

Un manjar en recolección

VOTE ESTA NOTICIA ☆☆☆☆☆

Me gusta



Comienza la campaña. La recolección del melón de Carrizales acaba de arrancar en el Camp d'Elx con unas expectativas excelentes. Gracias a que ha sido un ejercicio muy lluvioso, los agricultores esperan duplicar la producción del año pasado hasta superar el millón de kilos. Como novedades, este año los propios cultivadores sacarán al mercado una mermelada del melón de Carrizales, un fruto que se distingue por su mayor dulzura y conservación.



La recolección del melón de Carrizales acaba de dar inicio y las labores se prolongarán en principio hasta finales del próximo mes de septiembre.

J. M. GRAU Bajo un Sol insoportable los agricultores

comenzaron ayer a recolectar el melón de Carrizales, una labor que les llevará hasta finales de septiembre y que tiene la recompensa de que esta campaña se espera que sea prácticamente excelente, tanto en calidad como en cantidad.

Manuel Esclapez, presidente de la Comunidad de Regantes de Carrizales, señalaba ayer que si en 2009 se recolectaban más de 500.000 kilos de este manjar, para el presente ejercicio se espera duplicar la producción, hasta superar el millón de kilos. "Ha sido un año hidrológico muy bueno, ha habido mucha lluvia y el agricultor se ha arriesgado a plantar más", apunta Esclapez, quien concreta que en esta ocasión se han cultivado cerca de 250 tahúllas.

El melón de Carrizales, para los entendidos, es todo un manjar por su alta concentración en azúcares, lo que le hace destacar por su dulzor, aunque también se caracteriza por una mayor conservación en el tiempo. Estos elementos de distinción, junto con una tersura diferente, se deben a la salinidad propia de los suelos de Carrizales, ubicados en un espacio vertebrador entre los parques naturales de las Salinas de Santa Pola y El Hondo.

El melón de Carrizales, un fruto cada vez más demandado por su exquisitez, va ganando terreno en negocios y hogares. Así por ejemplo, este verano los centros del grupo El Corte Inglés de Elche y Alicante venderán por primera vez este cultivo de Carrizales. De igual modo, El Asador Illicitano tiene previsto en breve presentar un plato con melón de Carrizal maridado con foie. Además, los mercados centrales de Alicante y Elche volverán a contar en sus puestos con este fruto del Camp d'Elx que presenta tres variedades: melón amarillo, pintasapo y tendral.

Por si fuera poco, los propios agricultores han creado una cooperativa con la que por primera vez van a producir mermelada, gracias también a una colaboración con la Universidad de Elche, un producto que primero venderán a nivel local y que de paso genera autoempleo para otros miembros de la familia de los propios agricultores.

El alcalde de Elche, Alejandro Soler, quien se desplazó ayer hasta uno de los puntos de recolección junto con otros ediles para conocer in situ estos trabajos, destacó ayer la alta calidad de este melón y la importancia que tiene la promoción de los productos agrícolas illicitanos. En esta misma línea está en marcha el objetivo de crear la marca individual Melón de Carrizal.