



Fernando Antón, Pascual Román, que abre un melón, Carlos González y Felip Sànchez

El melón de Carrizales quiere quedarse en casa

Los agricultores no exportan porque la alta demanda dejaría sin producto al cliente nacional

0

J. M. Grau

28·07·21 | 22:00

Inicio de la campaña. Todo apunta a que este año se recogerán 350.000 kilos del melón de Carrizales, unos 50.000 kilos menos que en 2020 de esta curcubitácea globosa cuyo sabor se diferencia del resto de melones.

El melón de Carrizales, cultivado en terrenos de **Elche y Santa Pola**, podría tener un gran éxito en el extranjero si la producción aumentara muy considerablemente. **Fernando Antón**, presidente de la Comunidad de Regantes de Carrizales, señala que ha habido contactos para llevar **esta perla del Camp d'Elx** a otros países de Europa, pero el número mínimo de kilos a exportar que se demanda es tan grande que prácticamente dejaría sin producto al mercado local, provincial y nacional.

Y es que la producción este año **del melón de Carrizales**, cuya campaña de corte y recolecta acaba de empezar, se prevé que ronde los 350.000 kilos. **Según Antón**, para exportar este manjar se ha llegado a solicitar la garantía de servir un mínimo de 300.000 kilos. Hoy por hoy, esto es imposible.

El caso es que por falta de terreno para cultivar no es. De hecho, estos 350.000 kilos de producción prevista para este año son posibles gracias a 25 hectáreas de terreno (250 tahúllas). A la pregunta de cuántas hectáreas abarca **la zona de Carrizales**, la respuesta es que nada menos que 1.300, de las que pueden ser cultivadas cerca de 1.100. La siguiente cuestión, por tanto, es: ¿y por qué no se puede crecer?

Fernando Antón explica que son tres las dificultades principales. La primera de todas ellas es la incertidumbre de si habrá agua suficiente.

«Los dos últimos años han sido buenos en cuanto a lluvia», indica. Pero nadie tiene la certeza de si habrá **periodos de sequía o no**. Además, el melón de Carrizales se suele beneficiar del riego a manta. Sin embargo, poco a poco algunos agricultores están introduciendo el riego por goteo, aunque en esta senda queda mucho camino por andar. Además, para no depender del cielo, los regantes deben invertir en infraestructuras hídricas, crear balsas, etcétera.

La producción se prevé inferior en unos 50.000 kilos ya que las lluvias de primavera atrasaron la preparación del suelo



El segundo inconveniente que de momento **frena que Carrizales** crezca en el cultivo de su peculiar y sabroso melón es que precisa de gente que se arriesgue, que apueste por el campo, que se decida a sacrificarse y aumentar así la superficie cultivada. Por supuesto que se podría pasar de 25 hectáreas a 50 u 80, pero ¿quién asume el reto? ¿y si vienen mal dadas?

Relevo generacional

Por último, el tercer obstáculo es la falta de relevo generacional. «Ahora mismo la edad media de los agricultores es de 60 años», expone el presidente de Carrizales, quien da a entender que en estas labores hace falta gente joven.

En cualquier caso, esta campaña no será de récord. Los cálculos apuntan a entre 50.000 y 60.000 kilos menos que la campaña anterior. Esto se debe a que las lluvias de primavera retrasaron unas pocas semanas la preparación del terreno para el cultivo de uno de los melones más sabrosos de la tierra.

Lo que se ha «perdido» es **la producción más temprana** de esta fruta globosa que da trabajo a un centenar de personas y que es consumida en un 95% en la provincia de Alicante.

Residentes de Elche y Santa Pola son los que se llevan a casa prácticamente el 60% de la producción, pero también es muy demandado en Alcoy, Xixona, Torrevieja, El Campello o Alicante. Fuera de la provincia hay clientes en **Segovia y Ávila**, por citar algunos.

«Este es un producto esencial dentro de la producción agraria de Elche», indicaba este miércoles el alcalde Elche, Carlos González, en el acto oficial del **corte del melón de Carrizales** (este año se ha tenido que realizar fuera del contexto tradicional de lo que es zona de cultivo). «El campo es un sector estratégico que contribuye a generar empleo y riqueza», agregaba.

Por su parte, el edil de concejal de Desarrollo Rural, **Felip Sànchez**, ponía en valor la distinción de una marca reconocible como es el melón de Carrizales (que lleva como insignia reconocible más de diez años con el fin de diferenciarse) y el hecho de que sea un producto de temporada y local, «de kilómetro 0».

