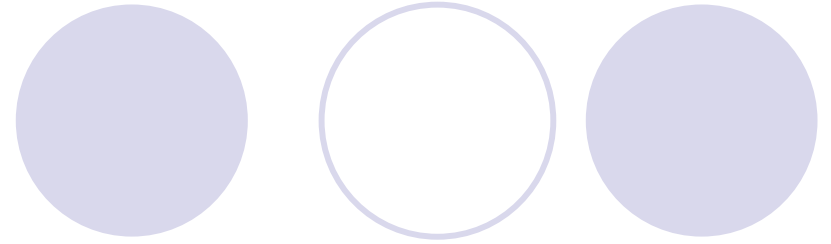
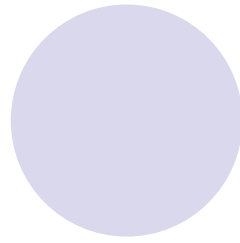
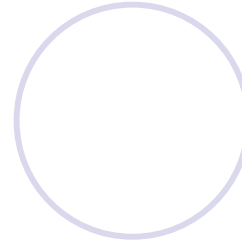
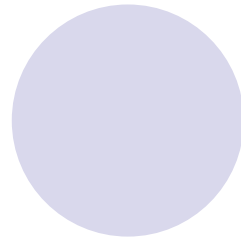
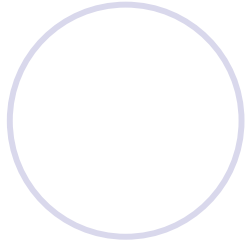
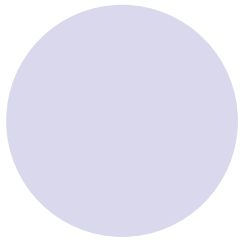


Il Cocomero



- Famiglia: Cucurbitaceae
- Specie: *Citrullus lanatus* (Thunb.) Matsum e Nakai
- Regno: Plantae
- Divisione: Magnoliophyta
- Classe: Magnoliopsida
- Ordine: Cucurbitales
- Francese: pastèque , melon d'eau;
- Inglese: Watermelon;
- Spagnolo: sandia;
- Tedesco: Wassermelone



Storia

David Livingstone, un esploratore dell'Africa, riportò che il cocomero cresceva abbondante nel deserto del Kalahari, dove sembra che esso abbia avuto origine. Lì il frutto cresce allo stato selvatico, ed è conosciuto come *Tsamma* (*Citrullus lanatus* var *citroides*). La pianta è riconoscibile per le sue foglie particolari e per l'elevato numero di frutti che produce, fino a cento per ogni esemplare. Per questa ragione è una sorgente di acqua abituale per gli abitanti della zona, oltre a fungere da cibo sia per gli uomini che per gli animali.





Non è dato sapere quando il cocomero sia stato coltivato per la prima volta ma il primo raccolto di cocomeri documentato avvenne nell'Antico Egitto quasi 5000 anni fa. Il frutto veniva spesso deposto nelle tombe dei faraoni, come mezzo di sostentamento per l'aldilà. Nel mito egizio il cocomero aveva origine dal seme del dio Seth. Nel X secolo d.C. il cocomero era coltivato in Cina, paese che attualmente ne è il primo produttore mondiale. Nel XIII secolo il frutto venne introdotto dai Mori in Europa.

CARATTERI BOTANICI

Pianta erbacea annuale costituita da uno stelo che rapidamente si ramifica in altri steli striscianti sul terreno, lunghi fino ad alcuni metri, muniti di viticci. Le radici sono molto sviluppate soprattutto in superficie ma anche in profondità. Le foglie sono grandi, spicciolate, con lembo profondamente lobato, di colore verde grigiastro, tomentose.

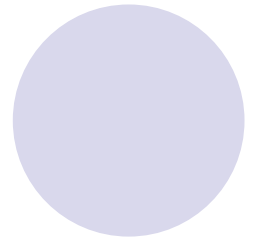
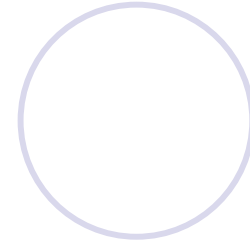
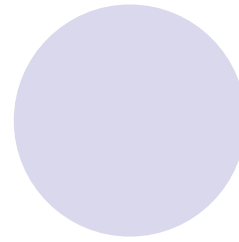
I fiori, di colore giallo, sono solitari e unisessuali; entrambi i sessi, tuttavia, sono presenti sulla stessa pianta, che si dice perciò monoica, anche se non mancano casi di varietà andro-monoiche con fiori maschili e fiori fertili ermafroditi. Il calice ha 5 sepali anch'essi finemente pelosi; la corolla, a campana, comprende 5 petali. I fiori maschili compaiono per primi e superano in numero quelli femminili in un rapporto di 7:1, l'impollinazione è entomofila (api) e l'allogamia è la regola, dopo 40-50 giorni dalla fecondazione i frutti raggiungono la maturazione.



