



Melón

DESCRIPCIÓN

El melón es una planta de ciclo anual, herbácea, rastrera o trepadora, (con zarcillos), perteneciente a la familia de las cucurbitáceas. Su fruto, uno de los más grandes, presenta diferentes formas entre esférica y ovalada. Es muy exigente en cuanto a temperaturas, estando su óptimo de crecimiento entre 18 y 24 °C.

ORIGEN

Su origen parece estar en Asia, aunque otros autores lo sitúan en África. Se cree que ya lo consumían los egipcios y su introducción en Europa se produjo en tiempos de los romanos. En nuestro país destacan como provincias con mayor superficie cultivada: Ciudad Real (8.500 ha.), Murcia (5.989 ha.) y Almería (3.539 ha.) *.

LOCALIZACIÓN Y VARIEDADES.

En Canarias, la superficie plantada es de unas 135 hectáreas, (32 en S/C de Tfe y 103 en L.P.), de ellas, 70 ha. se cultivan en invernadero. Como municipio con mayor extensión en nuestra provincia destacamos La Laguna (12 ha.)**.

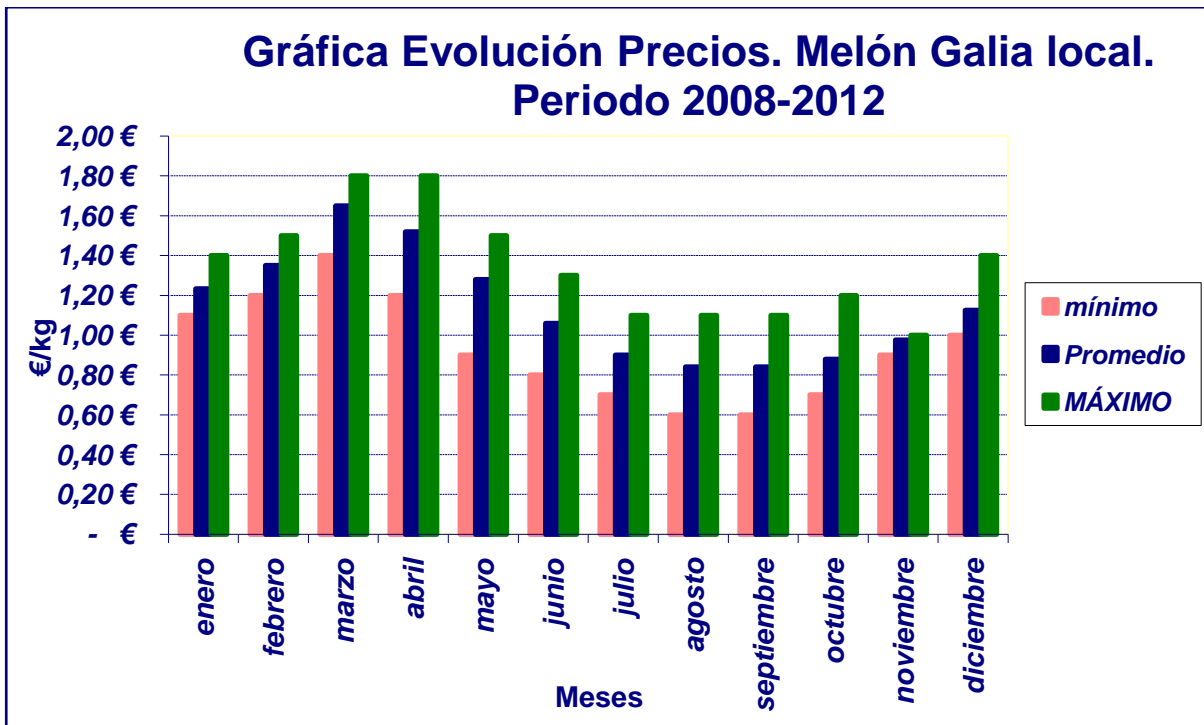
Los tipos más cultivados en nuestra tierra son los denominados **Galia**. Es un híbrido israelí, de forma redonda, de color que torna de verde a amarillo o anaranjado, caracterizada por una malla de cicatrices que forman una retícula, más o menos marcadas dependiendo de las condiciones meteorológicas. La pulpa es verde claro en el exterior y cambia a blanco naranja hacia el interior. Es aromático y dulce. Como cultivar más usado destacamos el Gallardo.

También se planta el "**Piel de Sapo**", son más alargados y ovalados, entre 1.5 y 2 Kg., de piel verde, asurcada, fina y menos rugosa, con manchas oscuras. Pulpa de color blanco amarillenta y sabor dulce. Con muchas menos plantaciones podríamos citar el **Amarillo**, ("amarillo canario"), destacando como cultivar el híbrido denominado Solaris.

