

Mantova, il regno del **melone**

SE SI DOVESSE ABBINARE UN COLORE ALLA CITTÀ DI MANTOVA, LA SCELTA SAREBBE INEQUIVOCABILE: L'ARANCIONE. Sì, perché quando pensiamo a questo importante fulcro dell'Est Lombardia è impossibile non associarlo a due prodotti della terra che ne hanno fatto la fama come zucca e melone. E trattandosi di Mantova, non parliamo di un melone qualsiasi, ma del Melone mantovano igp, prodotto riconosciuto a livello europeo per la sua tipicità e per questo tutelato con la denominazione d'origine «indicazione geografica protetta», in quanto la sua produzione avviene in un'area geografica delimitata e particolarmente favorevole alla sua coltura. Sono due le tipologie di Melone mantovano igp che è possibile consumare tra maggio e ottobre: quello «retato» e quello «liscio», coltivati e prodotti secondo il disciplinare del consorzio igp.



INFO | www.melonemantovano.it



LA RICETTA

Spaghettoni, burro, alici e Melone mantovano igp

Ingredienti per 4 persone
320 g spaghettoni trafilati al bronzo;
200 g Melone mantovano igp «liscio»;
8 acciughe del mar Cantabrico sott'olio;
180 g burro dolce; sale e pepe q.b.;
8 taralli pugliesi al finocchietto; olio evo;
finocchietto selvatico per decorare

Preparazione

Tagliate a dadini il melone. Sciogliete a bassa temperatura il burro e le acciughe in una padella. Quando saranno sciolti, aggiungete il melone e saltate a fuoco vivo. Trasferite in un bicchiere e riducete a crema con un frullatore a immersione. Sbriciolate i taralli e scaldateli in padella con un filo d'olio evo, sino a renderli croccanti. Versate nuovamente la crema di melone in padella e saltate gli spaghetti al dente a fuoco vivace, mantecandoli alla perfezione. Servite in un piatto fondo, creando un nido con gli spaghetti, spolverandoli con i taralli e rifinendo con il finocchietto.

Per approfondimenti scrivete a stefania@mangiaeredadio.it o visitate www.mangiaeredadio.it

IL PERSONAGGIO

In tutte le sei edizioni del talent culinario Masterchef Italia, Rubina Rovini (partecipante alla 5ª edizione) è risultata il personaggio più amato dal pubblico, tanto da essere definita la «vincitrice morale assoluta». Impegnata e attiva su più livelli, è testimonial del Melone mantovano igp ed è coinvolta in eventi e show cooking sul territorio elaborando ricette di assoluta eccellenza. Come quella che vi proponiamo.

Info: www.rubinarovini.com



LA BONTÀ SI MISURA A «PESO»

Storicamente si associava il melone a proprietà che favorivano la fertilità. Vero oppure no, il «Melone mantovano igp», grazie alle caratteristiche del territorio in cui viene coltivato è ricco di sostanze benefiche quali sodio e potassio. Per riconoscerne le qualità, contrariamente a quanto generalmente il consumatore immagina, è inutile tastarne l'ombelico per comprenderne il livello di maturazione o annusarlo per percepirne il profumo. Il parametro qualitativo più importante è infatti il peso. In proporzione alle dimensioni un melone molto pesante è generalmente colmo di zuccheri, quindi più pesa, più è buono.