CARATTERI BOTANICI

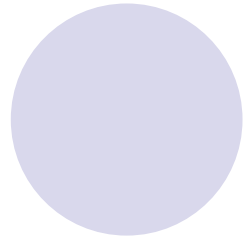
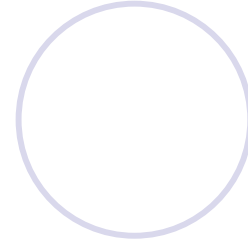
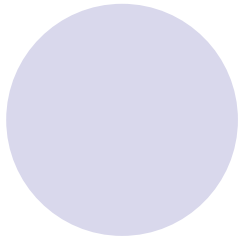
Il frutto del cocomero è un peponide in cui epicarpo, mesocarpo ed endocarpo sono saldati insieme, in esso si distingue la “buccia”, esternamente liscia e coriacea, e la “polpa” che riempie totalmente il frutto e nella quale sono immersi numerosi semi appiattiti, del peso di 35-100 mg, che in certi paesi vengono salati, tostati e consumati come “snack”. L’aspetto, la forma e le dimensioni dei frutti sono assai variabili con la varietà e le condizioni di coltura: il peso di un frutto varia da 2 a 15 Kg, la forma è sferica o allungata, il colore esterno è verde-chiaro, verde scuro o con striature dei due colori, la polpa è generalmente rossa, ma esistono anche tipi a polpa gialla o bianca.





● **Caratteristiche del frutto**

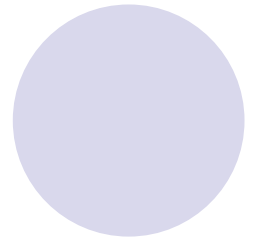
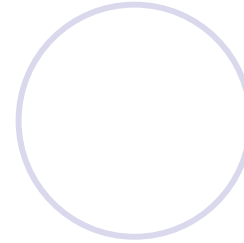
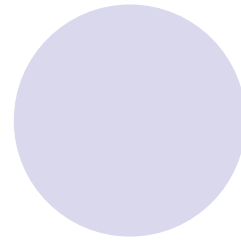
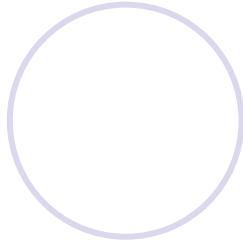
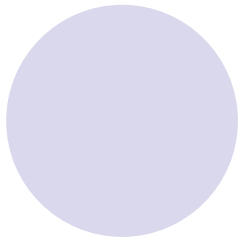
Il frutto è ricco d'acqua, ed è molto zuccherino. Può sostituire, almeno per una buona parte, un pasto giornaliero (pranzo o cena), inoltre porta con sé un cospicuo quantitativo di vitamina A e vitamina C



- **Caratteristiche del frutto**

Anche se in molte lingue, ma non in italiano, ci si riferisce al cocomero come ad un tipo di melone (ad esempio in inglese, *watermelon*, e in tedesco, *Wassermelone*), le due piante fanno parte della stessa famiglia ma non appartengono allo stesso genere: il melone (*Cucumis melo*) appartiene infatti al genere Cucumis.

In lingua italiana il termine "anguria" è prevalentemente utilizzato al nord, mentre il fiorentino e molte varietà centro-meridionali prediligono il termine cocomero. A queste varianti, che sono diffuse e comprese a livello nazionale, se ne aggiungono molte altre a diffusione più locale; ad esempio a Napoli è detto *melone d'acqua* (rosso) e *melone da pane* (giallo), o *popone*; in Calabria *zi pàrrucu* (zio parroco) o nella provincia di Reggio Calabria "zi pangulu" (zio pancione), cioè rubicondo come il volto del parroco, mentre in Liguria viene chiamato "Pateca" (cfr. il francese *pastèque*). In Abruzzo viene anche chiamato "citrone".



