

Melone ROSPO

Cucumis melo (Cantalupensis)



Appartenente al gruppo dei meloni cantalupo (*Cucumis melo gruppo cantalupensis*).

Ha aspetto simile ad una zucca, forma tondeggiante e schiacciata sui poli, costoluto e con superficie verrucosa (chiamato anche “rognoso”). Era diffuso in tutto il territorio emiliano e conosciuto come “melone rospo di Bologna”. Simile al melone zatta diffuso in Toscana, che però ha la superficie liscia, come altri cantalupi francesi. A Reggio Emilia chiamato anche “Rospa” e in dialetto *Milòun ròsp* (C. Casali, I nomi delle piante nel dialetto reggiano, Atti del Consorzio Agrario di Reggio Emilia, Reggio Emilia 1915). Conosciuto anche come melone “satra” nella bassa e nel mantovano.

Il peso varia da 1 a 2,5 kg (peso medio 1,6 kg). A maturità la buccia è gialla, anche se una parte delle rugosità rimangono verdi; la polpa è arancio intenso.

Il suo gusto è molto particolare, non molto dolce, sapido e leggermente piccante, molto più deciso rispetto ai meloni di oggi.

Di questo melone, scriveva nel 1811 il Filippo Re, nel suo “*L’ortolano dirozzato*”, “[...] *la superficie [...] è coperta di bernoccoli. I Bolognesi la dicono Rospa. La Polpa è la migliore di tutte le specie di Poponi*”.

La conservabilità è discreta, nell’ordine di una settimana se refrigerato.



Il melone rospo di Bologna è stato inserito nel repertorio delle risorse genetiche tutelate, nella legge n° 1 del 29 gennaio 2008 (Legge regionale per la tutela dell’agrobiodiversità).

È stato recentemente messo in commercio un ibrido (nome commerciale: melone zatta), che differisce dal rospo in quanto meno bitorzolato.

Semi reperiti nel 2004 da un agricoltore alla Fiera di settembre a Guastalla (in una busta con nome “melone Satra”), che in questi anni ha continuato a coltivarlo per passione.