

Cómo es el negocio del melón en Mendoza: Buenas posibilidades para invertir



En Mendoza, el principal productor de melones es Lavalle, donde se cultivan cerca de 500 hectáreas de la fruta por temporada, y es el principal abastecedor del mercado interno. El resto de los departamentos tiene pocas hectáreas, como por ejemplo Maipú, donde hay unas 13, en Las Heras suman 8, mientras que en La Paz y General Alvear registraron 2 hectáreas en el último verano. En algunas temporadas también se pueden encontrar un par de hectáreas en Guaymallén o Luján de Cuyo, pero no son plantaciones fijas. En lo que respecta a San Rafael, los números marcan que se cultivan unas 12 hectáreas por año, lo que lo pone como una de las zonas mendocinas donde aún se puede conseguir la fruta de productores locales.

El sector presenta tantas oportunidades como carencias dependiendo del punto de vista que tomemos, ya que al analizar las cadenas de valor en todas las etapas, falta investigación y desarrollo. Con una participación en la producción mundial que debería crecer al menos 3 veces para llegar a ser el 1% del total, si los productores logran armar estrategias de clúster, fortaleciendo el desarrollo de calidades y variedades nuevas, mejorando la logística y llegando en forma directa al consumidor final, aumentarían los márgenes y la viabilidad de largo plazo. Todos los conceptos del marketing pueden

desarrollarse en el sector, y prácticamente la cadena completa se vería favorecida al lograr la integración vertical del productor “hacia abajo”, para acceder a nuevos mercados con frutas como destino final y también la industrialización de calidad para obtener mayor cantidad de subproductos, como aceites esenciales de sus semillas, confituras de las cáscaras, etc.

También sería una oportunidad estratégica como país si los organismos oficiales pudieran interesarse en este cultivo, ya que el potencial de desarrollo es tan grande como la creación real de fuentes de trabajo, para focalizarse en el desarrollo de tecnología de cosecha y postcosecha, en el desarrollo genético para lograr royalties, el incremento de valor en cada uno de los eslabones, y las ganancias totales que pudieran obtenerse.

En la Argentina, su cultivo se focaliza cerca del 70% en San Juan y en Santiago del Estero, también en menor medida en Mendoza, Santa Fe, Entre Ríos, Salta, Buenos Aires y Río Negro, estimándose un área total aproximada a las 3.000 hectáreas. El cultivo es altamente tolerante a la sequía con requerimientos hídricos inferiores al maíz, y adaptable a distintos tipos de suelos con preferencia a los franco-arcillosos profundos y bien drenados. Requiere de climas cálidos y hay que prestar particular atención para evitar el daño en hojas y enfermedades, ya que de mojarse las hojas se favorece la rápida putrefacción de las mismas. Tradicionalmente se realiza a campo con temperaturas óptimas entre 25 °C y 32 °C, pero con mínimo de 15 °C, dicho lo cual se sugiere realizarlo en el período libre de heladas. En adición, se está incrementando la cantidad de establecimientos para producir bajo invernáculo, favoreciendo la calidad y sanidad del producto final.

Apto para todas las edades, el melón es una fruta que puede consumirse de diversas maneras y, a pesar de su sabor dulce, es muy bajo en calorías ya que aporta alrededor de 40 calorías cada 100 gramos consumidos.

Contiene aproximadamente 90% de agua y aporta vitaminas A, C y minerales como potasio y sodio sin contener grasas permitiendo por ello mantener el equilibrio en agua y sales.

Se recomienda consumirlo entre comidas o antes de las mismas ya que favorece el control del apetito y permite un mejor aprovechamiento de los nutrientes.

Al momento de la compra, es importante observar sus extremos ya que si están muy duros o tienen un color irregular, es probable que no tenga el punto de madurez necesario para desarrollar todo su aroma y sabor. Si por el contrario, el extremo está muy blando, es señal de demasiada madurez

Si bien su origen no es claro, los primeros registros de su uso y consumo se hallan tanto en el sur de Asia como también en el antiguo Egipto, donde se encontraron representaciones de la fruta en distintas tumbas, pero sin poder determinar cuál de las dos regiones fue la primera en utilizarlo como cultivo. Posteriormente el imperio romano

fue quien expandió primariamente su consumo, realizando manuales de horticultura y focalizando su producción en Cartagena entre los siglos III a.C. al IV d.C., período en que controlaban la península ibérica. De allí que España posee una larga tradición en la producción de melones, luego llegando al resto del imperio, y en la Edad Media, en el edicto de Carlomagno “Capitulare de villis vel curtis imperii” figura en el capítulo N° 70 ubicación 9, aunque lo nombran como pepones. Posteriormente, en los viajes de Colón fue introducido en América en el período de la conquista del nuevo mundo. Para la región de Murcia, la importancia del cultivo fue de pesos relativos intercalando entre el autoconsumo y la producción intensiva para destinar a mercados; sin embargo, fue una de las primeras regiones durante el siglo XX que masificaron y profesionalizaron la actividad y posiciona a su país como uno de los líderes en exportación. Actualmente, China es el líder mundial produciendo hasta 14 millones de toneladas al año, lo que significa un 50% de la oferta mundial total, y, dependiendo el año, seguidos por Turquía, Irán, EE.UU. y España, que varían entre el 6% y el 4% del total.

Fuente: Jornada