

Que Melão é Esse?

Centro de Qualidade em Horticultura da Ceagesp

Existe discordância entre os historiadores sobre a origem do melão. Alguns dizem que foi na Pérsia (atual Iraque), outros o Afeganistão ou ainda a Armênia. O cultivo de melões está registrado desde 2500 AC, por pinturas egípcias. Um dos alimentos consumidos pelo povo judaico na travessia do deserto, liderados por Moisés, foi o melão, citado no Velho Testamento. O consumo do melão está registrado por arqueólogos nas escavações de Pompéia, por poesias gregas louvando o seu sabor e aroma, por Marco Polo e, sua viagem à China, pelo plantio de melões na Espanha por ocasião da sua conquista pelos árabes, pela sua introdução no Novo Mundo de sementes levadas por Colombo, na sua segunda viagem em 1493.

O cultivo comercial do melão no Brasil começou nos primeiros anos da década de 1960. Até então, quem tinha o privilégio de morar roça consumia o melão caipira, suculento, de cheiro muito agradável. Os pés de melão eram plantados no meio de outras lavouras e sentia-se de longe o cheiro do melão maduro. Hoje não se acha mais o melão caipira. Até 1960 o mercado brasileiro do consumidor de alta renda era abastecido por melões importados do Chile e da Espanha. A cultura de melão estabeleceu-se primeiro nos estados de São Paulo e Rio Grande do Sul, mas por motivo de melhor adaptação climática começou a sua transferência para a Região Nordeste no início dos anos 80, que hoje dominam a produção. Até cerca de cinco atrás, a produção de melão brasileira estava restrita ao melão Amarelo e Honey Dew Orange. A produção de outras variedades de melão vem aumentando gradativamente.

O melão é um mistério para o consumidor. Ele nunca sabe se o fruto que ele está comprando será saboroso. A distância do mercado consumidor, estradas ruins e principalmente o descaso do produtor com a satisfação do seu cliente final – o consumidor, fez com que o melão passasse a ser colhido cada vez mais verde, antes do seu ponto ótimo de colheita. Isto gerou rejeição do produto e também oportunidade de negócios para empresas que investem em garantia de sabor como a Itaueiras.

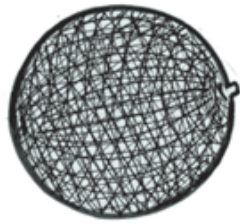
A diversidade do melão é imensa: texturas de casca: rugosa, lisa, escriturada, rendilhada, gomada; cores da casca: branca, amarela, verde, escura, clara; cores da polpa: branca, creme, verde, salmão; formatos: oval, elíptico, esférico. Não é fácil saber quem é quem. O quadro e os desenhos aqui apresentados tentam ajudar nesta difícil tarefa. A norma de classificação do Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura para o melão já está pronta e estabelece regras que garantem a qualidade e a homogeneidade visual do lote de melão, assim como a sua rastreabilidade.

QUADRO DE CARACTERIZAÇÃO DOS GRUPOS VARIETAIS

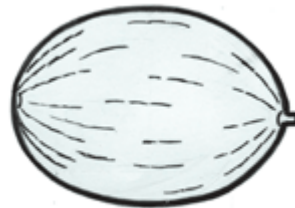
Tipo	Nomes comuns	Textura da casca	Cor da casca	Cor da polpa	Formato
Amarelo	Amarelo, Espanhol, amarelo, Melão comum	De pouco rugosa a rugosa	Amarela, variando entre o amarelo esverdeado e o amarelo intenso	De branca esverdeada a creme	Entre oval a elíptica
Honey Dew Yellow	Pingo de mel	Lisa	Amarela	Branca	Esférica
Honey Dew White	Orange	Lisa	Branca e branca amarelada	Alaranjada	Esférica
Honey Dew Green	Orange verde	Lisa	Branca e branca amarelada	Verde	Esférica
Pele de Sapo	Espanhol, Espanhol verde, Melão sapo	Levemente rugosa, podendo ser escriturada	Verde com manchas escuras tendendo ao amarelado	Esverdeada	Elíptica
Gália	Gália	Entre escriturada e finamente reticulada	Entre o amarelo acinzentado e o alaranjado	De branca esverdeada a branca rosada	Esférica
Carteloupe	Carteloupe	Intensamente reticulada	Verde claro acinzentado	Salmão	Esférica
Charentais	Melão Francês, Melão oostilhado	Intensamente reticulada	Verde clara	Salmão	Esférica
Net Melon	Melão japonês, Melão rendado, melão rendilhado	Intensamente reticulada	Verde clara a amarelo clara	Salmão	Esférica

[Clique aqui para ver a tabela](#)

Desenho das Variedades



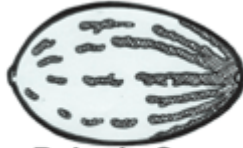
Cantaloupe



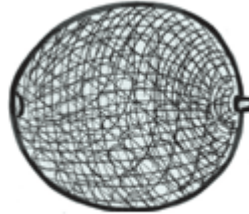
Amarelo



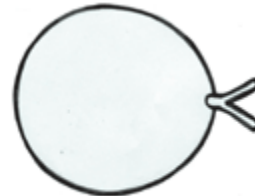
Charentais



Pele de Sapo



Gália



Honey Dew