MELÓN

DESCRIPCIÓN

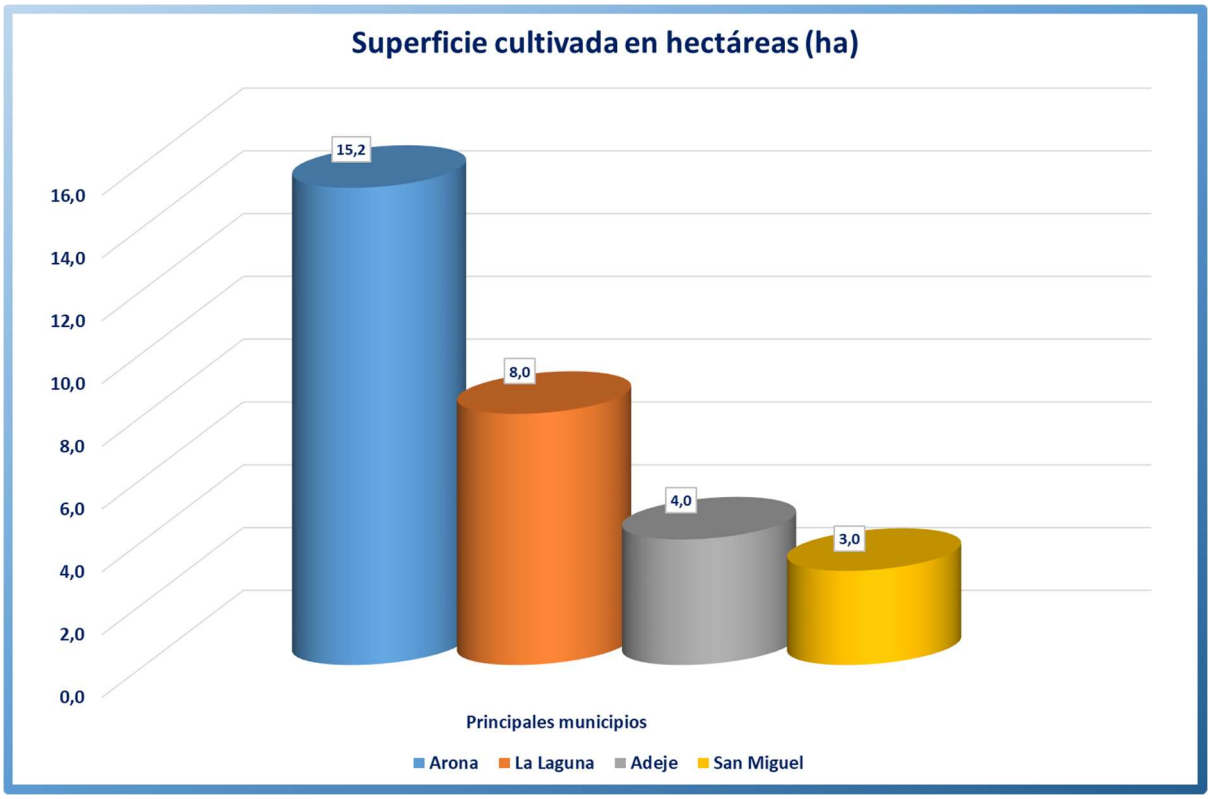
El melón es una planta de ciclo anual, herbácea, rastrera o trepadora (con zarcillos), perteneciente a la familia de las cucurbitáceas. Su fruto, uno de los más grandes, presenta diferentes formas entre esférica y ovalada. Es muy exigente en cuanto a temperaturas, estando su óptimo de crecimiento entre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

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 (5.213 ha.), Murcia (5.324 ha) y Alicante (1.123 ha.)*.

