

***Citrullus lanatus* (Thunb.) Mansf. (cocomero)**

FAMIGLIA: Cucurbitaceae

**Norme tecniche che il Coltivatore Custode deve seguire come da impegno preso con la convenzione Regione Toscana o chi per essa**

<b>Isolamento</b>	almeno 1500 m da ogni altra coltura di anguria oppure con utilizzo di adeguate tecniche di isolamento o di isolatori
<b>Avvicendamento</b>	coltura da rinnovo; non deve succedere se stessa prima di 4 anni; da non coltivare dopo solanacee (pomodoro, peperone, melanzana, patata, tabacco), fagiolo, aglio, cipolla o altre specie della famiglia delle cucurbitacee (melone, zucca, zucchini)
<b>Semina</b>	direttamente in campo o in vasetto con successivo trapianto
Superficie	20 mq (0,5 pianta a m <sup>2</sup> ) ovvero una superficie inferiore determinata in base all'effettiva disponibilità di semi in purezza per l'annata agraria di riferimento (vedi durata della convenzione)
Quantità di seme	1-2 g ovvero una quantità di seme inferiore determinata in base all'effettiva quantità di semi in purezza presenti nelle Sezioni della Banca Regionale del Germoplasma e dei Coltivatori Custodi che già conservano la varietà locale in questione, se esistenti, per l'annata agraria di riferimento (vedi durata della convenzione)
<b>Epurazione</b>	Eliminare fuoritipo per morfologia fogliare, caratteristiche dei frutti e precocità di maturazione
<b>Raccolta</b>	Frutti maturi, estrazione dalla polpa con lavaggi
<b>Modica quantità di seme che il Coltivatore Custode deve cedere gratuitamente agli iscritti alla Rete di conservazione e sicurezza</b>	10 semi ovvero una quantità di seme inferiore determinata in base all'effettiva quantità di seme prodotto durante il ciclo produttivo immediatamente precedente al momento della richiesta di seme da parte di un iscritto alla Rete
<b>Quantità di seme da consegnare alla Sezione della Banca Regionale del Germoplasma: <u>Regione Toscana o chi per essa</u></b>	100 g ovvero una quantità di seme inferiore, determinata in base all'effettiva quantità di seme prodotto durante l'ultimo ciclo produttivo – Le motivazioni per la scarsa o assente produzione dovranno essere dimostrabili e dichiarati alla Regione Toscana o chi per essa in breve tempo dall'evento, da parte del Coltivatore Custode; tali eventi dovranno essere imputabili all'andamento stagionale o a danni dovuti a selvaggina o a calamità naturali o altro

Avvicendamento: tipica coltura da rinnovo: non si deve ripetere sullo stesso terreno prima di 4 anni: è meglio evitare di coltivarla dopo solanacee (pomodoro, peperone, melanzana, patata, tabacco), fagiolo, aglio, cipolla o altre specie della famiglia delle cucurbitacee (melone, zucca, zucchina) perché le piante andrebbero facilmente soggette ad attacchi di parassiti fungini (*Fusarium*, *Verticillium*), nematodi e insetti.

Semina o trapianto: la semina può essere effettuata direttamente in campo oppure in vasetto con successivo trapianto, adottando una densità di circa 0,5 pianta a m<sup>2</sup> con sestri di impianto diversificati a seconda della tecnica colturale

Epurazione: Va seguita in diverse fasi: prima della fioritura per controllare la morfologia delle foglie e la sanità delle piante; dopo l'allegagione per le caratteristiche dei frutticini e per la presenza di malattie trasmesse da seme; alla fruttificazione avanzata, per i caratteri quali numero, forma e colore dei frutti e precocità; alla maturazione fisiologica soprattutto per il colore e la forma del frutto.

Isolamento: deve essere rispettata una distanza minima di almeno 1500 m da ogni altra coltura di anguria (*legge n.1076 del 25-11-1971*). Se questo non è possibile si deve operare sotto isolatore: la rete di copertura deve essere a prova di insetti, visto che il trasporto del polline avviene soltanto per mezzo di pronubi.

Raccolta: deve essere eseguita sui frutti perfettamente maturi: quando hanno raggiunto la completa colorazione tipica della varietà e tendono a diventare più chiari nella parte a contatto del terreno ed i cirri vicini ai frutti sono ormai appassiti. L'estrazione del seme avviene mediante frantumazione dei frutti ed immersione della polpa separata dalla buccia in acqua, fermentazione per 2-4 giorni, per favorire la separazione dei semi dalla placenta mucillagginosa, e lavaggio con setacciamento. La separazione può anche essere effettuata immergendo polpa e semi in una soluzione di HCl (10%) per 30-60 minuti. In ogni caso successivamente è opportuno seccare bene il seme all'aperto o in un essiccatore a temperatura non superiore a 35°C, finché i semi raggiungano un'umidità inferiore al 10%.