



PEPINO

DESCRIPCIÓN

Es una planta herbácea anual perteneciente a la familia de las cucurbitáceas. Se trata de una especie 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 la Península, como en nuestra región.

ORIGEN

Conocido ya desde la antigüedad 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.

SUPERFICIE Y PRODUCCIÓN

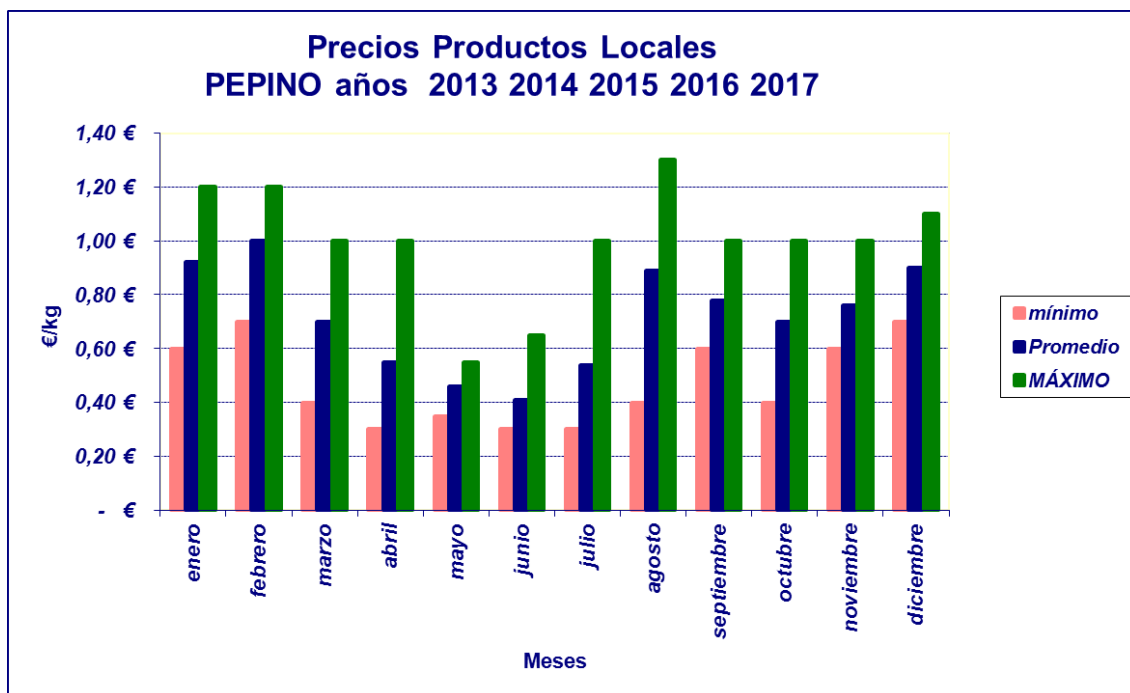
A nivel nacional se cultivan unas **8.095 ha**, estando en cabeza, a nivel comunitario, Andalucía (**7.109 ha**) y seguida por Canarias (**216,9 ha**) en cuanto a superficie destinada (*). Nuestra Comunidad Autónoma se reparte la superficie de cultivo entre las provincias de Santa Cruz de Tenerife (**74,9 ha**) y Las Palmas de Gran Canaria (**142 ha**) (**). La producción anual en Canarias es de unos **39.768 t: 9.035 t** en la provincia de Santa Cruz de Tenerife y **30.733 t** en Las Palmas de Gran Canaria (*). A nivel municipal destacan: Granadilla (**33 ha**), Güímar (**10 ha**) y La Laguna (**9 ha**) (**). Los rendimientos se sitúan en torno a los **120.000 kg/ha**.

LOCALIZACIÓN

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, en muchos casos, pueden superar las **100 toneladas por hectárea**.

PRECIOS Y CANTIDADES

En MERCATENERIFE las entradas de esta hortaliza se cifran en casi **1.500 toneladas**, lo que supone algo menos del **4%** de la hortaliza local que se comercializa. En cuanto a precios, éstos presentan grandes oscilaciones, registrándose valores entre los **0,30 y 1,30€/kg**, con máximos generalmente a principios de año y en el mes de agosto, y mínimos en mayo-junio; aunque dependiendo mucho, entre otras, de las variables meteorológicas.



PROPIEDADES NUTRITIVAS

Presenta un alto contenido hídrico (un 95%) y un bajo contenido calórico (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 2016

(**)Estadísticas de la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, año 2016