



## **Valorizzazione del melone d'inverno**

*(A cura della SOPAT n. 84 di Alcamo e della SOPAT n. 82 di Marsala - Anno 2011)*

**Cap. 250/R – O.A. 161**

**Somma accreditata € 3.000,00**

**Somma spesa € 3.000,00**

Nel trapanese il melone d'inverno occupa una superficie di circa 4.000 ha e fa registrare una PLV di circa di 25 milioni di Euro.

La più alta densità della melonicoltura della provincia si riscontra nei territori di Paceco ed Alcamo. La coltivazione con ciclo primaverile estivo è principalmente di pieno campo, ove i terreni argillosi, ben dotati di potassio, e il clima caldo secco ne favoriscono la dolcezza e la conservabilità e consentono di realizzare produzioni di elevato pregio qualitativo con specifici caratteri organolettici.

Puntando su questi aspetti, la SOPAT di Alcamo ha avviato da alcuni anni una attività tendente a valorizzare il melone d'inverno prodotto nel territorio trapanese.

Particolarmente interessante è stata la manifestazione organizzata ad Alcamo il 30.09.2011 alla ore 10,00 in piazza Bagolino.

La manifestazione dal titolo: **"Il melone d'inverno..... un frutto da gustare"** ha visto la partecipazione dell'associazione di produttori -Kafiso- , operatori commerciali, imprenditori, coltivatori, alunni, cittadini e turisti.



Mostra pomologica del melone d'inverno

La manifestazione è stata organizzata, in collaborazione all'Assessorato alle Attività Produttive di Alcamo e alla SOAT di Alcamo, in occasione del mercato degli agricoltori.

Ed ha avuto, anche, lo scopo di fare conoscere al grande pubblico presente che a quello che ha assistito alle diverse interviste realizzate dalle emittenti televisive locali l'importanza del melone d'inverno nella dieta alimentare.



Infatti, non tutti sanno che il melone d'inverno, grazie all'elevato contenuto di acqua, possiede una notevole capacità dissetante e svolge una buona azione diuretica, anticoagulante e antireumatica.

Ha un valore energetico che varia da 20-40 Kcalorie, per ogni 100 gr. di parte edula.

Ha anche un buon contenuto di vitamina A e C e possiede anche Sali minerali quali: potassio, magnesio, fosforo, sodio e ferro.

Presenta anche un livello elevato di sostanze antiossidanti, che conferiscono a questo prodotto la capacità di esercitare un potere anticancerogeno, cardioprotettore, una difesa contro l'invecchiamento e la degenerazione cellulare.

La manifestazione è stata articolata in animazioni musicali, un incontro tecnico per affrontare gli aspetti salutistici e gastronomici del melone d'inverno prodotto nel territorio trapanese ed in una mostra pomologica, in modo da far conoscere tutte le varietà di melone d'inverno diffuse nel territorio.