

RITA ACCOGLI<sup>1</sup>, FRANCESCA NICOLI<sup>1</sup>, LUIGI DE BELLIS<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Orto Botanico DiSTeBA - Università del Salento, via per Monteroni, 73100 Lecce

<sup>2</sup> Laboratorio di Fisiologia Vegetale DiSTeBA - Università del Salento, via per Monteroni,  
73100 Lecce  
e-mail: rita.accogli@unisalento.it

## TRADIZIONI E SAPERI ATTORNO AD ALCUNE VARIETÀ LOCALI DI *CUCUMIS MELO* L. IN SALENTO (PUGLIA)

### RIASSUNTO

Nel presente lavoro viene illustrata un'indagine preliminare volta all'individuazione di varietà intraspecifiche di *Cucumis melo* L., un ortaggio indicato con nomi differenti a seconda dei comprensori salentini e noto nei comuni baresi con il nome di carosello. In questi ultimi anni, l'interesse dei produttori ma, soprattutto dei commercianti, tende ad una denominazione unica, meloncella, derivante dalla sua affinità con il melone dolce, consumato come frutto assai dolce e dalla polpa gialla (o verde chiaro in alcune varietà). Sono state effettuate prospezioni territoriali che hanno permesso di conoscere contadini-custodi dai quali acquisire sementi di questo ortaggio così comune ma così diverso a seconda dei comuni interessati dalle indagini. Le sementi collezionate sono state utilizzate poi per la caratterizzazione morfometrica delle piante e dei frutti eduli (peponidi). In definitiva, il germoplasma reperito corrispondeva a ben 3 varietà di melone dolce e 13 di meloncelle (2 delle quali non hanno germinato); le 11 accessioni di meloncelle corrispondevano a 6 sub-varietà che differiscono per caratteri morfologici ma anche organolettici.

### SUMMARY

In the last years, demand for typical products and local varieties considerably increased, leading agricultural research institutes at detection and retrieval germoplasm to define the agricultural biodiversity in relevance area. Most of the characteristics of locally grown vegetable varieties do not match the food industry requirements. More over these varieties are old farmers' prerogative, who like to taste the flavor of a past time. The agricultural land abandon risks to induce these varieties to disappear quickly.

This paper describes a preliminary investigation carried out to identify the inter-variety diversity of *Cucumis melo*, a vegetable exclusive of the Bari and Salento area (Apulia), which recently is affecting the market with its production also at national level. The present work tries to estimate how many and what varieties they still continue to be cultivated and preserved by farmers. Regional exploration have been carried out in order to find germoplasm of *Cucumis melo* in the different districts of Salento but, above all, to learn more about the farmers who are working to keep alive these varieties, renewing annually seed production with techniques environmentally preserving the rural context. The germoplasm collected has allowed us to initiate studies on the morphological characterization of varieties. Already from a morphological examination of the seeds, it was obvious that an incredible diversity of phenotypes and genotypes exist of the same vegetable. For each sample open field cultivation have been carried out to obtain the morphometric characterization of seeds, leaves, stems, flowers and fruit. Production parameters and the quality of fruits from each variety were also evaluated. Finally, the germoplasm found out corresponded to 3 different varieties of sweet melon and 13 *meloncelle* (2 of which didn't germinated); the 11 varieties in production corresponded to 6 well distinct cultivars.

The loss of intraspecific biodiversity represents a serious risk to the great variety of *Cucumis melo*, the result of thousands of years of genetic improvement and domestication.

## INTRODUZIONE

Numerose varietà agricole, altamente diversificate ed intrinsecamente legate ad uno specifico territorio, sono state desuete per lasciar spazio a poche e limitate *cultivar* ad alta produttività ed attitudine alla meccanizzazione. Un danno incalcolabile per la stessa agricoltura moderna, che si vede costretta a fare affidamento su una base genetica sempre più limitata e stretta (FILIPPETTI and RICCIARDI, 2000) e su varietà la coltivazione delle quali è legata all'utilizzo di input energetici quali fertilizzanti minerali, erbicidi e fungicidi (GUARDA *et al.*, 2004).