Respecto a los importados, es éste último el piel de sapo, el que predomina en el mercado, (más del 90%), destacando también el melón **Amarillo**, algo de Galia y muy poco de **Cantaloup**.

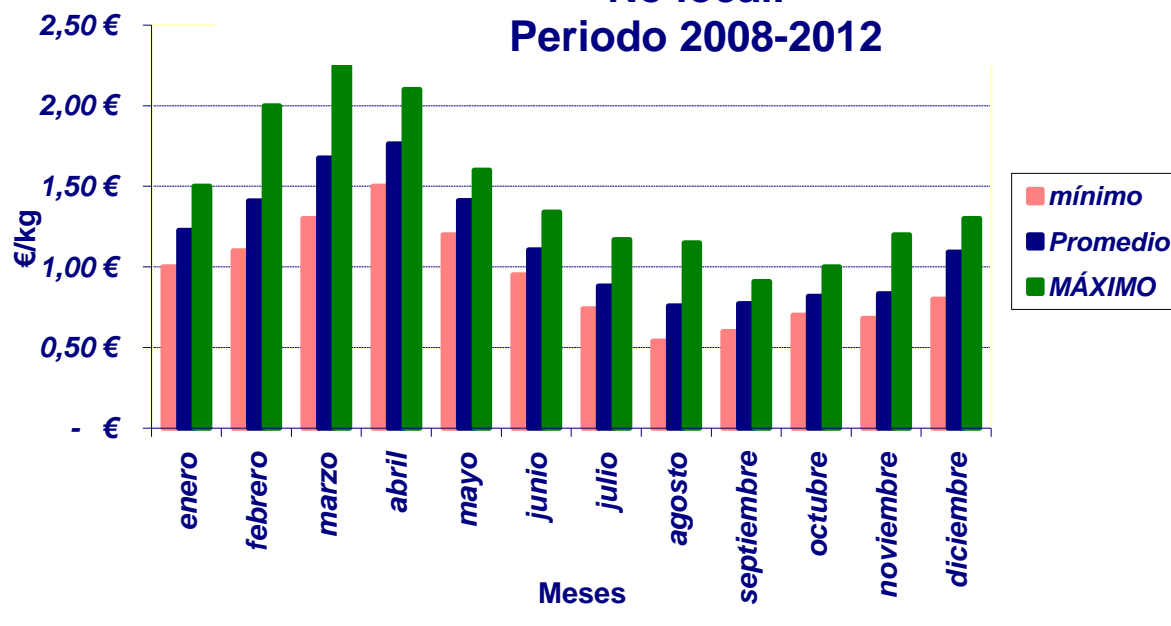
PRECIOS Y ESTACIONALIDAD

En MERCATENERIFE la fruta de procedencia local supone unas entradas anuales de unas 102 toneladas lo que representa un 2,87% del melón que entra a este mercado. En cuanto a precios, éstos se sitúan entre los 0,60 y 1,80 euros, correspondiendo los máximos a los primeros meses del año (enero-abril) y los mínimos a los meses de verano, por tanto sigue considerándose una fruta típicamente estival.



Gráfica Evolución Precios. Melón Piel de Sapo No local.

Periodo 2008-2012



PROPIEDADES NUTRITIVAS.

El melón se consume principalmente en fresco aunque también se usa en la elaboración de dulces, conservas y congelados, e incluso, en países asiáticos se consumen sus semillas. Su punto óptimo de consumo se caracteriza por ceder en su parte basal ante la presión de los dedos y desprender un aroma muy característico.

Contienen un gran contenido en agua y, en algunas variedades, una importante cantidad de vitamina C y A. Por otro lado, su contenido en potasio y los bajos niveles de sodio y grasa lo convierten en un plato ideal para los que padecen hipertensión arterial.

| | | | |
|---------------------|---------|----------|--------|
| Calorías | 53 Kcal | Agua | 86,2 g |
| Proteínas | 0,6 g | Potasio | 330 mg |
| Fibras | 1,0 g | Vitam. A | 100 ug |
| Hidratos de Carbono | 12,4 g | Vitam. C | 25 mg |
| Grasas | 0,1 g | | |

Fuente: La Gran Guía de la Composición de los Alimentos. Equipo de Alimentación de la Universidad J. Liebig de Giessen (Alemania). Ed. Integral. Julio 1996

*Anuario de Estadística Ministerio de Medioambiente y Medio Rural y Marino 2011

**Estadísticas de la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, año 2011