



Pepino

DESCRIPCIÓN

Es una planta herbácea anual perteneciente a la familia de las cucurbitáceas, muy exigente en temperatura, similar al melón, aunque su maduración es más rápida debido a su menor concentración en azúcares, es por ello que la superficie dedicada a este cultivo esté en su mayoría bajo invernadero, tanto en nuestro país como en nuestra región.

ORIGEN

Conocido desde antiguo por los egipcios y cultivado por los griegos y romanos, su origen parece situarse en el África tropical aunque otros autores lo sitúan en el norte de la India.

En España destacan las provincias de Almería con 4.550 ha. y Granada con 2.061 ha., lo que supone un porcentaje del 80,5% del pepino nacional*.

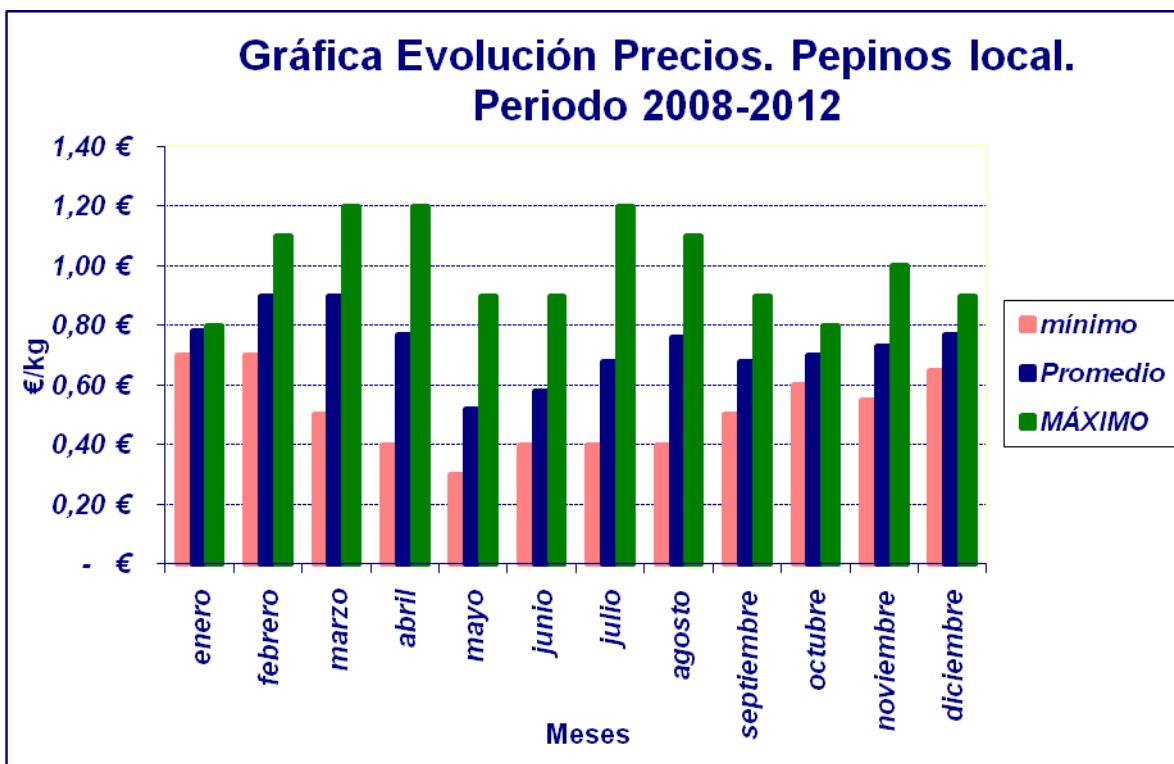
LOCALIZACIÓN

En Canarias la superficie dedicada a este cultivo es de 234 ha., correspondiendo 31 a S/C de Tenerife y 203 a L.P. de Gran Canaria, encontrándose el 98% como cultivo protegido. Como principal municipio productor en nuestra provincia destaca La Laguna (10 ha.), seguido de Guía de Isora y Güimar (5,5 ha.)**.

Se cultiva tanto para la exportación (meses invernales, de frutos más largos), como para el mercado local y son empleadas cada vez más variedades híbridas de mayor productividad y precocidad. Los rendimientos son muy altos y pueden, en muchos casos, superar las 100 toneladas hectáreas.

PRECIOS Y CANTIDADES

En MERCATENERIFE las entradas de esta hortaliza se cifran en casi 1,1 millones de kilos, lo que supone algo más del 3,79% de la hortaliza local que se comercializa, siendo aproximadamente un 75,12% de origen provincial. En cuanto a precios, éstos presentan grandes oscilaciones, registrándose valores entre los 0,30 y 1,20 €/kg, con máximos generalmente a principios de años y mínimos a mediados, aunque dependiendo mucho, entre otras, de las variables meteorológicas.



PROPIEDADES NUTRITIVAS.

Presenta un alto contenido hídrico (un 95%) y un bajo contenido calórico unas 13 Kcal/100 g., lo que le hace ser muy adecuado en regímenes de adelgazamiento. Contiene cierta cantidad de vitamina A y C, y se le atribuyen propiedades beneficiosas para la piel. Por su poder refrescante es muy empleado en la preparación de ensaladas.

Calorías	13 Kcal	Agua	95,4 g
Proteínas	0,6 g	Potasio	141 mg
Fibras	0,9 g	Vitam. A	28 ug

Hidratos de Carbono	2,2 g	Vitam. C	8 mg
Grasas	0,2 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