

Piante ortive: il Melone

written by Rivista di Agraria.org | 7 ottobre 2006
di Francesco Sodi

Originario dell'Africa, oggi il **Melone** è diffuso in tutto il mondo per i suoi frutti rotondeggianti, dolci e profumati. In Italia si coltiva su circa 23.000 ettari, in gran parte (21.000 ha) in pieno campo ma anche in coltura semi-forzata o in serra.



Melone retato (foto Francesco Sodi)

Caratteri botanici

Il Melone (*Cucumis melo*) è una Cucurbitacea annuale costituita da un fusto principale strisciante, che si ramifica e, grazie ai viticci, può diventare rampicante, se fornito di sostegni.

Le foglie sono arrotondate, reniformi o divise in lobi, ruvide al tatto. Le radici sono molto sviluppate in superficie, ma scendono molto anche in profondità.

La pianta di melone è di norma monoica: prima si sviluppano fiori maschili, poi i fiori femminili; però non sono rari i tipi andromonoici con fiori maschili e fiori ermafroditi. Il frutto è un peponide di notevoli dimensioni e peso (1-4 Kg) costituito da un epicarpo ("buccia") saldato a un mesocarpo carnoso che costituisce la parte edule, al cui interno si forma una cavità riempita da una massa spugnosa e flaccida nella quale sono inseriti numerosi semi. Questi sono allungati, appuntiti a un'estremità, bianchi, di peso variabile da 20 a 70 mg.

Le esigenze ambientali del melone sono elevate: esige alte temperature, teme l'eccessiva umidità, vuole terreno profondo e perfettamente drenato.

Varietà

In base alle caratteristiche del frutto si distinguono 3 gruppi varietali di melone: cantalupi, retati e da inverno.

- **Meloni cantalupi:** i frutti sono globosi, a buccia liscia o leggermente verrucosa, di colore verde-grigio, con solchi ben marcati; la polpa ha colore aranciato o salmone ed è molto profumato; questi meloni sono precoci, di media pezzatura (peso da 0,6 a 1,5 Kg), poco serbevoli.
- **Meloni retati:** i frutti sono ovali o tondeggianti, con buccia fittamente reticolata per formazioni tuberose peridermiche; la costolatura spesso manca o è poco marcata; la polpa è di colore verde-giallo o arancione, molto profumata; il peso dei frutti oscilla da 1 a 2,5 Kg, la serbevolezza è scarsa. Siccome molte varietà di questo tipo provengono dagli U.S.A., questi meloni sono anche noti come meloni americani.
- **Meloni da inverno:** hanno frutti di medie e grandi dimensioni (peso da 1,5 a 4 Kg) apprezzati per la possibilità di essere conservati per molti mesi (fino all'inverno): i frutti sono lisci e senza costole, di colore giallo o verde scuro, con polpa bianca, verde chiaro o gialla, dolce ma poco profumata. Questi meloni sono coltivati principalmente nelle regioni meridionali dove l'ambiente caldo e secco favorisce la dolcezza e la serbevolezza dei frutti.

Molte sono le popolazioni locali di melone che però tendono ad essere soppiantate dagli ibridi F1 più uniformi e rispondenti per qualità e per resistenza a certe avversità (Fusarium, peronospora ecc.).

Tecnica culturale

Per quanto riguarda l'avvicendamento la coltura del melone non può tornare su un terreno prima che siano passati diversi anni: ciò per contenere su livelli tollerabili gli attacchi delle crittogame e dei parassiti terricoli (fusariosi, verticillosi, nematodi).

La semina si fa in primavera avanzata (aprile-maggio), quando la temperatura ha raggiunto i 14-15 °C. la fittezza da dare alla coltura del melone è di 0,4-0,5 piante a m² e si realizza generalmente con file distanti 2-2,5 m e pianta a 0,8-1 m sulla fila. Nella coltura in serra la fittezza è superiore (1,5-2 piante a m²) perché le piante non vengono

lasciate strisciare a terra, ma sono allevate in verticale mediante fili o reti in modo da sfruttare meglio il prezioso spazio della serra.

La semina in campo in pien'aria è il sistema più diffuso, ma non trascurabile importanza ha la coltura del melone pacciamata e semi-forzata (oltre a quella in serra che esula da questa trattazione): la prima si realizza con la pacciamatura di film plastico steso a terra, la seconda si realizza con la pacciamatura e con piccoli tunnel che ricoprono ogni fila di piante; l'obiettivo è di poter anticipare l'impianto (di 20-30 giorni) e la maturazione dei frutti (di 10-20 giorni). Questi sistemi di forzatura, che stanno avendo successo nel Centro-Nord, prevedono che l'impianto sia fatto, anziché con la semina, con piantine allevate in fitocelle e trapiantate attraverso i fori aperti sul film plastico della pacciamatura. In questi sistemi intensivi di coltivazione del melone, se il terreno è ad alto rischio di fusariosi e verticillosi, notevole diffusione ha l'impiego di piantine innestate su varietà resistenti.

