

27 Giugno 2013

Codma OP

Meloni e cocomeri arrivano freschi di giornata grazie alle piccole aziende

Raccolti a mano e inviati in un batter d'occhio al supermercato. I frutti ricevono la giusta attenzione nei campi a conduzione familiare



Marche

Forse non avrà lo stesso fascino di una vendemmia ma - a guardarci bene - anche per cocomeri e [meloni](#) [1] **il momento della raccolta assume i connotati di un rito magico**. Si tratta di una serie di gesti da mettere in fila con cura che, sulle colline marchigiane, vedono all'opera i lavoratori delle aziende associate nel Consorzio Ortofrutticolo del Medio Adriatico (Codma Op). La raccolta è manuale e occorre saper scegliere. Per leggere la maturazione entrano in gioco caratteristiche di forma, colore e profumo che di certo hanno bisogno di occhi e mani esperte.

Nei campi delle Marche la raccolta può avvenire anche ogni giorno e, come spiega Francesco Renzoni tecnico di produzione e responsabile qualità Codma, «questa frequenza consente di scegliere i prodotti al momento giusto: quando la maturazione è perfetta». Nella maggior parte dei casi, cocomeri e meloni riescono a essere consegnati alla distribuzione freschi di giornata. Questo è possibile perché le superfici a coltura non sono troppo vaste e la produzione è portata avanti da piccole, aziende a conduzione familiare. «È la dimensione ideale per dedicare tutta la cura e la pazienza necessarie a ogni passaggio», aggiunge Renzoni.

Nelle Marche la produzione di meloni Codma si estende nell'entroterra fanese, in provincia di Pesaro-Urbino. Qui **il clima è ventilato e la campagna profuma di mare**: uno scenario perfetto per il tipico melone *retato giallo* nazionale, ma anche per i cocomeri che si concentrano invece sulle colline di Recanati. «È la vicinanza al mare e il microclima di queste terre a intensificarne i sapori», chiarisce Renzoni, «ma anche la terra ricca e argillosa. In più, l'aria sempre in movimento consente di ridurre al minimo l'uso di

fitofarmaci, specialmente per i meloni?. Grazie a una solida intesa con i coltivatori-soci, Codma è in grado inoltre di garantire la tracciabilità del prodotto attraverso un rigido sistema di filiera che inizia dal campo per arrivare fino ai banchi dell'ortofrutta.

Potrebbe interessarti anche

[Via gli insetti](#) [2]

[L'arte raffinata di maneggiare cocomeri: roba da marchigiani](#) [3]

Links

[1] <http://www.isprambiente.gov.it/it>

[2] <https://www.territori.coop.it/territori/gli-insetti>

[3] <https://www.territori.coop.it/territori/1%E2%80%99arte-raffinata-di-maneggiare-cocomeri-roba-da-marchigiani>