

Biodiversità Sardegna



Facussa - Cucumis melo L.

Melone serpente o tortarello

Il nome Facussa, derivante dall'arabo "faguss", significa cetriolo. Questa biodiversità originaria di Tabarca in Tunisia, venne importata nell'isola di San Pietro intorno al 1738. Dove, attualmente, viene largamente coltivata e consumata. E' inoltre ben conosciuta e apprezzata anche nell'isola di Sant'Antioco e nel Sulcis.

Scheda della risorsa

Dati generali

Regno: **Vegetale**

Famiglia: **Cucurbitaceae**

Genere: **Cucumis**

Specie: **Cucumis melo L.**

Rischio di estinzione e/o erosione genetica: **Si**

Agricoltori custodi: **Carlo Pitzalis e Agnese Martis | Azienda Agricola Stefania Demurtas | ERICA DI PASQUA | Locci Enrico**

Cenni storici

La *Facussa* costituisce una agro-biodiversità vegetale di origine tabarchina la cui coltivazione è molto diffusa e conosciuta tra gli abitanti di Carloforte e dall'intero Sulcis Iglesiente. Questa biodiversità ortiva

è presente in Sardegna nell'isola di San Pietro dal 1738, anno di fondazione della comunità di Carloforte ad opera di una popolazione di origine ligure proveniente dall'isola di Tabarca (Tunisia) dove emigrarono a metà del cinquecento. Dal punto di vista botanico la *Facussa* è una varietà di melone (*Cucumis melo L.*) appartenente alla famiglia delle *cucurbitaceae* che normalmente viene consumato immaturo. Si tratta di un ortaggio molto dissetante e di sapore delicato e dolce. Un piatto tipico della cultura Tabarchina è la *Cappunadda* dove la facussa tagliata a pezzi viene unita al tonno nelle sue varianti, alle gallette, al pomodoro e ad altri ingredienti come uova sode, fagioli, olive, capperi e cipolla. La *cappunadda* costituisce il piatto tipico del pescatore Carlofortino.

Caratteri morfologici

Pianta ad infiorescenza monoica che produce frutti allungati e curvati, di colore variabile con il procedere della maturazione da verde al giallo al bianco, di diverse tonalità ed intensità di colore. La forma della sezione longitudinale del frutto è obovale; quando è immaturo è lungo 34 cm ed ha un'altezza della curva interna di 30-31 cm. Il diametro del frutto varia da 5 a 6 cm.; il diametro massimo del frutto è misurabile verso l'attacco pistillare. Il frutto può presentare punti, chiazze, verruche, solchi e suberificazioni di diversa forma, colore e distribuzione; lo spessore della polpa nel punto del diametro massimo è di 1,5-2 cm.. Il colore principale della polpa varia dal bianco, al verde al giallo fino all'arancio ed al rossastro. Il seme è lungo 9,8 mm e largo 4 mm, di forma non a pinolo e di colore dal bianco al giallo crema. I fiori maschili si schiudono a 30 giorni dalla semina, quelli femminili a 35 giorni dalla semina; l'epoca di maturazione avviene a 60 giorni dalla semina.



Facussa - Foto



Facussa - Foto



Facussa - Foto Laore



Facussa - Foto



Facussa - Foto



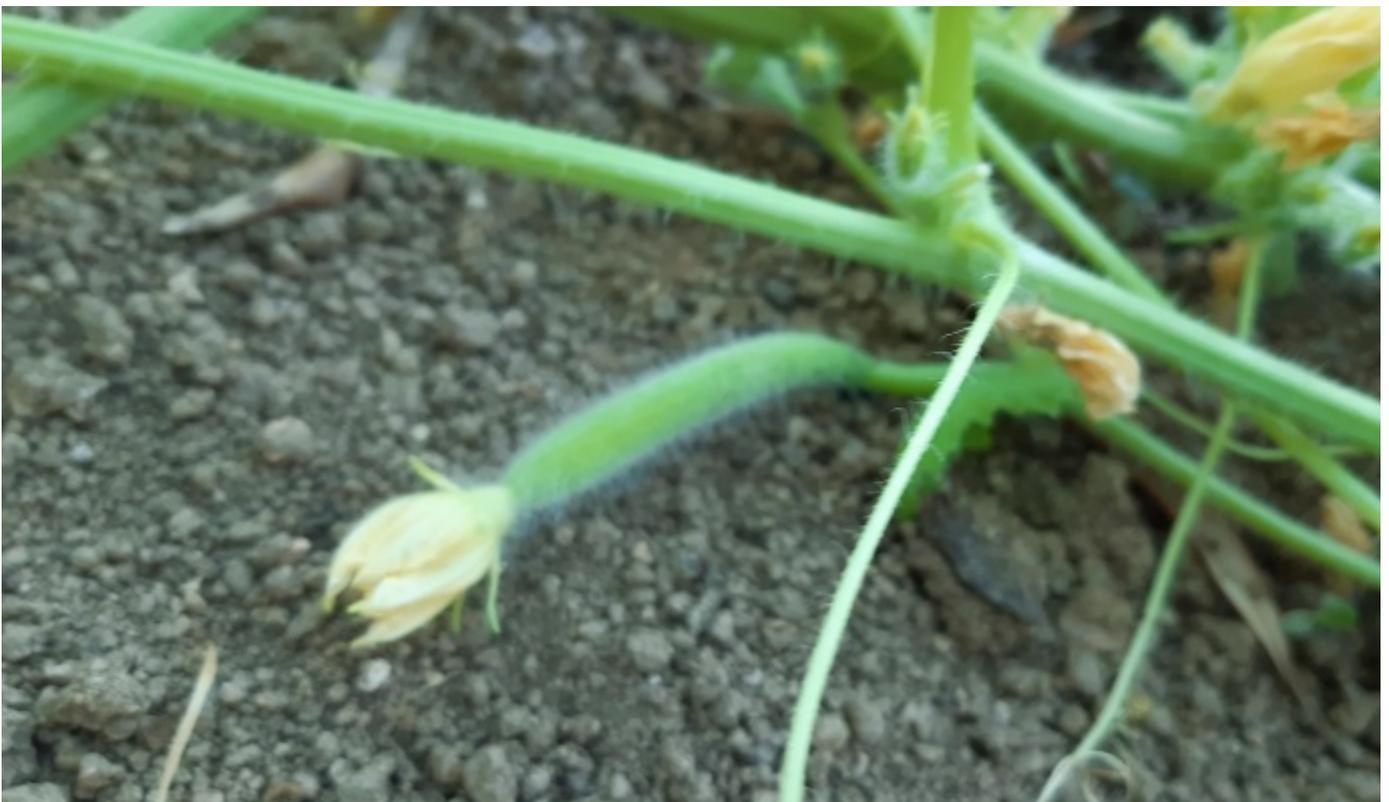
Facussa - Foto



Facussa - Foto



Facussa - Foto



Facussa - Foto



Facussa - Foto



Facussa - Foto



Facussa - Foto



Facussa - Foto

Hai bisogno di assistenza?

Invia una mail all'indirizzo info@biodiversitasardegna.it

Agenzia Laore Sardegna

Via Caprera 8 - 09123 Cagliari - Tel. 070 60261 - C.F. e P.I. 03122560927

[SardegnaAgricoltura](#) - protocollo.agenzia.laore@pec.it