

**Disciplinare di produzione
del PRESIDIO SLOW FOOD®**

MELONE PURCEDDU DI ALCAMO

ART.1

DENOMINAZIONE E TIPOLOGIA DEL PRODOTTO

Il nome del prodotto è melone "Purceddu di Alcamo". Il melone d'inverno Purceddu d'Alcamo viene classificato come *Cucumis melo* var. *inodorus*, famiglia delle Cucurbitacee.

Habitus: pianta erbacea annuale, a produzione tipicamente estiva.

Radici: fibrose, possono superare i 200 cm di profondità ed estendersi altrettanto lateralmente.

Fusto: angoloso, quadrangolare, ricco di peluria, presenta cirri e ramificazioni che, in alcune cultivar, possono allungarsi fino a 5 m.

Foglie: alterne e opposte ai cirri, lunghe 5-20 cm e larghe 10-30 cm, con picciolo lungo quasi quanto la lamina fogliare.

Fiori: comunemente si tratta di varietà monoiche o con soli fiori ermafroditi. I fiori sono ascellari con corolla gialla a 5 lobi; quelli maschili sono riuniti in infiorescenze e portati da peduncoli corti e muniti di peluria. I fiori maschili compaiono prima di quelli femminili o di quelli ermafroditi. Ogni pianta può portare 25-70 fiori femminili, ma solo il 10 per cento circa diventa frutto.

L'impollinazione è entomofila e l'allegagione in genere avviene solo dopo numerose visite ai fiori femminili da parte degli insetti pronubi.

Frutto: tipo peponide, unito al fusto tramite un peduncolo. La porzione centrale è costituita da tessuto placentare (in cui sono inseriti i semi) che riempie, quando il frutto è giovane, tutta la cavità ovarica. Man mano che il frutto si accresce, nella cavità aumenta lo spazio libero, il tessuto diventa più flaccido e, infine, quando è ultramatturo, si disfa completamente e diventa acquoso, tanto che i semi restano liberi nel liquido.

La buccia verde scuro rugosa e la forma ovale.

Ecologia: il melone, essendo specie originaria delle zone tropicali e sub-tropicali, è una specie esigente in fatto di temperatura.

La temperatura minima letale è di 0-2 °C, la minima e la massima biologica sono, rispettivamente, di 12-14 °C e 30-36 °C; quella minima per la germinazione è di 13-15 °C, l'optimum di 20-30 °C.

Il regime termico giorno-notte nelle fasi successive all'emergenza è di 18-20/24-30 °C. Con intensità luminosa elevata, temperatura alta e giorni lunghi, viene stimolata la formazione di un maggior numero di fiori maschili.

La resa della coltura è mediamente 70-80 q/ha di meloni, del peso unitario variabile da 2 a 2,5 kg a seconda delle annate.

ART.2

ZONA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE

La zona di coltivazione e conservazione del melone Purceddu di Alcamo è limitata ai comuni di Alcamo, Castellammare del Golfo, Calatafimi in provincia di Trapani e di Camporeale, Roccamena, San Giuseppe Iato in provincia di Palermo.

ART.3

RIFERIMENTI STORICI

Originario dell'Asia centrale ed occidentale, il melone (*Cucumis melo*) si diffuse inizialmente in India e Cina, successivamente nel bacino del Mediterraneo.

La prima notizia storica certa su questa pianta risale al I secolo d.C.: in un "corno dell'abbondanza" di quest'epoca, ritrovato ad Alessandria d'Egitto si trovano dipinti dei meloni.

Come attestano alcuni dipinti rinvenuti ad Ercolano, l'introduzione di questa coltura nel nostro Paese risale all'Era Cristiana.

Già nel IV secolo a.C. lo storico siciliano Diodoro Siculo citava il melone tra le piante coltivate in Sicilia: esso rappresenta uno dei prodotti più importanti ed antichi dell'agricoltura trapanese. Questi meloni, ottimi fino a Natale e oltre, con il passare del tempo diventano addirittura più buoni: tradizionalmente, dopo la raccolta, si sistemavano sulle terrazze delle case oppure si

appendevano ai balconi. Per questa ragione si chiamano meloni d'inverno. Un nome che indica una famiglia di vecchie varietà che stanno rischiando di scomparire.

Tra queste, particolarmente interessante il melone Purceddu, un'antica varietà coltivata storicamente nell'entroterra collinare del comune di Alcamo. Il termine dialettale "Purceddu" cioè piccolo maialino, pare sia dovuto alla forma del frutto, che richiama l'aspetto di un piccolo suino.

Nel 1997, nella Sicilia occidentale, il "Melone d'inverno" occupava una superficie di circa 6.000 ettari, di cui 1.500 a buccia verde. Recenti indagini effettuate dalla Sezione operativa 85 dell'Assessorato Regionale Agricoltura hanno rilevato una diminuzione consistente delle produzioni con quantitativi, per il solo Melone verde "Purceddu", valutati in circa 100.000 quintali su 1.200 ettari di superficie. Ottimi frutti da tavola, sono anche ingredienti del gelato e delle tradizionali granite siciliane.