Sino a qualche decennio fa il Salento vantava una biodiversità agraria molto elevata che non è più possibile stimare (HAMMER *et al.*, 1986). Parallelamente al fenomeno dell'erosione genetica si verifica anche un processo di erosione culturale che porta alla perdita progressiva di tutte quelle conoscenze contadine su usi, nomi locali, pratiche colturali, storie e "leggende" legate a ciascuna *cultivar* ed all'ambiente rurale.

Come in qualsiasi area geografica che abbia sofferto l'isolamento, l'orticoltura salentina affonda le sue radici nella storia e nelle specificità del territorio, diventando espressione di tradizioni e saperi; ecotipi e varietà locali,

gelosamente custodite dai coltivatori, perché meglio adattate alle condizioni pedoclimatiche micro ambientali, rischiano di estinguersi prima ancora che vengano conosciute (ACCOGLI and MARCHIORI, 2009). Da queste considerazioni nasce l'esigenza di riscoprire, conservare e valorizzare le varietà colturali che hanno fatto la storia dell'orticoltura salentina, una storia "minore", ma pur sempre da scrivere e da tramandare.

#### **Un ortaggio tradizionale: la *meloncella***

Una delle numerose varietà colturali della specie *Cucumis melo* L. (meglio noto con il nome comune di melone) è la *meloncella*, un ortaggio ampiamente coltivato e diffuso in ogni paese e contrada rurale del Salento, con varietà che, a livello morfologico, si distinguono solo quando i peponidi sono "maturi".

Il nome è un neologismo derivante dal tentativo di indicare un ortaggio simile al melone ma più piccolo. Nell'area barese e murgiana, questo ortaggio viene invece indicato con i nomi *carosello* e *barattiere*: il primo deriva, probabilmente, da una località in provincia di Taranto, Carosino, dove il *carosello* sarebbe stato coltivato per la prima volta; il secondo, coniato nel barese, deve la sua origine al nome del suo primo coltivatore soprannominato "Barattiere", il quale inconsapevolmente brevettò la sua scoperta e distribuì i semi a molti altri coltivatori (CANTORE *et al.*, 2005.; CONVERSA *et al.*, 2005).

Fuori dal territorio pugliese, nel linguaggio comune del consumatore, definire cosa sia la *meloncella* è un problema, perché viene scambiata per il comune cetriolo (*Cucumis sativus* L.) o ritenuta lo stadio immaturo del melone (nelle sue varianti dalle colorazioni verde scuro e giallo). In effetti, per consistenza e sapore della polpa, si distinguono due categorie di meloni: i meloni "di pane" (che a maturità sono molli e dolci); le *meloncelle* (croccanti e sapidi sino alla piena maturità). Esiste una grande variazione morfologica nelle caratteristiche dei peponidi per dimensioni, forma, colore, consistenza e gusto, da far ritenere *Cucumis melo* la specie più eterogenea del genere *Cucumis* (CONVERSA *et al.*, l.c.).

Sino a 15-20 anni fa, nel Salento, il mercato locale non offriva tale ortaggio, perché i contadini lo coltivavano solo per consumo familiare ed era in produzione tra i mesi di giugno e agosto; oggi, invece, lo si ritrova in tutti i punti vendita di ortofrutta, disponibile per un arco temporale molto più ampio (aprile-ottobre), perché ben si presta alla coltivazione controllata in serra. In Italia, zone di coltivazione sono la Sicilia (ma solo da qualche tempo) in quanto specializzata nel settore delle colture protette, e la Puglia centro-meridionale. Le aree pugliesi più note per la sua produzione sono le campagne di Nardò, Copertino, Leverano, Galatina e Taviano nel leccese; Polignano a Mare, Alberobello e Mola di Bari e Bari nel barese; Fasano e Brindisi nel brindisino e Manduria, Avetrana, Maruggio, Torricella, Lizzano e Martina Franca nel tarantino (LAGHETTI *et al.*, 2008.).

