

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEMA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO

MELONE RAMPICHINO RER V201

MELONE	
Famiglia: Cucurbitaceae	Genere: <i>Cucumis</i>
Specie: <i>Cucumis melo</i> L.	
Nome comune: MELONE RAMPICHINO	
Sinonimi accertati:	
Sinonimie errate:	
Denominazioni dialettali locali (indicare la località): Mlon raparen (Bassa Romagna)	
Rischio di erosione: molto elevato	
Data inserimento nel repertorio: 18/10/2023	Ultimo aggiornamento scheda: 18/10/2023
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	
1) Fontana Domenico, Bagnacavallo (RA)	
2) Argelli Urbano e Monica, Fusignano (RA)	
3) Az. agr. Sperimentale "M. Marani", Ravenna	
Luoghi di conservazione ex situ: Banca dei semi Università di Pavia	
Vivaista incaricato della moltiplicazione: Arcoiris	
	
<i>Pianta</i>	<i>Foglia</i>
	
<i>Frutto</i>	
	<i>Semi</i>

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Cucumis melo è la specie più complessa del genere *Cucumis* e comprende varietà non domestiche, selvatiche e coltivate, includendo sia i meloni dolci da dessert come pure quelli non dolci consumati come verdure.

La testimonianza documentale più antica del melone è una pittura murale egiziana. Poi si trovano tracce in vecchi scritti cinesi a partire dal 2000 a.C. e in documenti greci e romani a partire dal I secolo a.C.

Pangalo sostiene che i meloni dolci non erano noti in epoca romana e furono importati successivamente dalla Persia e dal Caucaso, facendo la loro comparsa in Europa solo intorno al 13° secolo (*Stepansky et al., 1999*).

Il Trattato di agricoltura di Pier de' Crescenzi, dei primi anni del Milletrecento, mostra già una buona conoscenza sulla coltivazione dei "poponi" o "melonibus": "de' quali alcuni sono grossi, e mangiansi maturi, cioè quando cominciano a diventare odoriferi e gialli: de' quali i greceschi ch' hanno i semi molto piccoli, sono migliori di tutte le generazioni de' poponi.... I poponi son freddi e umidi nel secondo grado, e que' che son dolci, son temperatamente freddi" (*Crescenzi, 1805*).

Da queste poche righe si evince che nel periodo erano coltivati anche i meloni gialli e dolci, che risultavano meno dannosi all'organismo secondo le teorie mediche e alimentari del tempo, secondo le quali una corretta alimentazione si basava sulla ricerca dell'equilibrio tra la natura dei vari alimenti (calda o fredda, secca o umida). Nel 1753, finalmente, Linneo mette un po' di ordine tra i meloni coltivati, descrivendone cinque specie, che più tardi (1859) verranno riunite in una unica (*Cucumis melo*) da Naudin (*Stepansky et al., 1999*).

All'inizio dell'Ottocento Filippo Re fa una sua classificazione ad uso pratico per l'agricoltura: "Il popone chiamato volgarmente melone, quantunque il vero melone degli antichi sia perduto, o più non si conosca, chiamasi *cucumis melo*. Ha moltissime varietà non abbastanza però distinte. Io ne conto tre principali. Cioè 1.° quello cinto di una specie di rete. 2.° la zatta o melone bernoccolato, e 3.° finalmente il popone liscio" (*Re, 1815*). Questa ripartizione ci è sicuramente più familiare di altre, poiché anche oggi siamo abituati a distinguere i meloni in lisci, retati e zatte.

Il Re, poi, descrive la pratica di "castrare" i meloni in modo da lasciare un numero adeguato di frutti sulla pianta, pratica che però non interessa "certe specie chiamate col nome di rampichini, che non si mutilano in veruna maniera. Anzi si pone loro vicino un broncone ramoruto, onde vi salgano sopra".

