



Javier Tardío

Melón mochuelo Comarca de Las Vegas (Madrid)

Cucumis melo L.

Familia: Cucurbitaceae

USOS PRINCIPALES



■ NOMBRES LOCALES

Castellano: melón mochuelo (Villacañeros) [1,2]

■ INTRODUCCIÓN

Se ha cultivado tradicionalmente en la comarca de Las Vegas, en el sureste de la provincia de Madrid. También se ha documentado su cultivo en Toledo y Guadalajara [1]. En la base de datos del Inventario Nacional de Recursos Fitogenéticos, se recogen diversas entradas con el nombre común de melón mochuelo (con algunas variantes como tradicional, blanco, etc.), diez de ellas de Madrid y ocho de Castilla-La Mancha (principalmente municipios toledanos).

El agroecosistema en el que se cultiva son las huertas de la vega, en las que se cultivaba en secano. Hoy en día se cultiva en regadío, utilizando riego por goteo, al aire libre.

Se cultiva hace más de 60 años en la comarca. La primera referencia a esta variedad es de mediados del siglo XX, en la finca de Las Infantas [1]. Probablemente deriva de una variedad tipo piñonet traída originalmente del levante español, de la zona de Alboraya (Valencia). Al empezarse a cultivar en Villacañeros desplazó a otra variedad exis-

tente previamente, el melón largo negro escrito, por ser más dulce y de menor tamaño, lo que facilitaba su comercialización [1].

■ DESCRIPCIÓN

CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS

El **fruto** es redondeado, de piel lisa muy fina y de color verde amarillento, exento de manchas y con unos característicos círculos concéntricos en el ombligo. La carne es de color amarillento y las pipas son bastante grandes. Tiene un tamaño medio, con un peso de alrededor de tres kilogramos [1].

CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

Su **ciclo** es bastante corto, tanto de floración como de maduración. El punto de **recolección** es difícil de determinar y es muy irregular incluso dentro de la misma finca, por lo que la cosecha requiere de gran experiencia. Los frutos se **conservan** hasta tres meses una vez cosechados, aunque es necesario manejarlos con cuidado debido a que su piel es delicada [1,2].

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Extremadamente **dulce** y **jugoso**, con un sabor "muy fino" según los informantes [1].

VALORACIÓN LOCAL

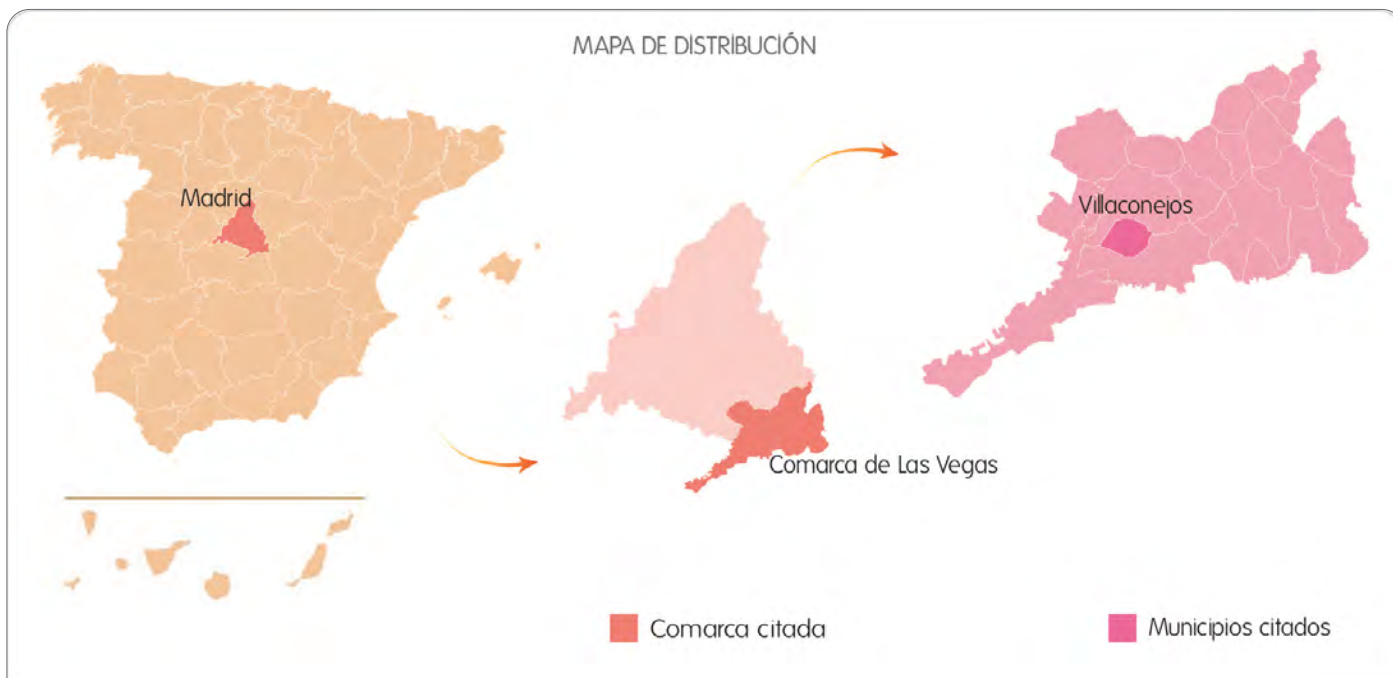
Variedad **muy valorada** por su sabor y jugosidad. También se valora por ser una variedad tradicional mantenida durante varias generaciones.

■ CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE USOS

Se **consume** en crudo como postre o almuerzo.



Aspecto externo. Almudena Lázaro



■ CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE MANEJO

Para asegurar una correcta **conservación**, se extendían los melones en los patios, para tener la ventilación apropiada [1].

Las **semillas** se guardaban en sacos, en corrales o patios. Apenas existe intercambio ni venta de semillas, ya que se trata de un legado muy preciado a nivel familiar que no se quiere compartir con otras familias ni vender al público [1].

Los melones se **venden** en mercados locales y algunos mercados de abastos y supermercados de Madrid ciudad. Las semillas solo en determinadas ocasiones se venden en mercados a pequeña escala y sin intermediarios, con un gran éxito de venta, ya que es una variedad muy valorada [1].



Corte transversal: Almudena Lázaro

■ SITUACIÓN ACTUAL

Se ha seguido cultivando en Villaconejos, principalmente para consumo propio, por sus características sensoriales y por arraigo familiar [1]. Gracias a los trabajos de investigación y promoción llevados a cabo en el IMIDRA (Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario), esta variedad que era muy minoritaria, está recuperando su superficie de cultivo desde 2007 y volviendo al mercado mayoritario por distintas vías [3,4].

■ OBSERVACIONES

Según los análisis sensoriales llevados a cabo en el IMIDRA, esta variedad fue calificada por los catadores como excelente. Su perfil sensorial es de firmeza entre media y muy blanda, muy jugoso, de sabor dulce o muy dulce y aroma a sandía [2]. Respecto a las características fenológicas descritas tras los ensayos agronómicos, los días a floración son en torno a 54-56 y los días a maduración alrededor de 118-123 días [2].

■ MUESTRAS CONSERVADAS EN BANCOS DE GERMOPLASMA

Banco de germoplasma	ID Entrada banco	Nombre local	Procedencia
IMIDRA*	BGCM002	melón mochuelo	Villaconejos (Madrid)
IMIDRA	BGCM125	melón mochuelo tradicional	Villaconejos (Madrid)
CRF, INIA-CSIC**	BGV010133	melón mochuelo	Rielves (Toledo)
CRF, INIA-CSIC	BGE022616	melón mochuelo	Pastrana (Guadalajara)

* Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario, Comunidad de Madrid

** Centro de Recursos Fitogenéticos, Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (CSIC)

■ REFERENCIAS

1. Escribano 2010; 2. Lázaro *et al.* 2012; 3. Guía Repsol 2015; 4. Financial Food 2015.