Meló de la mel

Cucumis melo

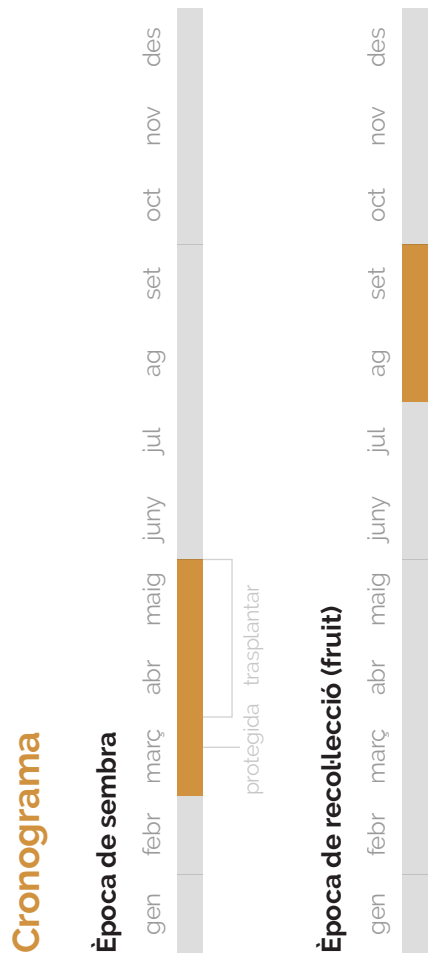
Part emprada: Fruit

Cultiu: Anual

Aquestes llavors han estat cultivades/recollides pel Col·lectiu 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.

Cronograma



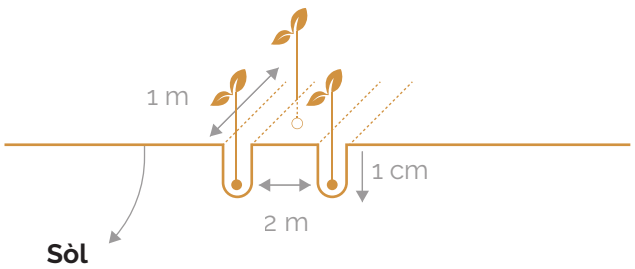
Sembra i cultiu

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 mataria les meloneres. Si hi ha risc de glaçades tardanes, haurem de protegir les plantes durant les nits de més risc. Col·locarem 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
1 metre dins de la mateixa fila (amb 2 individus per forat de plantació), i 2 m 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

Eixarcolant llavors

Recol·lecció

Per saber si el meló és madur, d'una banda hem de veure que el color verd de la pell vira cap a groc a la zona on hi toca més el sol (no confondre amb cremades derivades d'onades de calor). D'altra banda, ens hem de fixar en la fulla que hi ha en el punt d'unió del meló a la resta de la planta: si està seca indica que el meló és madur. És un meló que no es conserva gens després de la collita, i per tant, un cop és madur cal collir-lo i consumir-lo en un parell de setmanes com a molt.

Consum

Al ser un meló molt sucós, de carn tova i extremadament dolç, és molt indicat per utilitzar-lo en cremes fresques, sorbets, batuts, gelats i tots aquells plats on la dolçor d'aquest meló sigui un valor afegit. Evidentment també es pot menjar directament com a fruita d'estiu. Per contra, és poc indicat en aquells plats on l'element primordial del meló sigui la fermesa.

Perfil sensorial

El meló de la mel destaca per la seva gran dolçor, que de tan intensa pot arribar a recordar a la de la mel, d'aquí el seu nom. També és destacable la textura tova i extremadament sucosa, una delícia per als més llaminers. La pell és prima, i la carn, de color blanquinós i gens cruixent.

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, tot i que en el cas del meló de la mel aquest percentatge és clarament superior (estimem que ronda el 8%). És una bona font de vitamina C i, juntament amb la taronja, és un dels fruits amb major presència de folats. Pel que fa als minerals, destaca per la riquesa en potassi.

MELÓ DE LA MEL
MELÓ DE LA MEL
MELÓ DE LA MEL
MELÓ DE LA MEL
MELÓ DE LA MEL
MELÓ DE LA MEL
MELÓ DE LA MEL