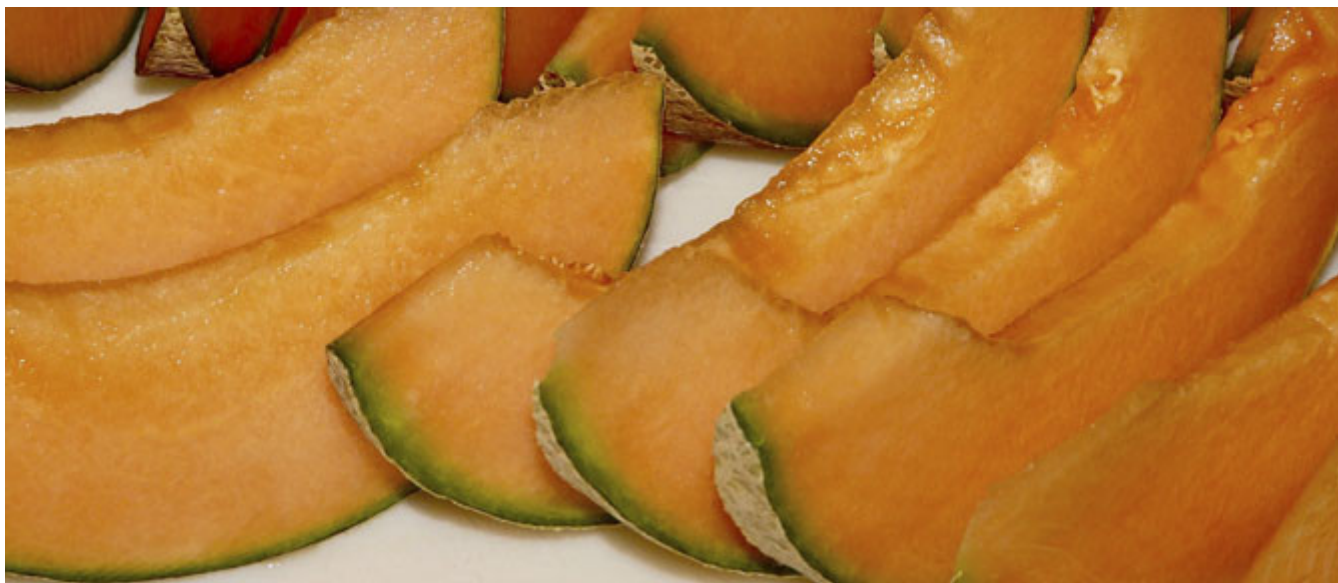


23 Luglio 2019

Melone di Pachino: la bontà del Mediterraneo

Protagonista delle tavole estive, si distingue per il sapore dolce e la polpa consistente. Ne abbiamo parlato con Sebastiano Barone, presidente dell'Associazione per la tutela dei prodotti tipici di Pachino



Sicilia

Il **Melone di Pachino** si coltiva nel sud della Sicilia, in particolare nei territori legati alla località da cui prende il nome. Si distingue per il profumo intenso, il colore acceso e la **croccantezza** della polpa, ma anche per il contenuto di antiossidanti e la buona conservabilità. Protagonista delle tavole estive, il Melone di Pachino è disponibile già dall'inizio della primavera e, con il suo elevato contenuto zuccherino, è perfetto consumato al naturale o abbinato a cibi salati: dal prosciutto alle insalate. La sua consistenza, inoltre, lo ha reso nel tempo protagonista anche di **risotti** o nella preparazione di **centrifughe estive**, così come dolci, sorbetti e gelati.

A raccontarci qualcosa di più di questa specialità dall'anima siciliana è **Sebastiano Barone**, presidente dell'**Associazione per la Tutela dei Prodotti Tipici di Pachino** (Atptp) nata nel 1997 per salvaguardare e promuovere le eccellenze dell'area. Questo melone, ha spiegato, "si coltiva nell'area dei comuni di Pachino e Portopalo di Capo Passero in provincia di Siracusa, ma anche in alcune parti del territorio di Ispica e di Noto (Ragusa)". "Parliamo dunque di un territorio che ha una storia, una vocazione e una precisa connotazione agroalimentare custodita anche dal Melone di Pachino che, dopo la maturazione delle varietà africane, è il primo della stagione a comparire sul mercato mondiale".

A rendere speciale il Melone di Pachino ci pensano inoltre "il sapore particolarmente dolce, la croccantezza e consistenza della polpa, l'assenza di liquescenza al suo interno e l'ottima conservabilità" ha aggiunto Barone. Il melone è inoltre parte dell'agricoltura siciliana fin dall'antichità. Se per alcuni avrebbe origini africane, per altri si legherebbe invece all'Asia, e in particolare all'antica Persia, per diffondersi nel **bacino del Mediterraneo** già a partire dal V secolo A.c.. Certo è che il melone in Sicilia ha trovato ben presto terreno fertile. Tale coltura, portata avanti ancora oggi con cura nelle **terre di Pachino**, conferma la vocazione orticola di queste aree nel sud dell'isola (note anche per l'amato pomodoro di Pachino Igp) che

godono di condizioni pedoclimatiche del tutto particolari.