Sicuramente interessante è anche la classificazione di Ciro Pollini: "Del popone avvi molte varietà che si possono ridurre a tre principali, cioè 1.° poponi a scorza retata, che comprendono i comuni e i rampicanti (volg. rampeghini), così chiamati perché si arrampicano agli appoggi; 2.° i poponi a scorza liscia; 3.° i poponi a scorza bernocolata o sia le zatte, altre a polpa gialla, altre a polpa bianca dette moscadelle" (*Pollini, 1856*).

Questa testimonianza è importante perché ci consente di distinguere il "Ramparino" di Reggio Emilia, melone retato e con la polpa verdolina, dal "Rampichino" romagnolo, che invece è a scorza liscia e polpa arancione.

Altra fonte documentale attestante la diffusione del "melone rampichino" in Romagna sono i vocabolari del dialetto.

Nel Morri (1840), alla voce "Mlon" troviamo il riferimento al "Mlon raparen" che viene tradotto con "Popone zuccherino". "Mlon: Frutto notissimo di una pianta detta da Linn. *Cucumis melo*. Non da confondere con il Mellone, il quale ha i frutti fusiformi di colore verde pallido, senza spicchi di sapore simile al popone, ma più scipito e di cui è quasi spento il seme. Esso è chiamato da Linn. *Cucumis chate*". La voce "Raparen", inoltre, viene così descritta: "Rampichino. Agg. di alcune piante che crescendo arrampicano e s'attaccano".

Da queste traduzioni si possono trarre alcune considerazioni: questo melone rampichino quindi doveva essere una pianta che tendeva ad attaccarsi con i viticci e aveva la polpa piuttosto zuccherina.

L'Ercolani (1960), invece parte direttamente dall'aggettivo "Raparén", per arrivare a parlare del melone: "Rampichino. Riferito a piante rampicanti. «Mlòn raparén» melone rampichino", quindi doveva essere un termine piuttosto usato in riferimento al melone, se lo porta come esempio.

In tempi più recenti, poi, troviamo citato il "Mlòn raparén, melone rampichino, varietà con fusti volubili" nel Dizionario botanico romagnolo (*Beggio e Lazzari, 1996*).

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Bassa Romagna

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

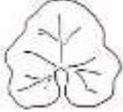
- Beggio M.G., Lazzari G. (1996) – Dizionario botanico romagnolo. Ed. Mistral, Ravenna.
- De' Crescenzi P., De Rossi B. (1805) - *Trattato della agricoltura di Pietro de' Crescenzi traslato nella favella fiorentina, rivisto dallo 'Nferigno accademico della Crusca*. Milano: Società tipografica de' Classici italiani.
- Ercolani L. (1960) - Vocabolario romagnolo-italiano italiano-romagnolo. Monte di Ravenna.
- Leveroni G. (1590) – Due discorsi volgari in materia di Medicina. Per Antonio de'Bianchi, Torino.
- Morri A. (1840) – Vocabolario romagnolo-italiano. Tipi di Pietro Conti all'Apollino, Faenza.
- Pangalo K. J. (1929) Critical review of the main literature on the taxonomy, geography and origin of cultivated and partially wild melons. *Trudy Prikl. Bot.* 23: 397–442 [In Russian, and translated into English for USDA by G. Saad in 1986].
- Pollini C. (1856) – Catechismo agrario. Sesta edizione. B. Pellerano Editore, Napoli.
- Raggi L. (1904) – Flora popolare della Romagna. Ditta Nicola Zanichelli, Bologna.
- Re F. (1815) – Nuovi elementi di agricoltura. Vol. secondo. Per Giovanni Silvestri, Milano.
- Stepansky A., Kovalski I., Perl-Treves R. (1999) - Intraspecific classification of melons (*Cucumis melo* L.) in view of their phenotypic and molecular variation. *Plant Systematics & Evolution*: June 1999, Vol. 217: pp. 313-333.

