benefici per la salute, come il **Licopene**, ed è stata sposata la strada del basso impatto ambientale consapevoli del fatto che il pianeta è uno e unico e le sue risorse sempre minori. Così è stato inaugurato un impianto fotovoltaico che permette loro di coprire il 70% del fabbisogno aziendale in energia elettrica, mentre per l’efficientamento energetico hanno optato per l’adozione di un combustibile rinnovabile (il cippato) funzionale al riscaldamento delle 680 serre.

La sostenibilità ambientale è precisamente uno dei motivi di orgoglio della famiglia Lorenzini: “*ne beneficia il prodotto ma anche il processo di lavorazione e, pertanto, l’uomo*“, afferma Cristiano.

I RICONOSCIMENTI

Per tutti questi motivi il Club ferrarese ‘**Civiltà della qualità**’ guidato da **Adriano Facchini** ha assegnato all’Azienda Agricola Lorenzini il riconoscimento di **Brand Ambassador del territorio**, mentre l’ambasciata italiana a Tokyo l’ha premiata per i suoi risultati, di rilevanza mondiale, in tema di tracciabilità.

** In copertina, natura morta con melone, Claude Monet (1840-1926, France*)

PRECEDENTE SUCCESSIVO

A PROPOSITO DELL'AUTORE

LEILA SALIMBENI

In famiglia si ritiene che abbia ereditato il palato del nonno Adorno, col quale ha imparato ad amare il vino e a fare colazione con pane, burro e pasta d'acciughe. Perfino le sue prime parole furono parole di gusto: precisamente, il rifiuto di mangiare i biscotti inzuppati nel latte, di cui detestava la consistenza. Una presa di posizione sul mondo, commestibile e non, che dopo una laurea in linguistica la porta a Bologna dove, con una tesi specialistica, decide di applicare la Semiotica Strutturalista alla cucina di Massimo Bottura. Correva l'anno 2010: da allora, non ha mai smesso di scriverne.

SEGUICI SU

LASCIA UN COMMENTO

La tua email non sarà pubblicata. I campi obbligatori sono contrassegnati *

COMMENTO

NOME*

EMAIL*

☐ Do il mio consenso affinché un cookie salvi i miei dati (nome, email, sito web) per il prossimo commento.

INVIA COMMENTO

PASSIONE GOURMET

“Gentili Signore, Cari Signori! Quello di cui vi parleremo sarà l’emotività e la verità che rimarrà sulla tavola prima che ci portino via le briciole. Sarà la persistenza dell’ultima goccia di vino prima che la bottiglia sia vuota. Ciò che leggerete sarà il frutto maturato dalla pianta della passione che questi giovani hanno coltivato per anni.”
Il Presidente, 20 Luglio 2009.

PASSIONE GOURMET

"Dear ladies and gentleman! We will tell you about the emotionality and truth that will be left on the table before the last crumbs will be swept away… The persistence of the last drop of wine, before the bottle is empty. You will read about the ripe fruit of the passion plant that these young people have been growing over the years." President, 20 July 2009

Per informazioni, contatti, richieste di aiuto per la ricerca di un ristorante, di un vino, di un luogo gourmet o altro scriveteci. Saremo lieti di aiutarvi.

e.mail **info@passionegourmet.it**

Questo sito web utilizza i cookie per migliorare la navigazione. Utilizzando il sito si intende accettata la Cookies Policy. Accetta **Informazioni**