

# Meló tendral negre

*Cucumis melo L.*  
*Cucurbitàcies*



## Informació general i cultural

Al nostre territori, hi ha quatre tipus de melons: el meló calent, que era el més primerenc i que donava les primeres collites a mitjans de juny; el meló roget, que arribava pel mes de juliol; el meló pell de granota, que es trobava als mercats a mitjans d'agost i començament de setembre; i el meló tendral, en aquest cas el negre, que tenia la pell més dura i la carn més consistent, característiques que permetien guardar-lo fins a l'hivern en llocs frescos i ventilats.

## Informació agronòmica

Planta terrera, vigorosa i longeva. El fruit de forma esfèrica i lleugerament allargada, té la pell verd fosc, molt rugosa i grossa, amb arrugues molt profundes. La carn és blanca i compacta. La recol·lecció s'allarga fins a finals de setembre.

## Informació organolèptica i nutricional

Carn dolça de sabor exquisit. Té molt bona conservació, hi ha qui assegura que encara en menja a l'abril. De fet, tradicionalment ha format part dels postres de Nadal. La carn blanca, dura i cruixent, després de la collita s'amolla, cristal·litzant els sucres i es fa més transparent amb el temps.

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



## Informació tècnica

Forma del meló:	el·líptic estret
Diàmetre:	13 – 17 cm
Longitud:	20 – 25 cm
Pes:	2 – 3 kg
Color predominant:	ver fosc
Color secundari:	negre verdós
Patró del color secundari:	sense patró
Color de la polpa:	blanc
Solcs:	forts
Conservació:	molt llarga
Temps de maduració:	120 – 150 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