

Meló blanc ratllat

Cucumis melo L.
Cucurbitàcies



Informació general i cultural

El meló va ser cultivat per primera vegada a Àsia (2000 aC). Va arribar a la península Ibèrica amb els romans, però van ser els musulmans els que van millorar les varietats i els van disseminar per tot el seu territori. Els melons blancs i grocs són els més primerencs, per la qual cosa també se'ls coneix com "melons calents". Aquesta varietat, recuperada a la Ribera, es caracteritza per tindre unes ratlles verdes fosques en la pell que poden anar des del peduncle fins a la base.

Informació agronòmica

Planta terrera i molt vigorosa. Fruits de forma oblonga i de grans dimensions. La pell, suau i llisa, és de color crema tirant a verdós amb ratlles verdes fosques i quan madura, es torna més brillant. La carn és de color blanc verdós o ataronjat. Es tracta d'una varietat primerenca.

Informació organolèptica i nutricional

La textura de la carn és ferma i succulenta. El sabor dolç i melós el fa ideal per a menjar de postres, però també es pot utilitzar en amanides o sopes fredes, amb herba-sana o menta.

[Clic ací per a visualitzar més fotografies](#)



Informació tècnica

Forma del meló:	el·líptic ample
Diàmetre:	17 – 20 cm
Longitud:	20 – 25 cm
Pes:	3 – 4 kg
Color predominant:	crema
Color secundari:	verd fosc
Patró del color secundari:	ratlles del peduncle a la base
Color de la polpa:	blanc groguenc - ataronjat
Solcs:	dèbils
Conservació:	mitjana
Temps de maduració:	70 – 90 dies
Forma de la llavor:	plana

Calendari

G	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
		●	●								
			●	●							
					●	●	●				
					●	●	●				

- Sembra
- Recol·lecció
- Trasplantament
- Maduració llavors