

MELÓ DE TOT L'ANY DE TOT L'ANY

Collectiu **Eixarcolant** 

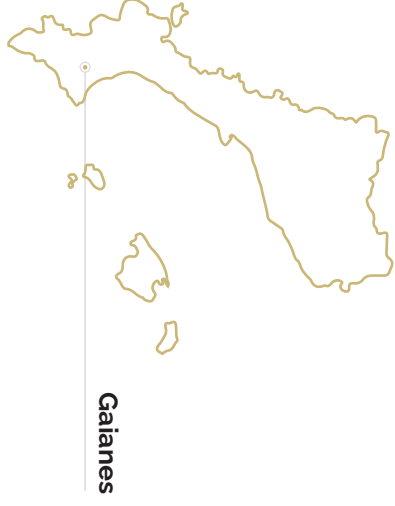
El Collectiu Eixarcolant treballa per la recuperació i divulgació dels coneixements i usos de les espècies silvestres comestibles i les varietats agrícoles tradicionals, per tal que esdevinguin una eina que permeti **desenvolupar un model de producció, distribució i consum d'aliments més sostenible i accessible a tothom**, basat en la proximitat i en la qualitat, que dignifiqui la feina d'agricultores i agricultors i que permeti mantenir la diversitat dels paisatges que ens envolten.

Realitza projectes de recerca, formació, divulgació, dinamització territorial i assessorament, sempre desenvolupats amb el màxim rigor i metodologia científica. **Totes les seves actuacions es desenvolupen en el marc de l'economia social i solidària, i sense afany de lucre.**

www.eixarcolant.cat

**RECUPERANT
EL PASSAT,
TRANSFORMANT
EL FUTUR!**

Aquesta varietat ha estat conservada fins a dia d'avui gràcies al Santiago Molines, a Galanes.



Galanes



Mida i forma de la llavor
11 x 4 mm, molt plana i allargada,
amb un gruix d'1,5 mm.

Mida i forma de la llavor



12 - 35 °C



3 - 8 dies



82%

La germinació és fàcil i ràpida, sempre que la temperatura del sol sigui superior als 12 °C, ja que les temperatures inferiors faran que no germi ni.

Germinació

Meló de tot l'any ————— *Cucumis melo*

 Eixarcolant llavors



Meló de tot l'any

Varietat de meló típica de la comarca del Comtat i que es difereïa per la seva llarga conservació, d'aquí li ve el seu nom. És un meló de pell blanca i llisa, que en funció del moment de la collita es pot consumir més o menys cruixent i dolç, però sempre dolç. Tradicionalment s'ha consumit per al postre, fent tallades.

MELÓ DE TOT L'ANY

"A mi se'm guarden fins a Setmana Santa. Per menjar al Nadal és boníssim. Li pega patades a les pinyes que porten de per aquí."

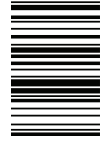
Santiago Molines

Llavor de Meló de tot l'any
20 U. ————— *Cucumis melo*



Es recomana conservar les llavors en un lloc fresc i sec, i protegides de la radiació solar directa.

Sembrar preferentment
abans de: des 2030



Varietat agrícola tradicional

 Desplega la pàgina per veure tota la informació sobre l'espècie
Sembrar, Cultiu, Recol·lecció, Cronograma, Recomanacions de consum,
Perfil sensorial, o Composició nutricional entre d'altres.



Meló de tot l'any

Cucumis melo



Part emprada: Fruit

Cultiu: Anual



Aquestes llavors han estat cultivades/recol·lides 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.

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. 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'encrostantament superficial del sòl impedeixi la germinació. Si optem per fer planter, el protegirem de les glaçades i utilitzarem safates d'alvéol gran o torretes, posant dues llavors per alvéol o a cada torreta.

Profunditat

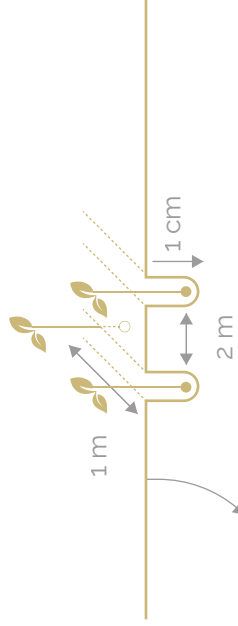
1 cm.

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.



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



Recol·lecció

Per assegurar una conservació llarga cal collir el meló quan fa el canvi de color verd a blanc deixant un tros de cua, o sigui sense tallar a ran de meló. Tradicionalment es posava en bosses reixades de material tèxtil, o en els típics sacs reixats de ceba, i es penjava per a que estigués ben airejat i fora de l'abast dels ratolins. Quan no es disposa de suficient espai per penjar-lo es pot posar en caixes apilables procurant que els melons no es toquin i que circuli l'aire fàcilment. En cas que el vulguem menjar a l'estiu, deixarem que el meló faci el canvi a color blanc i el collirem quan s'assequi el punt d'unió del meló amb la planta.

Consum

El meló de tot l'any s'ha menjat tradicionalment com a postre en tallades. També se'n fa mermelada, però cal barrejar-lo amb poma per a que tingui una bona consistència. Si el collim per guardar, haurem de tenir un ull a sobre dels melons i anar-los obrint si veiem que s'estoven o que el color de la pell agafa una tonalitat marronosa. En els melons més tardans la carn es torna d'un color carbassós molt atractiu.

Perfil sensorial

Si el meló es deixa madurar a camp serà consistent, saborós i mitjanament dolç. Els melons que es guarden poden ser més dolços que els madurats a camp, en funció del temps de repòs. A més temps, més dolç serà.

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 TOT L'ANY