ART.4

CARATTERISTICHE PEDO-CLIMATICHE DELL' AREA DI PRODUZIONE

Il clima della zona di coltivazione del Melone d'inverno è caldo, asciutto e ventilato, tipico della fascia mediterranea. La stagione estiva, le cui temperature sono alte ma mitigate dalla funzione termoregolatrice dell'escursione termica, si prolunga dal mese di maggio fino a quello di ottobre. Al contrario l'autunno e la primavera sono molto brevi e le perturbazioni si concentrano solo nella stagione invernale.

Le temperature medie annue sono elevate (intorno ai 17,8°C nella zona di Trapani) e le precipitazioni molto scarse, limitate a mesi invernali.

Il melone è una pianta termofila e, pertanto, sensibile alle basse temperature: nel meridione questa specie trova perciò le condizioni climatiche più favorevoli. In ogni caso, sono da escludere per la coltivazione del melone tutti quegli areali in cui si possono verificare bruschi abbassamenti di temperatura.

Il clima ideale sarà, infine, secco e molto caldo, mentre elevate precipitazioni prossime alla raccolta risulteranno dannose perché aumentano il contenuto d'acqua nel frutto, causando problemi al momento della conservazione.

I suoli più rappresentati nella zona sono quelli di medio impasto, silicei-argillosi, silicei sassosi e calcarei, di origine alluvionale o derivanti da argille scagliose. Nella fascia costiera si riconoscono suoli rossi mediterranei e litosuoli, mentre verso l'interno aumenta la presenza di calcare, a volte molto cloritico.

Le fertilità è media ed il drenaggio buono.

I terreni migliori sono quelli argillosi, che danno frutti più dolci e resistenti nella conservazione, collinari e orientati preferibilmente a nord.

ART.5

PRATICHE DI IMPIANTO

Il melone possiede un apparato radicale che si approfondisce notevolmente pertanto le lavorazioni principali vanno effettuate in modo tale da assecondare questa caratteristica molto importante per la nutrizione e l'approvvigionamento idrico, facilitando le tecniche di aridocoltura.

Normalmente si effettua un'aratura nel mese di agosto, alla profondità di 30-40 cm per la preparazione dei terreni.

Tale operazione va compiuta prima delle prime piogge autunnali con terreno il più possibile asciutto lungo tutto lo strato da lavorare e per favorire la frattura degli strati compatti; così operando, infatti, non si formeranno solo delle fessure verticali, ma si sgratterà anche il terreno delle parti laterali a quelle dell'organo scarificatore.

In ogni caso, è consigliabile eseguire la lavorazione preparatoria principale prima dell'autunno, al fine di favorire l'immagazzinamento di un maggiore quantitativo d'acqua meteorica nello strato di terreno esplorabile dalle radici.

L'associazione dei produttori individua annualmente un appezzamento di terreno, opportunamente isolato da altre produzioni di melone e di superficie adeguata, nel quale produrre frutti da destinare prioritariamente alla produzione del seme che verrà utilizzato nella stagione successiva in congrua quantità da ciascun produttore aderente al Presidio secondo il presente disciplinare.

La semina avviene da aprile a maggio, con temperature climatiche in crescendo. I semi vengono direttamente distribuiti in pieno campo, a file ed in asciutto. Si utilizzano in media 7-8 semi per ottenere 1 pianta.

La distanza tra le file si aggira intorno ai 2,5m e mentre quella tra le piante sulla stessa fila è intorno a 1,2 m.

La semina viene effettuata a mano con l'ausilio di un'attrezzatura artigianale utile esclusivamente all'apertura delle buche e in uso all'associazione dei produttori in modi e tempi concordati annualmente. Alla posa del seme si deve provvedere alla somministrazione di un adeguato quantitativo di acqua di irrigazione per posta al fine di garantire il sostegno della primissima fase di germinazione.

L'impianto della coltura si effettua quando non si temono più gelate tardive e quando la temperatura del terreno si è stabilizzata intorno a 12-15 °C. Essendo il melone una coltura con elevate esigenze termiche, temperature più basse possono causare arresti vegetativi dannosi alla buona riuscita della coltura.

La rotazione più frequente è con frumento duro e prevede il ritorno del melone sulla stessa parcella dopo almeno 4 anni, secondo un ordinamento tipo: frumento - melone - foraggio (in particolare sulla) - leguminosa.

ART.6 TECNICHE CULTURALI

Nel corso del ciclo colturale vengono ripetute diverse sarchiature (fino a 4), che, oltre a migliorare la fisiologia delle piante, garantiscono un controllo della popolazione infestante.

Quando le piante hanno raggiunto dimensioni sufficienti, vengono diradate al fine di evitare la competizione per lo spazio, per gli elementi nutritivi e per l'acqua.

