

L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO

ROSPA RER V0102

MELONE		
Famiglia: <i>Cucurbitaceae</i>	Genere: <i>Cucumis</i>	Specie: <i>Cucumis melo</i> L.
Nome comune: Melone Rospa		
Sinonimi accertati: Rospo, Zatta, Satta, Satra, melone rognoso		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): <i>mlòun ròsp o mlòuna</i> (Reggio Emilia)		
Rischio di erosione: elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 27/10/2013
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda		
1) Azienda Istituto Tecnico Agrario A. Zanelli di Reggio Emilia		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Banca del Germoplasma Università di Pavia		
Vivaista incaricato della moltiplicazione: Istituto Tecnico Agrario A. Zanelli di Reggio Emilia		





Pianta

Foglia



Frutto



Semi

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Alcune cronache storiche danno la presenza del melone nel territorio reggiano già nel Cinquecento. Meloni con l'aspetto della rospa compaiono già in dipinti italiani tra '500 e '600. Ricerche ed interviste svolte sulla sponda nord del Po, testimoniano del "melone rognoso" come di quello più diffuso a inizio '900 (Mecenero

G. Storia del Melone nel territorio viadanese-casalasco. GAL Oglio-Po). La rospa è presente "da sempre" sul territorio reggiano, nella memoria degli agricoltori più anziani intervistati.

Il melone rospa è stato coltivato certamente fino alla fine degli anni '60 e forse anche negli anni '70, anche se in modo sempre più sporadico. Una foto risalente agli anni '50 su di una pubblicazione del Comune di Novellara (Ariosi V. – Novellara e i novellaresi. Palazzo Bonaretti Editore, Novellara 2010), ritrae un casotto di angurie in cui sono chiaramente presenti in vendita dei meloni rospa (vedi Note). L'accessione attualmente in conservazione all'Istituto di Istruzione Superiore "A. Zanelli" è stata rinvenuta a Brescello nel 2003, da un orticoltore hobbista che lo aveva conservato.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Storicamente i meloni sono stati coltivati da braccianti agricoli e contadini, come integrazione del reddito e venduti sui mercati locali. La coltivazione del melone nella nostra provincia era concentrata soprattutto nelle stesse zone dell'anguria, cioè nelle ex-valli bonificate tra Novellara e Guastalla e a Santa Vittoria.

La Rospa attualmente non è prodotta in aziende agricole specializzate nella coltivazione delle cucurbitacee. Interesse verso questa vecchia varietà è stato mostrato da alcune aziende agricole appartenenti all'albo degli agricoltori custodi, in provincia di Reggio Emilia.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

I riferimenti bibliografici relativi al melone sono limitati, e lo stesso vale per le altre cucurbitacee, considerate un prodotto agrario minore e quindi trattate solo sporadicamente nelle riviste e nei testi di agricoltura del passato. La varietà è comunemente nota in regione come melone rospo; però nel 1811 Filippo Re, nel suo

“L’ortolano dirozzato”, parlando dei meloni di varietà zatta o cantalupo, la chiama “rospa”: “... la superficie delle Zatte è più o meno sormontata o coperta di bernoccoli, talvolta rilevantissimi. I Bolognesi la dicono Rospa. La polpa delle zatte è la migliore di tutte le specie di Poponi”. Secondo il Casali (1915) in dialetto era chiamato *mlòun ròsp* o *mlòuna*. Questo melone melone è citato anche in “Tamaro D. – Orticoltura, U. Hoepli, Milano, 1920”, nel volume “Nozioni di orticoltura” edito dall’Istituto pro frutticoltura italiana nel 1934 e sul numero dell’ottobre 1929 della rivista Italia Agricola, edita a Piacenza.

NOTE

La polpa è di colore arancione e spessore limitato, causa la buccia spessa (1-2 cm) e l’ampia cavità centrale. A maturazione il picciolo tende a staccarsi dal frutto. Profumo ha discreta intensità, la polpa è soda e consistente, non molto dolce (8-10° Brix), con gusto deciso e leggermente piccante.