



## SANDÍA

### DESCRIPCIÓN

La sandía es una planta herbácea anual de porte rastrero y 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). Del Mediterráneo se fue extendiendo su cultivo y propagándose hacia otras zonas, como es el caso de la India.

### SUPERFICIE Y PRODUCCIÓN

A nivel nacional se cultivan unas **19.147 ha**, destacando las comunidades de Andalucía (**10.749 ha**) y Castilla-La Mancha (**2.815 ha**) en cuanto a superficie destinada (\*).

En Canarias se cultiva una superficie total de unas **287,5 ha**, repartidas entre las provincias de Santa Cruz de Tenerife (**74,8 ha**) y Las Palmas de Gran Canaria (**212,7 ha**) (\*\*). La producción anual de nuestra comunidad autónoma ronda las **10.607 t: 2.336 t** en la provincia de Santa Cruz de Tenerife y **8.271 t** en Las Palmas de Gran Canaria (\*). A nivel municipal destacan: Granadilla (**16 ha**), Adeje (**14 ha**) y Arico (**8 ha**) (\*\*). Los rendimientos se sitúan en torno a los **31.200 kg/ha**.

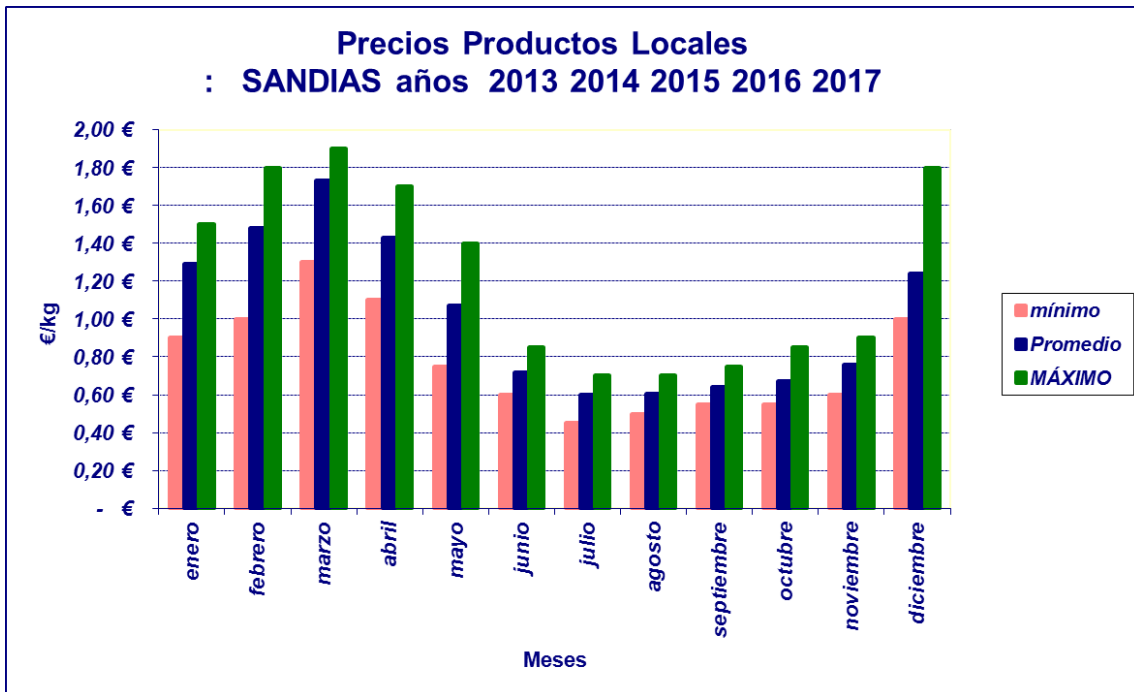
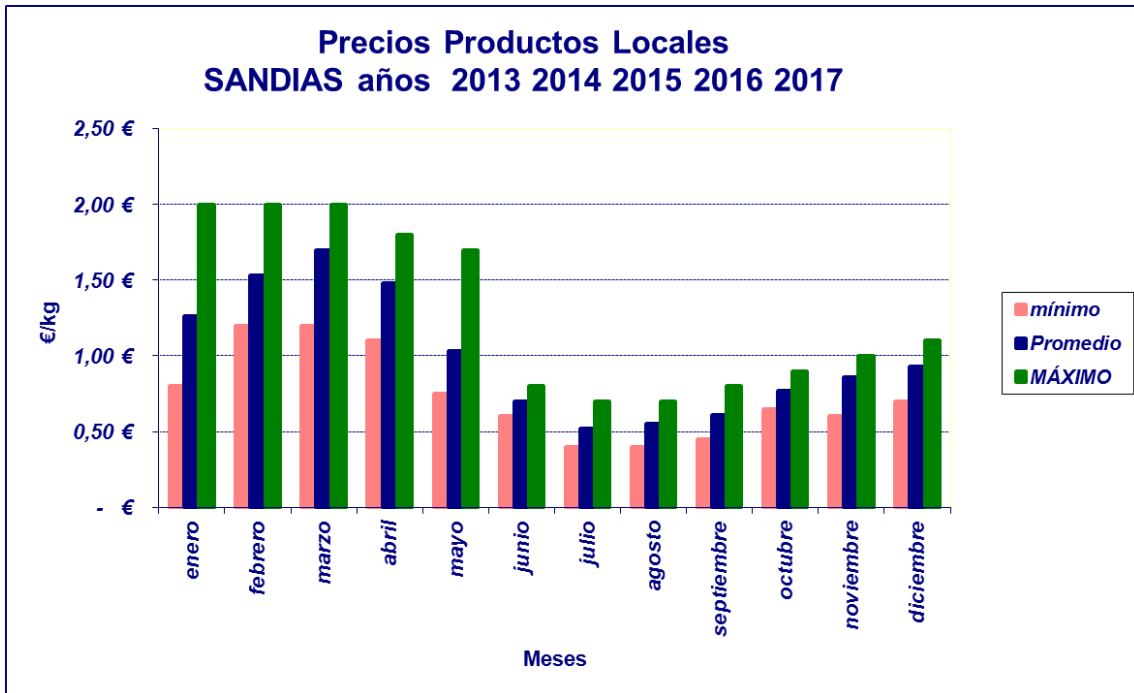
### LOCALIZACIÓN Y VARIEDADES

El tipo tradicional de piel verde oscura “**Sugar Baby**”, en su mayoría, ha dejado paso a otros cultivares híbridos de más rendimiento (como “**pata negra**”) y otros sin semillas (“**imperial**” - más típico de la zona sur de la isla -, “**Royal**”, etc.) 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 **802 toneladas**, frente a las **1.769** que se traen de la península. 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 y máximos a principios de año. Es conocido que 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 similares que la importada, ya que ésta última presenta una oscilación entre 0,45 y 1.90€/kg, con una estacionalidad paralela.



## PROPIEDADES NUTRITIVAS

El principal atractivo de la sandía reside en su jugosa pulpa, siendo ésta 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. La piel también se puede usar como alimento para el ganado. Las sandías se deben presentar sin defectos (ni cortes, ni magulladuras), suficientemente maduras y carentes de enfermedades que puedan afectar su aspecto o sabor. 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 2016

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