

# MELONE PRECOCE VERONESE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Melone precoce veronese.



## La storia

Le prime notizie sul melone veronese risalgono al XVI secolo; infatti, nel volume "Le bellezze di Verona" del 1584, A. Valerini sostiene che "i meloni della provincia di Verona non sono inferiori a quelli di Mantua o di Faenza". S. Iacini, nella monografia sull'Inchiesta Agraria della Provincia di Verona del 1882, osserva che "i meloni si coltivano in proporzioni abbastanza rilevanti nelle campagne e in appezzamenti abbastanza estesi" chiamati "molonare" e "facilmente accessibili ai ruotabili". Questi appezzamenti devono essere "dei migliori per qualità della terra e venire abbondantemente concimati".

Il "melone precoce di Verona", costituisce una delle principali produzioni frutticole della pianura veronese e ha conosciuto uno sviluppo qualitativo e quantitativo di tutto rispetto; attraversando la campagna si incontrano infatti distese di coltivazione di melone sotto serra. È un prodotto molto apprezzato, radicato al territorio del quale è una particolare espressione.

## Descrizione del prodotto

La denominazione "melone precoce veronese" è riservata alla produzione ottenuta in coltura protetta. Ha forma ovoidale con circonferenza compresa tra 15 e 20 cm; peso compreso tra 0,9 e 1,5 kg; aspetto esterno tipico del "reticulatus" con retatura ben marcata e uniforme su tutta la superficie esterna di colore giallo; polpa di colore arancio salmone, succulenta, di buona consistenza, di sapore dolce, leggermente acidulo e con retrogusto pepato, tipico aroma delicato che si intensifica con il taglio.

## Processo di produzione

Il melone è una pianta annuale, erbacea. Ha un apparato radicale molto espanso e profondo con elevata capacità estrattiva che rende la pianta molto resistente alla siccità. Richiede terreno fertile e ben lavorato e temperature piuttosto elevate. Le caratteristiche peculiari del "melone precoce veronese" sono determinate dalla coltivazione su terreni altamente permeabili e dalla tecnica di produzione in tunnel che produce ottimali condizioni di temperatura e umidità. I frutti dopo la raccolta, devono sostare in luoghi freschi ed ombreggiati; il trasporto ed il condizionamento e le eventuali operazioni di selezione e lavaggio devono essere effettuate con cura per non danneggiare il prodotto.

## Usi

Ricchissimo di acqua e povero di zuccheri il melone è particolarmente ricco di vitamine. È utilizzato come semplice frutto, oppure in gelateria, ma anche in abbinamento con carne e pesce (il più classico è melone e prosciutto crudo).

## Reperibilità

Il "melone precoce veronese" è reperibile da fine maggio ai primi di luglio nei mercati del veronese e di quasi tutto il Veneto.

## Territorio interessato alla produzione

Comuni di Castel d'Azzano, Povegliano Veronese, Vigasio, Nogarole Rocca, Erbè, Sorgà, Nogara, Gazzo Veronese, Casaleone, Isola della Scala, Bovolone, Oppeano, Palù, Zevio, Ronco all'Adige, Angiari, Bonavigo, Minerbe, Boschi S. Anna, Pressana, Buttapietra, S. Giovanni Lupatoto, Trevenzuolo, Isola Rizza, Salizzole, Cerea, Roverchiara, S. Pietro di Morubio, Sanguinetto, Concarnarise, Legnago e parte dei comuni di Verona, Villafranca di Verona, S. Martino Buonalbergo e Mozzecane, tutti in provincia di Verona.

