

CRONACHE MANTOVANE

Apparsi in città i primi chioschi delle angurie

IN RITARDO MA SEMPRE GRADITA E' GIUNTA LA «REGINA DELL'ESTATE»

La produzione complessiva provinciale dovrebbe aggirarsi quest'anno sugli ottantamila quintali



Le prime fette d'anguria ed i primi clienti per la «mionera». (Foto Bertoli)

La vita della città — quella tradizionale — è fatta quasi d'appuntamenti fissi con i suoi abitanti, per cui essa si esprime in tanti minuti episodi che ogni anno si ripetono puntualmente, segnando stagioni, abitudini e gusti. Così l'apparizione alle porte o in qualche angolo della città dei caratteristici chioschi di legno che espongono in bella mostra le rosse fette d'anguria, ci ricorda quasi improvvisamente che l'estate è ormai giunta al suo culmine e che un altro anno del nostro arcipelago si avvicina fra impegni d'ogni genere e sudate soddisfazioni (ancorché capittino, s'intende) è trascorso. E quasi ci viene addosso una specie di sottile, indefinibile malinconia per quel poco che è passato, mentre ciò che è stato e che non tornerà, anche se a volte si debbono ricordare più cose tristi che liete.

Ma, scusateci, stiamo divagando. Dunque, i chioschi di fette d'anguria e le stanzucche pittoriche fette che fanno spicco sui tavoli di legno. E' arrivato il momento dell'anguria, la «regina dell'estate». Quest'anno sono venute leggermente in ritardo rispetto alla tradizione che vuole l'apertura dei chioschi in città all'inizio dell'ultima decade di luglio. Le domande per i permessi d'esercizio temporaneo erano state presentate all'apposito Ufficio municipale intorno al 27 scorso e ammontavano ad una quindicina per la sola zona urbana (esclusa la periferia). Finora sono stati però concessi soltanto una decina di permessi che cominceranno ad essere usufruiti a ritardi da stamane. Frattanto qualche «mionera» ha già fatto come abbiamo detto la sua apparizione alle porte della città, così a Ceresole, a S. Giorgio ecc.

Il ritardo nella maturazione dei caratteristici fette è stato causato dai notevoli freddi tardivi che, come hanno colpito e danneggiato un po' tutte le colture, hanno anche compromesso lo sviluppo di questa pianta.

La produzione complessiva risulterà quindi a conti fatti secondo le previsioni dell'ispettorato provinciale dell'Agricoltura — inferiore a quella delle scorse annate. Nel '56 la nostra provincia produsse, fra cocomeri e pompini (meloni) 88 mila quintali; quest'anno tale produzione dovrebbe aggirarsi invece sugli 80 mila quintali. Zone in cui vengono tradizionalmente coltivate angurie e meloni sono principalmente, per le prime, quelle costiere risarcite (praticamente da Ostiglia a Gatto lungo tutti i terreni ad irrigazione tradizionale ed a risaia) e per i secondi quella Viadanese.

Gli ettari complessivamente destinati a tali colture sono circa 400 di cui un terzo occupati da pomponi. Di questi 400 ettari, il 40 per cento spetta alla zona risarcita (nella quale come si è detto si coltiva di preferenza l'anguria); il 25 per cento alla zona Viadanese (che produce in prevalenza pomponi) ed il rimanente è rappresentato dalle altre zone della provincia in cui tale coltura ha carattere saltuario e sporadico.

Fra i Comuni della zona risarcita in cui vengono registrate le maggiori produzioni di angurie, troviamo in primo piano Roncoferaro, Casteldario, Ostiglia e poi Castelbelforte, Bigarello, Roverbella (zona bassa) e Villimpenta.

Nel Viadanese centri di maggiore produzione dei meloni sono Casale di Scandiano, tutti ha il maggior numero di ettari investiti, poi Viadana, Sabbioneta e Comassogio. Quest'anno a cura dell'ispettorato è stato tentato anche un esperimento di maturazione anticipata dei pomponi nel Viadanese e precedentemente presso l'azienda agricola di proprietà del dr. Antonio Bara, dove s'è proceduto alla

«copertura» delle coltivazioni. L'esperimento è però riuscito soltanto parzialmente a delle tardive gelate e delle brinate. Tuttavia si sono potuti esportare meloni precocissimi che sono stati molto richiesti e pagati fino al rispettabile prezzo di 1200 lire al chilogrammo. Attualmente, in città, l'ufficio d'igiene ha concesso che i chioschi delle angurie possano rimanere aperti fino al 5 settembre prossimo, ma tale data, a seconda dell'andamento del nostro arcipelago, potrebbe subire variazioni.

I frutti esposti in questi giorni in vendita si presentano abbastanza bene. Le prime fette, si sa, sono pallidissime e sanno molto d'acqua. Ma si tratta di primizie e bisogna per ora accontentarsi. Poi verranno i frutti migliori: quelli della popa «granosca» e zucherina, e con la verde buccia che crepita sotto il coltello del

tagliatore. L'anguria, che sembra riassumere in sé tutta la genesi e il colore dell'estate, è anche il frutto più popolare e tradizionale di questa stagione. Nelle sere più calde di agosto, quando si esce dalle case della cerchia urbana in cerca di un po' di frescura e di ristoro, una passeggiata fino alla più vicina meloniera della periferia non è priva anche di un certo sapore romantico.

