

MELONE DE JERRU

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna (PAT)



Foto: Laore Sardegna – Angelo Zanda

Territorio interessato alla produzione: tutto il territorio regionale e in particolare i comuni di Turri, Lunamatrona, Ussaramanna, Tuili, Setzu, Pauli Arbarei.

Il Melone de jerru (melone d'inverno) viene coltivato "in asciutto". Ha forma oblunga e dalla buccia color verde scuro, con striature marrone dal peduncolo verso la base quando maturo. Il terreno viene arato nei mesi estivi dopo la mietitura del grano. Quindi viene erpicato di continuo per eliminare le erbe spontanee, fino ad aprile. La semina avviene fra l'ultima decade di aprile e i primi giorni di maggio. Una volta che le piantine sono nate, vengono diradate con una densità ad ettaro di circa 3000 piante, e con un interfila di circa 2 m e mezzo.



Foto: Laore Sardegna – Angelo Zanda

Il terreno viene ripulito ogni venti giorni circa, durante i mesi di maggio e giugno, ed ogni dieci giorni durante il mese di luglio. Vengono inoltre eseguiti dei trattamenti afidicidi e antiiodici. A fine giugno ha luogo la fioritura e quindi l'allegagione, che si protraggono per circa 20 giorni, fino alla maturazione del frutto.

Tutto questo processo produttivo avviene senza nessuna irrigazione. Proprio per questo motivo si allunga il periodo di conservabilità del prodotto, che può essere quantificato in circa 4 mesi. Il gusto è molto dolce, inversamente proporzionale all'utilizzo d'acqua.

Storia e tradizione

Il melone coltivato in asciutto è sicuramente un prodotto molto antico, se non altro per la scarsità d'acqua che si è sempre registrata in Sardegna. Se quindi il processo produttivo è probabilmente arcaico, lo stesso non si può dire delle varietà di melone oggi utilizzate, che provengono da un processo selettivo volto ad individuare una cultivar dalla conservabilità ancora più lunga.

_____ - _____

Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

Sono prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

I PAT sono inseriti in un elenco predisposto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali su indicazione delle regioni. Regolamentati dal decreto del 18 luglio 2000, si collocano al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

[Link: consulta la sezione del sito sui PAT](#)



Laore

Agenzia regionale
pro s'isvilupu in agricoltura
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTÓNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Agenzia Laore Sardegna

Via Caprera n. 8 - Cagliari (CA)

e-mail: redazione@agenzialaore.it

web: www.agenzialaore.it

social: [Facebook](#) | [YouTube](#)

Fonte: testi tratti dall'elenco ufficiale

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



[Creative Commons - Attribuzione - Condividi allo stesso modo - 4.0 Internazionale](#)