

# Melone RAMPARINO

*Cucumis melo (reticulatus)*



Appartenente al gruppo dei meloni retati (*Cucumis melo* gruppo *reticulatus*). Il **ramparino**, era molto diffuso in provincia di Reggio Emilia fino ai primi anni '70, quando si poteva trovare dai fruttivendoli. Ha dimensioni medie e un aspetto esterno abbastanza consueto, essendo retato anche se non fittamente, ma la sua polpa è di colore verdino (dalle testimonianze orali pare ce ne fossero anche a polpa gialla), molto profumata e dal gusto intenso e deciso, quasi piccante. Cresce facilmente arrampicandosi su reti e sostegni, da cui il nome.

La conservabilità è media, si consiglia di raccogliarlo maturo, conservarlo in frigorifero al massimo per qualche giorno. La buccia a maturità vira dal verde al beige, ma la polpa rimane di colore verde chiaro.

Risulta citato da Carlo Casali nel "I nomi delle piante nel dialetto reggiano" del 1915, come *mlòun ramparèin*. Esistono altre citazioni bibliografiche di meloni rampicanti dalla polpa verde (melone rampichino, melone rampicante), anche di provenienza francese (melon vert grim pant), ma non si hanno elementi per asserire che coincidano con il nostro.

Semi reperiti nel 2005 da un professore di agraria in pensione di Gualtieri, che in questi anni ha continuato a coltivarlo per passione.



**Citazioni Bibliografiche:**

A. Camous, *Trattato di agricoltura. Carrara, 1873, Stab. Tip. Il Carrione. Popone rampichino piccolo.*

P. Viani, *Trattato di orticoltura vol. II. Catania, 1929, F. Battiato Ed. Melone verde rampicante. Catalogo sementi Ingnegnoli, Milano, 1936. Melone verde rampicante.*

C. Casali, *I nomi delle piante nel dialetto reggiano, Atti del Consorzio Agrario di Reggio Emilia, Reggio Emilia 1915. Mlòun ramparèin.*