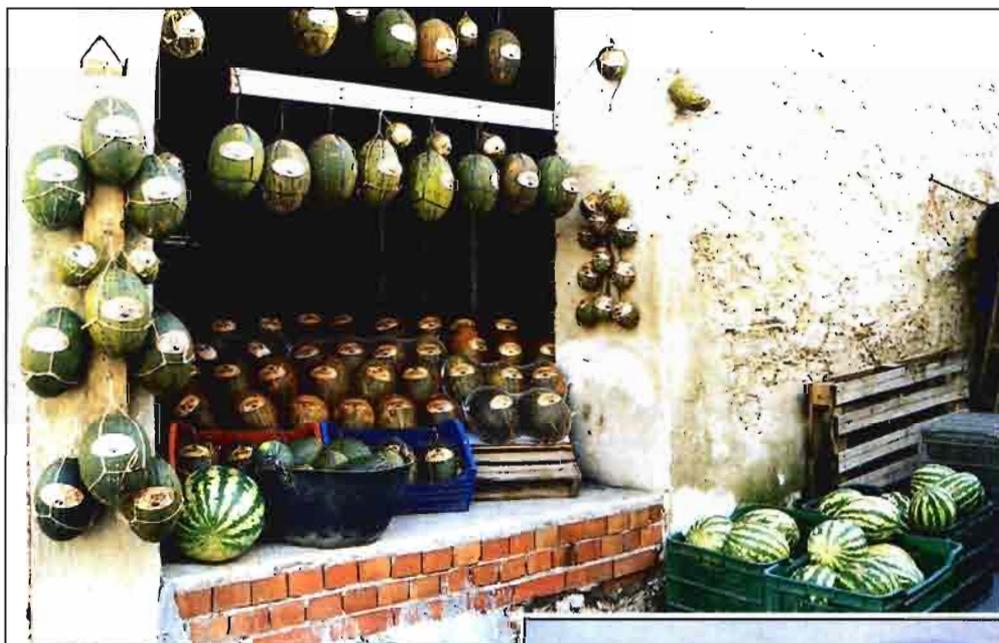


# La Fábrica del Labrador, elaboración artesanal del melón de Villaconejos

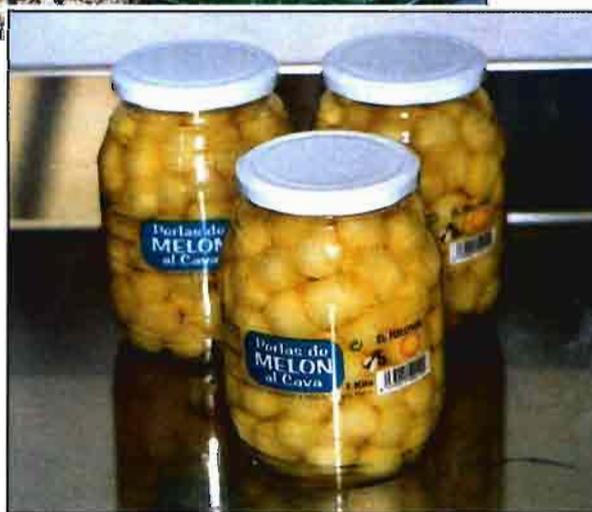
Da salida a una parte de los excedentes anuales transformando productos como mermelada, horchata, confitura y helado



Los 5.000 kg de melón transformados al mes tienen como destino las tiendas gourmet y las grandes superficies.

*La marcada estacionalidad de la producción del melón de Villaconejos provoca un excedente anual que plantea un serio problema a los productores y almacenistas de la zona que, además, se enfrentan a una situación cada vez más difícil ante las grandes zonas de producción de "melón de verano" del Sureste peninsular. La Fábrica del Labrador S.L. ha conseguido transformar esta fruta en una amplia gama de productos artesanales, que permiten comercializar una pequeña parte de los excedentes de melón durante el resto del año.*

Luis Daniel Parra García.  
Ingeniero Agrónomo.



**E**n el municipio de Villaconejos (Madrid) se encuentra La Fábrica del Labrador S.L., una empresa familiar de tres socios formada a raíz de una idea promovida en el año 2000 por la Dirección General de la Mujer, con fondos de la Unión Europea, y dedicada a la transformación del melón en productos artesanales destinados a la venta en tiendas gourmet y grandes superficies.

En la empresa trabajan diez operarios, la planta transformadora tiene 400 m<sup>2</sup> y el volu-

men medio de producto procesado en cada mes de temporada ronda los 5.000 kg.

Entre los productos transformados que esta empresa oferta al mercado se encuentran, la mermelada, la confitura y el helado de melón, además de una deliciosa horchata elaborada a partir de las semillas de esta fruta.

## Problemática de la zona

El término municipal de Villaconejos tiene una fuerte y arraigada tradición en el cultivo de melón. La importancia de esta zona melonera por excelencia ha ido disminuyendo progresivamente durante los últimos 15 años. Así, mientras en 1987 cerca de 70 cooperativistas producían en torno al 50% de la producción nacional del "melón de ve-

rano", en la actualidad el número de socios se ha reducido drásticamente hasta poco más de 10 y la producción es significativamente menor que entonces.

