

## **Categoria F**

### **1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**

### **2) NOME DEL PRODOTTO: MELONI DI ISOLA S. ANTONIO**

### **3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

Le condizioni pedoclimatiche che caratterizzano le pianure dell'alessandrino, in particolare l'areale di Isola San Antonio, hanno favorito la diffusione delle colture del melone all'interno di numerose aziende agricole.

L'ambiente di produzione è caratterizzato da buona luminosità nei mesi estivi, intense escursioni termiche giornaliere e ventilazione. Accanto ai fattori ambientali, merita di essere menzionata anche la notevole professionalità degli operatori agricoli capaci di gestire al meglio una coltura difficile quale è il melone.

Per produrre meloni si ricorre a varietà di provenienza e diffusione internazionale. Non esistono infatti ecotipi locali. L'ambiente di coltivazione particolarmente vocato alla coltura e le attente pratiche colturali conferiscono tuttavia al prodotto locale caratteristiche qualitative di pregio.

Alcune varietà hanno buccia gialla – forma tipicamente tonda, talvolta leggermente ovoidale – retata, solcata o no (è il caso delle varietà tipo *Harper*); altre presentano un colore verdastro a maturazione, con buccia solcata, ma non retata (come nella tipologia *Charentais*).

Le tipologie varietali utilizzate in zona possono comunque variare in relazione alle esigenze del mercato di riferimento. Le scelte varietali vengono dettate da particolari esigenze del mercato di riferimento; la scelta della cultivar da utilizzare deve rispondere a particolari requisiti di produttività, adattabilità ai cicli di produzione e qualità dei pomi.

Il melone è un ortaggio tipicamente estivo, trapiantato a partire dalla seconda decade di aprile sino a giugno; la raccolta prosegue nel periodo estivo tra l'inizio di luglio e la metà/fine di settembre.

Le piante vengono poste a dimora su suolo pacciamato e gli apporti di acqua ed elementi fertilizzanti vengono effettuati, durante l'intero ciclo produttivo, mediante apposite ali gocciolanti disposte al di sotto della pacciamatura.

Il frutto del melone, se raccolto al giusto grado di maturazione, è un prodotto da consumo immediato in quanto non garantisce caratteri di lunga conservabilità.

### **4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione tipica di questa specie orticola è rappresentata dalla Bassa Valle Scrivia e, in particolare, dai comuni di Isola San Antonio, Castelnuovo Scrivia; la coltura è tuttavia presente anche nei comuni limitrofi di Casalecchio, Castellazzo Bormida, Rivalta Bormida, in provincia di Alessandria.

### **5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI**

Il prodotto, raccolto al giusto grado di maturazione, viene convogliato ai centri di condizionamento aziendale dove viene selezionato, calibrato e confezionato per l'immissione sul mercato.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento del *melone di Isola San Antonio* rispondono alla normativa sanitaria vigente.

Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione delle esigenze della distribuzione.

### **6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

Il melone di Isola S. Antonio può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Oppure può essere confezionato presso un centro di condizionamento.

Tale centro, dopo le fasi di abbattimento della temperatura, provvede alla calibratura della merce, al confezionamento e alla successiva immissione sul mercato.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

La presenza e la coltivazione del melone nella Bassa Valle Scrivia risale a parecchie decine di anni fa ed è stata documentata da studi storici locali.

La “sagra del melone di Isola S. Antonio” ha raggiunto nel 2011 la sua 28° edizione, a conferma del forte legame tra la coltura e il territorio.