

MELONE MONTAGNANESE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Melone montagnanese.



La storia

Il melone montagnanese è una pianta che, assieme alla canapa, alla vite e al frumento trova particolare citazione negli Statuti del comune di Montagnana del 1366 dove all'art. 85, a proposito della corsa ancor oggi famosa del "Palio di Montagnana", si fa esplicita menzione del frutto di "melone": al terzo vincitore del gioco andava in premio proprio un melone, che doveva portare appeso al collo "*usque in civitatem*", ovvero fino in città. La coltivazione specializzata del melone nel territorio, ha avuto inizio oltre mezzo secolo fa. Il "melone montagnanese" è stato oggetto di miglioramento genetico che ne ha potenziato le caratteristiche agronomiche e affinato quelle organolettiche.

Descrizione del prodotto

Il melone appartiene alla famiglia delle Cucurbitacee. È un frutto dalla forma ovoidale, profumato, di colore solitamente giallo-aranciato, di sapore dolce e con all'interno molti semi lisci e biancastri. Per anni la semente è stata autoprodotta dando origine a varietà locali con caratteristiche tipiche, tra le quali la varietà "pevarina", che al delicato sapore accompagna un retrogusto asprigno come fosse stata a contatto con piccole quantità di pepe finemente tritato.

Processo di produzione

Il melone è una pianta annuale, erbacea, la cui semina va eseguita ai primi di aprile, assieme alla zucca e richiede clima caldo e terreno fertile. Presenta un apparato radicale molto espanso e profondo che la rende molto resistente alla siccità. Richiede un terreno fertile e ben lavorato e temperatura piuttosto elevate.

Si deve operare su terreno pacciamato, impiegando piantine con 3/5 foglie vere che presentino sufficiente sviluppo delle radici nel pane di terra. È necessario evitare la successione con cucurbitacee o altre solanacee ed avvicendare il melone con almeno quattro cicli di altre specie.

La maturazione dei frutti avviene nella seconda metà dell'estate. La raccolta viene individuata saggiando la facilità del distacco del frutto dal peduncolo o, per le cultivar a lunga conservazione, dalla comparsa di una cicatrice sul perimetro del punto d'intersezione del peduncolo sul frutto. I meloni vengono raccolti manualmente durante il periodo estivo e stoccati in luoghi freschi.

Usi

Il "melone montagnanese" è un frutto particolarmente ricco di acqua e contiene molte vitamine e sali minerali, soprattutto potassio. Ha proprietà dissetanti, diuretiche e rinfrescanti. Può essere consumato da solo come semplice frutto o, come prelibatezza, accompagnato con cibi salati come ad esempio affettati di petto d'oca o di prosciutto crudo.

Reperibilità

Il "melone montagnanese" è reperibile da giugno ad agosto, soprattutto presso i mercati al dettaglio della zona di Padova.

Territorio interessato alla produzione

Comune di Montagnana e comuni limitrofi, in provincia di Padova.

