



Melón blanco de Monegros

VARIEDAD TRADICIONAL DE LOS MONEGROS
(HUESCA)

NÚM. 4
DICIEMBRE DE 2017



CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

Ciclo largo de producción y de
conservación, con buenos
rendimientos

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y CULTURA GASTRONÓMICA

Dulzor inédito con diversidad
de matices.
Manjar para la época de
Navidad.

RECETA TRADICIONAL

Tacos de melón

CUANDO JÓVENES AGRICULTORES DECIDEN NO DAR LA ESPALDA AL PASADO, LAS VARIEDADES TRADICIONALES PERMANECEN EN NUESTROS PLATOS.

Esta variedad de melón blanco se da también en poblaciones como Caspe, Maella, Sástago y desde hace unos años hay datos de su cultivo en Bujaraloz.

La complejidad de esta variedad radica en el momento de recolección y el punto de azúcar que tiene el melón. Este hecho marcará si se ha de consumir rápidamente o se podrá guardar para más adelante.

Antiguamente, había ejemplares que se guardaban hasta Navidad colgándolos con una cuerda en la fresquera, poniéndolos sobre un cañizo con paja o sobre el trigo en el granero.

Debido a la aceptación y singularidad de esta variedad, la cooperativa "La Sazón" adquirió una muestra de semillas conservadas por el CITA (Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón), con el que la Red de Semillas de Aragón tiene un convenio de colaboración. Desde hace unas temporadas, Nico Abadías, Carlos Grau y Félix Ballarín cultivan el melón blanco de Monegros en Sariñena, reproduciendo sus semillas.

Es una variedad cuya semilla se debe depurar, pero sus cualidades de conservación lo convierten en algo inédito y exclusivo dentro del Patrimonio Alimentario Aragonés. Mostró una buena aceptación a través de una cata popular, siendo muy apreciada su diversidad de matices y su dulzor.

CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

- Parece recomendado trabajar con marcos de siembra de en torno a 5.000 plantas por hectárea, con un marco de plantación amplio de unos 1,80x1m.
- Con una fecha de siembra en la última semana de abril y dicho marco de plantación, se alcanzó una producción excepcional de 55 T/Ha, superior a la variedad comercial.
- La capacidad de conservación del melón blanco de Monegros es claramente superior a la de la variedad comercial en las condiciones estudiadas (guardadas en almacén sin climatizar, sin tratamiento post cosecha y extendidos los frutos sobre planchas de poliestireno para evitar el contacto con el suelo).
- Presenta una capacidad de conservación hasta 2 meses (frutos guardados hasta finales de octubre con un buen estado de firmeza), con un inicio de recolección en la última semana de agosto.
- Presenta valores superiores a 12° de grado Brix, lo cual es un grado de azúcar bastante elevado.



Familia: Cucurbitaceae
Género: Cucumis
Especie: Cucumis melo
Nombre popular: Melón blanco de Monegros

A close-up photograph of several slices of pale yellow melon arranged on a light blue plate with a white floral pattern. A fresh dill sprig is placed in the center of the slices as a garnish. The lighting is soft, highlighting the texture of the fruit.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

De piel lisa de color blanca y tonos amarillos, carne de color blanca en la parte interior y alguna nota verdosa junto a la piel.

El parámetro a destacar de este fruto es el sabor especial de esta variedad, ofrece un inédito dulzor que lo caracteriza.

CULTURA GASTRONÓMICA

En la comarca de Los Monegros y en concreto de donde proviene esta semilla, la localidad de Bujaraloz, no se cultivaba esta variedad de melón hasta que no llegó el riego.

Esta variedad es originaria de la huerta del río Ebro en las comarcas del Bajo Aragón-Caspe y Ribera Baja del Ebro. Allí sí existen datos de su existencia tiempo atrás.

Desgraciadamente no hay documentación en libros gastronómicos, los datos con los que se cuenta son de la tradición oral y lo recogido por los escasos productores que todavía mantienen esta singular variedad.

Era un producto muy reconocido por su conservación que en ocasiones podía llegar hasta la Navidad.

