

Salvare i semi antichi

ESSICCAZIONE

La temperatura dell'aria per l'essiccazione dei semi di melone e anguria non dovrebbe superare i 43° C. In climi umidi, usate un disidratatore o il calore di una lampadina o di una luce pilota, tenendola a circa 90°. In alternativa, è sufficiente azionare un ventilatore per muovere l'aria nella stanza. Non asciugate mai i semi nel forno: potrebbero raggrinzirsi o spezzarsi e morire.

Pagina a fronte: mélange di semi di melone e di anguria. A differenza del melone e di altre cucurbitacee coltivate, l'anguria presenta un'ampia varietà di colori e forme nel rivestimento dei semi.

e volete conservare una particolare varietà che amate e salvare il seme puro raccolto per reimpiantarli, dovrete impedire alle api di trasferire il polline da altri frutti della stessa specie. Se le varietà antiche non vengono incrociate, producono frutti che hanno l'aspetto e il sapore dei loro progenitori. Conosciute come varietà a impollinazione aperta o varietà standard, le varietà antiche sono diverse dai moderni ibridi F1, la cui discendenza non è di razza pura.

L'orticoltore domestico può controllare il flusso di polline tra varietà della stessa specie in due modi: con l'isolamento per distanza e con l'impollinazione manuale. Poiché meloni e angurie appartengono a specie diverse e non si incrociano tra loro, vi consiglio di iniziare con l'isolamento. Partite con una varietà antica (non ibridi F1) di melone e una di cocomero che apprezzate particolarmente. Piantatele nello stesso orto, ma assicuratevi che siano a una distanza di almeno 250-800 m da altre varietà con le quali potrebbe avvenire l'impollinazione incrociata. Chiedete ai vicini se hanno intenzione di coltivare queste specie. In caso contrario, potete lasciare che la natura faccia il suo corso.

Se siete in grado di coltivare meloni e angurie per i loro frutti, sarete in grado di farlo anche per i loro semi. Nella maggior parte dei casi, quando il frutto è pronto, lo sono anche i semi. Estrarli dalla cavità di un melone è facile, mentre tirare fuori i semi sparsi e incorporati nella polpa dell'anguria è una vera sfida. Potete tenere da parte i semi dei frutti che avete consumato oppure estrarli prima e metterli in un colino, e mangiare la polpa fresca o spremerla. Sciacquate i semi sotto l'acqua corrente, strofinandoli delicatamente per rimuovere viscosità e filamenti, quindi eliminate l'acqua in eccesso scuotendo il colino, tamponate il fondo con un tovagliolo di carta e rovesciate i semi su piatti di carta robusti e assorbenti (o su filtri da caffè), etichettati con il nome della varietà. Se la vostra priorità è sfruttare al massimo la produzione di semi maturi, lasciate che i frutti raccolti si spingano oltre la soglia di "maturazione commerciale" prima di trattare i semi. (Non aspettate troppo a lungo però: i semi di cocomero possono iniziare a germogliare in vivo.) Alcuni coltivatori preferiscono mettere i semi a bagno per qualche ora – o anche farli fermentare in acqua per un giorno o due – per rimuovere i residui di polpa prima di risciacquareli.

