



SCHEDA PRODOTTO
MELONE RUGOSO DI COSENZA
GIALLO

TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE

Valle del Crati

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

PRODOTTO AGRICOLO **PRODOTTO TRASFORMATO**

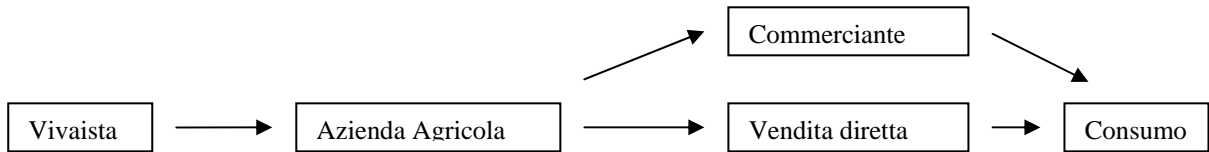
VALUTAZIONE ASSETTO PRODUTTIVO

SCOMPARSO **A RISCHIO** **ATTIVO**

SINONIMI E TERMINI DIALETTALI

GIALLETTU, MILUNE VERNILU

STRUTTURAZIONE DELLA FILIERA (Descrivere in sintesi)



MATERIE PRIME

Descrizione delle aziende dalle quali deriva il prodotto originario: Melone

Tipo di varietà o cultivar prevalenti:

- Melone rugoso di Cosenza giallo

Giacitura: Collina Pianura Mista

Investimento medio di piante per ettaro: max 2500-3000 piante/HA

Produzione media per ettaro: Q.li/Ha.....100-150.....in asciutto
Q.li/Ha.....150-200.....in irriguo

Indicare il tipo di agricoltura praticato:

- 1) *Convenzionale* 2) *Integrato* 3) *Biologico*

METODICHE DI COLTIVAZIONE



SCHEDA PRODOTTO

MELONE RUGOSO DI COSENZA GIALLO

Il melone è una coltura da rinnovo a ciclo primaverile-estivo. In asciutto normalmente entra in rotazione con il grano e le foraggere, ritornando sullo stesso appezzamento dopo 2-3 anni, mentre in regime irriguo viene avvicendato alle colture ortive.

Nella Valle del Crati storicamente veniva consociato con il fico che notoriamente è coltivato in asciutto. La preparazione del terreno inizia con un'aratura profonda circa 40 cm, seguita da 1-2 lavorazioni superficiali.

a) *Periodo prevalente in cui avviene il trapianto in campo:*

dal mese di APRILE al mese di GIUGNO;

b) *Periodo prevalente in cui avviene la raccolta:*

dal mese di ...LUGLIO.....al mese di ...NOVEMBRE.....;

Tipo di raccolta: Manuale Altro _____

MATERIALI ED ATTREZZATURE (preparazione, trasformazione, conservazione)

1) Attrezzature per la raccolta del prodotto fresco:

forbici o coltelli da taglio (indicare materiale metallo);

cassette (indicare il materiale ...LEGNO, PLASTICA.....);

sacchi (indicare il materiale)

Altro(specificare ed indicare il il materiale).

Per il prodotto da conservare per l'inverno indicare su quali supporti avviene?

Appesi al soffitto in locali chiusi

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

Caratteristiche merceologiche e organolettiche

Prodotto fresco Melone Giallo:

Forma del frutto ovalettondeggiante o allungata; **Peso medio** Kg 1,5 -2,5

Lunghezza del frutto cm.....; **Larghezza** del frutto cm.....;

Epicarpo: di colore Giallo e con rugosità più o meno accentuata

Polpa (descrizione): colore bianco, consistente più o meno croccante e molto dolce

Grado Zuccherino (Brix 13-14 alla raccolta).

