



## **A San Matteo della Decima per gustare meloni e cocomeri tipici**

**Dal 29 giugno all'8 luglio il parco Sacenti della frazione di San Matteo della Decima ospiterà la 19ª edizione de "La Cuombra", la sagra del cocomero e del melone "tipici" di Decima, con tanti stand gastronomici, spettacoli e giochi per bambini. Sul tema delle produzioni locali, sabato 30 giugno si terrà il convegno "Dalla terra alla tavola".**

Venerdì 29 giugno prenderà il via la 19ª edizione de "La Cuombra", la tradizionale sagra del cocomero e del melone "tipici" di San Matteo della Decima, organizzata dall'associazione carnevalesca "Re Fagiolo di Castella" col patrocinio del Comune di San Giovanni in Persiceto. Fino a domenica 8 luglio nella frescura del parco Sacenti di Decima saranno allestiti vari stand gastronomici - bar gelateria, birreria, ristorante, pizzeria, taverna - dove sarà possibile degustare e acquistare cocomeri e meloni tipici.

La sagra è nata nel 1993 per valorizzare la produzione locale di cocomero e melone. Il territorio di San Matteo della Decima, infatti, è l'unica zona d'Italia ad avere ottenuto per i propri cocomeri e meloni la dicitura di "prodotto tipico". Proprio sulle produzioni locali verterà il convegno di sabato 30 giugno - "Dalla terra alla tavola. Il territorio e le sue produzioni" - in collaborazione con Coldiretti. Dalle ore 9.30 al parco Sacenti interverranno il presidente dell'associazione carnevalesca Giuseppe Maggese, il presidente Coldiretti di San Matteo della Decima Stefano Bonzagni, il Sindaco di Persiceto Renato Mazzuca, il presidente del Consorzio dei Partecipanti di Persiceto Vittorio Cocchi, l'assessore provinciale all'Agricoltura Gabriella Montera e l'assessore regionale Tiberio Rabboni, rappresentanti delle associazioni dei consumatori, il vice presidente nazionale di Coldiretti Mauro Tonello. Al termine buffet per tutti con prodotti del territorio; in contemporanea il parco Sacenti ospiterà il mercatino "Campagna Amica" con vendita diretta da parte dei produttori agricoli locali. Per l'occasione si terrà una rappresentazione della trebbiatura del grano con mezzi d'epoca a cura di Adriano Mantovani e la presentazione di un trebbiatore e di una pressa di dimensioni ridotte utilizzate all'epoca nei territori di montagna.

Quest'anno, poi, la Sagra del cocomero e del melone partecipa al bando emesso dalla Regione Emilia Romagna per finanziare le "Eco-sagre" e favorire così le manifestazioni più sostenibili dal punto di vista ambientale. "La nostra - sostengono gli organizzatori - è proprio una sagra a chilometri zero, ovvero utilizza in gran parte produzioni strettamente locali: oltre a cocomeri e meloni, che vengono anche dati in premio alla Camminata del cocomero di domenica 1 luglio, molte delle materie prime vengono fornite da un laboratorio di pasta fresca del luogo. Inoltre nel corso degli anni abbiamo acquistato stoviglie lavabili e bandito definitivamente materiali usa e getta. Da quest'anno, poi, introdurremo l'utilizzo dell'acqua potabile dell'acquedotto al posto delle bottiglie confezionate. Non ultimo, ci siamo sempre impegnati per la raccolta differenziata dei rifiuti e tutti i materiali pubblicitari della manifestazione - volantini e striscioni - sono realizzati su carta e plastica riciclata. L'obiettivo più ambizioso che ci proponiamo per il 2013 è quello di ottenere la certificazione di evento sostenibile."

Per ulteriori informazioni sul programma della sagra è possibile consultare il sito [www.carnevaledicima.it/cuombra](http://www.carnevaledicima.it/cuombra)

28.06.2012

Ufficio Stampa