



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.

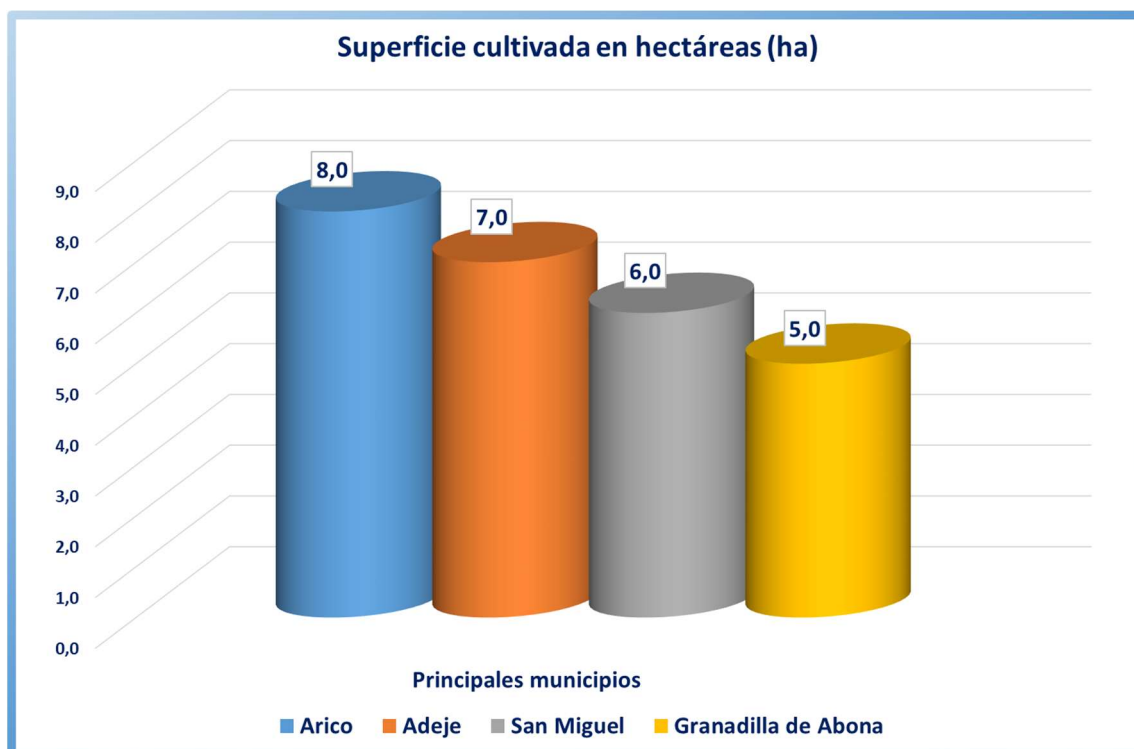
ORIGEN

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 21.459 ha, destacando las comunidades de Andalucía (13.007 ha), Murcia (2.804 ha) y Castilla-La Mancha (2.732 ha) (*).

En Canarias se cultiva una superficie total de unas 328,3 ha, repartidas entre las provincias de Santa Cruz de Tenerife (56,2 ha) y Las Palmas de Gran Canaria (272,1 ha) (**). La producción anual de nuestra comunidad autónoma ronda las 11.353 t: 9.501 t en Las Palmas de Gran Canaria y 1.852 t en la provincia de Santa Cruz de Tenerife (*), en donde destacan a nivel municipal: Arico (8,0 ha), Adeje (7,0 ha), San Miguel (6,0 ha) y Granadilla de Abona (5,0 ha) (**). Los rendimientos se sitúan en torno a los 34.600 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.

COMERCIALIZACIÓN EN MERCATENERIFE

En MERCATENERIFE, la sandía de origen local supone unas entradas anuales de 187 toneladas, mientras que de Gran Canaria entran unas 514 t y el resto mayoritariamente de Almería.

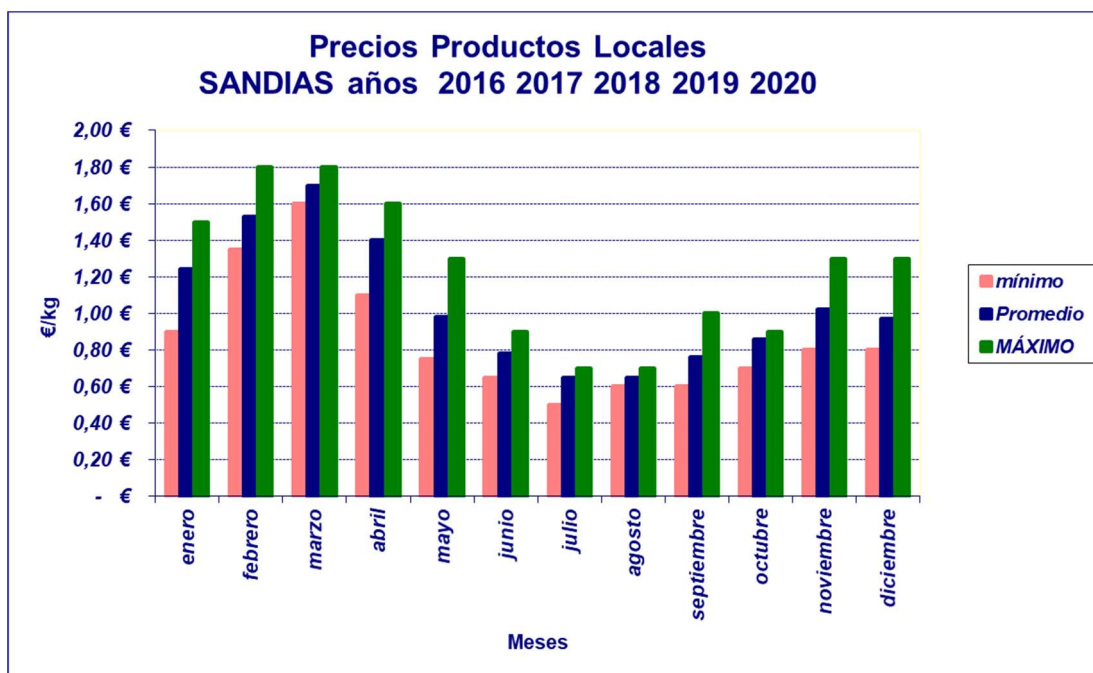
SANDÍA

SUMAS	Importancia Relativa de cada Producto	TOTAL Kg No Local	Porcentaje de origen No Local	TOTAL Kg Local	Porcentaje de origen Local	Kg TOTAL
SANDIAS	71,46%	1.544.441	89,3%	184.243	10,66%	1.728.684
SANDIA SIN PEPITAS	28,54%	658.121	95,3%	32.418	4,7%	690.539

Local = Origen Prov. S/C de Tfe

PRECIOS Y ESTACIONALIDAD

En cuanto a precios, éstos oscilan entre los **0,30 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 se considera 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, 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 2019

(**) Estadísticas de la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, año 2019