## MATERIALI E METODI

Lo scopo del lavoro è stato quello di definire la diffusione di questa coltura nel territorio salentino, contattando quei pochi contadini-custodi che ancora coltivano varietà locali non rintracciabili sul mercato.

Sono state avviate prospezioni territoriali, allo scopo di reperire germoplasma di *Cucumis melo* nei differenti distretti del Salento ma, soprattutto, per meglio conoscere i contadini che si adoperano per mantenerle in vita, rinnovando annualmente quelle sementi in loro possesso da tempo ormai memorabile ed il contesto rurale entro il quale continuano a sopravvivere.

Per poter raggiungere quei contadini-custodi che sicuramente coltivano ancora l'ortaggio sono stati necessari numerosi contatti, mediati (da conoscenti e amici) o diretti (trovati nei campi). Sono state formulate schede di rilevamento per le interviste, con domande ben precise, ma il tutto è stato condotto in estrema cordialità e confidenza, dando spazio ai loro racconti ed alle loro opinioni.

L'approccio iniziale consisteva nella richiesta di un piccolo quantitativo di semi di *meloncella* da poter custodire nella Banca del germoplasma dell'Orto Botanico dell'Università del Salento, quindi si richiedevano le caratteristiche morfologiche dell'ortaggio e le tecniche colturali necessarie per ottenere un buon prodotto.

Il germoplasma acquisito è stato utilizzato per successive verifiche colturali; infatti, le sementi sono state dapprima caratterizzate dal punto di vista morfologico e poi messe a germinare per avere piante da mettere in coltura. Le parcelle colturali sono state realizzate nella superficie coltivabile dell'Orto Botanico; il terreno è stato lavorato con una fresatura profonda 35 cm e arricchito con concimazione organica di fondo. Lo schema di impianto prevedeva una distanza intercalare di 60 cm ed interfilare di 1,20 m; un impianto ad ala gocciolante coperto da telo pacciamante nero in PVC, ha garantito l'irrigazione giornaliera delle colture per le prime tre settimane, fino a quando tutte le piantine erano ormai affrancate e si sviluppavano in tutta la loro lunghezza. Quando necessario, è stato effettuato il diserbo manuale, quello della sarchiatura perché, come, riferisce Vito Tarantini (contadino-custode di Surbo): "L'uso di acqua era limitato, addirittura assente, nella coltivazione delle meloncelle e di altri ortaggi .... si ovviava con il metodo della sarchiatura, cioè zappando molto spesso la terra immediatamente vicina alla pianta".

Il raccolto è iniziato nella seconda decade di luglio, i peponidi (Fig. 2) si presentavano differenti per: colore (con varie tonalità di verde), disegno dell'epicarpo (di colore uniforme, striati longitudinalmente, chiazzati...), tomentosità (presenza/assenza di tricomi, o completamente glabri), taglia (piccoli, di media grandezza o molto grandi), forma (affusolata, tonda, cilindrica, irregolare...) e presenza/assenza di costolature longitudinali (Fig. 3).

I rilievi e le valutazioni morfometriche hanno riguardato i semi e, successivamente, la pianta nel suo complesso: foglie, fusto, fiori e frutto. Per ciascuna accessione, sono stati valutati i parametri produttivi ed i caratteri organolettici dei peponidi.

## RISULTATI

Numerose sono le varietà di questo ortaggio che abbiamo incontrato nel corso delle indagini bibliografiche e di campo: si tratta di varietà selezionate nel tempo in aree geografiche tra loro vicine e lontane, da contadini che hanno protocolli colturali non uniformati, che rinnovano le proprie sementi di anno in anno, custodendole gelosamente, perché sono quelle più adattabili alle condizioni della loro terra (esposizione e tipologia del terreno, disponibilità di acqua) che solo loro sanno come coltivare per ottenere idonei raccolti.