LOCALIZACIÓN Y VARIEDADES

En Canarias, la superficie plantada es de unas 239,2 hectáreas, (47,3 en S/C de Tfe. y 191,9 en L.P.), de ellas, 65,3 ha. se cultivan en invernadero. Como municipio con mayor extensión en nuestra provincia destacamos Arona (15,2 ha) y La Laguna (8,0 ha.)**.



Los tipos más cultivados en nuestra tierra son los denominados Galia. Es un hibrido 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 ultimo 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.

COMERCIALIAZIÓN EN MERCATENERIFE

En MERCATENERIFE la fruta de procedencia local supone unas entradas anuales de unas 222 toneladas lo que representa un 10% del melón que entra a este mercado.

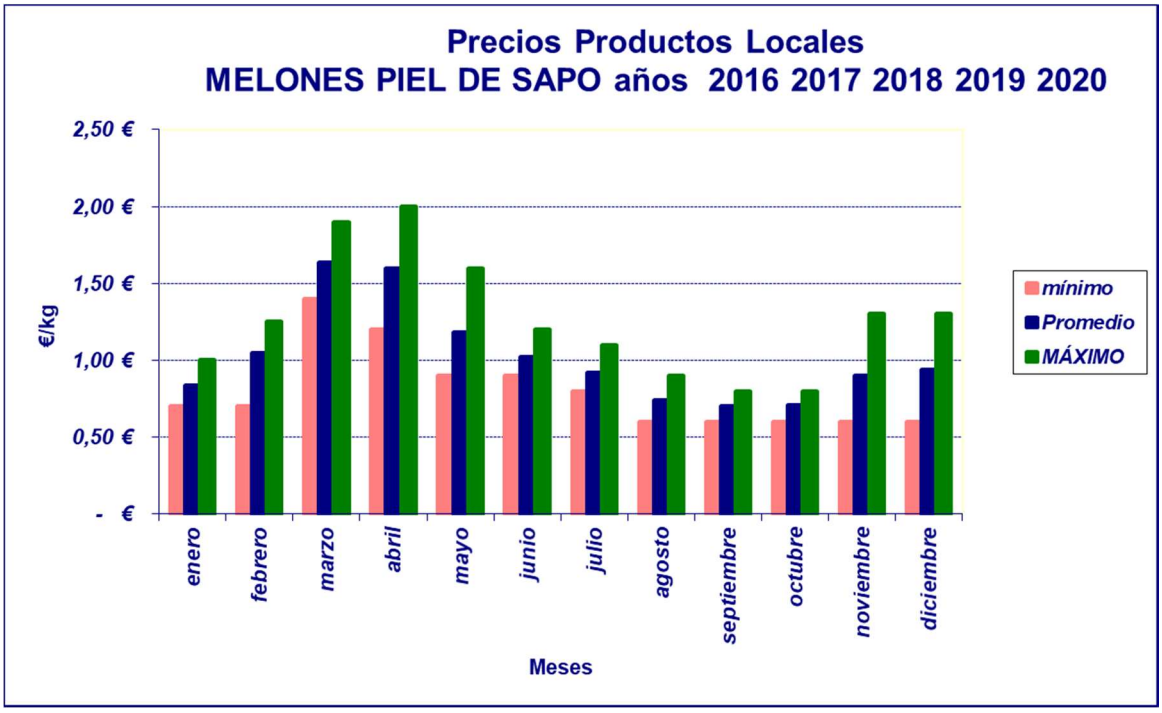
MELÓN

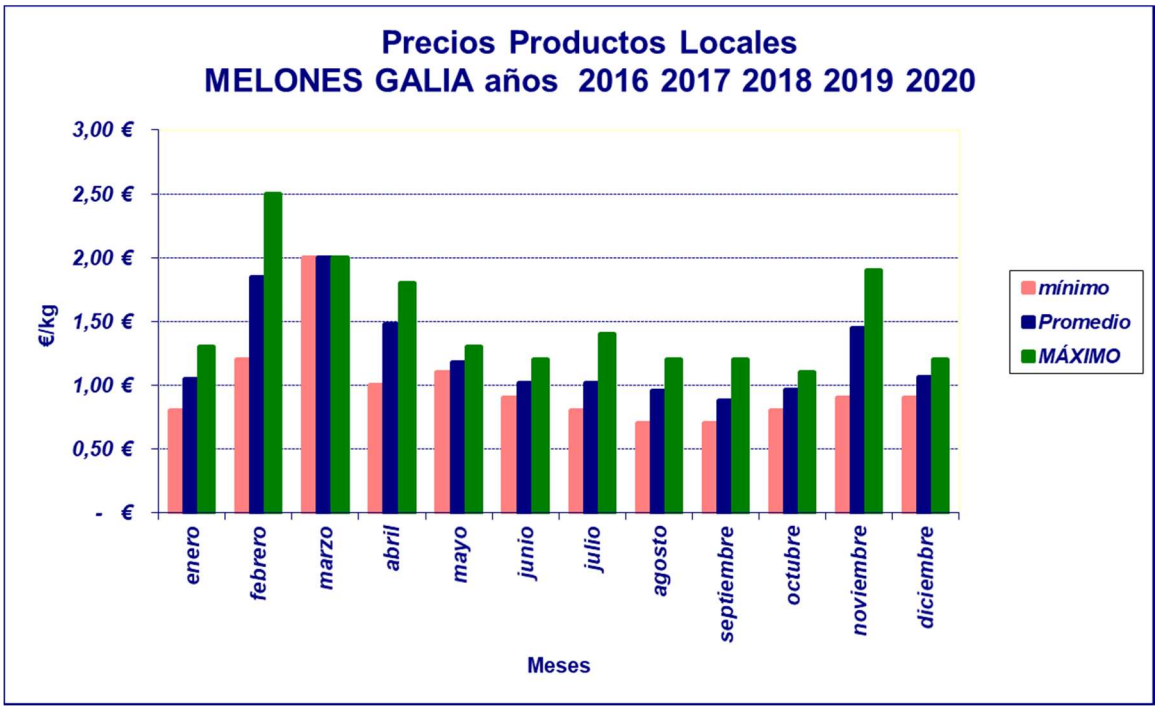
	Importancia Relativa de cada Producto	TOTAL Kg No Local	Porcentaje de origen No Local	TOTAL Kg Local	Porcentaje de origen Local	Kg TOTAL
SUMAS		1.950.100	89,8%	222.446	10,2%	2.172.546
MELONES OTROS	0,3%	7.600	100,0%	0		7.600
