



## ANALISI ECONOMICHE

A cura di: Dott.ssa Valentina Giacometti

### Il melone

Antichissime e ignote sono le origini del melone. Alcuni studiosi dicono che provenga dall'Africa mentre altri dell'Asia Minore, di sicuro non si conosce la specie selvatica a cui far riferimento. Appartenente alla famiglia delle **Cucurbitacee**, assieme a cetrioli, zucche e cocomeri, cresce bene in terreni soleggianti a temperature elevate: Spagna e Italia sono tra i principali produttori europei. Esistono molte varietà di melone, suddivise in estive e invernali. Tra quelle estive le più diffuse sono il melone retato, dalla scorza suddivisa da coste, più o meno evidenti, ricoperta da una fitta reticolatura e dalla polpa arancio dolce e il melone di cantalupo, il cui nome proviene dalla località in Provincia di Rieti, con costolatura appena accennata e reticolatura più o meno evidente, con polpa arancio molto dolce e soda. Tra le varietà invernali la più diffusa in Italia è il melone verde o honeydew, dalla scorza liscia che varia dal verde al giallo e dalla polpa verdastra molto zuccherina e di solito lo si può consumare da settembre fino a gennaio inoltrato.

#### ASPETTI NUTRIZIONALI

- A livello nutrizionale il melone è costituito da oltre il 90% di acqua, con un contenuto calorico ridotto, circa 34 kcal per 100 g: grassi praticamente inesistenti, poco più di un grammo di proteine e circa 7-9 grammi di zuccheri (la quota zuccherina dipende dallo stato di maturazione e dalla varietà del frutto) (Tabella 1). Di questi 7-9 g di zuccheri circa 1 g è costituito da fibre, 4,5 g da saccarosio, 2 grammi da fruttosio e 1,5 g da glucosio.

Visto il ridotto contenuto di zuccheri può essere consumato anche da soggetti diabetici, purché le porzioni rimangano sotto i 150/200 g.

- Il melone è un'ottima fonte di folati, potassio, magnesio e vitamina C, ma anche di importanti antiossidanti come luteina, zeaxantina importanti per lo sviluppo e la funzione della retina e il **beta-carotene**, un pigmento giallo-arancio-rosso che in parte funge da potente antiossidante contro i radicali liberi (molecole alla base di invecchiamento e stati patologici), in parte è convertito in vitamina A una volta introdotto nell'organismo.
- Questo particolare carotenoide può risultare efficace nel rafforzare il sistema immunitario, esercitando una preziosa attività protettiva nei confronti di potenziali infezioni. Inoltre, una sufficiente introduzione di questo composto è importante per contrastare e prevenire la degenerazione maculare offrendo un'importante protezione per la salute degli occhi.
- Nel melone ci sono anche flavonoidi come luteolina, acido ferulico, acido caffeico e triterpeni come cucurbitacina B e cucurbitacina E.
- In un lavoro del 2011 pubblicato sulla rivista Journal of Pharmacology and Toxicology è stato visto come la presenza di composti triterpenici e di steroli conferisca a questo alimento proprietà anti-ulcerogena, riducendo la permeabilità vascolare e rafforzando la mucosa gastrica.

#### TABELLA CALORICA E NUTRIZIONALE DEL MELONE

ENERGIA (calorie)	Parte edibile	Acqua	Carboidrati	Grassi	Proteine
33 Kcal / 137Kjoule	47 %	90,1 g	7,4 g	0,2 g	0,8 g

Valori calcolati per 100 gr. di prodotto

(Tabella 1)



## Il melone (segue)

### PRODUZIONE DEL MELONE ITALIA

- In Italia nel 2015 si sono prodotte oltre le 580.000 tonnellate di meloni (fonte dati ISTAT), nel 2016 la produzione ha avuto un aumento tale da arrivare a 632.759 tonnellate, su una superficie di 24.797 ettari: 3.298 in serra e i restanti 21.498 in campo aperto (*Grafico 1*).
- Rispetto al 2014 si è registrata una flessione dell'1% sulle superfici coltivate con un aumento della produzione dell'8%.
- La Sicilia detiene la leadership produttiva con 171.573 tonnellate (su una superficie di 9.227 ettari). Seguono poi la Lombardia con 96.549 tonnellate (su 3.509 ettari), la Campania con 64.677 tonnellate (su 1.358 ettari), la Puglia con 48.520 tonnellate (su 1.449 ettari) e il Veneto con 47.927 tonnellate (su 1.519 ettari).

