

ANTONIO AGUDO / Responsable de Ventas de SAT Hnos. Agudo Contreras

## “El calor es esencial para la buena calidad del melón y garantizar los calibres más demandados”

Antonio Agudo confirma que se está viviendo un verano atípico con un tiempo muy alterado. El calor que caracteriza al periodo estival no termina de llegar, factor clave para incentivar el consumo. De todas formas, se muestra optimista y confiado en la reactivación de la demanda. El Melonero emplazará todos los medios a su alcance para que los cultivos y la producción se equiparen con las cifras de ejercicios y campañas anteriores.

**Valencia Fruits.** En nuestra última entrevista, al inicio de la campaña nacional de melón y sandía, comentaba que “el comienzo de la campaña nacional augura una temporada fructífera”... Tras ver los problemas que ha habido con las producciones bajo invernadero de Almería, ¿qué ha pasado en los meses de primavera para que los productores hayan definido la temporada como ‘ruinosa’?

**Antonio Agudo.** Los altibajos de temperatura que hemos sufrido en primavera y la apuesta por incrementar la producción en el campo han provocado una bajada de precios en la materia prima procedente de Almería. Que haga calor es un aliciente fundamental para el consumo de melón y sandía y quizá la inestabilidad meteorológica no ha favorecido la demanda al mismo nivel que otros años.

**VF.** Ahora pasamos a las producciones al aire libre de Murcia... Tras el mal sabor de boca que ha dejado Almería, ¿cuáles son las previsiones para Murcia en producción y demanda? Los bajos precios que ha registrado Almería lastran al melón murciano?

**AA.** Seguimos en la misma línea en lo que a condiciones climatológicas respecta. Estamos viviendo un verano atípico con un tiempo muy alterado en algunas zonas de la península y el calor que caracteriza al periodo estival no termina de llegar, factor clave para incentivar el consumo. No obstante, el melón murciano está presentando una calidad muy buena, característica que ha potenciado el aumento de la demanda en estos meses de verano.

**VF.** En poco más de 15 días comenzará La Mancha, la temporada fuerte de El Melonero. ¿Qué primeros datos llegan desde las plantaciones manchegas en cuanto



Toda la familia de El Melonero volverá a Fruit Attraction, una cita muy importante para la empresa villaconejera. / NR

a cifras de cosecha, estado cualitativo de los frutos, calibres...?

**AA.** El número de plantaciones es similar a la apuesta del ejercicio anterior. En lo que a calidad respecta, intuimos que la materia prima será bastante buena. De hecho, estamos a punto de entrar en los días más calurosos del año a nivel estacional. El calor es esencial para favorecer la buena calidad del melón y garantizar los calibres más demandados.

**VF.** ¿Cuáles son ahora mismo las variedades —tanto en melón como en sandía— que mejor resultado están obteniendo en campo y mejor se ajustan a los parámetros cualitativos por los que se rige la oferta de El Melonero?

**AA.** A día de hoy no podemos hablar de variedades específicas, ya que existe un amplio abanico de variedades, tanto de melón como de sandía, que llevan ligada una excelente calidad. Por ello, no estaríamos haciendo justicia

destacando una sola de ellas. Las casas de semillas llevan a cabo una labor muy importante que se traduce en un gran trabajo para desarrollar variedades innovadoras y de calidad indiscutible. Por ello, desde El Melonero, podemos afirmar que gracias a este trabajo contamos con excelentes variedades.

**VF.** Con la excelente acogida que está teniendo la sandía de El Melonero, ¿cómo está repartida en 2021 la oferta de la empresa en

cifras porcentuales entre melón y sandía?

**AA.** El peso más importante de producción y comercialización corresponde al melón, materia prima en la que llevamos volcados y dedicados más de 30 años. No obstante, la sandía es un proyecto muy reciente, a la par que importante, que nos ha sorprendido para bien, ya que estamos creciendo muy deprisa en el mercado y los clientes muestran su satisfacción con nuestro trabajo. De hecho, los datos avalan un incremento en relación al pasado ejercicio.