MELONES PIEL DE SAPO	90,9%	1.792.101	90,7%	183.784	9,3%	1.975.885
MELONES AMARILLOS	4,8%	103.901	99,8%	200	0,2%	104.101
MELONES GALIA	3,9%	46.498	54,7%	38.462	45,3%	84.960

Local = Origen Prov. S/C de Tfe

PRECIOS Y ESTACIONALIDAD

En cuanto a precios, éstos se sitúan entre los 0,60 y los 2,50 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.


Precios Productos Locales
MELONES PIEL DE SAPO años 2016 2017 2018 2019 2020
2,50 €
2,00 €
1,50 €
1,00 €
0,50 €
- €
€/kg
enero
febrero
marzo
abril
mayo
junio
julio
agosto
septiembre
octubre
noviembre
diciembre
Meses
mínimo
Promedio
MÁXIMO


Precios Productos Locales
MELONES GALIA años 2016 2017 2018 2019 2020
3,00 €
2,50 €
2,00 €
1,50 €
1,00 €
0,50 €
- €
€/kg
enero
febrero
marzo
abril
mayo
junio
julio
agosto
septiembre
octubre
noviembre
diciembre
Meses
mínimo
Promedio
MÁXIMO

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 Agricultura y pesca, Alimentación y Medio Ambiente, año 2019.
** Estadísticas de la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, año 2019.