

Melone d'inverno

Cucumis melo fam. Cucurbitaceae

Origini e storia

Pianta generosa e caparbia, grazie alle sue lunghe radici e alla tecnica agronomica, riesce a produrre vigorosamente. Nonostante le numerose ricerche esperite da illustri studiosi, ad oggi, non è stato possibile accertare l'area d'origine del melone. Per alcuni, la specie sarebbe originaria dell'Africa, mentre, altri, pretendono per l'origine asiatica. La tesi sull'origine africana è affermata dal botanico A. Chevalier; in quanto, nel 1901, trovò la coltivazione del melone lungo le sponde del Nilo, varietà, tra l'altro, simile a quella coltivata in Europa. L'analoga tesi è difesa dal Bonnet, che, pochi anni prima, in una decorazione di un vaso del I secolo d. C. aveva riconosciuto un melone in una cornucopia portata da una donna, simboleggiante la città di Alessandria d'Egitto. La stessa varietà di melone, *Cucumis arenarius*, venne anche descritta da Schumacher e Thonnig durante l'esplorazione del Sudan occidentale. Linneo e De Candolle pretendono ad indicare l'India come l'area d'origine del melone (*Cucumis pubescens*), da cui deriverebbero i meloni a polpa bianca o gialla. In Sicilia il melone era stato introdotto inizialmente dagli Ebrei arrivati con i Romani. Ma la coltura per secoli non ebbe fortuna; gli Arabi, viceversa, lo fecero conoscere e lo diffusero in tutta l'isola, anche perché conoscevano ampiamente la tecnica di coltivazione. Per molti secoli il frutto fu appannaggio delle classi borghesi che gelosamente li coltivavano nei propri giardini, ragione per cui, il popolo conobbe più tardi l'ottimo sapore che questo peponide poteva regalare ai palati. Nella Val di Mazara, vera roccaforte araba, dove i musulmani si stanziarono, la coltivazione del melone si diffuse ampiamente. In questo territorio, infatti, troviamo radicate tutte le colture ed i piatti tipicamente mediorientali, dagli agrumi, al melone, al cuscus, ecc. La coltivazione del melone si diffuse dove era forte la presenza musulmana: Alcamo, Salemi, Mazara del Vallo, naturalmente da lì, si estese in tutta l'intera provincia di Trapani e successivamente in parte delle province di Palermo ed Agrigento.

Produzione e territorio

In Italia la coltivazione del melone interessa una superficie di circa 21 mila ettari e fornisce una produzione di circa 381 mila tonnellate.



Della superficie totale il 40% circa è occupato da meloni di tipo inodorus (melone d'inverno). I meloni di questa tipologia sono coltivati principalmente in Sicilia ed in minor misura in Calabria, Campania, Sardegna, Puglia, Basilicata e Lazio. La Sicilia con 6.400 ettari circa, coltivati in pien'aria, rappresenta la regione leader per la produzione del melone d'inverno. Attualmente circa 5.300 ettari (il 30% in irriguo) sono destinati ai tipi a buccia gialla, mentre 1.100 ettari circa a melone a buccia verde. Ad oggi si stima che nell'Isola il melone d'inverno occupa circa il 9% della superficie orticola di pien'aria, consentendo un'occupazione per circa 120 mila giornate lavorative e assicurando una produzione lorda vendibile di circa 18 milioni di euro. Il melone è una coltura da rinnovo a ciclo primaverile-estivo, che necessita di terreni idonei, di lavorazioni e cure colturali appropriate per ottenere produzioni ottimali sia da un punto di vista quantitativo che qualitativo. È consigliabile coltivare il melone sullo stesso appezzamento, ogni 4-5 anni, al fine di evitare la cronizzazione dei problemi fitosanitari alla coltura. La coltura non presenta grosse difficoltà d'adattamento nelle più svariate condizioni pedoclimatiche, naturalmente sempre nei limiti della specie. I terreni ottimali, comunque, sono quelli di medio impasto-argillosi profondi e freschi, abbastanza diffusi nel territorio di competenza. Questo tipo di terreno, infatti, facilita la formazione di un buon apparato radicale, condizione importante per la riuscita della coltura.



In cucina

Il melone si esalta con l'accostamento dolce-salato del famoso antipasto: prosciutto & melone; viene anche utilizzato come vero e proprio recipiente per gamberetti. Fa da protagonista nella preparazione di esaltanti insalate a base di verdure e formaggio magro, nonché da contorno alla bistecca di maiale. Da non tralasciare l'utilizzo del melone con il Marsala o nelle macedonia di frutta. Lo si può trovare sotto forma di sorbetto, melone ripieno, confettura di melone, marmellata di melone, meloni sciropati.



Effetti salutistici

Il melone, il cui colore della polpa spazia dal giallo carico all'arancione, naturalmente a seconda della varietà, contiene una percentuale piuttosto elevata di provitamina A; una dose di 300 - 400gr di frutto, riesce ad assicurare la quantità giornaliera di vitamina A necessaria al nostro organismo. Il melone, conosciuto anche con il simpatico nome di popone, ha anche una discreta quantità di vitamina C, nonché un contenuto elevato di sali minerali, quali calcio e potassio. Naturalmente ha anche uno scarso apporto calorico, tanto da ritenerlo un ottimo alimento per le diete ipocaloriche, in quanto permette, in breve tempo, di soddisfare il senso di sazietà. È sconsigliato mangiarlo dopo i pasti, in quanto a causa dell'elevato contenuto idrico, può dare qualche problema di digestione, poiché l'acqua può rallentare il processo digestivo dando luogo a forme di fermentazione. Il melone è anche diuretico, grazie alla presenza di potassio; svolge inoltre una leggera azione lassativa, non tanto in virtù delle fibre vegetali, che sono pochissime, quanto al contenuto in acqua.