Ci tornano alla mente ricordi lontani, di quando eravamo ragazzi e s'andava coi genitori a mangiare l'anguria fuori porta. Allora anche queste piccole cose, questi minuti episodi, assumevano aspetti inconsueti e bastava l'immaginazione grottesca di una maschera creata per gioco colla buccia di una mezza cocomera per suscitare nel cuore e nella fantasia un mondo felice.

Un investimento
Il quarantasettenne Enrico Piccardi da Romanoro è sta-

Cronache giudiziarie

IN TRIBUNALE

Nei corso della breve udienza di ieri sono stati giudicati per tentata violenza privata gravata il 35enne Angiolino Bonità e il 25enne Arnaldo Bolini, entrambi da Barbassolo di Roncoferaro, nonché il 33enne Bruno Prevedelli da Villa Garibaldi.

Il 18 settembre la seconda sessione degli esami di maturità

Il Ministero della Difesa Aeronautica comunica: i termini per la presentazione delle domande di partecipazione al concorso per 41 tenenti in servizio permanente speciale del tenente aeronautico - ruolo ingegneri, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 101 del 18 aprile 1957, sono prorogati al 31 agosto 1957.

Un investimento
Il quarantasettenne Enrico Piccardi da Romanoro è sta-

to riacquisito martedì sera all'Ospedale avendo riportato una frattura al braccio sinistro in seguito ad un investimento del quale è rimasto vittima. Stava infatti camminando da casa verso il paese quando, alle prime case, veniva urtato e gettato a terra da un camioncino diretto a Mantova, che proseguiva senza soccorrerlo.

Investito da un'auto un ragazzo a Mottella

Un ragazzo è stato investito da un'auto ieri pomeriggio lungo la statale Padana Inferiore.

Gli alunni promossi

FORMIGOSA
Classe 3ª (Ins. Carla Pizzi Corradini)

NOTIZIARIO RELIGIOSO

Spettacoli d'oggi

Riduzione ENAL

Ostiglia

Paurosa avventura di due motociclisti

NEI PRESSI DI OSTIGLIA

Sorpresi dall'arrivo di un direttissimo mentre si trovavano su un ponticello, si sono salvati aggrappandosi al parapetto del ponte stesso.

Investito da un'auto un ragazzo a Mottella

Gli alunni promossi

Un investimento

NOTIZIARIO RELIGIOSO

Spettacoli d'oggi

Riduzione ENAL

Ostiglia

Ostiglia

Concorso per i geometri

Il Collegio dei Geometri di Mantova informa gli iscritti che è aperto un concorso per titoli al posto di Direttore presso la Cassa Nazionale di

Flocco azzurro
ALESSANDRO e GLORIANA CARNEVALI sono lieti di annunciare la nascita del loro primogenito.

Onorificenza
Il sig. Luigi NEGRINI è stato recentemente insignito dell'onorificenza di Cavaliere dell'Ordine «al Merito della Repubblica Italiana».

Volete l'automobile?

RANGONI FIAT

Tosi

SOCIETA' FUNIVIA MONTE MADDALENA

Spettacoli d'oggi

Riduzione ENAL

Ostiglia

Previdenza ed Assistenza a favore dei Geometri in Roma. Il termine per la presentazione dei documenti scade il 30 settembre c.a. Per maggiori informazioni rivolgersi al Collegio.

ENPRO
Preparato biologico a base di enzimi pancreatici. ENPRO assicura un pasto elastico e leggero, decongestiona e toglie ogni gonfiore.

BUSTA per due pedicelli Lit. 100
BARATTOLO per sette pedicelli Lit. 300

ENPRO è in vendita solo nelle farmacie. Se il vostro farmacista non fosse provveduto, potete ricevere ENPRO franco di porto inviando l'importo relativo a A. BERTELLI & C. Via Malocchelli 6 - Milano. Lit. Capilina Ltd. London.

Tosi I MOBILI migliori
IL PIU' RICCO ASSORTIMENTO
Consegne gratis a domicilio - MANTOVA - Tel. 23-91

MARCHI
Corso GARIBALDI, 40
Tel. 10-33

SOCIETA' FUNIVIA MONTE MADDALENA
Viale della Bornata, 39 - BRESCIA - Tel. 36454

Una veloce funivia porta da Brescia al monte Maddalena - m. 900 s. m. in sette minuti.
Panorama spazioso sui monti bresciani, bergamaschi, piemontesi, sul lago di Garda e pianura padana.
Ristorante moderno alla stazione di arrivo.
A 100 metri Albergo con vasti saloni, adatto per feste, ritrovi ecc. ecc.
Vasta zona pianeggiante lottizzata per costruzioni di ville. Acqua potabile ed energia elettrica.
Per informazioni rivolgersi in loco.

ORARI E TARIFFE
DALLE ORE 6,30 ALLE ORE 0,30

Giorni feriali: Partenza dai capilina ogni mezz'ora.
Giorni festivi: Partenza dai capilina ogni quarto d'ora

Gorsa semplice ordinaria L. 150
Facilitazioni speciali per bambini e concessioni particolari per comitive.