

# Agro Pontino terra di cocomeri

**Prodotti tipici** Quello della provincia di Latina è uno dei territori italiani più vocati alla coltivazione di angurie. Una dei maggiori produttori è la cooperativa «Latina Ortaggi» di Sabaudia

pagina a cura di  
ROBERTO CAMPAGNA

## PRELIBATEZZE

■ Dodici chili. Non di più. Ma fino a quattro chili in meno sì. Insomma, i cocomeri che si producono ora in Agro Pontino pesano da otto a dodici chili, per l'appunto. Fino a un paio d'anni fa invece il loro peso variava da otto a venti chili. E' stato il mercato a provocarne il dimezzamento. Non solo, ma sono stati «destagionalizzati». Semplice il perché: in passato, si trovavano soltanto nel periodo più caldo dell'estate - tra luglio e agosto -, adesso invece si raccolgono da metà primavera fino all'inizio dell'autunno. Un'evoluzione dovuta al cambiamento delle tecniche di coltivazione e all'introduzione di nuove varietà. Quest'evoluzione ha interessato anche la provin-

cia di Latina, da sempre un territorio altamente vocato a questa coltura. Circa le tecniche, da alcuni anni ormai gli agricoltori pontini innestano i cocomeri su una pianta di zucca. Tale pratica è stata adottata perché i terreni in cui si coltivano, principalmente nella zona del Triangolo d'oro - il comprensorio agricolo fra Sabaudia, San Felice Circeo e Terracina - erano ormai troppo sfruttati e le piante avevano bisogno di essere irrobustite. È un metodo che viene usato anche nella coltivazione di meloni, di cetrioli e di zucchine. Un metodo che consente ai frutti di essere più resistenti alle loro classiche malattie e allo stesso tempo permette a essi di mantenere intatte tutte le caratteristiche organolettiche. Insomma i cocomeri dell'Agro Pontino continuano a essere serbevoli e dolci, anche se le vecchie varietà coltivate sono state per l'appunto completamente sostituite. Fino al 2007, si coltivavano in particolare la «Sugar bay», la «Bagnocavallo», la «Farau», la «Dumara» e la «Crimson Sweet». Il loro posto

è stato preso dalla «Caravan», dalla «Zodiak» e dalla «Sentinel». Le prime sono due varietà precoci: si raccolgono dai primi di maggio fino ad agosto. Pesano mediamente da otto a dodici chili; di forma allungata (in passato invece la maggior parte dei cocomeri pontini erano tondeggianti), hanno la buccia con striature verdi scure e striature verdi chiare. La loro polpa, dal colore rosso fuoco, è croccante, granulosa, succosa e dolce. Anche quella della «Sentinel» è croccante e granulosa ma è meno succosa e più zuccherina. E ciò perché è una varietà media tardiva: si raccoglie da luglio alla fine di settembre. Ha le stesse striature e la stessa forma allungata della «Caravan» e della «Zodiak» ma pesa dai dodici ai diciotto chili. In provincia di Latina poi si producono anche i «Single». Vengono chiamati così perché il loro peso varia da seicento a novecento grammi e sono adatti al consumo di una sola persona. In pratica, rappresentano l'equivalente di due fette medie di un cocomero di quattordici chili. Sono tutta polpa, senza semi e molto zuccherini. I primi esemplari furono presentati dai produttori del Triangolo-

lo d'oro nel 2003, alla festa dell'agricoltura di Borgo Montenero. Oltre che nel comprensorio agricolo fra Sabaudia, Terracina e San Felice Circeo, i cocomeri si coltivano anche nelle campagne di Campoverde. Una delle principali aziende è la Latina Ortaggi di Sabaudia: ne produce oltre centomila quintali l'anno. Oltre ai cocomeri, pro-

duce zucchine, carote a mazzetti con foglie, cavoli rapa, ravanelli, meloni e, in misura minore, asparagi, melanzane, patate e pomodori. Tutti prodotti, questi, che si possono acquistare nel punto vendita «Bottega dell'Orto» della stessa Cooperativa. Qui inoltre si trovano anche tanti altri prodotti tipici del territorio. ●

