

El Huerto



Número: 194

Líderes en el Negocio Agroalimentario

SANDÍA AIRE LIBRE

La sandía pertenece a la familia *Cucurbitaceae*, siendo su nombre científico *Citrullus lanatus* (Thunb.) Matsum & Nakai.

En España se cultivaron en el año 2017 unas 13.280 ha de sandía al aire libre y 1.653 ha bajo invernadero (ESYRCE, 2017). Las principales zonas productoras de sandía al aire libre fueron: Andalucía (39%), R. Murcia (26%), Comunidad Valenciana (14%), Castilla La Mancha (12,5%) y Cataluña (6%).

En sandía existe una gran diversidad de tipos, con diferentes tamaños, formas, colores de piel y pulpa, distintos veteados de la corteza y presencia o no de pepita.



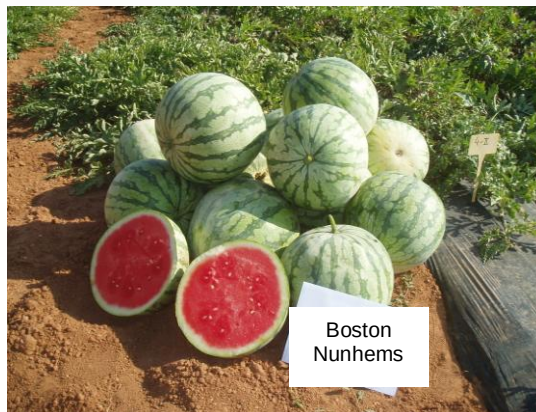
Dentro de cada tipo, hay en el mercado una gran oferta de material vegetal, por lo que una correcta elección del mismo será un factor clave a considerar.

En el Centro de Experiencias de Cajamar, ubicado en Paiporta (Valencia), se vienen evaluando desde hace muchos años un amplio número de variedades. Dentro de cada uno de los tipos, las que mejor comportamiento han presentado en nuestras experiencias, por su alta producción y calidad de fruto han sido:



El Huerto

SANDÍA RAYADA SIN SEMILLAS, PULPA ROJA Y ALTO CALIBRE: Trix Paula, Boston, Estel Deluxe y Moon gem.



SANDÍA RAYADA SIN SEMILLAS, PULPA ROJA Y CALIBRE MEDIO: Romalinda y Berta.



El Huerto

SANDÍA RAYADA SIN SEMILLAS, PULPA ROJA Y CALIBRE MINI: Bibó y Precious Petite.



SANDÍA OSCURA SIN SEMILLAS, PULPA ROJA Y ALTO CALIBRE: Piel más clara: Fenway, Estampa y Fashion. Piel más oscura: Style, Ivona, Titania (calibre más alto) y Mini black (menor calibre)



El Huerto



SANDÍA OSCURA CON MICROPEPITA, PULPA ROJA Y BAJO CALIBRE: Sofía y Conguita.



El Huerto

SANDÍA RAYADA CON MICROPEPITA, PULPA ROJA Y BAJO CALIBRE: Frilly, Nanoor, Premium y Mini micro (menor calibre)



SANDÍA RAYADA SIN SEMILLAS Y PULPA AMARILLA: Pekin y Graciosa.

