

## Cronograma

### Època de sembra



### Època de recollecció (fruit)



## Meló del Marroc

*Cucumis melo*



**Part emprada:** Fruit

**Cultiu:** Anual

*Aquestes llavors han estat cultivades/recollides pel Collectiu Eixarcolant de forma totalment sostenible i respectuosa amb l'entorn.*

*La informació relativa a les condicions de cultiu i cronograma s'ha elaborat considerant que el cultiu es desenvolupa en un clima mediterrani de tendència continental.*

## Sembra i cultiu

Si fem sembra directa, que és l'opció més recomanada, és obligat fer-la quan ja no glaci, ja que fins i tot una lleu glaçada mata les meloneres. Si hi ha risc de glaçades tardanes haurem de protegir les plantes durant les nits de més risc. Collocarem dues o tres llavors per indret de plantació. En sòls pesats (argilosos) és molt aconsellable cobrir les llavors amb terra vegetal per tal d'evitar que l'encrostament superficial del sòl impedeixi la germinació. Si optem per fer planter, el protegirem de les glaçades i utilitzarem safates d'alvèol gran o torretes, posant dues llavors per alvèol o a cada torreta.

### Profunditat

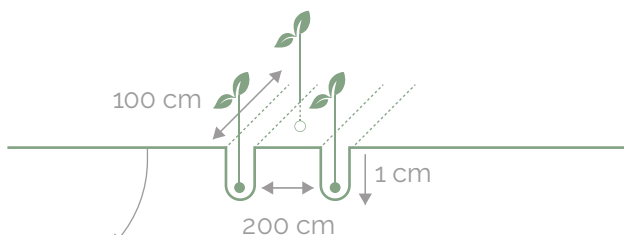
1 cm.

### Marc de plantació

100 cm entre plantes (amb 2 individus per forat de plantació), i 200 cm entre files.

### Alçada

Les tiges s'estenen per damunt del sòl, cobrint la superfície com una entapissant.



### Sòl

Requereix sòls rics en nutrients, amb força matèria orgànica. Prefereix sòls lleugers, i sempre ben treballats, que permetin el desenvolupament radicular en profunditat. Tot i així, tolera els sòls argilosos.

### Sistema de creixement i maneig

Per aconseguir un bon creixement del sistema radicular, s'aconsella fer regs abundants a l'inici del cultiu, tot i que cal evitar l'entollament. El més adequat és regar sense mullar les fulles per tal d'evitar malalties fúngiques. Quan la planta encara és petita i no cobreix tota la superfície, caldrà desherbar, podem agafar les tiges i apartar-les cap a la línia de plantació per tal de facilitar la tasca.

### Exposició



### Nutrients



### Aigua



## Recollecció

El meló és madur quan és ben groc, gens verdós. Alhora, ens hem de fixar en la fulla que hi ha en el punt d'unió del meló amb la resta de la planta: si està seca indica que el meló és madur. Gràcies a la pell relativament gruixuda i a la consistència ferma de la carn, es tracta d'una varietat que presenta una bona conservació postcollita. Si el deixem en un ambient fresc (sempre fora de la nevera) i sec, podrem gaudir-ne ben bé fins al mes de desembre.

## Consum

Al ser un meló amb molt de cos és indicat per utilitzar-lo especialment en plats on aquesta textura ferma sigui un valor afegit: meló amb pernil, amanides de tot tipus, macedònies, i fins i tot cuit, ja que no es fondrà tant com un meló més tou. També es pot menjar directament, com a fruita d'estiu.

### Perfil sensorial

Destaca per una textura ferma, consistent, i considerablement cruixent, que combina amb una dolçor notable quan és ben madur. No és dur, ni farinos, ni extremadament sucós, i per tant és molt interessant per tothom qui busqui un meló bo però que alhora tingui cos. La carn és lleugerament groguenca.

### Composició nutricional

No es disposa de dades nutricionals d'aquesta varietat en concret, per aquest motiu presentem dades generals sobre l'espècie. Els melons tenen un contingut molt alt d'aigua (92%) i al voltant d'un 6% de sucres, fet que els converteix en una de les fruites de menor contingut energètic. És una bona font de vitamina C i, juntament amb la taronja, és un dels fruits amb major presència de folats. Pel que fa al minerals, destaca per la riquesa en potassi.

**MELÓ DEL MARROC**  
MELÓ DEL MARROC  
MELÓ DEL MARROC  
MELÓ DEL MARROC  
MELÓ DEL MARROC  
MELÓ DEL MARROC  
MELÓ DEL MARROC  
MELÓ DEL MARROC  
MELÓ DEL MARROC  
MELÓ DEL MARROC