El melón de Carrizales es el claro ejemplo de un modelo agrícola que aúna viabilidad económica y sostenibilidad ambiental.

Los humedales de su territorio se ubican dentro **de la Red Natura 2000** (Red Europea de Espacios Protegidos) y están catalogados como Humedales de Importancia Internacional RAMSAR (Convención relativa a los Humedales de Importancia Internacional especialmente como hábitat de aves acuáticas) como ZEPA (Zona de Especial Protección para Aves) como Zona Húmeda de Especial Conectividad, como LIC (Lugar de Interés Comunitario) y como espacio de Especial Protección Agrícola.

La Comunidad de Regantes de Carrizales compatibiliza la sostenibilidad de las actividades agropecuarias de este entorno con el mantenimiento y mejora de la biodiversidad. Esto supone imprimir un sello de calidad diferenciada en sus productos, sobre la base del respeto al medio ambiente y de la promoción de los Parques Naturales **de El Hondo de Elche y las Salinas de Santa Pola**.

En estos momento el proyecto de Parque Natural Agrario de Carrizales está detenido puesto que se está pendiente de unas ayudas agrararias que se consiguieron para el primer año pero que para el segundo están encontrando muchas pegas. Este parque busca ser plataforma de desarrollo para una acción social y económica dentro del marco medioambiental. El proyecto se presentó en la **Universidad Miguel Hernández de Elche**, el 15 de noviembre de 2008.

Por otra parte, al melón de Carrizales se le conoce por su dulzura y textura y eso se debe tanto a la salinidad del agua como de la tierra, que es algo positivo en este caso. El suelo además es sedimentario, con un componente de carbonato cálcico que contribuye a que las células de las paredes del melón sean más fuertes. Ahí reside el éxito del melón de Carrizales, cultivado desde hace decenas de años y con un sabor espectacular. Pascual Román Pascual, un veterano agricultor y contable vinculado a la comunidad de regantes de Carrizales, aconseja ponerle a la tajada de melón unas gotitas de limón para experimentar aún mejor todo el sabor.

La salinidad, clave para el éxito de esta fruta

Los regantes de esta zona compatibilizan la acción agropecuaria con la mejora de la biodiversidad

El melón de Carrizales es el claro ejemplo de un modelo agrícola que aúna viabilidad económica y sostenibilidad ambiental. Los humedales de su territorio se ubican dentro de la Red Natura 2000 (Red Europea de Espacios Protegidos) y están catalogados como Humedales de **Importancia Internacional RAMSAR** (Convención relativa a los Humedales de Importancia Internacional especialmente como hábitat de aves acuáticas) como ZEPA (Zona de Especial Protección para Aves) como Zona Húmeda de Especial Conectividad, como LIC (Lugar de Interés Comunitario) y como espacio de Especial Protección Agrícola. La Comunidad de Regantes de Carrizales compatibiliza la sostenibilidad de las actividades agropecuarias de este entorno con el mantenimiento y mejora de la biodiversidad. Esto supone imprimir un sello de calidad diferenciada en sus productos, sobre la base del respeto al medio ambiente y de la promoción de los Parques Naturales de El Hondo de Elche y las Salinas de Santa Pola. En estos momento el proyecto de **Parque Natural Agrario de Carrizales** está detenido puesto que se está pendiente de unas ayudas agrararias que se consiguieron para el primer año pero que para el segundo están encontrando muchas pegas. Este parque busca ser plataforma de desarrollo para una acción social y económica dentro del marco medioambiental. El proyecto se presentó en la **Universidad Miguel Hernández de Elche**, el 15 de noviembre de 2008. Por otra parte, al

melón de Carrizales se le conoce por su dulzura y textura y eso se debe tanto a la salinidad del agua como de la tierra, que es algo positivo en este caso. El suelo además es sedimentario, con un componente de carbonato cálcico que contribuye a que las células de las paredes del melón sean más fuertes. Ahí reside el éxito del melón de Carrizales, cultivado desde hace decenas de años y con un sabor espectacular. **Pascual Román Pascual**, un veterano agricultor y contable vinculado a la comunidad de regantes de Carrizales, aconseja ponerle a la tajada de melón unas gotitas de limón para experimentar aún mejor todo el sabor.