



## **Nevezzük diborkának! Dinnye-uborka hibrid a piacon**

A **Meloncella di Lecce** a dinnye és az uborka keresztezésével jött létre, elsősorban Pugliában termesztik.



Fotó: [coopsanrocco.it](https://coopsanrocco.it)

Alakja az uborkára hasonlít, két fajtájának egyike csíkos héjú, mint a görögdinnye, a másik sárgászöld. Húsa roppanó, kissé fanyar, sajátos aromájú.

Dél-Olaszországban forgalmazzák a legnagyobb mennyiségben, és marketingjét most próbálják kiterjeszteni a határokon túlra, antik hagyományokra hivatkozva. Hangsúlyozzák a zöldség sajátos érzékszervi tulajdonságait és széleskörű felhasználási lehetőségeit a gasztronómiában. Ez a zöldség könnyen emészthető, magas rosttartalmú, viszont kevés benne a nátrium, ezért és a többi hasznos tulajdonsága miatt a cukorbeteg is fogyaszthatják és a nátrium-, valamint kalóriaszegény diétákba építhető.

## Nevezzük diborkának! Dinnye-uborka hibrid a piacon

Közzétéve itt: [magyarmezogazdasag.hu](https://magyarmezogazdasag.hu) az Agrárhírtől (https://magyarmezogazdasag.hu)



Sokféleképp használható zöldségkülönlegesség

Fotó: freshplaza.it

Bár a Meloncella di Lecce elsősorban nyári fogyasztású zöldségféle, a szövetkezetben márciustól novemberig akarják megnyújtani a termesztési idejét. Sikerült olyan termesztéstechnológiát kidolgozni, amivel a növény hideg- és rothadásérzékenységét figyelembe véve, biztonságosan meghosszabbítható a szedési időszak.

Az olasz Lidl, amellyel negyedik éve áll kereskedelmi kapcsolatban a szövetkezet, hisz abban, hogy növelhető a belpiaci forgalom, sőt,

a termelés felfutásával más európai országokba is eljuttatható ez a zöldségkülönlegesség.

**Szerző:** Horváth Csilla

**Közzététel ideje:** 2019. 04. 25., csütörtök, 09:00

**A forrás webcíme:** <https://magyarmezogazdasag.hu/2019/04/25/nevezzuk-diborkanak-dinnye-uborka-hibrid-piacon>