La concimazione del melone richiede l'apporto di 60-100 Kg/ha di P_2O_5 , 150-200 Kg/ha di K_2O e 120-180 Kg/ha di azoto; i concimi fosfatici e potassici vanno dati al momento della preparazione del terreno, dovendo essere interrati; quelli azotati (nitrato ammonico o urea) parte all'impianto, parte in copertura.

Il controllo delle erbe infestanti si fa con sarchiature finché lo sviluppo della coltura lo consente; la sarchiatura deve essere piuttosto superficiale per evitare di danneggiare le radici che sono particolarmente sviluppate nei primi strati di terreno. Il diserbo è possibile con certi prodotti idonei al trattamento di pre-emergenza o post-emergenza (pre-trapianto o post-trapianto).

Anche se in certe aree meridionali il melone da inverno è tradizionalmente coltivato in asciutto, di norma al melone da pronto consumo viene praticata l'irrigazione: a pioggia, a solchi, a goccia o con manichette forate disposte sotto la pacciamatura.

Un intervento sulla pianta finora considerato necessario è la cimatura con cui lo stelo principale prima e gli steli secondari poi vengono spuntati opportunamente, lasciando 2-4 foglie; in questo modo si favorisce e si anticipa l'emissione dei fiori femminili; oggi è oggetto di dibattito se questa pratica sia realmente vantaggiosa alla produzione.

La difesa del melone prevede ordinariamente trattamenti contro le svariate avversità che lo insidiano.

Raccolta e produzione

La raccolta inizia indicativamente 90-110 giorni dopo la semina e prosegue scalarmene per 15-30 giorni. I meloni vanno raccolti ad uno stadio di sviluppo ben preciso perché un ritardo compromette la serbevolezza, un anticipo compromette la qualità (almeno 10% di contenuto zuccherino). Segni visibili della maturazione sono il distacco del peduncolo dal frutto (in certe varietà retate), la comparsa di screpolature concentriche intorno al peduncolo, la scomparsa della peluria dal peduncolo, ecc.

Le produzioni di frutti commerciabili sono di 20-35 t/ha in pien'aria, di 30-40 t/ha in quelle semi-forzata; ai fini del ricavo, oltre alla quantità, grande importanza ha la precocità.

I frutti raccolti nelle ore calde dovrebbero essere prerrefrigerati con acqua fredda; per i cantalupi e i retati la conservazione non ha senso perché il loro destino è il consumo immediato, comunque potrebbero essere conservati per 10-15 giorni a 2-5 °C con umidità relativa del 90-95%; i meloni da inverno si conservano fino a 5 mesi a 7-10 °C e con 85-90% d'umidità relativa.

Avversità

Le più temibili e frequenti avversità che possono aggredire il melone sono le seguenti:

- **Mal bianco** (*Erisiphe cichoracearum*). Forma sulle foglie macchie farinose con conseguente ingiallimento e necrosi. Trattamenti ripetuti sono necessarie.
- **Peronospora** (*Pseudoperonospora cubensis*). Forma sulle foglie macchie che all'inizio sono traslucide (macchi d'olio), poi diventano giallo-brunastre, con muffa grigio-violacea sulla pagina inferiore; il fogliame così attaccato si dissecca completamente in pochi giorni. Adottare rotazioni adeguatamente lunghe, irrigare a goccia sì da non bagnare il fogliame, fare trattamenti preventivi ripetuti sono i mezzi per prevenire e controllare questa temibile malattia.
- **Tracheofusariosi** (*Fusarium oxysporum*). Provoca l'ingiallimento e l'avvizzimento di tutta la pianta, seguiti da gommosi alla base del fusto e spaccature longitudinali. Bisogna evitare per 10 anni di coltivare su terreno infetto; utilizzare piantine innestate su Benincasa cerifera (cucurbitacea affine,

resistente).

- **Afide delle cucurbitacee** (*Aphis gossypii*). Afide di colore dal giallastro al verde scuro che colonizza le cucurbitacee sulle quali provoca ingiallimento e deperimento di foglie, fiori e frutti; è pericoloso vettore del virus del mosaico del cetriolo. Bisogna intervenire con aficidi specifici alla prima comparsa.

Francesco Sodi si è diplomato presso l'Istituto Tecnico Agrario di Firenze. Selezionatore e allevatore di avicoli, responsabile tecnico dell'azienda agricola "Podere l'Uccellare" nel Chianti Classico, è iscritto al terzo anno del corso di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie presso l'Università di Firenze.