

ANGURIA DI MASSIGNANO

***Citrullus lanatus* (Thunb.)
Matsum. & Nakai**

N° REPERTORIO: 96
inserita il 19.12.2016

FAMIGLIA: Cucurbitaceae

GENERE: *Citrullus*

SPECIE: *C. lanatus*

NOME COMUNE: Anguria
di Massignano

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Comune di Massignano (AP)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE:
Banca del Germoplasma
Regionale Monsampolo del
Tronto (AP)



CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Il Sig. Enzo Malavolta, nato a Porto S. Giorgio (FM) nel 1961 e il Sig. Patrizio Malavolta, nato a Campofilone (FM), padre di Enzo (proprietari di un'azienda agricola in località Massignano (AP) ad una altitudine di circa 150 m sul livello del mare e distante circa 1.5 km dal litorale) sono i donatori dell'accessione 108 denominata Anguria di Massignano. Questo apprezzato ortaggio, dalle dimensioni relativamente ridotte rispetto agli standard noti e più diffusi, viene coltivato nell'azienda, sita nel comune di Massignano (AP), di proprietà della famiglia Malavolta, situata in una piccola valle perpendicolare al mare Adriatico, caratterizzata da appezzamenti collinari prevalentemente esposti a sud con pendenze in alcuni punti anche importanti. Il terreno è in alcuni punti ricco di scheletro in altri di medio impasto e profondo. Dalla testimonianza dei due agricoltori risulta che questa anguria sia coltivata, con alterne fortune, da circa 95 anni e cioè fin da quando il Padre di Patrizio, Lorenzo Malavolta, primo imprenditore agricolo della famiglia lo inserì, con successo, nell'avvicendamento colturale.

Il cocomero oggetto di attenzione ha trovato, fin dall'inizio, una interessante risposta da parte dei consumatori sia del mercato locale sia di mercati ben più lontani in quanto parte della produzione veniva inviata anche fuori dai confini nazionali e più precisamente in Germania (a quei tempi la vicina Pedaso era la stazione di partenza dei vagoni carichi di prodotti vegetali del sud delle Marche destinati al centro-nord Europa).

L'intraprendente coltivatore Malavolta aveva stabilito, già in quegli anni, un proficuo commercio con l'estero riguardante altri prodotti dell'azienda stessa come la ben conosciuta e apprezzata Taccola di Massignano (*Pisum sativum* L. var. *macrocarpum*).

Per ben tre generazioni l'accessione in esame, è stata riprodotta e conservata con metodo tradizionale. Negli ultimi venticinque anni la conversione dell'azienda ai metodi di coltivazione in biologico e la profonda esperienza maturata nel settore hanno garantito il mantenimento di un ottimo e costante standard = della produzione qualitativa e quantitativa.

A detta dei Sig.ri Enzo e Patrizio Malavolta per il Sig. Lorenzo la coltivazione di questo cocomero era motivo di orgoglio e, fino a quando ha potuto seguire la conduzione dell'azienda di persona, lo ha considerato il suo fiore all'occhiello sviluppando una vera e propria preferenza rispetto alle altre specie che comunque garantivano un'ottima produzione e un reddito adeguato.

Il Sig. Enzo racconta che il nonno, nelle occasioni di convivialità, amava raccontare il seguente aneddoto: in occasione del trasporto di un notevole quantitativo di cocomeri, trasporto che prima della guerra avveniva con un carretto trainato da una pariglia di buoi, dall'azienda presso il più vicino scalo commerciale, rappresentato negli anni passati dalla locale stazione ferroviaria di Pedaso (AP), in seguito all'improvviso cedimento di una delle sponde in legno del carretto, l'intero carico rotolò lungo il pendio e raggiunse i terreni dell'azienda confinante. Il nonno teneva a precisare che non ricordava se il malaugurato incidente fosse stato causato dal non perfetto bloccaggio della sponda o dall'eccessivo incitamento dato ai buoi che non riuscivano a spostare il pesante carico, ma di sicuro ricordava il cospicuo numero di bicchieri di vino che avevano gustato, lui e i suoi collaboratori, per festeggiare l'abbondante raccolto.