La introducción paulatina de nuevas variedades de melón, desarrolladas a partir de la variedad "piel de sapo", más resistentes a las enfermedades y de mayor precocidad y productividad, así como la modernización de las técnicas de cultivo que incluyen el uso de plásticos y sistemas de riego localizado, han permitido la implantación del cultivo del melón en

otras zonas de nuestra geografía, donde se consiguen rendimientos mayores en melones de producción temprana con más salida en el mercado. En la actualidad, la mayor parte del melón de verano se produce en las provincias de Almería y Murcia, así como en La Mancha.

La zona melonera de Villacañeros y otros municipios cercanos cuenta con una superficie aproximada de 800 ha, donde se producen en la actualidad unas 45.000 toneladas de melones a los que se les debe dar salida lo más rápidamente posible, para hacer frente a los altos costes de producción que tienen los agricultores debido fundamentalmente a los cuidados sanitarios que requiere el cultivo de cara a evitar la llamada "muerte súbita" del melón y al problema de obtención del agua de riego en esta zona.

En los procesos de estriaje, tanto el productor como el almacenista desechan entre un 5 y un 10% de la producción total de melón, lo que representa unas considerables pérdidas económicas para el sector, obligando a buscar alternativas que permitan aprovechar de manera racional el excedente de melón. En este marco se creó la llamada "Mesa del Melón", un espacio de coloquio en el que participaban todos los sectores implicados en la producción, almacenaje y distribución del melón en esta zona. Fue entonces cuando se decidió realizar un primer estudio sobre las posibilidades de procesar el melón y así amortiguar el efecto de las pérdidas económicas.

El proyecto evolucionó hasta convertirse en la actual sociedad limitada, compuesta por 3 socios que, además de realizar este proceso de transformación, intenta introducir sus productos en el mercado.

### De la tierra al cristal

La Fábrica del Labrador S.L. se abastece de melones producidos en distintas fincas de Villacañeros a lo largo de los meses que dura la temporada del melón, que suele extenderse de mayo a enero. «En nuestra planta procesamos aproximadamente 5.000 kg de melón al mes, lo que representa entre 40.000 y 50.000 kg en toda la temporada», nos explica uno de los socios durante la visita. «El suministro de melón durante estos meses está garantizado. Lo malo es que no podemos procesar más cantidad de producto debido a nuestra escala, aunque tratamos de crecer y adaptar nuestra tecnología a este crecimiento».

En la planta de procesado encontramos la maquinaria necesaria para llevar a cabo la transformación del melón en los distintos productos que esta empresa oferta. El proceso se inicia con la introducción del melón en una tamizadora que, mediante la separación mecánica, extrae el jugo de la semilla del melón y de la almendra que se añade en una cierta cantidad. A continuación, una máquina pasteurizadora esta-



## FIERAGRICOLA 2003

105ª FERIA Internacional de la Agricultura y de la Zootecnia

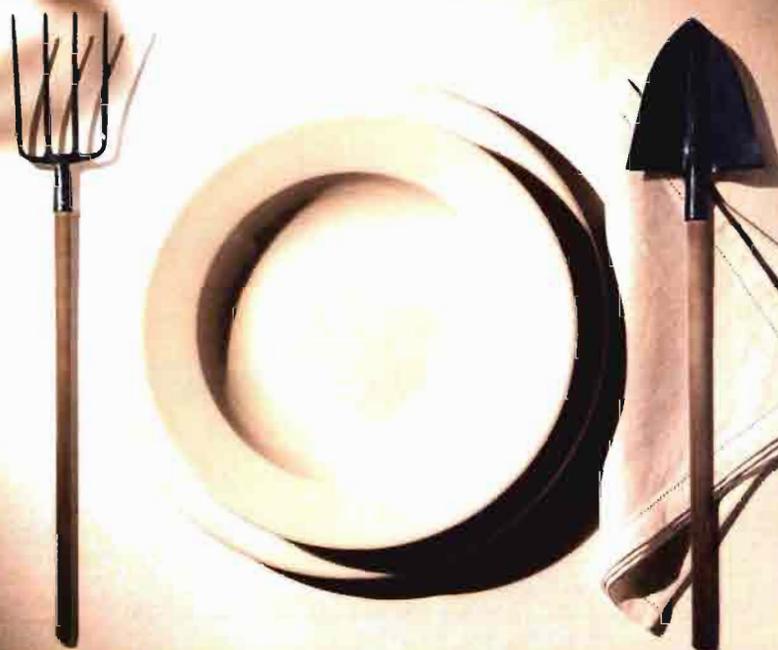
### FIERAGRICOLA AGRIFOOD 2003

La calidad de los productos y la innovación  
de las tecnologías de la agricultura moderna

### FIERAGRICOLA AGRIEXPO 2003

El mundo del operador profesional  
en la nueva agricultura

**Cultiven hoy lo que  
comeremos mañana**



**Fieragricola. Verona 6 - 9 marzo 2003.**

Agriexpo.

