

Un po' di storia: Il melone, frutto molto prelibato e riconosciuto come simbolo d'estate insieme all'anguria per il suo gusto rinfrescante, pare avere un passato da verdura. Ed è proprio il passato a suggerirci questa sua storia; le sue vere origine pare siano molto confuse, secondo alcuni sembrerebbe provenire dall'India o dall'Iran, mentre altri lo dichiarano "Africano". Ma la sua storia in Italia inizia verso la fine del I secolo a Roma. Importato tramite scambi commerciali attraverso il Mediterraneo veniva coltivato dagli orticoltori laziali per i Papi, inizialmente come verdura e dalle forme molto più ridotte veniva consumato con pepe e aceto. Solo successivamente grazie all'abile selezione e conservando solo i semi dei frutti migliori per l'anno successivo, si ottennero grandi cambiamenti: il melone assunse un profumo intenso con un gusto zuccherino e aumentò le sue dimensioni. Da lì in poi venne adottato come frutto, acquisendo il nome di Cantalupo proveniente dal nome della residenza della sua coltivazione.

Gazpacho di melone

Classificazione: Primo piatto

Ingredienti:

- 1,5 kg di melone, sbucciato e a cubetti
- 1 kg di pomodori, sbucciati e a cubetti
- 100 g di pane raffermo messo a bagno nell'acqua per mezz'ora
- 2 dl d'acqua
- 3 fette di prosciutto di Parma
- 6 foglie di basilico
- olio di oliva
- sale e pepe



Procedimento:

Aggiungere i pomodori ed il melone a cubetti in una padella con due cucchiaini d'olio e farli saltare per circa 3 minuti in modo che perdano un po' della loro acqua. Trasferirli in un frullatore e frullarli aggiungendo l'acqua, il pane ben strizzato, il basilico, un filo d'olio, il sale ed il pepe. Frullare per il tempo necessario ad ottenere un composto liscio e lasciare raffreddare in frigorifero per circa un ora. Nel frattempo appoggiare le fette di prosciutto su una placca da forno antiaderente e infornarle a 180° per circa 8 minuti, il tempo necessario perché diventino belle croccanti. Tenerle da parte appoggiate su della carta assorbente. Al momento di servire, aggiungere al gazpacho il succo di limone e dei cubetti di ghiaccio. Decorare con il prosciutto sbriciolato, le foglioline di basilico e, a scelta, con delle fettine di limone.

Sorbetto al Melone

Classificazione: Dolce

Ingredienti:

- 600 g di polpa di melone
- 200 g di zucchero
- 250 ml di acqua
- 1 cucchiaino foglie menta

Procedimento:

Fare bollire lo zucchero con l'acqua fino a quando si è ben sciolto e fare raffreddare. Frullare la polpa di melone con le foglioline di menta lavate e mescolare il composto ottenuto allo sciroppo di zucchero. Mettere in freezer e durante il tempo di congelamento, frullare il composto due o tre volte in modo che rimanga omogeneo. Prima di servirlo, lasciare fuori dal freezer per circa 10 minuti.

Silvia Baroni