BASF ‘revitaliza’ la sandía y el melón con una ‘lluvia’ de conceptos y soluciones innovadoras

¿Quién dijo que comer melón y sandía era aburrido? Y es que no por maduro, el de estas dos frutas es un mercado que no ofrezca nuevas oportunidades. Para arrojar luz sobre todas –o al menos muchas- de ellas, BASF ha abierto las puertas de su centro de investigación en la Finca Lo Ruiz (La Palma, Murcia), en una nueva edición de su Melon & Watermelon Business Event For Experts (BEFE), que ha tenido lugar el 4 al 8 de julio.

Bajo la atenta mirada de productores, comercializadores y distribuidores de las principales zonas de producción a nivel mundial, su negocio de semillas hortícolas, que opera bajo la marca Nunhems, ha demostrado una vez más su liderazgo en sandía y ha dado otra vuelta de tuerca al cultivo de melón, gracias a la introducción de nuevos conceptos y soluciones innovadoras.

“Desde BASF, hemos contribuido a la profesionalización y tecnificación del cultivo de sandía con el objetivo de generar valor para las empresas productoras y ofrecer variedades de alta calidad al

consumidor", explica Pere Montón, Senior Account Manager de sandía, quien añade que "queremos seguir siendo pioneros en la introducción de nuevos conceptos y soluciones", como ya hicieran con Fashion F1, Premium F1, Style F1 o Bazman F1 y Harmonium F1, abanderadas del concepto de doble aptitud. Y todo ello para "ayudar a nuestros clientes a desarrollar nuevos proyectos de sandía exitosos y rentables".

Fiel a esta misión, BASF presenta este año nuevas propuestas en los segmentos de microsemilla, calibre midi y *fresh cut*. En el primero de ellos, la novedad es Kalimba F1*, con la que completa su gama de microsemilla, que ya cuenta con referencias como Kalanda F1 y Premium F1, la líder del mercado. Con Kalimba F1, "cerramos toda la campaña con una línea de sandías de muy buena aptitud polinizadora, alta calidad interna y con el mismo color de piel".

En calibre midi, introducen tres novedades: MJS MIDI 901 F1°, CSS MIDI 812 F1° y Bolita F1* de carnes más crujientes, mejor comportamiento postcosecha y "una sorprendente calidad interna".

Por último, en el segmento de *fresh cut*, presentan Elite Slice F1, una sandía con la que BASF reitera su compromiso con el consumidor de productos mínimamente procesados, ofreciéndole el mismo sabor que al consumidor de fresco.

Completando la gama en melón

BASF ha presentado nuevas soluciones y conceptos en distintas tipologías que atienden a tres líneas claras de trabajo: innovación, *fresh cut* y, finalmente, nuevos tipos y sabores.

En innovación, y sin perder de vista su liderazgo en melón cantaloup de carne magenta, BASF continúa complementado su gama Magenta con variedades como Magverik F1, para invernadero de Almería y ciclo medio de Murcia al aire libre, con resistencias a oídio y pulgón. Y, además, da un paso más en la búsqueda de la excelencia en sabor con el lanzamiento de una nueva gama de variedades con un indicador claro de corte. "Su piel vira de color y aparece un microcracking alrededor del pedúnculo cuando alcanzan su punto óptimo de madurez", explica Antonio Izquierdo, Responsable de desarrollo de melón en Europa de BASF.

Dentro de esta nueva gama, son tres las novedades: CA 119 F1° y Pearl 788 F1, de carne naranja y con un viraje de piel a color crema cuando están maduros; y el CA 200 F1°, de carne color magenta intenso, con resistencias a oídio (3.5) y pulgón. "Con el CA 200 F1° mejoramos nuestra gama Magenta con una nueva variedad para ciclo tardío, muy uniforme en presentación, tanto en calibre como forma de los frutos, y que además marca el punto de corte", detalla Izquierdo.

En melón charentais, BASF ha logrado completar su gama cubriendo todo el ciclo de producción con la introducción de Saramir F1, para ciclo temprano, de gran calidad organoléptica, resistencia a oídio y buen comportamiento frente a pulgón; y con el NUN 14160 F1*, para trasplantes tardíos,

de calibre más pequeño y buena vida postcosecha, cualidad difícil de lograr con altas temperaturas.

Por último, en piel de sapo, introducen el PDS 320 F1°, que junto con Quintero F1 y Rockero F1 –ambos para ciclo medio- completa el ciclo de La Mancha con trasplantes más tempranos y tardíos. “Esta variedad ofrece una gran uniformidad en formato y calibre en distintas zonas de producción”, apunta Izquierdo, quien destaca su “estabilidad en diferentes condiciones climáticas y buen sabor.

‘Rompedores’ y *convenience*

En lo que respecta a nuevos tipos y sabores, Mayan 510 F1* es la nueva referencia de BASF, un tipo Dino de carne crujiente y elevado nivel de Brix. Esta tipología de melón, de carne blanca y piel de color crema con pintas verdes, “se está desarrollando principalmente en América, si bien poco a poco comienza a introducirse también en Europa”.

Junto a él, BASF ha mostrado también su línea Tiare, muy aromática y de “sabor excepcional, con hasta 20 grados Brix” para el mercado italiano; o su línea *Mango Melon* para Oriente Medio.

Por último, y bajo el concepto de *fresh cut*, han seleccionado una serie de variedades de distintas tipologías que, por su firmeza de carne y vida postcosecha, se adaptan al mínimo procesado. Entre ellas, se encuentran Magestium F1 (línea Magenta) y el CA 119 F1° un charentais de carne naranja; su nuevo tipo Dino y un Golden, ambos de carne blanca; además de Rockero F1. Todos ellos “tienen un buen sabor y firmeza que permite su uso tanto para la comercialización en fresco como procesados”.

BASF demuestra una vez más su compromiso con la innovación para ofrecer nuevas soluciones que contribuyan a revitalizar el mercado de melón y sandía adaptándose a las nuevas tendencias. Y es que, si algo tienen claro es que hacen que “la alimentación saludable sea divertida y sostenible”.

** APC concedido y en proceso de solicitud para la inclusión en el EC Common Catalogue of Vegetable Varieties.*

° La variedad es solo para prueba y solo para inspección visual. El material de la variedad no está disponible para terceros sin acuerdo.