



MELONE

Originario dell'Asia centrale ed occidentale, il melone si diffuse inizialmente in India ed in Cina, successivamente, come attestano alcuni

dipinti rinvenuti ad Ercolano, nel bacino del Mediterraneo.

L'introduzione di questa coltura nel nostro paese risale all'Era cristiana.

In Italia, la coltivazione del melone interessa principalmente la Sicilia, l'Emilia-Romagna, la Lombardia e il Lazio.

Proprietà: Frutto tipico del periodo estivo, il melone è disponibile sul mercato da maggio a settembre. Oltre all'elevato contenuto in acqua, che ne esalta il potere dissetante, il melone presenta un'alta percentuale di sali minerali e vitamine A e C.

Contiene molto ferro, utile per contrastare l'anemia, fosforo e calcio che favoriscono la salute delle ossa. Inoltre, l'alto contenuto di betacarotene, aiuta la produzione di melanina.

In base alla forma ed al colore della buccia, le diverse varietà vengono suddivise in meloni retati, lisci e gialletti.

Composizione chimica (%) e valore energetico per 100 gr di parte edibile (prodotto crudo)	
Proteine	0,80%
Lipidi	0,20%
Carboidrati	7,4%
Calorie	35

Fonte INRAN



Lo sapevi che: Per la numerosa presenza di semi al suo interno è sempre stato considerato simbolo di fecondità e che, durante l'Impero Romano, il melone utilizzato nelle insalate, conobbe una diffusione tale che l'Imperatore Diocleziano emise un editto per tassare gli esemplari dal peso maggiore ai 200 grammi.

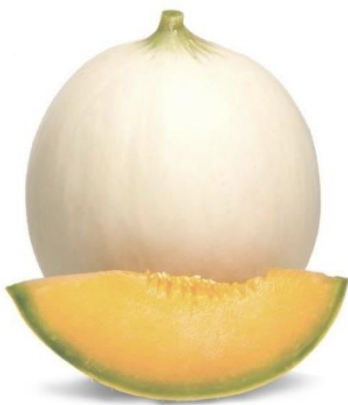
VARIETÀ



MELONE RETATO TRADIZIONALE

È il più conosciuto e consumato nel mondo. Questa tipologia di melone comprende moltissime varietà che si distinguono per forma tondeggiante, per colore della buccia e della polpa oltre che per consistenza. Il retato è compreso tra 1 e 2,5 kg. La buccia è retinata e presenta solchi verticali che segnano la fetta del melone. Il colore varia dal grigio, al verde, al giallo. La polpa invece è arancione acceso.

Il melone retato si distingue facilmente grazie al suo sapore aromatico e zuccherino.



MELONE TONDO LISCIO

Il gusto batte l'estetica. A differenza del più famoso compagno retato, considerato più attraente, il melone liscio ha conquistato, per il suo retrogusto ricchissimo di aromi e profumi, il titolo di melone più apprezzato dai consumatori. Perfetto per le ricette gourmet, è una varietà che si coltiva prevalentemente nell'area intorno a Mantova.

Dalla forma sferica, a volte leggermente compressa ai poli, ha la buccia totalmente liscia. Il colore, altrettanto singolare, può variare dal grigio-verde chiaro al crema paglierino, a seconda del grado di maturazione.

Il sapore, spiccatamente zuccherino, è il punto forte; al primo assaggio, infatti, si sente l'aroma della zuccina, seguito poi da un flavour di tiglio.



MELONE GIALLETTO

Prodotto nella stagione calda, ma conosciuto anche come melone invernale, per la sua capacità di conservarsi fino a dicembre, il **melone giallo** si presenta con una buccia completamente gialla e grinzosa. La polpa è morbida e bianca, mentre la forma è leggermente allungata ai due poli.

Particolarmente **dolce e dissetante**, una volta tagliato sprigiona un profumo davvero intenso.