

Sandía

DESCRIPCIÓN

Es La sandía es una planta herbácea anual de desarrollo generalmente rastrero, con necesidades climáticas similares a las del melón, es decir, de climas cálidos y con bastante resistencia a la sequía, excepto en plena fructificación.

ORIGEN

Su origen se sitúa en el África Tropical y Subtropical desde donde posteriormente alcanzó la cuenca mediterránea, (por lo que era conocida desde la antigüedad por los egipcios), propagándose hacia otras zonas, como es el caso de la India.

En España se cultivan 17.783 hectáreas, destacando las provincias de Almería (4.916 ha.), Ciudad Real (2.250 ha.), Murcia (2.152 ha.), Toledo (1.498 ha.) y Sevilla (1.270 ha.)*.

LOCALIZACIÓN Y VARIEDADES

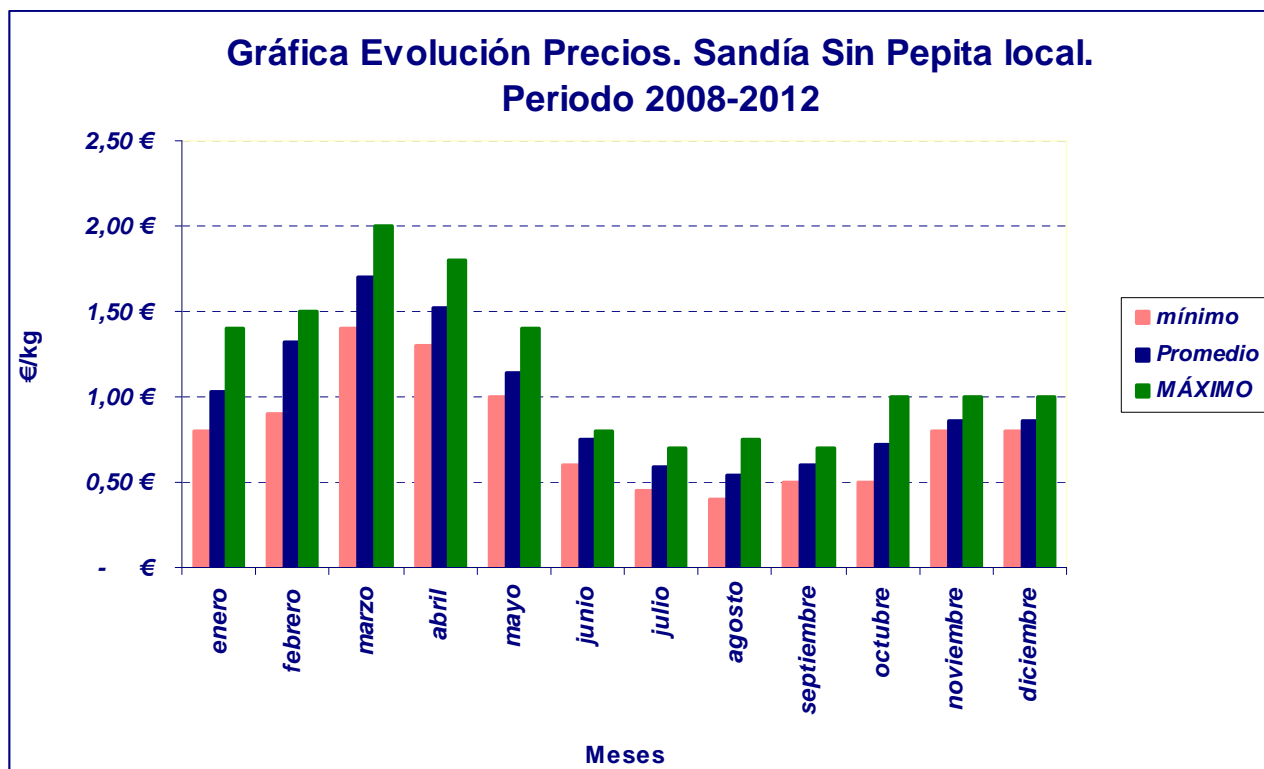
En Canarias existen unas 155 ha. dedicadas a este cultivo, de las que 38 pertenecen a nuestra provincia, con el 100% en regadío, a diferencia de Las Palmas en donde las superficies de secano suponen el 26,5%**.

Actualmente el tipo tradicional de piel color verde oscuro, "**Sugar Baby**" en su mayoría, ha dejado paso a otros cultivares híbridos de más rendimiento ("**pata negra**"), algunos sin semillas ("**imperial**", más típico de la zona sur de la isla, y "**Royal**"), con formas más ovaladas y piel de tonos más claros y listados, debido a su mayor productividad, homogeneidad y resistencia a enfermedades.