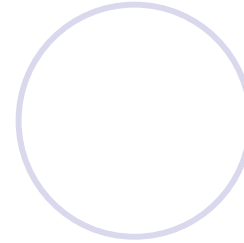
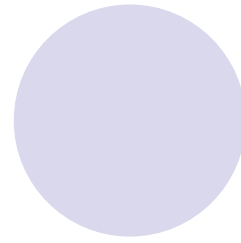
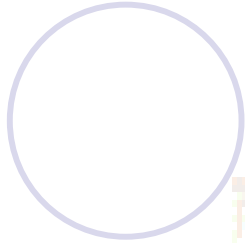
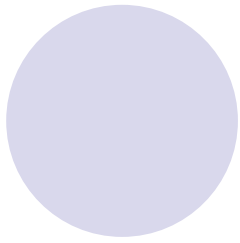
- **Esigenze ambientali**

Il cocomero ha esigenze termiche assai elevate: la temperatura minima di germinazione è di 15 °C, il che impone di seminarlo solo a primavera avanzata (aprile-maggio) per essere raccolto in piena estate. Poiché le produzioni precoci hanno un valore economico molto elevato, il cocomero si coltiva spesso in campo in coltura semiforzata: la più semplice forma di forzatura è la pacciamatura del terreno con film plastico, una forma più intensiva prevede, oltre alla pacciamatura, la copertura delle file con piccoli tunnel anch'essi di film plastico. L'effetto termico di queste coperture nelle prime settimane di crescita consente di anticipare di diversi giorni l'inizio della raccolta.

Data la scarsa piovosità durante la stagione di crescita, l'irrigazione è quasi sempre indispensabile. I terreni più adatti al cocomero sono quelli profondi e sciolti, o per tessitura o per ottima struttura.

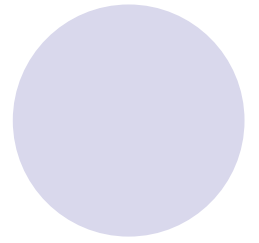
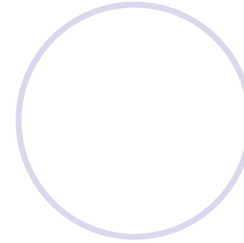
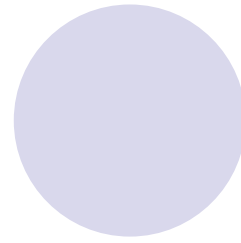
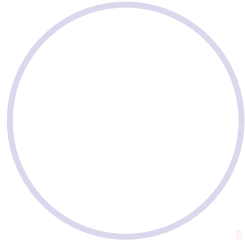
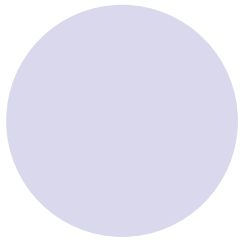
- **Varietà** I caratteri che definiscono il valore di una varietà di cocomero sono: precocità, contenuto zuccherino, pezzatura rispondente alle esigenze del mercato, resistenza al trasporto e alla conservazione, resistenza a malattie (Fusarium e Antracnosi, contraddistinta dalle sigle F e A), uniformità e produttività. Le popolazioni locali non soddisfano appieno tutte queste condizioni, per cui larghissima diffusione hanno avuto recentemente le varietà ibride.

Tra le tante ricordiamo: la Crimson sweet medioprecoce con frutti di grossezza media, la Sugar baby ibrida F1, precoce, la Charleston gray 133 a frutto oblungo, tardiva, la Blue Belle Ibrido F1 rotonda, molto produttiva, l'imperial Ibrido F1 rotonda, precoce, la Florida Giant, La Blue Ribbon, la Ashai Miyako Ibrido F1 precoce con frutto rotondo.



L'anguria di varietà Crimson Sweet è disponibile da maggio a settembre e, per il suo elevato contenuto idrico, possiede una notevole capacità dissetante.

La pianta dell'anguria esige un clima temperato-caldo, non eccessivamente umido e si adatta a terreni di medio impasto, ricchi di sostanza organica, anche argillosi, purché profondi. La sua buccia è di colore verde medio con striature verde scuro o verde intenso, mentre la polpa è rosso-vivo.



