



Esalq lança cartilha sobre mini melancia

A melancia desempenha importante papel na alimentação humana, especialmente nas regiões tropicais, onde o consumo é elevado. Seu fruto é consumido quase que exclusivamente in natura. Porém, também pode ser usado na confecção de sucos, geléias, doces, molhos e em saladas. Suas sementes, ricas em gordura, proteína, tiamina, niacina, cálcio, fósforo, ferro e magnésio, também podem ser consumidas, como ocorre na China, Índia e outros países.

As mini melancias apresentam frutos com peso que varia de um a três quilos, seguindo a tendência de redução do tamanho da família brasileira. Um fruto é adequado, em média, para duas a quatro pessoas, sendo facilmente armazenado na geladeira, ao contrário dos grandes frutos das melancias tradicionais.

Dessa forma, a Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” (USP/Esalq), por meio da Casa do Produtor Rural (CPR), lançou, no dia 14 de abril, a cartilha “Cultivo

de Mini Melancia em Casa de Vegetação”. A publicação tem como objetivo fornecer informações sobre o cultivo do fruto em casa de vegetação, visando uma alternativa de exploração comercial para o produtor.

Escrita pelo doutorando Rafael Campagnol, pelo graduando Rodrigo Pereira Diniz Junqueira e pela professora Simone da Costa Mello, do Departamento de Produção Vegetal (LPV), a cartilha aborda, com uma linguagem adequada ao produtor rural, as cultivares de mini melancia, condições climáticas, sistemas de cultivo, produção de mudas, sistemas de condução, poda, irrigação e manejo de pragas e doenças.

Com edição limitada, o material poderá ser retirado gratuitamente na Casa do Produtor Rural, de segunda a sexta-feira, das 08h às 12h e das 14h às 18h, no prédio da Pesquisa, Cultura e Extensão Universitária da Esalq.

Mais informações: cprural@usp.br e (19) 3429.4178