Da generazioni, attraverso le tradizionali pratiche agricole, i contadini conservano e proteggono da un'inevitabile scomparsa le vecchie *cultivar* orticole e con esse una preziosa eredità storica e culturale del mondo rurale: ....“Questi semi sono il frutto di una paziente e scrupolosa selezione iniziata da mio padre, è la - *menunceddra originale, quiddra leccese, ... cu ni capimu!* - piccola, di un verde intenso, con un leggero strato di pelo superficiale, molto croccante, profumatissima e soprattutto la più saporita tra tutte le “*menunceddhre*” che si possono assaggiare” (dall'intervista fatta ad Enzo Sava, contadino-custode di Surbo). In effetti, nel Salento leccese, predomina la diffusione della *meloncella*, dai peponidi allungati ma comunque diversi nella forma, nella colorazione dell'epidermide, nella consistenza della polpa ed altri caratteri, mentre nel barese si trovano anche i barattieri, dalla forma rotondeggiante e con colorazione verde chiaro. Enorme è pure la diversità dei nomi dialettali con i quali vengono denominati la *meloncella* ed il barattiere: “*carosidd*”, “*cianciuffo*”, “*meloncella*”, “*melongeddhe*”, “*poponella*”, “*peponcine*”, “*poponessa*”, “*popone insipido*”, “*pagnottella*”, “*cocomerazzo*”, “*cummarrazzu*”, “*cucummuru*”, “*cucumbrazzu*”, “*chiarette*”, “*pagghiotta*”, “*spuredde*”, “*pad-dotti*”, “*spingituru*”, “*scattoni*” e tantissimi altri.

I curiosi nomi con i quali le *meloncelle* vengono denominate variano da paese a paese, ma anche nelle diverse contrade dello stesso comune; spesso derivano dalla strana forma e dal colore che possiedono, ma anche da usanze ed atteggiamenti ad esse correlati. Ad esempio, l'appellativo *scattòne* prende origine dal rumore caratteristico che emettono quando il contadino, per spaccare il peponide lo “rompe col ginocchio”: quel leggero schioppo che sente quando il suo ossuto ginocchio urta il croccante ortaggio, è indice di un giusto contenuto di acqua che gli permetterà di dissetarsi e di reintegrare i sali minerali persi col sudore.

Il nome *spingitùru* (che spinge), utilizzato nei dintorni di Martina Franca,

deriva dalla credenza che questo peponide, consumato tra una pietanza e l'altra, facilita la progressione del bolo alimentare nello stomaco ed aumenta quindi la quantità di cibo che si potrebbe assumere durante un pasto. Insomma, nel tempo e nei diversi luoghi, le varietà di tale ortaggio si sono differenziate e tramandate, ma rischiano di essere soprafatte da quelle utilizzate per la larga produzione.

Ogni contadino ha fatto dono della propria semente: ....“I semi devono essere rinnovati ogni anno, i miei vengono rinnovati da 70 anni circa e, per farlo, procedo in questo modo: con gli steli principali della pianta si fa una croce facendo in modo che al suo centro ci ricada il primo frutto della pianta, il quale viene sempre risparmiato dalla raccolta e lasciato fino alla fine della produzione; quando è evidentemente maturo, molliccio, quasi sfatto, si stacca e se ne estraggono i semi, che devono essere ben lavati, essiccati al sole e conservati in luogo asciutto, per essere poi utilizzati l'anno successivo”..... (dall'intervista ad Angelo Marangi, contadino-custode di Martina Franca).

Ogni intervistato ha indicato altri contadini che svolgono la medesima attività di coltivazione e di conservazione, lasciando immaginare quale sorta di “rete” esista tra di loro per il possesso, le informazioni e lo scambio delle sementi relative alle varietà colturali locali. Principalmente, il germoplasma proveniva dai comuni della provincia di Lecce: Corigliano d'Otranto, Frigole, Lecce, Leverano, Novoli, Surbo. Altro germoplasma è stato reperito su Brindisi e Tutarano; una sola accessione proveniva da Martina Franca (Fig.1).