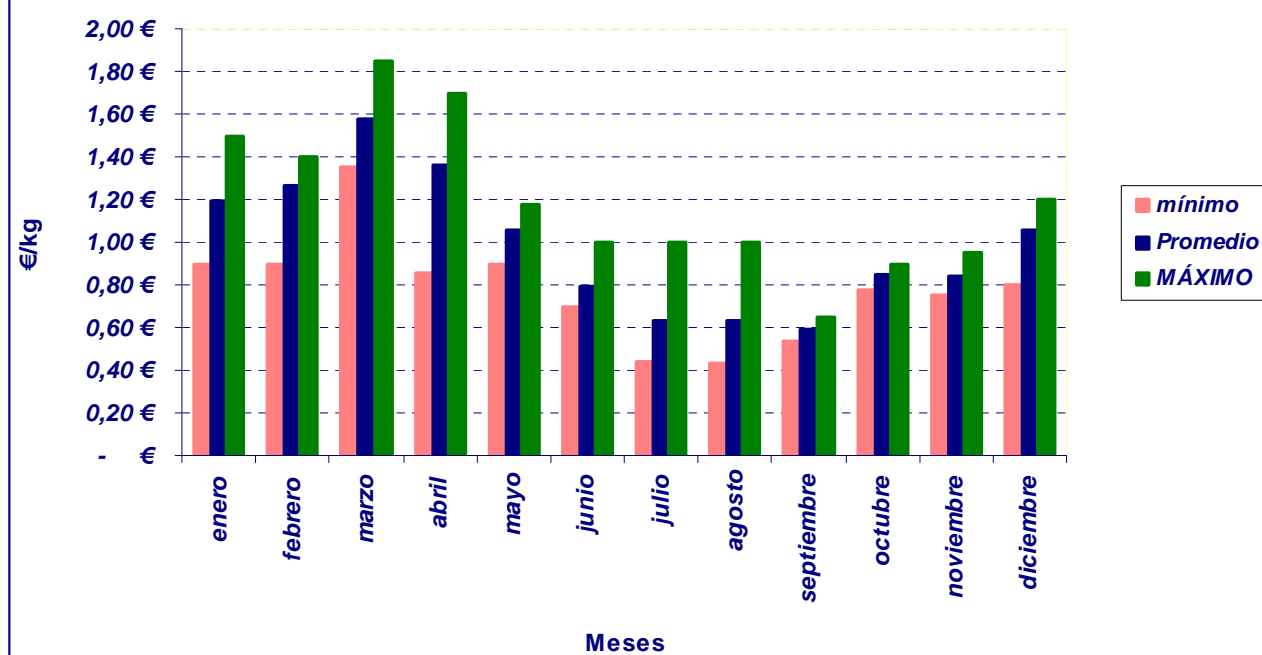
PRECIOS Y ESTACIONALIDAD

En MERCATENERIFE la sandía de origen local supone unas entradas anuales de 662,853 toneladas., frente a las 1.981 que se traen de la península, es decir un 33,15 % es de la tierra.

En cuanto a precios éstos oscilan entre los 0,40 y los 2,00 €/kg para las locales, con mínimos en la época estival y principios del otoño, mientras que los máximos se obtienen en meses anteriores y posteriores a la misma, sobre todo en marzo. Con lo cual la sandía continúa siendo una fruta típica de verano llegando a otoño sin grandes incrementos en precios. A nivel general la local se cotiza a precios superiores que la de la península., ya que ésta última ronda una oscilación entre 0,43 y 1,85 €/kg, con una estacionalidad similar.



Gráfica Evolución Precios. Sandía No Local. Periodo 2008-2012



PROPIEDADES NUTRITIVAS

El principal atractivo de la sandía reside en su jugosa pulpa, por lo que resulta al tomarla muy refrescante. También es un buen diurético y su escaso nivel de sodio la hace apropiada para dietas pobres en sales. Sus semillas también son comestibles y en algunos casos se consumen tostadas, e incluso la piel también se puede usar como alimento para el ganado.

Las sandías se deben presentar enteras y sin estallar, sin cortes ni magulladuras, suficientemente maduras y sanas, limpias y sin humedad exterior. En condiciones normales pueden aguantar hasta 20 días desde su recolección. Hoy día se pueden adquirir cortadas por mitades; de esta forma pueden conservarse en el frigorífico una semana como máximo.

Calorías	35 Kcal	Agua	90,3 g
Proteínas	0,6 g	Potasio	158 mg
Fibras	3,0 g	Vitam. C	10 mg
Hidratos de Carbono	7,7 g	Vital A.	58 ug
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