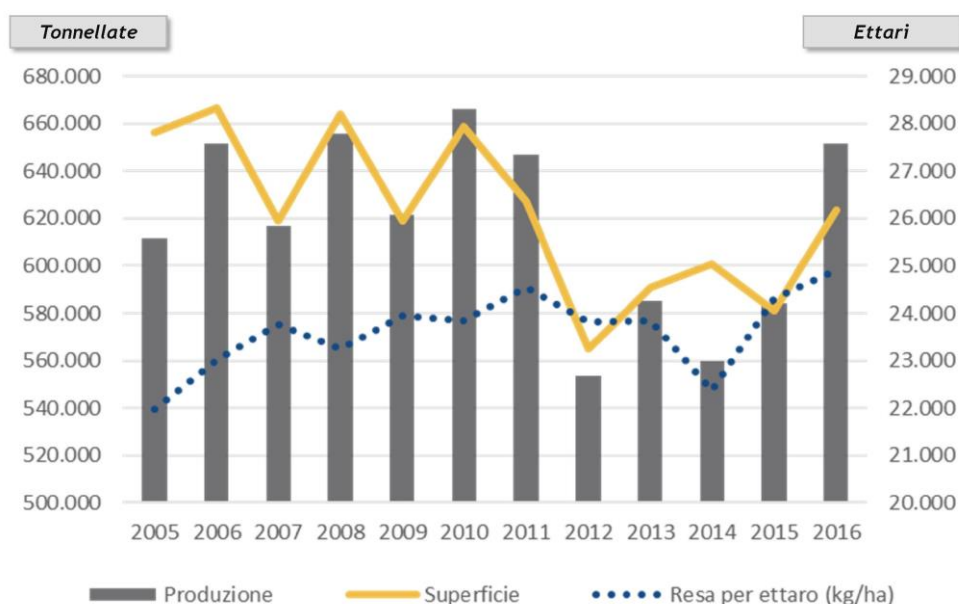


Grafico 1: Trend della produzione italiana (dati ISMEA 2017)

### Focus Raccolta 2018

- Tra fine maggio e inizio giugno i raccolti del melone sono stati scarsi, a causa del clima instabile, con alternanza di sole e pioggia, soprattutto in Campania e nelle aree del Veronese, la cui produzione si è così accavallata a quella dei meloni mantovani e al melone precoce toscano.
- Questo ha portato a un abbassamento dei prezzi di 20-30 centesimi rispetto alla media del periodo.

### COLTIVAZIONI CONVENZIONALI

- La coltura convenzionale del melone parte dalla produzione diretta delle piantine: piantina innestata (soprattutto per le serre) o piantina franca. Durante l'irrigazione delle piantine sono distribuiti anche prodotti fitosanitari contro gli afidi, così da renderne difficile il successivo contagio.
- Con lo sviluppo delle piantine si procede poi all'aratura profonda dei terreni su cui verranno trapiantate, alla loro "sterilizzazione" tramite mezzi chimici e fisici per impedire lo sviluppo di afidi e patogeni della pianta, ed infine alla concimazione di fondo dei terreni con ammendanti organici e concimi fosfopotassici.
- Nelle fasi che precedono il trapianto sarà eseguita la pacciamatura (film plastico) ove alloggerà la pianta, importante protezione da malerbe e insetti del terreno.



## Il melone (segue)

### COLTIVAZIONI CONVENZIONALI (segue)

- La forma principale di lotta alle malerbe è di tipo agronomico/preventivo:
  - **avvicendamento colturale**, tecnica che prevede la variazione delle specie agrarie coltivate nello stesso appezzamento di terreno, al fine di mantenere/migliorare la fertilità del terreno;
  - **sarchiatura**, ovvero rimescolamento del terreno/del suo strato superficiale;
  - **pacciamatura**, con la quale il terreno è ricoperto con uno strato di materiale (di solito film plastico).
- Le moderne tecniche d'irrigazione goccia a goccia, inoltre, bagnando solo il pane di terra in prossimità della piantina, contribuiscono al contenimento delle malerbe.
- Contro le infestanti nell'interfila (spazio di terreno tra due filari di piantine), si impiega in genere il sistema meccanico delle estirpature o delle fresature.

#### Difesa fitosanitaria

#### Malattie crittogamiche e batteriche

- La difesa è essenzialmente di tipo agronomico/preventivo e consiste nell'evitare tutte le condizioni che favoriscono l'insorgenza della malattia sia in pieno campo che in coltura forzata.
- Per le crittogamiche, lavorazioni accurate del terreno per prevenire i ristagni idrici, arieggiamento delle serre per ridurre il livello di umidità relativa, disinfezione del seme. Sono anche effettuati trattamenti chimici preventivi prima del trapianto della piantina oppure poi successivi ai primi sintomi di comparsa della malattia stessa.
- Per le batteriche la difesa principale è sempre di tipo agronomico a scopo preventivo: rotazioni colturali, arature profonde e anticipate, irrigazioni e concimazioni azotate equilibrate così da stimolare i meccanismi di resistenza naturale delle piante stesse. Trattamenti chimici per malattie batteriche sono più rari.

