Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2
39100 Bolzano
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Melone, quali sono le varietà da conoscere?

Lun 21/06/2021 - 11:07

Buccia dura, polpa succosa e contiene una moltitudine di semi al suo interno: il frutto della pianta del melone in botanica è chiamato bacca corticata. Come il cetriolo e la zucca, il melone appartiene alla famiglia delle *Cucurbitaceae* e viene coltivato anche nei paesi del Mediterraneo. D'estate, durante la stagione del raccolto, in commercio se ne trovano diverse varietà, distinte principalmente in angurie (o cocomeri) e meloni.

L'anguria è costituita per il 95% d'acqua ed è quindi particolarmente rinfrescante. La sua polpa rossa presenta una consistenza singolare, leggermente croccante. Oltre alle varietà classiche con semi scuri, in commercio si trovano anche quelle nuove senza semi.

Il melone più conosciuto dalle nostre parti è il melone Cantalupo: un frutto tondo con una buccia rugosa che va dal beige al verdino e che presenta una polpa arancione dal gusto intenso. Il nome di questa varietà deriva dall'omonima località della Sabina, a nord di Roma, dove intorno al 1700 venne coltivata per la prima volta, da semi che i missionari cattolici avevano portato dall'Armenia. Un'importante area di coltivazione si trova oggigiorno nella Pianura Padana, dove vengono coltivate diverse varietà a polpa arancione sotto l'indicazione geografica protetta "Melone Mantovano IGP". Un tipo di melone da coltivazione della varietà Cantalupo è il *Charentais*, che ha una buccia liscia di colore verde chiaro e viene coltivato soprattutto in Francia.

Un'altra varietà di melone è il melone retato, a cui appartiene, ad esempio, il melone Gallia, che è rotondo, ha una buccia giallina a reticolo fitto biancastro e una polpa molto dolce di colore che va dal verde chiaro al bianco.

A questa stessa varietà appartiene anche il melone giallo, o melone *honeydew*, che è facilmente riconoscibile per la sua forma ovale, la buccia liscia di colore giallo paglierino e la polpa bianco-giallina tendente al verde chiaro.

"*Solitamente i meloni, quando sono maturi, emanano un odore dolce molto intenso. In questi casi, è meglio mangiarli al più presto, poiché una volta giunti a maturazione non si conservano a lungo*", suggerisce Silke Raffeiner, nutrizionista presso il Centro Tutela Consumatori Utenti. "*I meloni tagliati andrebbero sempre conservati in frigorifero, avvolti in un foglio di cera d'api o in un pezzo di pellicola per alimenti, e consumati il prima possibile*".