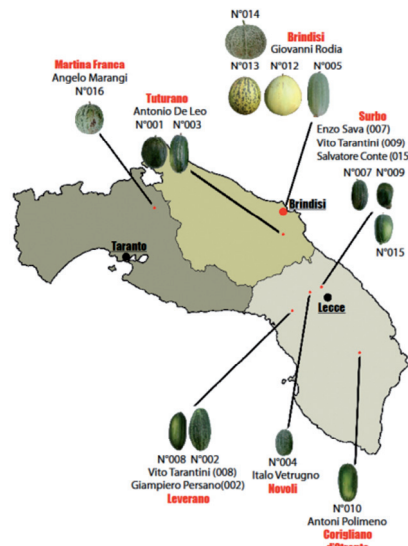


Fig. 1 - Germoplasma di *Cucumis melo* L. reperito nel Salento

Ad ogni campione di semente è stato assegnato un codice di accessione, che rimanda ad un Data Base nel quale vengono compilate delle sottomaschere relative a: dati stazionali, dati sul contadino e sulla superficie colturale, tecniche riferite dal contadino-custode, informazioni utili acquisite da fonti bibliografiche. Il germoplasma acquisito, oltre ad essere conservato nella Banca del germoplasma, ha permesso di avviare studi sulla caratterizzazione morfologica delle differenti accessioni. Già dall'esame morfologico dei semi, era evidente che si era di fronte ad un'incredibile diversità fenotipica e genotipica dello stesso ortaggio. Per ciascuna accessione, è stato determinato: forma, colore, dimensioni (Fig. 1, Fig. 2), peso di 1.000 semi e potere germinativo. I semi sono stati seminati in vasetti da vivaio e tenuti in tunnel freddo; hanno sviluppato giovani piantine mantenute sino al momento del trapianto. Il lavoro di reperimento di germoplasma ci ha permesso di collezionare ben 16 campioni di semente (Tab. 1).

Tab. 1 - Dati relativi alle sementi collezionate

Numero di accessione	Contadino-custode	località	nome dialettale	Anni di rinnovo
001	A. De Leo	Tuturano	<i>cucummarazzi</i>	15
002	G. Persano	Leverano	<i>menunceddhra</i>	25
003	A. De Leo	Tuturano	<i>cucummarazzi</i>	20
004	I. Vetrugno	Novoli	<i>chiarrette</i>	30
005	G. Rodia	Brindisi	<i>cucummarazzi</i>	21
006	Luperto	Lecce	<i>spuredde</i>	20
007	E. Sava	Surbo	<i>menunceddhra</i>	45
008	V. Tarantini	Leverano	<i>menunceddhra</i>	20
009	V. Tarantini	Surbo	<i>menunceddhra</i>	35
010	A. Polimeno	Corigliano d'Otr.	<i>n. d.</i>	60
011	n. d.	Frigole	<i>n. d.</i>	15
012	G. Rodia	Brindisi	<i>feddi feddi</i>	45
013	G. Rodia	Brindisi	<i>fiori di fava</i>	31
014	G. Rodia	Brindisi	<i>brunzisi</i>	26
015	S. Conte	Surbo	<i>menunceddhra</i>	20
016	A. Marangi	Martina Franca	<i>barattill</i>	70





Fig. 2 – Peponidi in maturazione nell’Orto Botanico del DiSTeBA



Fig. 3 – Misure su peponidi maturi



Dall'elaborazione dei dati registrati, riguardo i caratteri ritenuti possibili discriminanti intraspecifici, abbiamo rilevato ed identificato:

- 3 varietà di meloni dolci reperiti su Brindisi da attribuire a: 1 a *Cucumis melo* L. subsp. *melo* var. *cantalupo* ma nota con il nome locale "feddi feddi" (012); 2 a *Cucumis melo* L. subsp. *melo* note, rispettivamente con il nome locale "fiori di fava" (013) e "brunzisi" (014).
- 11 varietà di meloncelle, da attribuire a *Cucumis melo* L. subsp. *melo* var. *agrestis*, ma con sub varietà non precisamente determinabili, anche a causa di un'univoca classificazione tassonomica. Di queste 11 varietà, tenendo conto del colore dell'epidermide, della forma (cilindrica, affusolata-oblunga), della consistenza della placenta (gelatinosa, spugnosa, secca), possiamo affermare di avere ben 5 accessioni evidentemente differenti l'una dall'altra: 002, 004, 005, 015, 016.
- Le accessioni 001, 003, 007, 008, 009, 010 presentavano caratteri morfometrici nelle foglie e nei frutti molto simili, e solo successive coltivazioni ed analisi molecolari potranno discriminarle perfettamente.

## CONCLUSIONI

La perdita di biodiversità intraspecifica rappresenta un serio rischio per la grande ricchezza varietale, frutto di millenarie attività di miglioramento genetico e di domesticazione. Non è più possibile stimare l'elevata biodiversità agraria che caratterizzava il Salento sino al secolo scorso, né valutare le instancabili pratiche agricole che avevano dato origine ad ecotipi e varietà locali gelosamente custodite dagli stessi coltivatori, perché meglio adattate alle condizioni pedoclimatiche e micro ambientali. " ... sono convinto che "le cose naturali" (i prodotti ottenuti con le pratiche agricole tradizionali) sono più buone e non so dove ci porteranno tutti questi esperimenti sulle piante e che effetto avranno sulla salute tutti questi nuovi prodotti. Nessuno ancora lo sa, neppure tutti questi agronomi di adesso, provvederà il tempo a farcelo scoprire!" (dall'intervista a Vito Tarantini, contadino-custode di Surbo).

## RINGRAZIAMENTI

Il presente lavoro è stato realizzato nell'ambito del Progetto BiodiverSO (BIODIVERSITÀ delle Specie Orticole della Puglia) - PSR PUGLIA 2007-2013 Misura 214 - Azione 4 - sub-azione a) PROGETTI INTEGRATI PER LA BIODIVERSITÀ DETERMINAZIONE DELL'AUTORITÀ DI GESTIONE PSR 2007-2013 N° 502 del 18/11/2013.

## BIBLIOGRAFIA

- ACCOGLI R., MARCHIORI S., 2006 (2009) - Germoplasma di specie coltivate: reperimento e conservazione nell'Orto Botanico di Lecce. *Ital. J. Agron./Riv. Agron.* **4**: 231-238
- CANTORE V., BOARI F., BIANCO V.V., PERTOSA N., 2005 - Effetti della salinità su carosello e barattiere (*Cucumis melo* L.). *Suppl. a Colture Protette* **5**: 37-43
- CONVERSA G., GONNELLA M., SANTAMARIA P., BIANCO V.V., 2005 - Caratterizzazione e valorizzazione di due tipici ortaggi pugliesi: carosello e barattiere. *Colture Protette* **34** (5): 4-13
- FILIPPETTI A., RICCIARDI L., 2000 - Valorizzazione della biodiversità di specie agrarie mediterranee con particolare riferimento all'Italia meridionale. *Cahiers Options Méditerranéennes, CIHEAM/IAMB* **53**: 119-139
- GUARDA G., PADOVAN S., DELOGU G., 2004 - Grain yield, nitrore-use efficiency and baking quality of old and modern Italian bread-wheat cultivars grown at different nitrore levels. *Europ. J. Agronomy* **21**: 181-192
- HAMMER K., HANELT P., PERRINO P., 1986 - Carosello and the taxonomy of *Cucumis melo* L. especially of its vegetable race. *Kulturpflanze* **34**: 249-251
- LAGHETTI G., ACCOGLI R., HAMMER K., 2008 - Different cucumber melon (*Cucumis melo* L.) races cultivated in Salento (Italy). *Resour Crop Evol.* **55**: 619-623