#### Virosi e fitofagi

- Per tutte le virosi trasmesse da afidi in modo non persistente valgono le stesse considerazioni generali di prevenzione agronomica, con arieggiamento del terreno, per evitare ristagni e umidità; inoltre, sono utilizzati fertilizzanti in grado di stimolare i meccanismi di resistenza naturale delle piante.
- Per i fitofagi, oltre a interventi preventivi di tipo agronomico, sono spesso necessari interventi chimici ai primi sintomi di comparsa della malattia; l'utilizzo di questi prodotti deve essere fatto tuttavia rispettando i tempi di raccolta dei frutti.

### COLTIVAZIONE SOSTENIBILE/ BIOLOGICA

- La coltura del melone si svolge principalmente in primavera, stagione ideale per lo sviluppo di due importanti fitofagi: l'acaro tetranychide *Tetranychus urticae* (ragnetto rosso) e l'afide *Aphis gossypii*.
- Sono impiegate tecniche di difesa biologica mediante lo sfruttamento dell'azione di organismi utili (ausiliari) in grado di controllare efficacemente lo sviluppo di questi importanti fitofagi, garantendo un risultato duraturo; occorre però muoversi per tempo ed avviare la strategia fin dalla prima comparsa del fitofago.
- Gli ausiliari utilizzati sono l'acaro fitoseide predatore *Phytoseiulus persimilis* per il ragnetto rosso e l'imenottero parassitoide *Aphidius colemani* per il controllo degli afidi. Le introduzioni del fitoseide possono essere effettuate su focolai in pieno campo con un rapporto preda/predatore di 45:1, mentre in caso di attacco generalizzato o in coltura in serra occorre impiegare, secondo un programma di lanci in successione, da un minimo di 10 fino a oltre 20 predatori per metro quadrato, a seconda della forza della popolazione di ragnetto rosso presente.



## [Il melone \(segue\)](#)

### COLTIVAZIONE SOSTENIBILE/ BIOLOGICA (segue)

- Per il controllo più generale degli afidi sono disponibili diverse possibilità operative:
  - trattamenti insetticidi a pieno campo o, meglio localizzati con le sostanze attive autorizzate in agricoltura biologica;
  - l'impiego, nello specifico, di varietà di melone dotati di resistenza genetica (gene Vat), che conferisce repellenza nei confronti dell'afide, ostacolando il processo di alimentazione e impedendo la moltiplicazione del fitofago.
- Eseguire un monitoraggio attivo delle infestazioni dei fitofagi, prevede un'attenta osservazione della coltura fin dalle prime fasi colturali: partendo addirittura dall'osservazione della piantina in vivaio.
- È richiesta, inoltre, particolare attenzione alla scelta del terreno: i terreni più idonei per la coltura biologica sono quelli di medio impasto, ricchi di sostanza organica, oppure suoli torbosi, in grado di conferire buone caratteristiche di qualità al prodotto.
- Le coltivazioni sono fatte prevalentemente in coltura protetta e semiforzata: per un periodo limitato del loro sviluppo le piantine vengono quindi fatte crescere in serra o tunnel su file distanti circa 2 metri l'una dall'altra e con l'ausilio di pacciamatura.
- Anche nella coltura biologica, per contenere le erbe infestanti, si può ricorrere a tecniche di tipo agronomico-preventivo: l'avvicendamento dei terreni o la sarchiatura/pacciamatura, tecniche non invasive che possono limitare la crescita delle malerbe.
- Le infestanti, tuttavia, rappresentano una grave limitazione nella coltivazione biologica, non essendo ammesso l'utilizzo di erbicidi (ammesso invece in coltura convenzionale, prima del trapianto delle piantine).
- La concimazione della coltura deve essere vista come un elemento integrativo a per una buona gestione della fertilità del terreno: sono consigliabili apporti di letame nella misura di 200/300 q/ha. In assenza di tale ammendante si può ricorrere all'apporto di concimi organici disponibili in commercio: sia prodotti a pronto rilascio di azoto (es.: pollina pellettata, guano), che di formulati a più lenta cessione, per consentire una adeguata disponibilità di elementi nutritivi per tutto il ciclo vegeto-produttivo.