

MELONCINO DI MASSIGNANO

Cucumis melo L.

N° REPERTORIO: 97
inserita il 19.12.2016

FAMIGLIA: Cucurbitaceae

GENERE: *Cucumis*

SPECIE: *C. melo*

NOME COMUNE: Melone
mignon di Massignano

RISCHIO DI EROSIONE:
Alto

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 meloncino di Massignano. Questo apprezzato ortaggio, dalle dimensioni relativamente ridotte, rispetto agli standard noti e più diffusi, viene coltivato nell'azienda di proprietà della famiglia Malavolta sita nel comune di Massignano (AP), ubicata in una piccola valle perpendicolare al mare Adriatico, caratterizzata da appezzamenti collinari prevalentemente esposti a sud con pendenze, in alcuni tratti, anche importanti. Il terreno, non uniforme si presenta in alcuni punti ricco di scheletro in altri di medio impasto e profondo.

Dalla testimonianza dei due agricoltori risulta che la coltivazione di quest'ortaggio sia stata inserita nell'avvicendamento colturale negli anni successivi la fine della seconda guerra mondiale, periodo di ripresa economica che premiava gli agricoltori intraprendenti che avevano il coraggio di proporre sul mercato specie fino ad allora rivolte a consumatori privilegiati.

Il melone, che fino ad allora era stato oggetto di attenzione nei mercati delle regioni con redditi più elevati, trovò subito un'interessante collocazione nel mercato locale.

Per ben tre generazioni l'accessione in esame, è stata riprodotta e conservata con metodi tradizionali. Negli ultimi 25 anni la conversione dell'azienda ai metodi di coltivazione in biologico e la profonda esperienza maturata nel settore ha garantito il mantenimento di un ottimo e costante standard della produzione qualitativa e quantitativa.

Il Sig. Enzo e il fratello Ivano hanno dedicato, nel corso del tempo sempre maggiore attenzione al piccolo ma saporito melone, intensificandone la produzione data la richiesta sempre crescente del mercato. A detta dei due giovani agricoltori il meloncino viene apprezzato sia per le ridotte dimensioni ma anche per l'impeccabile sanità, la conservabilità e le indiscusse caratteristiche organolettiche.

Il Sig. Enzo ci tiene a precisare che in occasione di un incontro con un collega siciliano ha ricevuto i complimenti da parte dell'agricoltore isolano, il quale dopo aver assaggiato il piccolo melone è rimasto sorpreso dalla sua sapidità e dolcezza giudicandolo al pari se non superiore a quelli da lui prodotti in una terra, la Sicilia, che certamente si colloca tra le zone più vocate per la coltivazione di questa specie. Naturalmente il Sig. Malavolta si è ben guardato dal cedere al corteggiamento del collega siciliano che chiedeva informazioni ma soprattutto seme dell'accessione oggetto di esame.

È solo grazie all'amore per la terra di imprenditori come i Malavolta se oggi nella nostra regione, è possibile vantare cultivar locali le quali insieme alla conservazione del germoplasma riescono anche a dare la possibilità di fare produzione di alta qualità. e di conseguire un reddito degno per coloro che, con fatica, portano avanti con intraprendenza e orgoglio le loro tradizioni.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Forma di crescita della pianta: *indeterminata*

Portamento: *strisciante*

Lunghezza della pianta: *180 cm*

Larghezza della pianta: *110 cm*

Epoca di semina: *aprile/maggio*

Epoca di trapianto: *prima decade di maggio*

Distanza di semina o trapianto: *1.5/2 m tra le file e 1 m sulla fila*

Fiori: *monoici con rapporto numerico favorevole a quelli maschili 4/1 circa*

Impollinazione: *entomofila*

Epoca di fioritura: *terza decade di giugno*

Frutto: *peponide "sferico"*

Epoca di maturazione: *prima decade di agosto*

Durata della produzione: *circa 2/3 settimane*

Contenuto zuccherino: *grado brix 8 (medio)*

Conservazione del prodotto: *post raccolta 10/15 gg in ambiente controllato 2/5 °C e 85/90 % di umidità*

Utilizzazione: *frutto fresco*

COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Cucurbitacea annuale costituita da un fusto principale strisciante che ramifica, può diventare rampicante, grazie alla presenza di cirri, se fornito di sostegni. Le foglie sono arrotondate, divise in lobi, ruvide al tatto. Le sue radici hanno un ottimo sviluppo sia negli strati più superficiali che in quelli sottostanti. Il melone è una pianta normalmente monoica con i fiori maschili che si sviluppano prima di quelli femminili ma non sono rari casi di tipi andromonoici con la presenza di fiori maschili e fiori ermafroditi.

Il frutto è globoso di colore giallo verdastro, retato con solchi accennati e di dimensioni ridotte. Nel caso in esame i peponidi hanno un peso compreso tra 1.4 kg e 2 kg e sono costituiti da un epicarpo sottile saldato a un mesocarpo carnoso e compatto che costituisce la parte edule, la cavità ovarica è di medie dimensioni leggermente asimmetrica composta da tessuto spu-

gnoso e flaccido (placenta) in cui sono inseriti i semi piccoli e allungati.

Le esigenze ambientali sono di standard elevato in quanto per ottenere un prodotto di qualità occorrono temperature medie elevate, assenza di ristagni di acqua, scarsa umidità e terreni profondi accuratamente lavorati.

Naturalmente il melone non può seguire se stesso nell'avvicendamento colturale al fine di contenere gli attacchi delle crittogame e degli insetti terricoli.

L'impianto viene effettuato con piantine allevate in plateaux alveolati su terreno preventivamente pacciamato ponendole in file distanti 2 mt tra loro rispettando una distanza tra le piante prossima agli 80 cm. Il periodo migliore per la semina è compreso tra aprile e maggio quando le temperature hanno raggiunto i 14/15 °C

La concimazione viene effettuata, orientativamente, con 80/100 kg di P_2O_5 /ha, 160/180 kg di K_2O /ha e 140/170 kg di azoto, i concimi potassici e fosfatici vengono distribuiti con i lavori di preparazione del terreno e quindi interrati mentre gli azotati (nitrato ammonico ed urea) vengono distribuiti parte all'impianto e parte in copertura. Gli interventi di sarchiatura si rendono necessari in presenza di erbe infestanti ma devono essere effettuati con attenzione e in superficie.

Un'operazione efficace è la cimatura dello stelo principale per favorire i germogli laterali e anticipare la fioritura femminile.

La raccolta inizia a distanza di 90/100 gg. dalla semina e si protrae per una quindicina di giorni.

Il meloncino di Massignano non appare particolarmente sensibile alle avversità che solitamente colpiscono questa specie, poco diffusi e ben tollerati sono gli attacchi di peronospora e mal bianco.

Durante l'allevamento della coltura è stata osservata la presenza di colonie di afide (*Aphis gossypii*) ben controllato con interventi adeguati. Nella località di origine non è stata rilevata la presenza di *Fusarium*, crittogama che, con la sua presenza, imporrebbe l'allontanamento della specie dall'appezzamento di terreno su cui è stata coltivata.



Custode Biodiversità Agraria:

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

Scheda elaborata da:

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