

MELONE: “retato”, “liscio”, “giallo invernale”, “verde invernale”, “bianco invernale”.

Il melone, come l'anguria, è tra i frutti più gustosi dell'estate. Ottimo come frutta e nelle macedonie, viene utilizzato anche in numerose ricette per preparare dolci, gelati e cocktail. Si abbina perfettamente a salumi e formaggi per creare gustosi antipasti. Si possono anche cuocere per ottenere gustose marmellate.

Il melone retato può presentare dei solchi sulla buccia che evidenziano la “fetta”, quello liscio invece non presenta la tipica rugosità esterna della buccia. I meloni invernali si possono consumare freschi appena raccolti oppure si possono conservare, in luogo asciutto, e consumare durante l'inverno.

Disponibile da metà marzo e fine giugno

Consigli di coltivazione:

PREPARAZIONE DEL TERRENO:

Scegliamo una zona in pieno sole senza ombreggiamenti e teniamo in considerazione che sono piante che occupano molto spazio. Il melone predilige i terreni poco acidi, freschi, e non tollera i ristagni idrici, perciò dovremmo preparare il terreno lavorandolo in profondità e poi livellarlo al meglio con zappa e rastrello.

TRAPIANTO:

Distanza tra le piante: 80 cm sulla fila e 150 cm tra le file, In ogni caso non più di 1 pianta/mc.

CONCIMAZIONE:

È una pianta ghiotta di potassio (questo elemento nutritivo serve per aumentare la dolcezza dei frutti) si consiglia di arricchire il terreno con compost o cenere che contengono questo elemento. In alternativa distribuire concime NPK durante la preparazione del terreno o nella buca di trapianto.

IRRIGAZIONE:

Con moderazione fino alla fioritura, poi aumentare il ritmo di irrigazione dall'allegagione in poi (in questa fase non deve soffrire la siccità), aumentare in fase di ingrossamento dei frutti facendo sempre attenzione a non creare ristagni. Ridurre prima della raccolta per evitare “spaccature” sui frutti per eccessivo assorbimento di acqua.

LA RACCOLTA:

I meloni invernali e bene raccogliarli leggermente immaturi se si intende conservarli, quelli estivi e invernali per consumo immediato vanno raccolti maturi. Nei meloni maturi il colore tende a virare al giallo opaco, una leggera pressione con i pollici sul punto di attaccatura del peduncolo deve incontrare poca resistenza; se al contrario risulta particolarmente duro il frutto è ancora acerbo. Una fessura sul peduncolo nel punto di attaccatura al frutto è un altro indice di maturazione.

CONSIGLI DELL'ESPERTO:

Evitate di far appoggiare i frutti sul terreno, potete appoggiarli su delle tavolette di legno o telo pacciamante in questo modo si protegge il frutto da insetti e muffe.