NOTE

Questo melone si è conservato fino ad oggi grazie a pochi semi superstiti detenuti dalle famiglie Graziani (*Luciana d'Zizarè, moglie di Leo Graziani detto Zizarè*) di Bagnacavallo e Marangoni di Santerno, imparentate tra loro, che hanno continuato a mostrare affezione per questa varietà, la quale non rispecchiava più i parametri del mercato: pezzatura piccola, raccolta in prossimità della maturazione di consumo e scarsa conservabilità.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA (* descrittori minimi obbligatori)

PIANTA. Osservazioni su almeno 10 piante. In assenza di ulteriori indicazioni, tutte le valutazioni relative al lembo fogliare devono essere effettuate su foglie completamente sviluppate non senescenti, preferibilmente posizionate tra il 5° ed 8° nodo di una pianta con almeno 11 nodi.

FOGLIA: TAGLIA (UPOV 4)		FOGLIA: INTENSITÀ DEL COLORE VERDE (UPOV 5)		
4✓	3	Piccolo (Geaprince, Lunasol)	3	Chiaro (Fimel, Yuma)
	5	Media (Candy, Total)	✓ 5	Medio (Doral, Galia)
	7	Grande (Don, Sucreo)	7	Scuro (Gama, Gustal)
FOGLIA: SVILUPPO DEI LOBI (UPOV 6)		FOGLIA: DENTELLATURA DEL MARGINE (UPOV 8)		
	✓ 3 – Debole (Boule d’or)	✓ 3	Debole (Clipper, Vedrantaïs)	
	5 – Medio (Piel de Sapo)	5	Media (De Cavaillon espagnol a chair rose, Piel de Sapo)	
	7 – Forte (Galia)	7	Forte (Boule d’or, Portoluz)	
		FOGLIA: BOLLOSITÀ (UPOV 9)		
		✓ 3	Debole (Galia)	
		5	Media (Costa)	
		7	Forte (Haros)	
PEZIOLO: PORTAMENTO (UPOV 10)		PEZIOLO: LUNGHEZZA (UPOV 11)		
✓ 1	Eretto (Alfredo)	3	Corto (Costa)	
3	Semieretto (Peko)	✓ 6	✓ 5	Medio (Arava, Sancho)
5	Orizzontale (Creso)		7	Lungo (Golden)

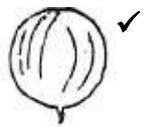
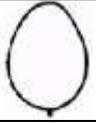
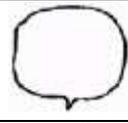
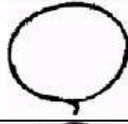
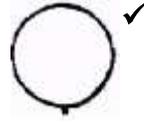
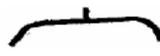
FIORE. Osservazioni da realizzare all’epoca della fioritura

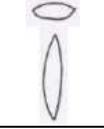
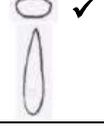
INFIORESCENZA: ESPRESSIONE SESSUALE (UPOV 12)*	
A piena fioritura	
1	Monoica (Alpha, Categoria)
2	Andromonoica (Piel de Sapo)

FRUTTO. Tutte le valutazioni relative al frutto dovrebbero essere effettuate su frutti maturi prima che abbia inizio il cambiamento di colore (sovramaturazione). È consigliabile valutare i caratteri relativi alla polpa almeno una settimana dopo la raccolta dei frutti.

Il colore principale del giovane frutto è il verde. Esistono due livelli di tonalità: “giallastro” e “verde” che dipendono dalla differente proporzione tra i componenti rosso e blu presenti nel colore; e due ulteriori livelli di tonalità: “grigiastro” risultante da una bassa saturazione del colore verde, e “biancastro” derivante da un’intensità molto leggera del colore verde.

