

EL MELÓN



Pieza entera de melón



Melones Galia y Cantaloup

El melón o *Cucumis melo L* pertenece a la familia de las Cucurbitáceas, frutas tropicales adaptadas a climas templados y que tienen en la Región de Murcia un santuario natural para su cultivo.

Origen

Su origen está envuelto en misterio pues se han encontrado pruebas de su existencia en épocas muy cercanas en el tiempo tanto en Asia como en África. Los romanos, a través del puerto de Cartago Nova, lo introducirían en la Península Ibérica, siendo precisamente en el Campo de Cartagena donde se encuentran las mayores plantaciones de melones de toda la Región de Murcia, una de las mayores productoras de España.

Desde los años 70 del siglo XX la exportación de esta fruta ha hecho que grandes críticos gastronómicos de países europeos ensalzaran sus propiedades culinarias y nutritivas, otorgando relevancia a los melones de la Región.

Indicación Geográfica

Debido a la importancia de su cultivo y la calidad de los productos comercializados desde Torre Pacheco, durante el año 2007 la Consejería de Agricultura emitió su "decisión

favorable a la solicitud de inscripción de la Indicación Geográfica Protegida Melón de Torre Pacheco" en el Registro Comunitario de Denominaciones de Origen Protegidas e Indicaciones Geográficas Protegidas.

Las variedades amparadas por la I.G.P. son la *Saccharinus Naud*, con los tipos Piel de Sapo y Amarillo; y *Cantalupensis Naud*, con los tipos *Galia* y *Cantaloup*. Las últimas cosechas de melones han dado cifras que superan las 200.000 toneladas.

Gastronomía

El melón es una fruta ideal para comerla en fresco durante la estación veraniega debido a su composición (80% de agua) y sabor dulce. Forma parte de recetas sencillas en entrantes y primeros platos como el melón con jamón, así como en postres propios de las fechas de verano como la macedonia de frutas.

La importancia del melón en Torre Pacheco ha supuesto que una de sus fiestas populares sea conocida como Fiestas del Melón, así mismo, como prueba de las atribuciones simbólicas de este producto en la zona, el Festival del Cante Flamenco de Lo Ferro, posee como premio destacado el Melón de Oro.

Existen dos teorías acerca del origen del melón: unos expertos piensan que es originario de Asia meridional y otros atribuyen al continente africano su nacimiento, de hecho existen representaciones de esta fruta en tumbas egipcias de hace 4.400 años. Penetró en España a través de las rutas comerciales que llegaban al puerto de Cartago Nova (actual Cartagena) en los siglos de dominación romana de la Península Ibérica (del III a.C. al IV d.C.). Los manuales de horticultura escritos en este periodo muestran como los romanos dominaban el cultivo de melones, al igual que describen como lo servían con almizcle, acentuando así su dulzor. También los musulmanes conocían sus propiedades ya que una de sus creencias dice '*el que sacie su estómago con melones se llenará de luz*'.

Edad Media y Moderna

Durante la Edad Media fueron introduciéndose en Europa, concretamente en Francia, donde la corte los consumía acompañados de vino moscatel.

Ya en la Edad Moderna Cristóbal Colón los introduciría en América, aunque en los siglos XV y XVI su tamaño sería algo menor que en la actualidad.

En el municipio de Torre Pacheco se cultivan el 62% de los melones de la Región de Murcia. La historia de estas plantaciones se remonta a comienzos del siglo XX, aunque en aquellos momentos tan sólo se destinaban al autoconsumo. Pero en el último cuarto de ese mismo siglo comenzó a cultivarse de forma extendida y en 1974 ya existían en el municipio cinco almacenes que comercializaban en los mercados nacionales y europeos melones producidos en la zona. Un año antes el periodista alemán Von Anton Dieterich había afirmado que eran '*los mejores que jamás había comido*'. Ya en 1978 la zona contaba con 1.350 ha, prácticamente un cuarto de la producción regional.

En el año 2007 la Consejería de Agricultura emitió su 'decisión favorable a la solicitud de inscripción de la Indicación Geográfica Protegida Melón de Torre Pacheco en el Registro Comunitario de Denominaciones de Origen Protegidas e Indicaciones Geográficas Protegidas'. Esta medida pone de manifiesto la importancia y calidad que representa para la Región de Murcia esta fruta.

Durante la última quincena de julio se celebran en el municipio pachequense las [Fiestas del Melón](#), que tienen a esta fruta como producto estrella en la mayor parte de sus actos. También tiene un papel importante en el Festival del Cante Flamenco de Lo Ferro, ya que su premio más importante se denomina Melón de Oro.

