

VALEOSO, il *piel de sapo* per la Sardegna

VALEOSO F1 è uno dei nuovi meloni frutto della ricerca **HM-Clause** nel segmento dei “*Piel de Sapo*”, particolarmente adatto alle nuove esigenze del mercato della Sardegna.

VALEOSO F1 si presenta con la classica buccia di colore verde medio, con picchiettatura verde scuro, leggermente rugosa e ricoperta da un’ottima retatura a maturazione. La polpa è bianca, di buona consistenza ma non dura, dal caratteristico sapore dolce, delicato, con spiccato aroma fruttato. I frutti si presentano sempre pieni, grazie alla ridotta cavità placentare, con una buona tenuta nel post raccolta anche a temperatura ambiente.

Oltre alle ottime caratteristiche qualitative, **VALEOSO F1** dimostra una grande plasticità e soprattutto una pezzatura decisamente più moderata rispetto alle dimensioni medie della categoria.

Nei trapianti precoci in serra/tunnell, si riscontra una pezzatura media di 1,8-2,4 kg, mentre continuando con i successivi trapianti in pieno campo si può arrivare fino ai 2,5-3,5 kg.

In ogni periodo di coltivazione si apprezza la grande omogeneità del calibro.



VALEOSO F1

IL GIUSTO CALIBRO CON LE GIUSTE RESISTENZE

Pianta:

Ibrido di buon vigore

Apparato radicale forte ed efficiente

Adatta a differenti condizioni di coltivazione

Resistente a oidio e afidi

Produzione precoce ed abbondante

Frutti:

Calibro regolare, pezzatura omogenea

Colore vivace, forma “giusta” con retatura estesa

Polpa bianca, soda, dolce e gustosa

Eccellente sapore



HR: Fom: 0,1 /MNSV IR: Gc / Px: 1,2,3,3-5,5 / Ag

La **Sardegna** è tradizionalmente legata a questa particolare tipologia di meloni che, come dice il nome “*Piel de Sapo*” (*pelle di rospo*), è particolarmente diffusa nella penisola iberica. La coltura e l’abitudine al consumo di questi meloni appartenenti al gruppo “*Inodorus*”, è molto probabilmente dovuta al fatto che, prima del passaggio della Sardegna ai Savoia, il Regno di Sardegna facesse parte per diversi secoli dell’impero spagnolo, mutuando e scambiando sia le pratiche agricole che gli usi, i costumi e le abitudini alimentari. Questa tipologia, da non confondere con i classici invernali a buccia verde intensa, fortemente corrugata (tipo *Tendral* a lunga conservazione), è adatta alla coltivazione precoce estiva per consumo diretto, prestandosi tuttavia anche alla breve e media conservazione. Ultimamente questo prodotto sta riscontrando un crescente interesse commerciale anche sui mercati della penisola italiana, specialmente con le pezzature moderate.