

Giornale di Treviglio - venerdì 3 settembre 2004

CRONACA DELLA GERA D'ADDA

All'evento dell'anno, i giochi olimpici di Atene, era presente anche un pezzetto di Calvenzano, grazie alla presenza di Lucia Blini e dei prodotti gastronomici a Casa Italia, dove faceva bella mostra di sé la marmellata realizzata con il classico melone retato

CALVENZANO

L'evento mediatico del 2004 è stato sicuramente quello della XXVIII edizione delle Olimpiadi moderne di Atene, che sono state seguite in tutto il mondo ed hanno visto la partecipazione di centinaia di nazioni e migliaia di atleti. Fa sicuramente piacere il fatto che in evento di tale portata ci fosse anche un pezzettino di Calvenzano. Il paese della Bassa era infatti ben rappresentato da Lucia Blini, la giornalista sportiva delle reti Mediaset, che ha raccontato agli italiani gli avvenimenti olimpici; e da un prodotto della terra e della tradizione calvenzanese, il melone retato, che sotto forma di marmellata era presente sulle tavole di Casa Italia, il punto di riferimento per le delegazione straniere e per la stampa internazionale, per quanto riguarda la spedizione olimpica italiana. Calvenzano, grazie alle Olimpiadi, ha avuto una vetrina di particolare importanza sul mondo, che non potrà che apprezzare la gente ed i prodotti del paese

Una panoramica di Atene: la capitale ellenica ha ospitato le 28esime Olimpiadi, ed ha avuto modo di toccare alcune realtà di Calvenzano

Calvenzano: il centro della Bassa è stato protagonista ad Atene, grazie alla presenza di Lucia Blini e dei prodotti gastronomici a Casa Italia

Calvenzano alle Olimpiadi

ADRIANO ALDEGHI

CALVENZANO - (aar) La presenza sulle tavole di Casa Italia, ad Atene, della marmellata realizzata con il melone retato di Calvenzano, è stata un'ottima occasione per fare conoscere un prodotto tipico della terra orobica. La spedizione dei vasetti di marmellata ad Atene è stata un autentico «tour de force» realizzato alla fine di luglio. Anche per questa ragione le marmellate che le delegazioni straniere hanno potuto assaporare ad Atene, sono state realizzate con i meloni dell'ultima raccolta. Alla Cooperativa agricola, c'è stato del lavoro febbrile per poter preparare tutto per tempo, a partire dalla nuova veste grafica, studiata appositamente per i Giochi Olimpici Ateniesi.

«Attraverso la società Buonitalia una società gestita dal Ministero delle Politiche Agricole - ha commentato il Presidente della Cooperativa agricola calvenzanese Beppe Facchetti - è stato possibile inserire la marmellata realizzata con i meloni retati di Calvenzano, nel panorama delle degustazioni gastronomiche che quotidianamente veniva offerte a Casa Italia, alle delegazioni ed ai giornalisti stranieri. A Casa Italia, veniva offerto ai giornalisti stranieri anche un kit per preparare gli spaghetti, con tutto ciò che serve per preparare il tipico piatto italiano. Non è stato possibile inserire nel kit la marmellata dei meloni di Calvenzano, perché i giornalisti accreditati erano davvero troppi, ma è stato possibile inserire il nostro prodotto nelle degustazioni. La marmellata di meloni di Calvenzano era accompagnata dal pecorino di fossa delle Marche, ed è stata molto apprezzata da giornalisti, atleti e tecnici. Il più entusiasta tra gli atleti italiani che hanno gustato la marmellata di meloni, è stato il

vincitore della medaglia d'oro nella sciabola individuale Aldo Montano, che essendo un cuoco di un certo valore, ha voluto testare il prodotto anche con altri abbinamenti. Un altro supporter dell'operazione è stata un'altra calvenzanese, l'inviata del Tg5 Lucia Blini».

Punto d'onore per il prodotto della terra calvenzanese è stata la cena organizzata a Casa Italia giovedì 26 agosto, alla quale hanno partecipato il ministro delle Politiche Agricole Gianni Alemanno e il suo omologo ellenico Savvas Tsitouridis, che tra gli altri piatti hanno trovato anche la marmellata di melone retato calvenzanese. Letteralmente conquistati dai prodotti degustati a Casa Italia, sono stati gli atleti ed i tecnici russi, coreani, canadesi e giapponesi, che hanno apprezzato la cucina italiana. «La nostra - ha concluso Beppe Facchetti - è un'operazione fondamentalmente culturale. La qualità del melone retato tipico, che ormai era una produzione estinta, sta migliorando di anno in anno, e quest'estate è stato venduto presso la Latteria Sociale di cui siamo soci in abbinamento con i loro salumi, ma solo per il rientro delle spese. Quanto alla marmellata, è chiaramente una piccola produzione di nicchia, non ha altra ambizione che ricordare che il nostro passato può rivivere.

Puntiamo alla qualità, e in futuro chissà ...».

Negli anni '30 il melone di Calvenzano è giunto su mense reali, quest'anno, come marmellata si è fatto apprezzare dai palati del mondo.
