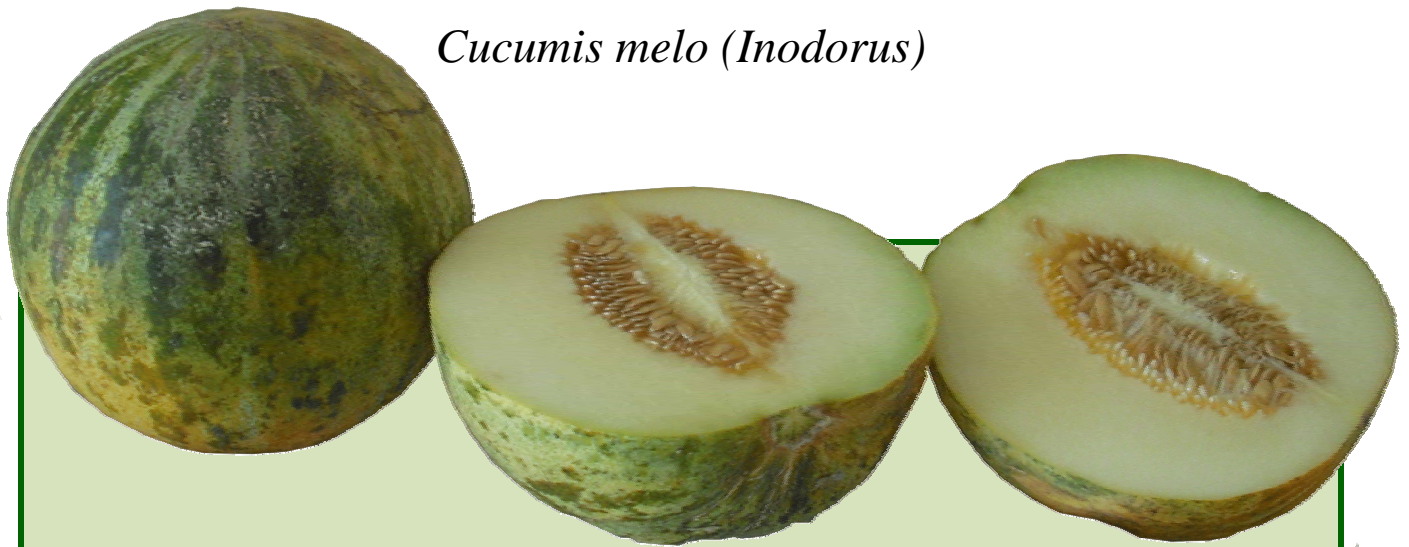


# Melone BANANA DI LENTIGIONE

*Cucumis melo (Inodorus)*



Questo melone è il più misterioso tra gli antichi meloni reggiani. Non ha nulla a che vedere con le altre varietà antiche di meloni chiamati banana, aventi una forma allungata che ricorda vagamente il frutto che gli dà il nome. Il nostro è invece un melone tondo e liscio, senza costolature, la buccia è verde scuro/screziato durante l'accrescimento e a maturazione di colore giallo/arancio (può permanere qualche screziatura verde); la polpa è bianca. Dolce se raccolto a giusta maturazione, con profumo di media intensità e completamente differente dagli altri meloni.

Ci è sembrato il melone con l'intervallo di maturazione più ristretto: se colto in anticipo è poco dolce e poco profumato, se colto appena dopo la giusta maturazione tende ad essere troppo molliccio, a liquefarsi.

La conservabilità è scarsissima, si consiglia di raccogliarlo maturo, conservarlo in frigorifero e consumarlo prima possibile.  
In base alle nostre notizie in nostro possesso era diffuso esclusivamente tra Brescello (Lentigione in particolare) e Meletole, secondo una testimonianza anche Sorbolo (PR), presso alcune famiglie. Non somiglia a nessun altro melone antico e non vanta alcuna citazione scritta.



I semi sono stati reperiti grazie ad un appassionato orticoltore di Brescello, che a sua volta li aveva avuti da un agricoltore di Lentigione, tra l'altro coltivatore di prugne zucchelle (un altro endemismo della zona). Siamo andati a conoscerlo ed a chiedergli informazioni: ne coltiva poche piante nel suo orto (e non risulta che ci siano altri a farlo) e ricevette i semi da una signora che lavorava in azienda da lui, circa 50 anni fa, la quale lo coltivava a livello familiare. Lì si fermano le tracce della storia del nostro melone (la signora è deceduta anni fa).

