



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

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 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>