TACOS DE MELÓN

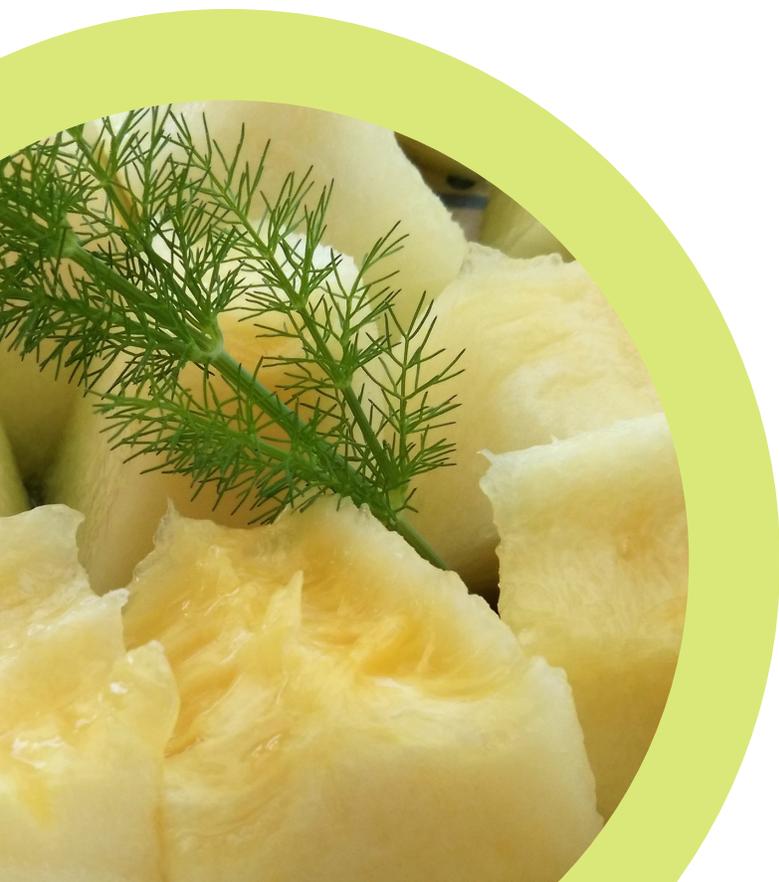
POR ISMAEL FERRER

Ingrediente:

- Melón blanco, 1 pieza.

Elaboración:

1. Lavar el melón, abrir y retirar las semillas.
2. Cortar en rodajas, separar la piel de la carne y hacer tacos.
3. Emplatar en una fuente o plato.
4. Servir y degustar.



**"LA ELABORACIÓN
SENCILLA
OBEDECE A LA
MANERA DE
COMERLO
CUANDO SE
GUARDABA PARA
NAVIDAD"**

**"COMER FRUTA
FRESCA ERA TODO
UN LUJO, POR LO
QUE SE DEBÍA
COMPARTIR Y
RACIONAR DE
MANERA EFICIENTE.
POR ELLO, LO
CORTABAN EN
TACOS Y NO EN
RODAJAS"**

NOTAS*:

- * Si cultivando o cocinando tu mismo/a esta variedad obtienes datos complementarios, nos gustaría que compartieras la información con la Red de Semillas de Aragón.
Entre todos/as, sigamos conservando, multiplicando e intercambiando las variedades tradicionales para que sigan vivas y libres.

Serie:

Cuadernos de divulgación de la Red de Semillas de Aragón

Coordinación y maquetación:

Red de Semillas de Aragón

Redacción:

Red de Semillas de Aragón

Alimentación del Presente

Impresión:

Imprenta Papelería Germinal

Red de Semillas de Aragón

C/ Ramón y Pignatelli, 36

50004 Zaragoza

redsemillasaragon@gmail.com

NO JUZGUES TU DÍA POR CUANTA COSECHA PUDISTE RECOGER, SINO POR CUANTA SEMILLA LOGRASTE SEMBRAR

www.redsemillasdearagon.org

CONTENIDOS:



Red de Semillas
de Aragón

*Alimentación
del Presente*

COLABORADOR:



CO-FINANCIACIÓN:



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural. FEADER



**GOBIERNO
DE ARAGON**

Cofinanciado 80% por Unión Europea y 20% Gobierno de Aragón

Melón blanco de Monegros

VARIEDAD TRADICIONAL DE LOS MONEGROS
(HUESCA)

NÚM. 4.1
DICIEMBRE DE 2018

CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

MARCO DE PLANTACIÓN

La variedad del melón blanco de Monegros tiene un gran desarrollo vegetativo, así que su productividad depende de los marcos de plantación.

El marco óptimo de plantación está en torno a 1,4 x 1,5m, podríamos bajar hasta un marco de plantación de 0,7 x 1,5m, en el que la producción disminuye pero sin variaciones preocupantes.

Sin embargo, si ampliamos el marco de plantación a 2,1 x 1,5m la bajada de producción es considerable ya que, al ser un marco tan amplio, las plantas que no arraigan dejan huecos importantes, que en los marcos más espesos se llegan a cubrir con las plantas próximas.





CONSERVACIÓN

La conservación es una cualidad particular de esta variedad, para observar la correlación existente entre la dureza del melón y el nivel de dulzor (grados Brix), hemos estudiado la evolución del grado Brix y de la dureza cada 15 días, desde el momento de la cosecha hasta 60 días después.

El grado Brix y la dureza evolucionan a la baja, pero este descenso es proporcionalmente más agudizado en la variedad comercial. Sobre todo el parámetro de dureza, que en el piel de sapo presenta medidas muy bajas (menos de 1) a un mes de cosecha, sin embargo en el melón blanco el parámetro de dureza se conserva bastante mejor, además de que parte de valores más elevados.

www.redsemillasdearagon.org

CONTENIDOS:



Red de Semillas
de Aragón

COLABORADOR:



CO-FINANCIACIÓN:



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural. FEADER



GOBIERNO
DE ARAGON

Cofinanciado 80% por Unión Europea y 20% Gobierno de Aragón