

13 Agosto 2018

Consorzio il Tardivo di Ciaculli

## Melone Gialletto: il siciliano dalla fetta croccante e l'anima zuccherina

Si coltiva per tutta l'estate e si conserva fino alle porte dell'inverno. Ne abbiamo parlato con Giovanni D'Agati presidente del Consorzio Il tardivo di Ciaculli che da anni commercializza anche questa specialità



Sicilia

“A fare un buon melone è il giusto equilibrio tra maturazione e grado zuccherino”. Su tempi, qualità e gusti non ha dubbi **Giovanni D'Agati**, presidente del [Consorzio il Tardivo di Ciaculli](#) [1] che da anni commercializza anche il **melone Gialletto**. Una specialità che in Sicilia è di casa, partecipando alla diversificazione di colture nelle aree di **Palermo** e **Corleone** se si parla di pieno campo, o nel **Marsalese** pensando invece alle coltivazioni nei tunnel. Qui il Consorzio controlla l'intera filiera dei suoi Gialletti, ma questa cultivar dalla **polpa chiara e soda** si ritrova anche in vaste zone nel cuore della Sicilia.

“Si tratta di un melone dal carattere importante - spiega D'Agati - con un piacevolissimo grado zuccherino”. Il Gialletto è **gustoso e ricco di acqua**: “La fetta deve essere croccante e il sapore dolce ma non alcolico”. Come scegliere quello giusto? A differenza degli altri meloni, chiarisce D'Agati, “non si tratta tanto di annusarne il profumo, ma di **tastarne la consistenza**: un buon Gialletto è turgido, ben formato e deve apparire pulito, vale a dire di un bel giallo, senza chiazze più chiare sulla scorza”. Non esiste tuttavia una tecnica infallibile. Del resto, ironizza il presidente del Consorzio, “è il motivo per cui si usa paragonare il melone al matrimonio: finché non lo si apre non si

è mai certi di cosa ci si trovi all'interno".

Una cosa tuttavia è sicura: **in cucina** il Gialletto è ottimo accompagnato al prosciutto crudo, condito in insalata o nelle tradizionali macedonie. "Inoltre, Senza complicarsi troppo la vita, è perfetto gustato al naturale o con qualche goccia di limone che ne esalti il sapore" chiarisce D'Agati. Ad essere prediletta è la **varietà Giorillo** che si produce da metà luglio (nei tunnel anche da giugno) fino a metà settembre e si conserva fino a dicembre. Caratteristica, quest'ultima che gli è valso l'appellativo di **melone d'inverno**. "Il Gialletto è molto sensibile alle condizioni del clima" ha aggiunto D'Agati chiarendo che "negli ultimi dieci anni questo melone ha ripreso quota grazie ad una maggiore attenzione alla qualità piuttosto che alla quantità". Le coltivazioni a cui ci rivolgiamo sono oggi a basso impatto e la raccolta è fatta al momento giusto con analisi del grado zuccherino". Un pieno rispetto dei tempi e della stagionalità, dunque, per favorire l'equilibrio di questa dolce e croccante specialità siciliana.

---

## Links

[1] <https://www.tardivodiciaculli.net>