



CONOCE
EL
**Melón
Verde**
DE SAN FULGENCIO



Excmo. Ayuntamiento de San Fulgencio
Concejalía de Agricultura

Melón Verde

DE SAN FULGENCIO

Es típico su cultivo en la huerta de San Fulgencio el conocido como Piel de Sapo, en sus variedades Lugomed, Sancho, Nicolas, Valencia, Victoria ... La plantación tiene lugar a primeros de Abril necesitando para su desarrollo y maduración un plazo aproximado de unos cien días, empezando por tanto su recolección a partir de la segunda quincena de Julio.

Esta variedad, más en concreto el Lugomed, tiene el fruto muy uniforme en cuanto a calidad y producción, son alargados de peso entre 1,5 y 2,5 kilos o más, su pulpa es amarillenta-blanca y muy dulces entre 12 y 15° Brix (medida de concentración de azúcar en una disolución, p.ej. una solución de 25° Bx contiene 25 gramos de azúcar por 100 gramos de líquido). Su corteza es verde estando la superficie rayada, otras variedades manifiestan en su corteza manchas oscuras (de ahí lo de piel de sapo). Su ciclo de producción es

de unos 100 días y su conservación en condiciones favorables llega a los dos y tres meses.

Los factores que influyen en el dulzor que caracteriza a este fruto son varias, tanto el pH de la tierra de cultivo, que es un poco más alto de lo normal, la salinidad del agua de riego, que también es un poco más elevada de lo corriente, el cultivo se hace por riego tradicional y siempre cuidando que el agua de riego que circula por el arroyo no supere la altura de la banca en donde se forma el fruto, también es de tener en cuenta que los abonos con los que se fertiliza la plantación son de absorción lenta y hacer una mención especial a que se trata de cultivos minifundistas, en donde el agricultor repasa la plantación de melones para su corte cada tres o cuatro días, de forma que siempre salen a la venta con su grado de dulzor adecuado.

Las fumigaciones a que se somete el cultivo son contra la roya, el pulgón y otros hongos, también se les somete a tratamiento con azufre para evitar el soleo.

Era costumbre antiguamente de los agricultores de la zona, el cubrir los frutos con broza seca o paja en su periodo de maduración para evitar que el fruto se solee. Actualmente esto lo solucionan con una pulverización de azufre.

Los agricultores nos informan de que el Tipo Rochet ya no se cultiva; así como también nos hacen saber de qué ha descendido mucho la cantidad de tahúllas dedicadas

a este cultivo, dado los pingües beneficios que les reporta la cosecha, en esta campaña se calculan unas 40 tahúllas.

Desde hace unos años la única manera de rentabilizar el producto es hacer la venta directa por unidades al consumidor desde el mismo bancal de cultivo, identificando estas zonas de venta con la bandera española en los caminos y veredas de acceso a la plantación.

Otras variedades que se han cultivado en la huerta de San Fulgencio han sido el tipo Rochet y el tipo Tendral.

...de piel verde rayada, de pulpa amarillenta blanca y muy dulces...

