Lara: “Queremos poner en valor la calidad de nuestro melón de La Mancha”

Castilla-La Mancha es una importante productora de melón en España, representando el 46 % del total de la producción nacional. Ciudad Real es la principal provincia de la región en la producción de melón. Entrevistamos a Ramón Lara Sánchez, presidente de la IGP Melón de la Mancha**.**

Por Bárbara Aguayo Martínez, periodista agroalimentaria /@BarbaraAguayoM3

Castilla- La Mancha es todo un referente para la producción de melón en España. ¿Cómo surge la puesta en marcha de la IGP Melón de la Mancha**?**

La IGP surge por la necesidad de poner en valor la calidad de nuestro producto, avanzar hacia la excelencia y mejorar su comercialización como producto con identidad propia. Nuestros melones IGP de la Mancha, cuentan con la protección de la marca Campo y Alma, que distingue a los productos producidos, elaborados o transformados en Castilla-La Mancha que estén acogidos a una denominación de origen protegida (DOP) o indicación geográfica protegida (IGP). Pero también está amparado bajo su Indicación Geográfica Protegida desde 2010, lo que quiere decir que debe cumplir unas determinadas características, como por ejemplo ser de categoría Primera, un contenido en azúcar mínimo de 13 grados Brix y un peso que oscile entre 1,8 y 4 kilos.

¿Por qué destaca el melón de la Mancha frente a otros?

Nuestro melón destaca por su calidad. Especialmente por su alto contenido en azúcar, que le da a este melón su agradable dulzor característico. Esto se debe a que las elevadas temperaturas, la alta luminosidad y la baja humedad relativa producen una alta insolación y evapotranspiración. Por si esto fuera poco, las elevadas concentraciones de sales y minerales en las aguas subterráneas utilizadas en los riegos del cultivo contribuyen que el Melón de La Mancha presente un buen nivel medio de potasio.

Es un producto que goza de una identidad basada en el color, sabor y textura, con ausencia de fibrosidad en la pulpa y dulzor de la carne.

Castilla-La Mancha es la cuarta comunidad autónoma en exportación de melón en España. ¿Hacía que destinos se dirige?

Nuestro nivel de exportación se estima entre el 7-10 %, aunque es difícil de precisar. Se trata de un producto que se consume mucho de manera local, pero que también se distribuye por toda España y llega al extranjero, con Francia y Holanda como principales compradores fuera de nuestras fronteras.

El melón destacado es el piñonet, también conocido como piel de sapo

Son muchos años los que La Mancha está intentando abrirse camino en Europa con este tipo de melón, pero está costando porque no es un producto tan conocido y el consumidor europeo se muestra reticente a probarlo por su color verde exterior y tamaño, muy diferente a los melones tradicionales que se consumen en Europa.

Desde la IGP queremos seguir expandiéndonos hacia el mercado internacional y que se conozca la gran calidad de nuestros melones. Para nosotros, es muy importante avanzar hacia la excelencia y la especialización con la implicación de nuestros productores.