

Sapori d'oro

E la marmellata di Calvenzano vince l'Olimpiade

∞ Alle Olimpiadi di Atene Bergamo non ha vinto solo nello sport, con le tre medaglie conquistate dai suoi atleti, ma è anche salita sul gradino più alto del podio dei sapori italiani, grazie alle confetture prodotte con il melone retato di Calvenzano: un frutto che è tornato in produzione da solo tre anni, dopo aver avuto un passato glorioso, dagli anni '30 al '70, quando finì sulle tavole dei reali inglesi. Ad Atene il melone retato e le sue marmellate hanno scalato l'Olimpo: a «Casa Italia», il campo base degli atleti azzurri, dove ogni giorno passavano vip e autorità di tutto il mondo, la marmellata di melone della cooperativa agricola di Calvenzano è stata la grande protagonista delle degustazioni di prodotti tipici, offerti dalla società «Buonitalia», costituita dal ministero dell'Agricoltura. La confettura della Bassa, abbinata al pecorino «di fossa» marchigiano, ha conquistato il palcoscenico di atleti e vip, ricevendo anche le lodi del ministro dell'Agricoltura Gianni Alemanno e del collega greco Savvas Tsitouridis. E anche le case straniere del villaggio a cinque cerchi, non hanno esitato ad aprire le porte alla tipicità del Belpaese: formaggi a denominazione d'origine protetta, abbinati alla confettura bergamasca, hanno conquistato anche gli atleti russi, canadesi, coreani e giapponesi. La marmellata è stata preparata ai primi di agosto, utilizzando i meloni raccolti quest'anno, coltivati a Calvenzano in base ad un piano agricolo per il recupero dell'antico retato. La trasformazione in confettura è stata, invece, curata dall'azienda «Terre di Albenza» di Almenno San Bartolomeo, che ha confezionato la marmellata in vasetti preparati ad hoc per il villaggio olimpico. Alla promozione del prodotto ai giochi ha poi provveduto l'«Eprcomunicazione», società romana di relazioni pubbliche che collabora con il ministero dell'Agricoltura, della quale è vicepresidente Beppe Facchetti (che presiede anche la cooperativa agricola della Bassa). Tra gli atleti italiani che hanno assaggiato la confettura il più entusiasta è stato Aldo Montano, oro nella sciabola, appassionato di cucina solitamente allergico a molti formaggi, che invece ha gustato abbinandoli alla confettura made in Bergamo. «Il tentativo di recuperare al meglio la produzione del melone calvenzanese - dice Beppe Facchetti - è un'operazione culturale per recuperare una tradizione. La qualità migliora di anno in anno e il nostro prodotto è stato venduto quest'anno solo per recuperare alcune spese. Quanto alla marmellata si tratta di una produzione di nicchia dal gusto eccezionale, che ci ricorda un importante passato che può rivivere».