Los nuevos productos agrícolas de calidad.

Los nuevos instrumentos y las nuevas  
técnicas de cultivo. Los nuevos mercados  
y las nuevas oportunidades.

[www.fieragricola.it](http://www.fieragricola.it)

Delegado:

CALTRES S.L. - Antonio Valenti

Muntaner 261 - 08021 Barcelona - E

Tel: 0034 93 4143223 - Fax: 0034 93 4141628

E-Mail: [info@caltres.com](mailto:info@caltres.com)



VERONAFIERE

Viale del Lavoro, 8 - C.P. 525 - I - 37100 Verona - Tel. +39.045.829.8111 - Fax +39.045.829.8288  
[info@veronafiere.it](mailto:info@veronafiere.it) - [www.veronafiere.it](http://www.veronafiere.it)



En la transformación no se utilizan ni tratamientos térmicos ni químicos, que perjudicarían las características organolépticas y nutritivas del producto.

biliza el filtrado disminuyendo la actividad enzimática y microbiana mediante un tratamiento térmico. Posteriormente, un refrigerador de alta capacidad somete al producto a la temperatura de conservación. También se cuenta con un distribuidor de líquidos, utilizado para el envasado de la horchata y el zumo de melón en botellas de un volumen determinado, una maceradora para la fabricación de la mermelada y confitura de melón y, por fin, una máquina heladora con la que elaboran el helado de melón. Además podemos encontrar las mesas donde los operarios preparan ingredientes adicionales de estos productos como zumo y pasta de frutas, almíbar, etc. así como los envases y embalajes en los que el producto será distribuido.

**Los productos.** La gama de productos es muy amplia. «Aquí se aprovecha casi todo del melón. Tratamos de que el producto procesado mantenga sus características nutritivas y sus efectos beneficiosos para el organismo –comenta Maribel, una de las socias-, pero cambiando un poco su aspecto». Los produc-

tos artesanos transformados a partir del melón son:

- Mermelada: Compuesta de melón y azúcar sin conservantes.
- Confitura: Con un menor tiempo de cocción y más sabor que la mermelada.
- Horchata: Producto novedoso, que se elabora con semilla de melón, azúcar y almendras.
- Helado: Elaborado con melón, azúcar, pasta de fruta y esencia de melón. Cremoso y suave.
- Zumo: 100% natural. Refreshante y con alto poder diurético.
- Perlas de melón al cava: producto natural a base de melón, cava y vitamina C.
- Perlas de melón a la menta: con azúcar, concentrado de naranja y menta piperita.
- Melón en almíbar: Con rebanadas de melón y un almíbar muy ligero.

**Caducidad de los productos.** Uno de los principales problemas a los que se enfrenta La Fábrica del Labrador es la imposibilidad de prolongar los periodos de consumo de sus pro-

ductos ampliando su fecha de caducidad. Para conseguir esto sería necesario utilizar otro tipo de tratamientos térmicos o químicos más agresivos que actuarían en detrimento de las características organolépticas y nutritivas del melón. «Nuestra horchata está elaborada según una receta artesanal de varios cientos de años de antigüedad, pero estamos realizando unas pruebas de cara a someterla a un proceso U.H.T. de larga conservación, lo que nos permitiría una distribución más escalonada en el tiempo –nos comentan en un momento de nuestra visita-, pero estamos esperando los resultados definitivos para tomar una decisión sobre este asunto».

Las fechas de caducidad de estos productos artesanales varían entre un año (para el helado, melón en almíbar, mermelada y confitura) y un mes (para la horchata).

Por otra parte es muy importante la elección del tipo de envase a utilizar. De momento se emplean tarros de cristal de cierre-rosca herméticos que permiten al consumidor observar directamente el producto envasado. Como inconveniente a este envase podríamos destacar los procesos degradativos

(cambio de color sobre todo) que se producen en el melón como consecuencia de la exposición a la luz.

La actividad de esta empresa es una innovadora manera de resolver, al menos parcialmente, la problemática de los excedentes de melón de Villaconejos, que son consecuencia de la alta estacionalidad del cultivo en esta área. Si bien el volumen de melón procesado es muy pequeño, en comparación con la producción total, la iniciativa representa un pequeño paso adelante que hemos querido tener en cuenta por su singular originalidad.

Ideado inicialmente como un programa de carácter social ha resultado ser una opción que parece adaptarse perfectamente a la demanda creciente del mercado de productos de calidad y elaborados artesanalmente, de alto valor añadido, al tiempo que da salida a una importante cantidad de melones que, de otra manera, acabarían produciendo menores beneficios para esta comunidad.

El principal reto al que se enfrenta esta empresa en el momento actual es la introducción de sus productos en un mercado que los conozca y los demande, ya que el suministro de materia prima nunca faltará en esta zona tradicional de cultivo de melón. ■