Fatto salvo quanto descritto per la fase di semina, la conduzione degli impianti di melone purceddu è in asciutto.

ART. 7 CONCIMAZIONE

Per il mantenimento e l'integrazione del contenuto minerale va preliminarmente tenuta in debito conto la scelta del terreno da destinare alla coltura in relazione all'impiego nell'anno precedente. A tale scopo, vanno preferibilmente adottati terreni precedentemente impiegati a cereali e foraggere purché venga preventivamente accertata, attraverso specifiche analisi, l'assenza totale di residui di fitofarmaci eventualmente apportati alla coltura dell'anno precedente a meno di pregresse coltivazioni in regime biologico.

Annualmente è prevedibile, ove necessario, un apporto di azoto di circa 30 kg a spaglio nella ultima fase di preparazione del terreno e un ulteriore apporto di circa 20 kg in fase liquida per somministrazione fogliare durante il ciclo biologico annuale.

ART.8 DIFESA

Non sono effettuati trattamenti per il controllo delle malerbe, essendo il melone una pianta estremamente competitiva a livello di spazio e riserve idriche e venendo facilitata in questo dagli interventi di sarchiatura.

Per quanto riguarda invece trattamenti di tipo fitosanitario, i nemici principali di questa coltura sono l'oidio (*Erysiphe cichoracearum* f.sp. cucurbitae, *Sphaeroteca fuliginea*), e il Ragnetto rosso comune (*Tetranychus urticae*), degli Acari Tetranychidi.

I prodotti utilizzati dovranno essere quelli previsti dalle schede tecniche regionali predisposte per la difesa fitosanitaria integrata del melone in applicazione al Reg. 2078/92 e 1257/99 e della successiva Circolare n. 2 emanata dalla Regione Siciliana e pubblicata sulla G.U.R.S. n. 20 del 27/04/2007. Devono essere rispettate le dosi e le modalità di distribuzione previste da tali schede.

Il controllo dagli attacchi di ragnetto rosso in post-raccolta va operato attraverso interventi biologici (lancio di fitoselidi) e attraverso il controllo dell'umidità dell'ambiente di stoccaggio. Solo in casi particolari, con il supporto tecnico fornito da Slow Food, sarà possibile individuare azioni mirate al fine di garantire la qualità del prodotto la consumo.

ART.9 RACCOLTA

Negli ambienti di produzione di cui al precedente articolo 2, la raccolta avviene a partire dalla seconda decade di agosto. I meloni vengono raccolti quando il tasso zuccherino è ancora basso, circa al 40-50% di quello che raggiungerà alla fine, dopo lo stoccaggio, attraverso la fase di disidratazione del melone. Quindi, per dare i risultati migliori, devono essere raccolti a maturazione non completa (localmente definiti "gresti").

ART.10 CONSERVAZIONE, STOCCAGGIO, LAVORAZIONE

La conservazione avviene in magazzini, localizzati in zone collinari fresche e ventilate. I meloni appena raccolti vengono provvisoriamente sistemati in zamme, ovvero postazioni rettangolari di strati sovrapposti (non più di 4). Durante la permanenza nelle zamme, i meloni vanno delicatamente girati ogni 15 giorni cercando di evitare qualsiasi urto. I meloni non devono urtare tra tra loro e non vanno scossi.

Al termine delle fasi di raccolta e con l'obiettivo di rendere più efficiente ed efficace la fase di conservazione, garantendone altresì un miglioramento dal punto di vista igienico-sanitario, i meloni vanno retinati singolarmente e appesi in strutture opportune mantenute predisposte all'interno di magazzini ben aerati. Nella fase di allocazione si opererà manualmente un'azione di selezione sulla base della qualità del prodotto in termini di calibro e in termini di consistenza che determina il peso specifico.

Il soggiorno in magazzino deve essere di almeno 40 giorni prima dell'inizio della commercializzazione fatte salve le corrette valutazioni in termini di qualità complessive, di contenuto zuccherino e di rapporto acquoso.

ART.11 CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE IDENTIFICATIVE DEL PRODOTTO

Grande serbevolezza, con un elevato tenore zuccherino (i gradi Brix non devono mai essere inferiori al 10%)

Caratteristiche chimiche e organolettiche: 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.

Composizione e valore energetico del melone d'inverno (valori su 100g)	
Parte edibile	51 %
Acqua	94.1 g
Proteine	0.5 g
Lipidi	0.2 g
Glucidi disponibili	4.9 g
Fibra alimentare	0.7 g
Sodio	0 mg
Potassio	0 mg
Ferro	0.3 mg
Fosforo	16mg
Niacina	0.5mg
Vitamina C	12mg
Energia	22 kcal

Fonte: Istituto Nazionale della Nutrizione

ART.12
CONFEZIONAMENTO

I frutti vengono movimentati dopo essere stati confezionati in cartoni contenenti 6-8 pezzi. Il confezionamento deve tendere all'adeguamento alle linee guida Slow Food che regola gli imballaggi a basso impatto ambientale.