

El melón de Carrizales atrae a nuevos agricultores

El Camp d'Elx asiste al inicio de la campaña de plantación de esta fruta autóctona y prevé aumentar su producción en torno a un 40%

Paco Escribano | 28.04.2017 | 01:48

El melón de Carrizales cotiza al alza. Cultivado en un frondoso parque natural bajo prácticas sostenibles, este producto único del campo ilicitano empieza a ganar tahúllas de producción gracias a su alta demanda en el mercado local y a un precio de venta que lo hace cada vez más atractivo para los agricultores. La cooperativa Parc Natural Agrari Els Carrissals aumentará su cosecha este año un 40% respecto a las cifras de la campaña anterior gracias a la incorporación de tres nuevos labradores a la sociedad, lo que disparará la producción hasta los 500.000 kilos de melones frente a los 290.000 recolectados en 2016.

A la producción prevista por los socios de la cooperativa, formada por doce agricultores tras los alistamientos del último año, hay que sumar los cerca de 150.000 kilos que preven recoger entre los cinco agricultores que también tienen plantaciones de melones en el parque natural pero que no forman parte de esta sociedad agrícola. Así, la producción global en la presente campaña podrá alcanzar los 650.000 kilos, con una facturación prevista para los labradores superior al medio millón de euros.

La plantación de esta variedad de melones de piel de sapo empezó hace dos semanas -con cierto retraso por culpa de las copiosas lluvias de marzo- y las primeras hojas ya empiezan a asomar por debajo de las mantas térmicas que recubren los cepellones extraídos de los semilleros y transplantados en los bancales. Los agricultores seguirán sembrando sus tierras hasta finales de mayo y, como sucedió el pasado año, no descartan plantar la última parte de la cosecha adentrados ya en el



Las primeras plantas ya florecen en uno de los bancales con mantas térmicas que cubren la producción. **ANTONIO AMORÓS**

Fotos de la noticia

mes de junio. En total, la cooperativa dedica unas 200 tahúllas -20 hectáreas- a la plantación de melón de Carrizales, mientras que el resto de agricultores del sector explotan entre 70 y 80 tahúllas de tierra.

La colocación de estas mantas térmicas tienen por objeto mantener las matas a una temperatura estable, evitando las variaciones climatológicas habituales del mes de abril, con días de calor y frío casi a partes iguales. «Es una especie de pequeño invernadero. Las mantas se sitúan justo cuando se plantan los melones, antes de regarlos, y lo que hacen es preservarlas del frío y acelerar un poco el proceso de maduración», explica Fernando Antón, presidente de la Comunidad de Regantes de Carrizales y uno de los doce socios que conforman la cooperativa. «Temperaturas como la de estos días hacen que se ralentice el crecimiento del melón y con las mantas térmicas evitamos esta circunstancia», añade.

Hace un par de años que esta comunidad de agricultores apostó por el riego por goteo para optimizar la producción de kilos por hectáreas y ahorrar agua, aunque muchos de los bancales dedicados a la plantación de este melón exclusivo del campo ilicitano se siguen regando a manta, forma tradicional que eleva los costes y que mantiene a los agricultores en vilo pendientes de las tandas.

A la espera de junio

Los agricultores esperan recolectar los primeros melones de Carrizales dentro de dos meses, a finales de junio, aunque el grueso de la producción estará en los mercados en julio y agosto. La estimación de los campesinos es que, este año, los precios se mantengan en los mismos niveles que en 2016; es decir, que les paguen entre 0,70 céntimos y 1,40 euros por kilo de melón, cantidades que hacen rentables estos cultivos.

Los habitantes del norte de la provincia son los principales consumidores de melón de Carrizales, una variedad que se vende desde Alcoy hasta Orihuela y que prácticamente se consume de forma íntegra en la geografía alicantina pese a que también se distribuye en grandes capitales como Madrid, Barcelona, Valencia o Bilbao. «Es importante mantener un mercado de cercanía», argumenta Fernando Antón, quien destaca las características únicas de esta variedad de melón ilicitano. «Tienen una dureza y un dulzor que no tienen otras variedades gracias a que estas tierras son ricas en calcio y sales», explica.

La «amenaza» de los conejos

Los conejos existentes en la zona acabaron con un 5% de la producción del pasado año. Además, los cooperativistas tuvieron que dedicar un 15% de la cosecha a «destrío», bien por la presencia de pequeñas manchas en la piel o bien por ser demasiados grandes o pequeños para los estándares que impone el mercado.