L'intelligente e intraprendente agricoltore aveva studiato un metodo per prolungare, la già buona attitudine di questo ecotipo alla conservazione post raccolta, stipando i peponidi invenduti nella cantina aziendale all'interno di botti non utilizzate al momento.

A parte la simpatica storia, occorre comunque dedurre che solo grazie all'amore per la terra di uomini come il Sig. Lorenzo ed i suoi degni successori se oggi nella nostra regione è possibile vantare ecotipi che insieme alla conservazione del germoplasma riescono anche a dare la possibilità di fare produzioni di alta qualità.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Forma di crescita della pianta: *indeterminata*

Portamento: *strisciante*

Lunghezza della pianta: *174 cm*

Larghezza della pianta: *108 cm*

Epoca di semina: *aprile/maggio*

Epoca di trapianto: *ultima decade di aprile*

Distanza di semina o trapianto: *1.5 m tra le file e 1.5/2 m sulla fila*

Fiori: *monoici diclini con rapporto 6/1 a favore di quelli maschili*

Impollinazione: *entomofila*

Epoca di fioritura: *terza decade di giugno*

Frutto: *peponide "sferico"*

Epoca di maturazione: *prima decade di agosto*

Durata della produzione: *circa quattro settimane*

Contenuto zuccherino: *riferimento alla scheda di caratterizzazione: 12.14 Gradi brix*

Conservazione del prodotto: *post raccolta 10/15 gg. In ambiente controllato*

Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *leggermente sensibile alla peronospora (*Peronospora cubensis*) e alle tracheofusariosi (*Fusarium spp*), rarissimi gli attacchi di insetti dannosi*

Utilizzazione: *frutto fresco*

COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Pianta annuale, erbacea formata da uno stelo che rapidamente si ramifica in altri steli striscianti lunghi anche, alcuni metri. Le foglie sono grandi e molto lobate, di un colore verde grigiastro, tomentose.

Pianta generalmente monoica diclina con i fiori maschili che compaiono per primi con un rapporto certamente superiore a quelli femminili. Pianta allogama fecondazione entomofila.

Dopo circa 50 gg. dalla fecondazione si raggiunge la maturazione commerciale. Questa tipologia di cocomero è anche una buona coltura da rinnovo, che però sarebbe meglio non far tornare sullo stesso appezzamento prima di quattro anni per evitare attacchi massicci da parte di parassiti.

Le sue esigenze termiche elevate costringono la semina, nelle zone di riferimento, in primavera avanzata, generalmente a cavallo di aprile e maggio. Importanti interventi irrigui sono necessari nel periodo di crescita della pianta, interventi, che non necessitano durante il periodo di maturazione, nel quale occorre favorire la concentrazione degli zuccheri.

Le concimazioni, orientativamente, sono così distribuite; 150 kg/ha di unità di azoto parte alla semina e parte in copertura, 90 kg/ha di P_2O_5 e 130 - 140 kg. di K_2O nelle fasi in cui la coltura ne necessita. L'impianto è generalmente impostato mantenendo una distanza tra le file di 1.5 m e 1.5/2 m sulla fila, distanze giustificate dal portamento strisciante della pianta e dalla lunghezza e vigoria degli steli.

I peponidi vanno costantemente voltati per favorire l'uniformità del colore e la regolarità della forma, tale accorgimento va adottato dopo che i cocomeri hanno raggiunto circa 1 kg di peso e, ripetuto saltuariamente, fino alla completa maturazione.

Come la maggior parte delle cucurbitacee la lavorazio-

ne del terreno dovrà essere sufficientemente profonda, a essa dovrà seguire un accurato lavoro di affinamento. Una pratica non troppo frequente consiste nella cimatura del tralcio principale, dopo l'emissione della 4-5 foglia, per favorire lo sviluppo di getti laterali che comunque non dovrebbero superare il n. di 4-5 per pianta. La maturazione del peponide s'individua controllando l'avvenuto disseccamento del peduncolo e del cirro. Caratteristica non trascurabile è la buona conservabilità di questa cucurbitacea, la quale permette all'agricoltore di essere presente più a lungo sul mercato.

Custode Biodiversità Agraria:

Az. Ortofrutticola Malavolta Enzo e Ivano - Massignano (AP)

Scheda elaborata da:

CREA - ORA - Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto - Sara Sestili, Piergiorgio Angelini, Nazzareno Acciarri