Zonas de producción

Aunque existen varios municipios de la región que albergan plantaciones de melones, las más representativas son las que forman parte de la I.G.P. Melón de Torre Pacheco, constituida

por los cultivos ubicados en Cartagena, Fuente Álamo, La Unión, Los Alcázares, San Javier, San Pedro del Pinatar, Torre Pacheco y Murcia en su pedanías de Avileses, Baños y Mendigo, Corvera, Gea y Truyols, Lobosillo, Los Martínez del Puerto, Valladolides y Sucina.

Características

El melón pertenece a la familia de las Cucurbitáceas y su nombre botánico es *Cucumis melo* L. Las variedades amparadas por la Indicación Geográfica Protegida Melón de Torre Pacheco son la *Saccharinus Naud*, con los tipos Piel de Sapo y Amarillo; y *Cantalupensis Naud*, con los tipos Galia y Cantaloup.

Estos melones presentan en general mayor peso (hasta 4 Kg.), calibre, dulzor, jugosidad y sabor que otros tipos, manteniendo estas características durante grandes periodos de tiempo una vez han sido recolectados (incluso semanas).

Los melones de la Región de Murcia poseen las siguientes características diferenciadoras:

Piel de Sapo. Son frutos ovalados con un peso comprendido entre 1,5 y 2 Kg. Su carne es de tonalidades blancas o amarillentas, compacta, crujiente, con un sabor muy dulce y refrescante. En cambio su piel es verde, fina y ocasionalmente reticulada. Posee una cavidad central que acoge un gran número de pequeñas pepitas de color amarillo. La I.G.P. Melón de Torre Pacheco ha marcado como peso mínimo para este tipo 1.000 g.

Amarillo. Presenta un característico color amarillo en su lisa y suave corteza. Contiene una pulpa muy jugosa, azucarada y también de tonos amarillos. Su peso oscila entre los 2 y 3 Kg. y la forma de su estructura es oval. La I.G.P. Melón de Torre Pacheco ha decidido como peso mínimo para este tipo 600 g.

Galia. Son originarios de Israel, de forma esférica y con una reconocible piel verde (en la madurez se torna amarillo intenso) con un denso escriturado. En cambio su carne es blanca verdosa con un intenso aroma. Son frutas más pequeñas que las anteriores ya que su peso se mueve entre los 850 gramos y 1,5 Kg. La I.G.P. Melón de Torre Pacheco ha establecido como peso mínimo para este tipo 325 g.

Cantalupo. También poseen una forma redondeada aunque ligeramente achatada, siendo el más pequeño de los cuatro tipos ya que su peso queda comprendido entre los 700 gramos y 1,5 Kg. La piel es amarilla, con líneas longitudinales que lo atraviesan desde la base hasta el pedúnculo. La característica representativa de este tipo es que su pulpa muestra un color anaranjado. La I.G.P. Melón de Torre Pacheco ha impuesto como peso mínimo para este tipo 325 g.

Estas variedades alcanzan los valores de calidad que exige la I.G.P. gracias a factores entre los que se encuentra el medio geográfico, el clima cálido del sureste español, el empleo de aguas subterráneas con altos contenidos salinos para su riego, las nuevas técnicas de regadío tras el trasvase Tajo-Segura, así como las técnicas de cultivo tradicional que confieren a los productos calidad y altos niveles de conservación.

Propiedades nutritivas y salud

El melón se consume prácticamente durante todo el año, aportando sus beneficios como hidratante (está compuesto en un 80% por agua) además de poseer la ventaja de aportar muy pocas calorías, quedando especialmente indicado en dietas de control de peso o control específico que incidan en la disminución de los hidratos de carbono como es el caso de las personas diabéticas.

Destaca entre los melones de carne naranja como el Cantalupo una mayor cantidad de beta-caroteno o provitamina A (que se transforma en vitamina A en nuestro organismo según necesidades), que reduce el riesgo de padecer enfermedades del corazón, degenerativas o cáncer. Gracias al aporte de vitamina C es recomendable su consumo para personas que sufren intolerancia a los cítricos, así como para niños en período de crecimiento y mujeres embarazadas.

Los aportes de minerales (potasio, magnesio y calcio) de esta fruta son elevados por lo que es aconsejable su consumo en personas con problemas de alcoholismo, trastornos en la conducta alimenticia, quemaduras, traumatismos o fiebre.

Estas características le confieren propiedades diuréticas además de reducir la hipertensión arterial, mejorar las afecciones en vasos sanguíneos y ayudar en las retención de líquidos.