

MELONE VERDE

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto: Laore Sardegna – Pietrangelo Giordano

Sinonimi: Melone Inodorus, Melone d'inverno

È una tipologia di melone con frutti di pezzatura medio-grande, con un peso compreso tra 1,4 e 4 Kg caratterizzati da una forma ellissoidale ovoidale, con buccia color verde intenso dalla superficie liscia o leggermente rugosa con retatura più o meno marcata e macchie più scure tendenti al giallo, giallo-verdastro. La polpa è bianca, o bianca cremosa croccante con un alto contenuto di zucchero ed un'ottima conservabilità.

Lavorazione e conservazione

I meloni sono coltivati sia in pieno campo che in situazione di semiforzatura e in strutture protette quali

serre in ferro-vetro, ferro-plastica, legno-plastica. Il processo comincia con la sistemazione del terreno che deve essere fresco e ben drenato. La preparazione avviene con largo anticipo e in modo da evitare ristagni idrici. La concimazione dei terreni durante il periodo produttivo avviene in genere attraverso la distribuzione di letame o altra sostanza organica in fase di preparazione.

Nella maggior parte delle aree di produzione, le piantine di melone sono preparate in vivai specializzati e successivamente trapiantate. Il trapianto, eseguito a mano o mediante l'ausilio di trapiantatrici meccaniche, in genere su terreno pacciamato, avviene in epoche diverse a seconda del periodo e del tipo di coltivazione praticata, verosimilmente rispettando questo calendario: precoce (sotto strutture di forzatura o di semiforzatura) da metà gennaio a metà aprile; pieno campo precoce da fine aprile sino a tutto maggio; pieno campo tardivo da giugno in poi.

I sestri di impianto utilizzati variano in relazione al tipo di piantine utilizzate, convenzionali o innestate, alla natura del terreno e alla tradizione colturale localmente adottata. L'allegagione dei fiori, sia nelle coltivazioni in pieno campo che in quelle semiforzate e protette, avviene grazie all'opera di insetti pronubi nel rispetto dei parametri della produzione integrata. L'irrigazione, avviene attraverso impianti microirrigui a manichetta forata o ali gocciolanti. La raccolta, effettuata manualmente, è eseguita nelle prime ore del mattino, quando le temperature sono più fresche. I frutti sono depositati tra le file di coltivazione e successivamente riposti con cura in contenitori idonei al trasporto e inviati presso il magazzino di lavorazione.

Storia e tradizione

La produzione dei meloni verdi nelle aree vocate e con le tecniche produttive sopradescritte, avviene da oltre 25 anni. Da quando cioè, nella naturale evoluzione della pratica colturale, la tecnica irrigua era andata gradualmente a innovare e sostituire la produzione praticata in asciutto, peraltro ancora presente in diversi areali tradizionalmente vocati. La coltivazione del melone verde, quindi, viene realizzata secondo metodiche che, pur migliorandosi nel tempo, conservano comunque la loro tradizionalità.

Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

Sono prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

I PAT sono inseriti in un elenco predisposto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali su indicazione delle regioni. Regolamentati dal decreto del 18 luglio 2000, si collocano al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

[Approfondimenti sul sito SardegnaAgricoltura \[link\]](#)



Laore

Agenzia regionale
pro s'isvilupu in agricoltura
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Agenzia Laore Sardegna

Via Caprera n. 8 - Cagliari (CA)

e-mail: sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it

web: www.sardegnaagricoltura.it/assistentzatecnica

social: [Facebook](#) | [YouTube](#)

Fonte: testi tratti [dall'elenco ufficiale \[Link\]](#)

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



[Creative Commons - Attribuzione - Condividi allo stesso modo - 4.0 Internazionale](#)