

ANGURIA REGGIANA IGP

# Amore al primo morso







# A.P.A.R.: una piccola Associazione per un grande prodotto

Grazie all'impegno di A.P.A.R., nel 2016 l'Anguria Reggiana ha ottenuto l'IGP: l'unica certificata in Italia e in Europa.

Fondata nel 2009, A.P.A.R. (Associazione Produttori Anguria Reggiana), con il sostegno della Provincia di Reggio Emilia, ha ottenuto la certificazione IGP (Indicazione di Origine Protetta) che sancisce la qualità di un prodotto d'eccellenza. Coltivata secondo la tradizione artigianale secolare della bassa reggiana, le 14 aziende agricole che compongono l'Associazione, garantiscono i più elevati standard di produzione di questo prelibato frutto, esclusivamente Made in Reggio Emilia.





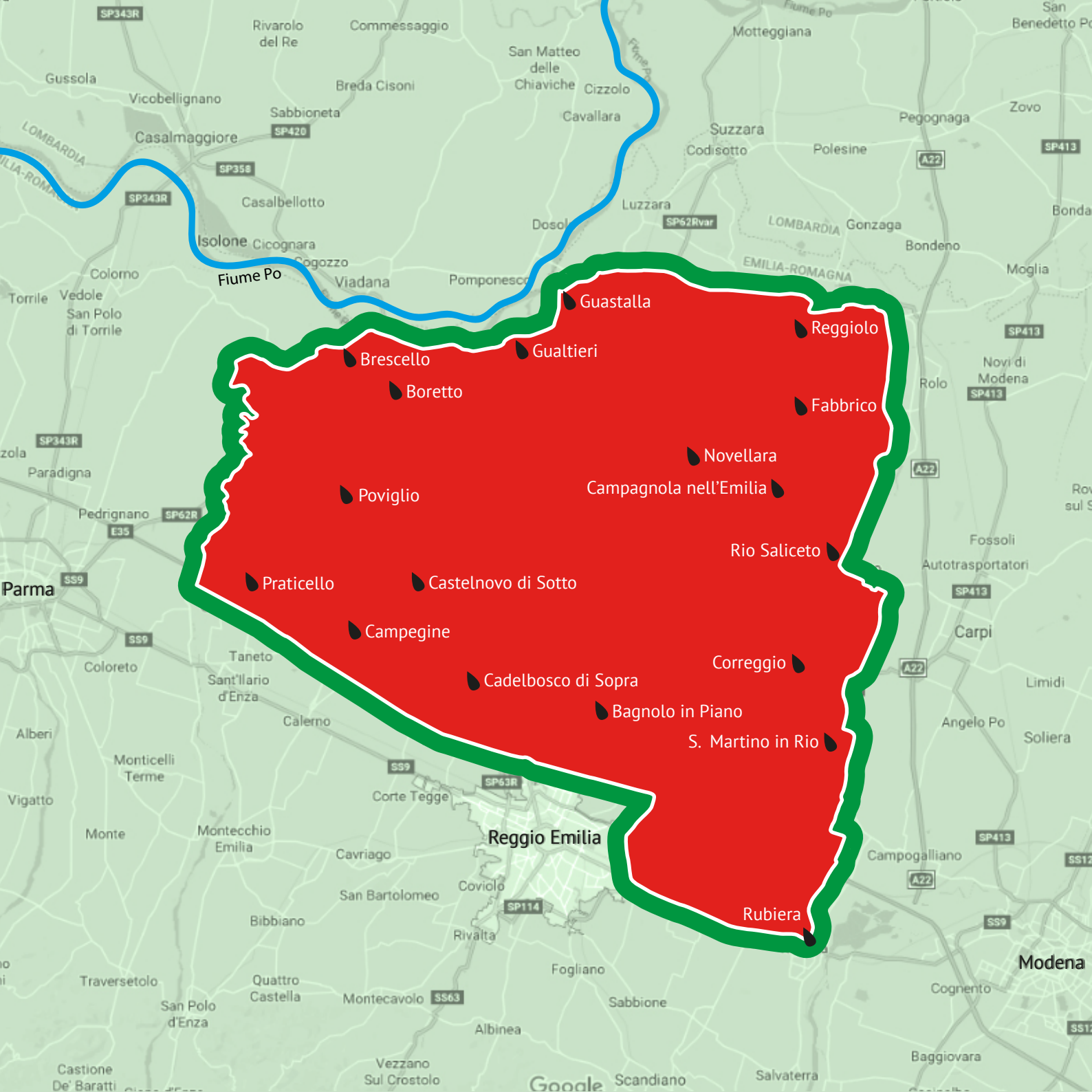
# Come riconoscere l'autentica Anguria Reggiana