GIOVANE FRUTTO: TONALITÀ DEL COLORE VERDE DELL’EPIDERMIDE (UPOV 13)		GIOVANE FRUTTO: INTENSITÀ DEL COLORE VERDE DELL’EPIDERMIDE (UPOV 14) *	
1	Verde biancastro (Geasol)	1	Molto chiaro (Solarking)
2	Verde giallastro (Fimel)	3	Chiaro (Fimel)
✓ 3	Verde (Lucas)	✓ 5	Medio (Eros)
4	Verde grigiastro (Spanglia)	7	Scuro (Galia)
		9	Molto scuro (Edén)
FRUTTO: LUNGHEZZA (UPOV 24) *		FRUTTO: DIAMETRO (UPOV 25) *	
1	Molto corto (Doublon, Golden Crispy)	1	Molto stretto (Banana, Golden Crispy)
✓ 3	Corto (Topper, Védrañtais)	✓ 3	Stretto (Alpha, Maestro)
5	Media (Marina, Spanglia)	5	Medio (Categoria, Galia)
7	Lungo (Categoría, Toledo)	7	Largo (Albino, Kinka)
9	Molto lungo (Katsura Giant, Valdivia)	9	Molto largo (Noir des Carmes)

FRUTTO: RAPPORTO LUNGHEZZA/DIAMETRO (UPOV 26) *		FRUTTO: POSIZIONE DEL DIAMETRO MASSIMO (UPOV 27) *	
1	Molto basso (Noir des Carmes)		1 – Verso l'attacco pistillare (Piolin, Sapo de Oro)
2	Da molto basso a basso (Alpha, Arava)		
3	Basso (Buster, Supermarket)		
4	Da basso a medio (Ariel, Eden)		2 – Al centro (Piel de Sapo, Vedrantaïs)
✓ 5	Medio (Doral, Tendral Negro)		
6	Da medio ad alto (Sirocco, Verdol)		
7	Alto (Categoria, Futuro)		3 – Verso l'attacco peduncolare (Cganchi, Eden, Katsura Giant)
8	Da alto a molto alto (Iguana, Canador)		
9	Molto alto (Banana)		
FRUTTO: FORMA IN SEZIONE LONGITUDINALE (UPOV 28) *			
	1 – Ovale (De Cavaillon, Piolin)		5 – Quadrangolare (Zatta)
	2 – Ellittica (Piel de Sapo)		6 – Oblata (Jivaro, Noir de Carmes)
	3 – Ellittica larga (Corin, Sardo)		7 – Obovale (Cganchi)
	4 – Tondeggiante (Alpha, Galia)		8 – Allungata (Alficoz, Banana)
FRUTTO: COLORE DI FONDO DELL'EPIDERMIDE (UPOV 29) *		FRUTTO: DENSITÀ DELLE CHIAZZE (UPOV 36) *	
1	Bianco (Albino, Honey Dew)	1 ✓	Assenti o molto sparse (Rochet)
2 ✓	Giallo (Amarillo-Canario, Edén, Galia, Passport, Solarking)	3	Sparse
3	Verde (Gohyang, Piel de Sapo)	5	Medie (Braco)
4	Grigio (Geaprince, Geamar, Romeo, Sirio, Supporter, Védrantaïs)	7	Dense (Piel de Sapo)
		9	Molto dense (Oranje Ananas)
FRUTTO: VERRUCHE (UPOV 38) *		FRUTTO: FERMEZZA DEL PEDUNCOLO A MATURAZIONE (UPOV 39) *	
1 ✓	Assenti (Piel de Sapo)	1	Molto debole (Eden)
		✓ 3	Debole (Arava, Maestro)
9	Presenti (Zatta)	5	Media (Doral, Vedrantaïs)
		7	Forte (Clipper, Costa)
		9	Molto forte (Daimiel, Eloro)
FRUTTO: FORMA DELLA BASE (UPOV 40) *		FRUTTO: FORMA DELL'APICE (UPOV 41) *	
	1 – Appuntita (Edén)		1 – Appuntito (Canador, Futuro)
	✓ 2 – Arrotondata (Arava)		✓ 2 – Arrotondato (Alpha, Honey Dew)
	3 – Appiattita (Zatta)		3 – Appiattito (Noir des Carmes)

