

> Meló d'hivern -

FAMÍLIA: Cucurbitàcies

CULTIU: *Cucumis melo* L.

LLOC DE RECOLLIDA: Península (Península)

INFORMANT:

CODI VARIETAT: 281



ESTACIÓ DE SEMBRA: primavera

A Catalunya els avis recorden que per Nadal era típic menjar meló, aquests melons era el que es coneixien com a melons de guardar o melons d'hivern, que es cullen al setembre-octubre i es conserven fins a finals d'hivern (febrer), sense necessitat de refrigeració. El meló d'hivern es cultiva en secà (només amb un reg de suport durant l'estiu, si cal). El fruit és un meló petit, de forma el·líptica i color verd, que fa una panxa grogosa quan madura.

Té un gust menys aiguós i refrescant que altres melons, sobretot si te'l menges a l'estiu, el que li dona la capacitat de conservar-se millor.

Per a una bona conservació, en Gerard de la Catxaruda ens comenta que no s'han de collir i guardar en palla. S'ha de collir tota la planta i deixar els melons penjats per la tija, en un espai sec i cobert i deixar madurar fins al desembre. Fent-ho així la seva conservació és més llarga i els melons surten més gustosos.

Origen: Samper de Trillo (Huesca).