## Tre tipologie di frutto raccolte a perfetta maturazione stagionale

**Tonda** (tipo Asahi Miyako): con buccia di color verde grigio e striature di colore verde scuro;

**Ovale** (tipo Crimson) e **Allungata** (tipo Sentinel): entrambe di colore verde medio brillante e striature di color verde scuro. Ognuna di queste tipologie deve garantire un elevato grado zuccherino (almeno 11 gradi brix per la Tonda e almeno 12 per l'Ovale e l'Allungata), una polpa croccante e soda, contenente una quantità di potassio e magnesio generalmente superiore a quella di angurie provenienti da altre coltivazioni. Dalla buccia perfetta, senza lesioni, l'Anguria Reggiana presenta una sola zona di colore più chiaro, quella che è rimasta a contatto con il suolo durante la crescita. Per la sua riconoscibilità è importante valutare anche la lunghezza del peduncolo: 2-5 cm al massimo.

Oltre alla cura del ciclo di coltivazione da parte del produttore, figura chiave è quella dello *staccatore* o *spicador* che si occupa di riconoscere e raccogliere l'anguria al suo perfetto grado di maturazione.



# Già dal 1931, il Touring Club parlava di questa terra e dei nostri “cocomeri”

## Valli e golene sul fiume Po con un patrimonio ambientale tutto da scoprire

L'area di produzione dell'Anguria Reggiana IGP, è delimitata da zone bonificate nei secoli ed è caratterizzata da terreni tendenzialmente argillosi, ricchi di elementi naturali quali il potassio e il magnesio.

Nel corso del tempo, l'uomo ha modellato questi luoghi, recuperandone la bellezza naturalistica come vero e proprio patrimonio ambientale, con meravigliosi scorci sul fiume Po, fra campi, boschi e pioppeti.

Qui si trovano piccoli borghi, che si distinguono per storia e cultura: Brescello il paese che ha fatto da sfondo ai celebri film di Don Camillo e Peppone. Boretto con uno dei porti più attrezzati per la nautica da diporto fluviale. Guastalla, piccola capitale dei Gonzaga. Gualtieri dove visse il pittore Antonio Ligabue. Novellara fra i primi insediamenti gallici dell'Italia settentrionale. Tutte località - queste ed altre - che erano già citate nella Guida Gastronomica del Touring Club Italiano del 1931, come zone di produzione del 'cocomero e meloni zuccherini'.







# Lo staccatore, un mestiere antico mai tramontato

## La storia racconta . . .

Da giugno entra in scena la “mitica figura” dello staccatore (*spicador*). Armato di una roncola dalla speciale foggia (lama leggermente ricurva né troppo lunga né eccessivamente massiccia), adatta a battere il cocomero per sentirne il suono e le vibrazioni dai quali questi esperti sapevano riconoscere la maturazione, la compattezza della polpa e la fragranza del frutto.

Lo staccatore, allora come oggi è il celebrante indiscusso e indiscutibile del rito, tant'è che dopo la verifica delle prime angurie staccate, il suo lavoro si limita – con la roncola legata ad un rametto di salice – a recidere il picciolo dalla catena o indicare all'assistente il frutto da raccogliere e depositarlo ai margini della scolina. Il procedere, lento e circospetto, serve a non danneggiare le piante sul terreno e le iniziative individuali vengono prontamente bloccate dallo staccatore, considerato il 'sacerdote' supremo di questa sapiente operazione.



# Verso il futuro, nel rispetto della tradizione

## La certificazione IGP per garantire sempre l'assoluta qualità del frutto

L'Anguria Reggiana IGP - come da disciplinare tecnico - viene raccolta al mattino, quando i frutti hanno beneficiato del fresco notturno e la temperatura è adatta alla conservazione. I frutti, prima di arrivare alle tavole dei consumatori, sono stoccati in ambiente ombreggiato e fresco, mai troppo freddo. La sostenibilità delle tecniche agronomiche dell'Anguria Reggiana IGP guarda al futuro nel pieno rispetto della tradizione con una coltivazione in campo, in tunnel o in serra fredda con coperture rimovibili. Regola imprescindibile è l'impollinazione entomofila, ovvero con il naturale trasporto di polline da parte degli insetti. L'irrigazione avviene in base all'andamento climatico e al fabbisogno della pianta. Idem per la fertilizzazione, effettuata secondo la necessità della pianta e in relazione alla presenza di minerali nel terreno.





**A.P.A.R.**

**ASSOCIAZIONE PRODUTTORI ANGURIA REGGIANA**

Via Ospitaletto 6 – 42044 Gualtieri (RE)

info@anguriareggianaigp.it

[www.anguriareggianaigp.it](http://www.anguriareggianaigp.it)

Realizzato con il contributo di:



L'Europa investe nelle zone rurali

PSR 2014-2020 - OPERAZIONE 3.2.01 "ATTIVITÀ DI PROMOZIONE  
E INFORMAZIONE DA GRUPPI DI PRODUTTORI SUI MERCATI INTERNI"