De este modo, el melón ocuparía un 75% y la sandía en torno al 25% de la actividad de El Melonero.

**VF.** Tras una primavera que no ha invitado al consumo debido a una climatología lluviosa, ¿con la llegada del verano se percibe una reactivación de la demanda?

**AA.** Efectivamente. Somos optimistas y confiamos en dicha reactivación de la demanda. Por nuestra parte, emplazaremos todos los medios a nuestro alcance para que los cultivos y la producción se equiparen con las cifras de ejercicios y campañas anteriores.

**VF.** El Melonero espera cifras de facturación tan buenas como el año pasado o lo ocurrido el año pasado fue fruto de las circunstancias derivadas de la pandemia?

**AA.** Cada campaña, cada año y cada ejercicio es un reto para nosotros, como si fuera el primero. Por ello somos positivos y pensamos que las cifras de facturación de este año se equiparán a las de años anteriores. El melón y la sandía son frutas de verano por excelencia, el consumo de estas materias se dispara en los meses de calor, un factor que va más allá de la pandemia, por lo que somos partidarios de superarnos campaña a campaña y lucharemos por superar los resultados que nos respaldan.

**VF.** Con el anuncio de la celebración de Fruit Attraction en octubre de 2021, ¿El Melonero volverá a participar como expositor? ¿Será una edición especial para la empresa?

**AA.** Sí, allí estaremos como expositores un año más. Como bien dices, será una edición muy especial después de un año tan complicado para todos. El mero hecho de que se vaya a llevar a cabo la feria ya es un motivo de peso para celebrar. Asimismo, reencontrarnos con la gente del sector e intercambiar experiencias y opiniones con clientes y proveedores, además de ser grato para nosotros, es clave en el desarrollo comercial de El Melonero.

## El melón y Villaconejos, juntos desde el siglo XVI

La Comunidad de Madrid produce 7.600 toneladas de melón al año de trece variedades locales diferentes, con una superficie de producción de más de 400 hectáreas de las que el 65% son de secano.

Desde el Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario, y Alimentario (IMI-DRA) se viene realizando una importante labor que ha permitido recuperar hasta 30 variedades de melón, rescatando, además, una serie de semillas que corrían el peligro de desaparecer por su es-

casa producción y limitada distribución. Desde su creación, el IMIDRA ha recuperado casi 195 variedades hortofrutícolas de la Comunidad de Madrid perdidas y propias de las comarcas Sierra Norte y Las Vegas. De todas ellas, más de una tercera parte (75) se han recuperado desde el año 2011, destacando las 59 variedades de judía recuperadas, las 42 de tomate o las 30 de melón.

Cuando se habla de melones, resulta inevitable hablar de Villaconejos, municipio del sureste de la Comunidad de Madrid, en

la comarca de Las Vegas, que ha ganado merecida fama mundial gracias a esta fruta y que cuenta incluso con un Museo del Melón, único de su género, donde se puede conocer en detalle cómo y por qué son tan célebres sus melones.

Además, de las variedades cultivadas en la región, el melón por excelencia es el Mochuelo, autóctono de este municipio. Se trata de un melón algo tardío, cuya calidad y sabor están garantizados. Es un melón de piel muy fina, pulpa muy blanca, sin



Mochuelo es el melón autóctono de Villaconejos, una variedad algo tardía con calidad y sabor garantizados. / CMA

hebras, aguanoso, aromático, de sabor dulce y exquisito paladar.

El vínculo de los melones con el municipio madrileño de Villaconejos data del siglo XVI. Por aquel entonces se trataban de melones negros y alargados, pertenecientes a variedades que hoy en día tienen un carácter residual, al haber sido sustituidas por otras más productivas como Sancho, Cordial o Gran Riado que presentan mayores posibilidades comerciales en los circuitos de mercado.

Precisamente, la conservación de semillas tradicionales por los agricultores ha permitido que el Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario, y Alimentario, IMIDRA, las haya sometido a prospección y conservación para generaciones futuras de agricultores.