

Gentile Cliente,

Abbiamo il piacere di informarla che quest'anno abbiamo intrapreso una nuova iniziativa nel settore orticolo, in quanto vogliamo incrementare la nostra attività, trasformando un nostro terreno da pascolo in orticolo ove desideriamo produrre meloni gialli, angurie, peperoni, pomodori, melanzane, zucchine, lattuga, finocchi, ecc. Iniziativa rivoluzionaria e unica nel suo genere, alla luce della crescente esigenza dei consumatori verso il biologico e la freschezza dei prodotti. Il nostro fine è di portare direttamente nella nostra azienda i consumatori e consentirgli di raccogliersi direttamente tutto ciò a cui sono interessati.

Tenuto conto che il settore orticolo è molto più complesso di quello agrumicolo, in modo particolare per la produzione di Meloni, questa primavera siamo riusciti a trovarci un partner nella provincia di Trapani e precisamente tra i comuni di Paceco e Furgatore ove insieme abbiamo piantato un campo di Meloni Gialli di produzione seccagna (asciutta).



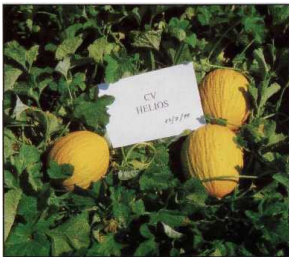
Questa varietà denominata "melone d'inverno (var. *Inodorus*)", della tipologia a buccia gialla, è stato coltivato in asciutto al fine di ottenere dei frutti più resistenti al trasporto e alla conservazione.

La coltivazione del melone giallo, ha le sue origini più antiche nel territorio di Paceco, e negli anni si è andato diffondendo in diversi comuni della Sicilia anche dalle mie parti, per questo motivo siamo andati a Paceco per apprendere direttamente le varie modalità di coltivazione.



Agli inizi del 1600 la sua coltivazione era diffusa, tanto che nel testo di G. Monroi del 1609 "Storia di un borgo feudale del seicento" si dice che "questa gente avesse la specialità della coltivazione dei melloni".

La coltura, inizialmente coltivata per uso domestico, ha assunto negli anni una diffusione e un'importanza economica sempre maggiore, raggiungendo la massima espansione dalla metà degli anni '70 alla metà degli anni '80, Questa varietà detta anche melone d'inverno, si contraddistingue dai cosiddetti meloni estivi per la possibilità di essere conservato per un lungo periodo.



Il contenuto zuccherino è influenzato dalle caratteristiche pedoclimatiche del territorio e dalla varietà e varia da 8 al 15% con un minimo per la commercializzazione del 10%, presenta un accumulo degli zuccheri molto precoce per cui può essere raccolto anche 10-15 giorni prima della completa maturazione. La cultivar più diffusa è rappresentata dall'Helios e dai Timeo

Frutto dall'elevato contenuto di vitamine e sali minerali, con notevoli virtù salutistiche. Ha proprietà rinfrescanti, diuretiche, anticoagulante ed antireumatiche, ed ha un valore energetico modesto, pari a 20-40 kcal per 100g di prodotto edule, in rapporto al basso contenuto proteico ed in acidi grassi.

Il valore nutrizionale invece è considerato elevato per la presenza di zuccheri diversi e per l'apprezzabile contenuto in vitamine e sali minerali.

Si raccoglie nei mesi di Luglio, Agosto e Settembre e si consuma da Luglio a Dicembre oltre da frutta, sia come antipasto sia come dessert.

**Valori nutrizionali:** (Val. medi per 100 g di prodotto edule): Energia kcal 33; Proteine 0,5 g; Vitamine B1-B2-PP-A-C; Carboidrati 4,9 g; Grassi 0,2g; Minerali Na - K - Fe - Ca - P. (Fonte I.N.N. ROMA)

Questa nostra varietà ha un'elevata conservabilità dei frutti e resistenza ai trasporti; e tali caratteristiche dipendono sia dalla varietà e sia dalle tecniche di coltivazione.

Proprio per ottenere una conservabilità maggiore abbiamo deciso una coltivazione in regime asciutto (campo non irrigato artificialmente).

I principali mercati ortofrutticoli nazionali in cui sono commercializzati ricadono nell'Italia del Sud mentre una scarsa presenza è al nord.

Trattasi di un frutto di dolcezza insuperabile e gustato fresco è una vera e propria delizia per il palato.

L'imballaggio:



**Offerta imperdibile a soli Euro 1,10 al Kg**

N° 1 collo; Peso netto Kg 14; contenente 5/6 meloni = Euro 25,50 compreso spesa di spedizione.

N° 2 colli; Peso netto Kg 28; contenente 10/12 meloni = Euro 42,00 compreso spesa di spedizione.

Nel caso in cui fosse interessato a portare a tavola e gustare questo meraviglioso e dolcissimo frutto, può prenotarsi sin d'ora; rispondendo a questa stessa mail, indicando il N° di colli che desidera ricevere e l'indirizzo di recapito.

Nella speranza di non averle recato disturbo, restiamo come sempre a sua disposizione e nel frattempo porgiamo i nostri più.

Cordiali Saluti  
Az. Agricola Le Arance Rosse  
Di Ossino Fisicaro