SUGAR BABY

L'anguria di varietà Sugar Baby è disponibile da maggio a settembre e, per il suo elevato contenuto idrico, possiede una notevole capacità dissetante.

La pianta dell'anguria esige un clima temperato-caldo, non eccessivamente umido, e si adatta a terreni di medio impasto, ricchi di sostanza organica, anche argillosi, purché profondi.

La Polpa è compatta non fessuratae il colore della buccia è verde scuro uniforme.



JUBILEE WATERMELON

- Il giubileo è una delle cultivar dell'anguria più popolari sviluppate negli Stati Uniti ed è stato introdotto in 1963 dalla Stazione Agricola Sperimentale della Florida.
- Questa varietà è stata generata incrociando le varietà Africa 8, Iowa Belle, Garrison, Hawkesbury e Leesburg. Le angurie “Jubilee” sono estremamente simili alle angurie del Rattlesnake della Georgia, o Garrison, una cultivar dell'anguria sviluppata nella Georgia durante il 1880's. Come il Rattlesnake della Georgia o il Garrison, giubileo produce una grande anguria verde chiaro con le bande verde scuro molto distinte in qualche modo reminescent delle marcature del rattlesnake.
- Le angurie sono grandi, avendo una media di circa 40 libbre nel peso, ed hanno una scorza molto dura, che consente trasporti anche lunghi.

JUBILEE WATERMELON

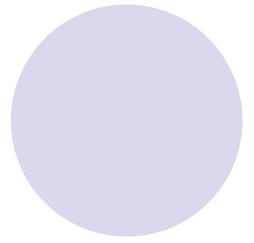
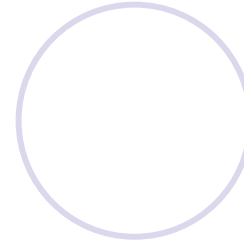
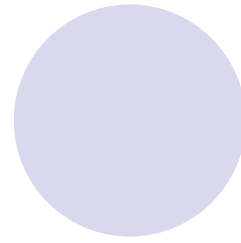
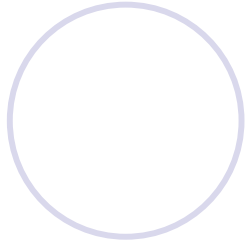
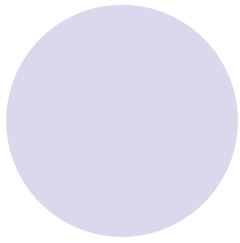




RACCOLTA e PRODUZIONE: I frutti sono pronti per la raccolta 4 mesi circa la semina. Particolare attenzione deve essere fatta nell'individuare i segni della maturazione (invero non molto evidenti ai non esperti) per non raccogliere cocomeri immaturi.

La raccolta è eseguita a mano ponendo particolare attenzione per evitare ferite o abrasioni che comprometterebbero la conservabilità del frutto. Le produzioni variano da 30 a 50 t/ha in funzione dell'ambiente, della cultivar, della tecnica colturale seguita.

piccoli consigli: Teme le gelate primaverili tardive. Il frutto è maturo quando la buccia è di un bel colore verde scuro, oppure verde con venature grigie. Si può provare a graffiare via un po' di buccia con un'unghia: se si stacca facilmente, il cocomero è maturo al punto giusto



- **Avversità e parassiti**

Tra le malattie che attaccano la pianta di Cocomero, quelle più dannose sono alcune micosi tra cui la peronospora (*Peronospora cubensis*), l'antracnosi (*Colletotrichum orbiculare*), le tracheofusariosi (*Fusarium* spp.) e il genere *Pythium*. Più rari sono gli attacchi ad opera di insetti dannosi



● **Cocomero e cattiva digestione**

Esiste la credenza che il **cocomero sia un alimento poco digeribile**: in realtà questo è un errore di valutazione nato dalla pessima abitudine di servirlo insieme alla frutta a fine pasto.

Mangiare una piccola fetta di cocomero da 600 g equivale ad assumere più di mezzo litro di acqua che diluisce i succhi gastrici rallentando la digestione. Per avere la conferma basta bere mezzo litro di acqua dopo un pasto e verificare che chi rallenta la digestione è l'acqua, non il cocomero!

Consociazione

- si sposa bene con molti ortaggi: cipolle, carote, lattughe, ravanelli, spinaci, pomodori, piselli ecc.