Tipologia delle confezioni:



SCHEDA PRODOTTO
MELONE RUGOSO DI COSENZA
GIALLO

- *Venduto Sfuso Prezzo medio al Kg **0,50-0,80 euro***
- *In cassette di cartone di cm 30-40, 30-50 e 50-60, contenenti da 5 a 6 frutti per un peso complessivo di 7-10 al prezzo medio di 8-10 euro la cassetta.*

Aspetti Commerciali del prodotto

1) Mercato prevalente **Locale** **Regionale** **Extraregionale**

2) Tipologie di vendita

Vendita al dettaglio direttamente dall'azienda

Attraverso il mediatore commerciale

3) *Informazioni sulle aziende*

- *Esistono aziende agricole con una propria etichetta?* *Si* *No*

Se si quali:

.....
.....
Esistono aziende che aderiscono e commercializzano con un marchio consortile o associativo?

Si *No* *Se si quali:*

COOPERATIVA San Francesco di San Marco Argentano

- *Esistono aziende che aderiscono e commercializzano con il marchio Biologico?*

Si *No* *Se si quali: Sig Fausto Scavello di Roggiano Gravina, Sig. Luigi Mazzei*

- *Esistono aziende che aderiscono e commercializzano con altro tipo di certificazione?*

Si *No* *Se si quali:*

ELEMENTI CHE COMPROVANO L'ORIGINE DEL PRODOTTO

Riferimenti storici (testimonianze attestanti il legame con il territorio, ecc.)

Il Melone rugoso di Cosenza giallo rappresenta uno dei frutti più tipici della tradizione contadina di questa area. Caratterizzati da una grande adattabilità all'ambiente e da elevata conservabilità dei frutti, essi costituivano per le popolazioni locali riserva di frutta fresca da consumare nell'autunno e nel periodo invernale, da qui la denominazione di Melone d'Inverno. Infatti per consumarli fino al periodo natalizio venivano conservati in luoghi asciutti (cantine, soffitte) in cassette di legno riempite di paglia o appesi a travi di legno legandoli per il peduncolo.



SCHEDA PRODOTTO

**MELONE RUGOSO DI COSENZA
GIALLO**

Riferimenti culturali (eventuali sagre e/o manifestazioni interamente o parzialmente dedicate al prodotto, occasioni particolari di consumo, ecc.)

Riferimenti gastronomici (segnalare della presenza del prodotto nei ricettari antichi e moderni e indicare come nell'area di riferimento è utilizzato nei pasti)

I frutti di Melone di Giallo sono consumati come frutta fresca; negli antipasti si abbina bene con il prosciutto di maiale.

Esistenza di un panel? *Si* *No*

Se si, indicarne i riferimenti.....
.....

Riferimenti sociali ed economici (presenza di produttori che da anni effettuano questo tipo di produzione, mano d'opera specializzata, ecc.)

ELEMENTI CHE COMPROVANO IL LEGAME CON L'AMBIENTE

Fattori geografici e climatici:

Il comprensorio di coltivazione del Melone Giallo ricade nella media Valle del Crati, una vasta pianura alluvionale posta a circa 150 mt s.l.m , a nord del Comune di Cosenza. E' compresa fra i fiumi Crati, Esaro e Follone, confina con la dorsale appenninica, che la separa dal mar Tirreno, e con la piana di Sibari che si apre a ovest sul mar Jonio. Fra i Comuni dell'area, interessati alla produzione del Melone Giallo si deve citare prioritariamente TARSIA, seguono i territori comunali di Bisignano, San Marco Argentano, Roggiano Gravina, Mongrassano, Torano Castello, Montalto Uffugo ecc.

In linea generale i suoli di questa area, risultano discretamente strutturati consentendo una elevata profondità utile alle radici, moderatamente calcarei, con riserva idrica moderata e buon drenaggio, da subalcalini ad alcalini. Il contenuto in sostanza organica rientra nei valori medi di fertilità.

Tali caratteristiche dei suoli sono valorizzate da una notevole disponibilità idrica di falda, alimentata dalle acque del parco nazionale del Pollino, che rende possibile l'irrigazione durante la stagione calda.

Il clima è di tipo mediterraneo con una piovosità media annua di circa 900 mm, ben distribuita, soprattutto nella fase primaverile, di preparazione del terreno e nelle prime fasi del ciclo colturale mentre, successivamente, la coltura necessita di interventi irrigui.