FRUTTO: TAGLIA DELL'ATTACCO PISTILLARE (UPOV 42) *		FRUTTO: SOLCHI (UPOV 43) *	
3	Piccola (Alpha, Categoria)	(✓) 1	Assenti o molto poco definiti (Piel de Sapo, Arava)
5	Media (Charentais, Eros, Verdol)	✓ 2	Poco definiti (Total, Hobby)
7	Grande (Drake, Supermarket)	3	Ben definiti (Védrantais, Galia)
FRUTTO: RUGOSITÀ DELLA SUPERFICIE (UPOV 47) *		FRUTTO: SUBERIFICAZIONI (UPOV 48) *	
✓	1 – Assente o molto lieve (Vedrantais)	✓ 1	Assenti (Alpha)
	3 – Lieve (Melchor, Sirocco)	9	Presenti (Dalton)
FRUTTO: SPESSORE DELLE SUBERIFICAZIONI (UPOV 49) *			
	5 – Media (Costa, Piolin)	1	Molto fini (Amarillo Oro)
		3	Fini (Riosol, Vedrantais)
	7 – Forte (Tendral Negro)	5	Medie (Marina)
		7	Spesse (Gearmar, PMR 45)
	9 – Molto forte (Balbey, Kirkagac)	9	Molto spesse (Honey Rock, Perlita)
FRUTTO: DISTRIBUZIONE DELLE SUBERIFICAZIONI (UPOV 50) *		FRUTTO: DENSITÀ DELLE SUBERIFICAZIONI (UPOV 51) *	
1	Solo a punti (Hermes, Védrantais)	1	Molto sparse (Alpha, Amarillo Oro)
2	A punti e linee (Jivaro, Topper)	3	Sparse (Vedrantais)
3	Solo lineare (Futuro, Riosol)	5	Medie (Regal, Vital)
4	Lineare e a rete (Anatol, Chantal)	7	Dense (Galia, Gearmar)
5	Solo a rete (Galia, Perlita)	9	Molto dense (Honey Rock, Perlita)
FRUTTO: SPESSORE MASSIMO DELLA POLPA IN SEZIONE LONGITUDINALE (UPOV 53) In posizione di diametro massimo		FRUTTO: COLORE PRINCIPALE DELLA POLPA (UPOV 54) *	
3	Fine (Gama)	1	Bianco (Piel de Sapo)
		2	Bianco verdastro (Galia)
✓ 6	5	3	Verde (Radical)
		4	Bianco giallastro (Guarani)
	7	5✓	Arancio (Védrantais)
		6	Arancio rossastro (Magenta)
SEME. Le valutazioni devono essere effettuate su semi completamente sviluppati, maturi e secchi.			
SEME: LUNGHEZZA (UPOV 60) *		SEME: LARGHEZZA (UPOV 61)	
1	Molto corto (Geumssaraki, Golden Crispy)	1	Molto stretto (Golden Crispy)
3	Corto (Elario, Katsura Giant)	3	Stretto (Aurabel)
✓ 5	Medio (Arava, Sancho)	✓ 5	Medio (Arava, Sancho)
7	Lungo (Amarillo Oro, Toledo)	7	Largo (Amarillo Oro)
9	Molto lungo (Albino)	9	Molto largo (Ronda)
SEME: FORMA (UPOV 62)		SEME: COLORE (UPOV 63)	
	Non a forma di pinolo (Toledo)	1	Biancastro (Amarillo Oro s.b.)
	A forma di pinolo (Piel de Sapo)	2✓	Giallo crema (Galia, Piel de Sapo)

OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Epoca di fioritura femminile:

Epoca di fioritura maschile:

Epoca di maturazione: scalare, da metà luglio a settembre o anche oltre.

Conservazione post-raccolta dei frutti (shelf-life): molto breve, ed è uno dei motivi per cui è stato abbandonato.

Peso medio del frutto (media di 10 frutti): 296 g (in ambienti più freschi, può raggiungere anche pesi di 350-450 g).

OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Resistenza a *Fusarium oxysporum* f. sp. *Melonis* Razza 0, Razza 1 e Razza 2 (presenza o assenza. Carattere obbligatorio per una eventuale iscrizione al Registro delle varietà da conservazione):

OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Da consumo fresco. Utilizzabile anche per confetture.