

**FICHAS TÉCNICAS DE CULTIVOS DE LANZAROTE**

NOMBRE COMÚN: Melón

NOMBRE CIENTIFICO: *Cucumis melo L.*

ORIGEN: Algunos botánicos sitúan el origen del melón en África, aunque otros lo ubican en el continente Asiático.

VARIETADES

El carraqueño es la variedad local que tradicionalmente se cultivaba en Lanzarote, aunque actualmente son de mayor interés comercial otras variedades del tipo amarillo canario, galia y piel de sapo.

CALENDARIO DE TEMPORADA

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
	S	S	S	S	R	R	R	R	R	R	R

S: siembra. R: recolección

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El melón es una fruta muy refrescante, con un excelente sabor dulce y un alto contenido en agua, lo que hace que sea muy apetecible en verano. Debido a su alto contenido en agua, se recomienda en las dietas de adelgazamiento. Esta fruta previene el estreñimiento debido a la cantidad de fibra que contiene. Además, es una fruta con pocas calorías aunque con un alto contenido en potasio.

En su composición también contiene beta-caroteno que es un antioxidante. El melón normalmente se consume en fresco, macedonias, batidos, helados, sorbetes, mermeladas y muchas veces se utiliza en la preparación de algunos platos como ensaladas, jamón con melón, etc.



DESCRIPCIÓN BOTÁNICA

El melón es una planta anual, con tallos herbáceos, delgados, vellosos, rastreros y provistos de zarcillos. Su sistema radicular es ramificado y se desarrollan en los primeros 30-40 cm de profundidad. Las hojas están recubiertas de pelos, áspera al tacto y con los márgenes dentados.

Las plantas de melón pueden ser monoicas (flores masculinas y femeninas en el mismo pie) o andromonoicas (flores masculinas y hermafroditas). Las flores son solitarias y de color amarillo. La polinización es principalmente entomófila.

El fruto es una baya, que presenta una gama variable en cuanto a forma, tamaño y color, dependiendo de la variedad. Asimismo, se puede encontrar distintos colores de pulpa: blanca, amarilla, anaranjada o verdosa.

CLIMA

El melón es una planta muy exigente en temperatura. Este cultivo se ha adaptado perfectamente a las condiciones climatológicas de Lanzarote, ya que para su óptimo desarrollo requiere de temperaturas que oscilen entre los 18 y 24 °C. Es una planta muy exigente en el número de horas de luz, necesitando un mínimo de 15 horas al día. Cuando las temperaturas son altas y los días son largos favorecen la formación de flores masculinas, mientras que si las temperaturas son bajas y los días son cortos inducen el desarrollo de flores femeninas.

En cuanto a la humedad ambiental no conviene que sea excesivamente alta, porque puede favorecer el desarrollo de enfermedades.

SUELO

El melón requiere de suelos francos, fértiles, ricos en materia orgánica y bien drenados para evitar encharcamientos que pueden ocasionar asfixia radicular y pudrición de frutos. Los valores adecuados de pH oscilan entre 6-7,5. Es un cultivo moderadamente resistente a la salinidad del suelo.

PROPAGACIÓN



La propagación se realiza por semilla.

PLANTACIÓN

El agricultor de Lanzarote cultiva el melón en los arenados de forma rastrera. Para la siembra se abren primero las cazolejas utilizando un marco de plantación de 1,2 x 1,5 m y luego coloca de 2 a 3 semillas por hoyo, cubriéndolo con una fina capa de picón.

LABORES CULTURALES

- ✦ Aclareos: Únicamente se deja una planta por cazoleja, para que éste tenga un buen desarrollo. Siempre conviene dejar la más sana y vigorosa.
- ✦ Reposición de marras: Cuando la semilla no germina, se debe proceder a colocar otra plántula en la cazoleja.
- ✦ Despunte: Se realiza cuando la planta tiene 2-3 hojas verdaderas para favorecer la brotación de los tallos secundarios.
- ✦ Eliminación de frutos: En general se deja uno o dos frutos por rama, para alcanzar un mayor tamaño y peso de los frutos.
- ✦ Escardar: Consiste en eliminar las malas hierbas con el fin de evitar competencia por el agua y los nutrientes. Esta labor se realiza de forma manual utilizando una escardilla o aplicando herbicidas cuya materia activa esté autorizada.

RIEGO

El cultivo del melón es exigente en agua. Se debe procurar regar evitando los excesos en el suelo, porque puede provocar asfixia radicular y podredumbres a nivel del cuello de la planta. En el momento en que los frutos comienzan a cuajar y a engrosarse es cuando aumenta la demanda de agua por parte de la planta.

En la fecha próxima a la recolección se debe evitar los riegos excesivos, debido a que perjudica la calidad de la fruta y favorece el rajado del fruto. El sistema de riego que mejor se adapta a este cultivo, es el de goteo, por el ahorro de agua que supone y porque se facilita el aporte de nutrientes en función del estado fenológico de la planta.

**FICHAS TÉCNICAS DE CULTIVOS DE LANZAROTE****FERTILIZACIÓN**

En la nutrición del melón es fundamental destacar la importancia de los tres elementos primarios, el nitrógeno para el crecimiento vegetativo de la planta (comienzo hasta la floración), el fósforo para el enraizamiento y la floración (floración- inicio maduración) y el potasio para el aumento del tamaño y peso de la fruta (desde la maduración al final).

En cuanto a la materia orgánica, su utilización como fertilizante consigue mejorar la estructura del suelo, aumentar la capacidad de absorción de los elementos nutritivos y mejorar los problemas de salinidad.

PLAGAS y ENFERMEDADES

Las principales plagas y enfermedades que atacan a éste cultivo en Lanzarote son:

- Pulgones (*Aphis gossypii* y *Myzus persicae*)
- Thrips (*Thrips tabaci* y *Trips occidentalis*)
- Minador (*Liriomyza trifolii*)
- Araña roja (*Tetranychus urticae*)
- Fusarium (*Fusarium oxysporum*)
- Oidio (*Erysiphecichoracearum* y *Sphaerotheca fuliginea*)
- Mildiu (*Pseudoperonospora cubensis*)
- Virus de la mancha necrótica del melón MNSV

RECOLECCIÓN y PRODUCCIÓN

La recolección del melón se inicia aproximadamente a los 90 días tras la siembra, dependiendo de la temperatura y de la variedad. Se realiza manualmente cortando el pedúnculo e intentando dejar parte de éste adherido al fruto, para evitar que sea una vía de entrada de organismos patógenos.

El melón hay que recogerlo en el momento óptimo y para ello debemos fijarnos en algunas características externas del fruto, como son:

1. Marchitamiento de la primera hoja situada sobre el fruto.



2. Cambios en el color de la corteza e incremento de los aromas.
3. Aparición de una grieta circular en la unión del pedúnculo con el fruto.
4. La zona del pedúnculo cercana al tallo se hace más flexible y los tejidos del fruto de la zona opuesta ceden a la presión del dedo.

En Lanzarote la producción media por planta es de 5kg.