



CURIOSITÀ STORICHE

Diverse sono le testimonianze che comprovano le origini antiche della coltivazione di melone nel Sermidese. Un documento del 30 luglio 1480, conservato all'Archivio di Stato di Mantova, riporta: “Illustrissimo principe et excellentissima domina, domini mi singolarissimi, mando a vostra Signoria nove meloni de quelli de la melinara del Dosso de l'Inferno...”. Ne è mittente il fattore Antonius Albrici, destinatari Federico I Gonzaga, marchese di Mantova, e sua moglie Margherita di Baviera. Prova inconfutabile che i meloni di corte Dosso dell'Inferno, nel territorio di Magnacavallo e a ridosso del Sermidese, venivano degustati al desco di una delle corti più importanti d'Europa. E che lo stesso Sermidese producesse frutti di egual fattura lo conferma un'altra lettera del 7 agosto 1480, inviata dalla podestaria di “Sermate” al medesimo signore Federico I Gonzaga, in cui viene riferito l’invio di “30 frutti di mellone”. Un'altra importante attestazione la si può scorgere nel sott'arco che separa l’abside dal presbiterio della quattrocentesca chiesa di Santa Croce, ancor più visibile dopo l’intervento di restauro del 2000 che ha ridato colore ad alcune decorazioni in cui compaiono i prodotti ortofrutticoli locali, tra i quali si distinguono in bella evidenza i meloni. Il contesto pittorico, databile ai primi del '500, è indubabilmente legato al territorio, e ancor oggi fa riflettere gli studiosi sul perché presenti tali prodotti in posizione così rilevante, ossia proprio sopra l'altare. Forse per avvicinare al luogo della sacra celebrazione eucaristica quanto di meglio la generosa terra aveva da offrire? Ai frutti rappresentati, infatti, più che il valore simbolico ne verrebbe riconosciuto quello offertoriale, in una “gradevole apoteosi di quanto si produceva e ancora si produce nel territorio”.

Vi è un curioso aspetto della storia del melone, che riguarda il suo utilizzo nelle cucine delle corti rinascimentali, attestandone l’importanza e la versatilità in tavola. Il Platina di Piadena (oggi territorio cremonese), alla fine del 1400, consigliava per una buona digestione di iniziare il pranzo con mele pere, fichi e meloni, nella bella stagione, utili a favorire una buona digestione. Alla Corte degli Estensi invece, il famoso scalco Messisbugo, a metà del 1500, in occasione di un importante banchetto propose la Carabazzata una minestra a base di cipolle e scorza di melone.

Un po’ quello che oggi facciamo con la fiera di fine giugno a Villa Cristina a Santa Croce di Sermide!