



Semillas Fitó posiciona su sandía blanca Taylor e incorpora una polinizadora tipo crimson

La obtentora ha mostrado su carácter internacional y transversal en la última edición de su Water&Melon Show gracias a una propuesta global con raíces locales y centrada en ofertar calidad a la cadena

□ Almudena Fernández

Desde Portugal, Marruecos, Turquía u otros puntos del panorama nacional, más de un centenar de profesionales del sector horto-frutícola respondieron a la llamada de Semillas Fitó para conocer su catálogo de melón y sandía en una nueva edición de su Water&Melon Show, su evento internacional en Lobosillo (Murcia).

La cita, que sirvió además para demostrar las intenciones de la empresa de jugar un papel de futuro en estas dos frutas, se nutrió no solo de jornadas de campo para observar sobre el terreno el comportamiento agronómico y rendimiento de variedades, sino también de un espacio expositivo simulado como un mercado, un espectacular show cooking con recetas creativas y sorprendentes con variedades emblemáticas de Semillas Fitó, para concluir con una cata de productos con los que la empresa ha generado un valioso feedback con el que seguir creciendo como marca de referencia para los productores de melón y sandía.

Polinizadoras

En este recorrido 'De Fitó al Mundo' y haciendo parada en el porfolio de sandía, las jornadas sirvieron para presentar su gama de polinizadoras donde Leiva, Pilar y Raquel están ya muy bien posicionadas, siendo Pilar la de mayor trayectoria en el campo murciano. En este sentido, José Antonio Zafra, crop advisor y key account de melón y sandía de Se-



■ Parte del equipo de Semillas Fitó que atendió al público especializado en Lobosillo.



■ José Antonio Zafra con el catálogo de polinizadoras.

millas Fitó, señaló que todas ellas responden a unas mismas características diferenciándose en tamaño. "Todas tienen una alta capacidad de polinización que coincide con la variedad principal y, en esta campaña, hemos sumado una cuarta opción que es SAM 210136, una novedad de piel tipo crimson que permite evitar confusiones en la recolección gracias a su color más oscuro. Además, con un calibre de unos 2 -2,5 kilos es perfecto para cultivos ecológicos. Respecto a su fruto, como el resto del catálogo, tiene una gran calidad interna con pulpa jugosa, dulce y un color rojo muy llamativo", indicó Zafra.



■ Taylor, la sandía rayada redonda sin semillas que tiene la textura más crujiente. / FOTOS: ALMUDENA FERNÁNDEZ

En este sentido, José Antonio Zafra auguró un buen futuro para el catálogo de polinizadoras de Semillas Fitó ya que "hay una tendencia creciente de monocultivo de estas variedades con micro semillas que llegan al supermercado bajo el lema de 'sandía baja en semillas' y que, gracias a su buena calidad interna, está obteniendo buena acogida entre los consumidores".

Taylor, la más crujiente

En el segmento de sandía rayada triploide redonda, Semillas Fitó ha presentado su primera variedad denominada Taylor (de 6 a 8 ki-

los). "La recomendamos para trasplantes de Murcia de los meses de marzo y abril, incluso últimos días de febrero, siendo apta también para los ciclos de Córdoba, Sevilla y La Mancha", señaló Zafra.

"Taylor tiene una textura crujiente y muy azucarada, alcanza los 13 grados Brix y tiene muy buen sabor. Además, los agricultores valoran su alta producción, buen aguante en planta y postcosecha, dando frutos homogéneos en calibre y forma, lo cual está muy valorado en comercialización", indicó.

Desde la casa semillera destacan también la planta equilibrada

de Taylor, con facilidad de cuaje y producción precoz con un alto rendimiento comercial, por lo que confían en que la próxima campaña será la del gran despliegue de esta novedad de su catálogo.

Rhiana

En el caso de la sandía negra, Semillas Fitó continúa con Rhiana como su principal variedad y con una trayectoria lo suficientemente extensa para que los agricultores sepan que esta sandía triploide redonda sobresale por su precocidad y excelente sabor, con una carne fina, roja, jugosa y alto contenido de azúcares.



■ El evento ha contado con sesiones de show cooking.

El piel de sapo Lindero, el amarillo AMA 210878 y el cantaloup CLV 213028 llegan pisando fuerte al catálogo de melón

Semillas Fitó sigue líder en melón blanco, con novedades como Brinches y Ervidel, y con importantes referencias en el segmento de charentais o galia

□ Almudena Fernández

El desarrollo varietal de melón piel de sapo en Semillas Fitó se remonta a principios de los años 70 posicionando en el mercado distintas variedades que han sido referencia en el mercado. En la actualidad, las opciones más demandadas son Arroyo y Montiel, junto a la novedad Lindero, que se estrena como año comercial con recomendaciones de plantación para Murcia (de mediados de abril a mediados de mayo), La Mancha, (trasplantes de mayo y junio) “e incluso Brasil donde le auguramos un buen futuro gracias a su carne firme y crujiente”, señaló José Antonio Zafra, crop advisor y key account de melón y sandía de Semillas Fitó.

Lindero tiene una planta de vigor medio-alto, con potente sistema radicular y resistencias a oídio y pulgón, lo que le transmite una muy buena sanidad, siendo por tanto una variedad ideal para suelos cansados. Además, Lindero es una variedad precoz, que ofrece frutos con bonito escriturado longitudinal y elevados grados Brix.

Por otro lado, Zafra se refirió también a Montiel, una variedad elegida por los marquisas para recolecciones del mes de agosto, siendo líder en La Mancha. “Es la variedad con mayor calidad y reconocimiento del mercado por su alta calidad interna”, sentenció José Antonio Zafra.

La carne de Montiel es crujiente y jugosa, sin problemas internos, mientras que exteriormente presenta un alto nivel de escriturado, una forma elíptica redondeada y un tamaño ideal para confeccionar en cajas (3 kilos).

Tanto Montiel como Arroyo presumen de sello Flavourite, que confirma por catadores externos su alto sabor. En el caso de Arroyo, para trasplantes tempranos del mes de abril, lo definen características como su versatilidad, su planta de buen porte que cuaja



■ Vista del campo de melones que Semillas Fitó mostró en el evento internacional. / FOTOS: ALMUDENA FERNÁNDEZ

con facilidad y precocidad aportando un buen calibre y alta producción. Además, Arroyo tiene un fruto muy atractivo para el consumidor, de piel dorada en madurez, conserva las máculas y aporta un

bonito escriturado longitudinal. Resalta igualmente su pepitero de color naranja, sobre una carne crujiente y jugosa.

Junto a estas tres opciones, Semillas Fitó mantiene en La

Mancha variedades con larga trayectoria que son aún reclamadas por los agricultores como Manchego y Castellano, a las que se ha incorporado esta campaña la novedad Conejero.



■ Robleo es una referencia para el Campo de Cartagena.

Melón blanco

En este segmento, Semillas Fitó presume de un liderazgo indiscutible en Portugal con una cuota de mercado que puede rondar el 90%.

Zafra se refirió a Brinches y Ervidel como sus variedades más representativas, que en su segundo año de comercialización ya se han asentado como opciones ampliamente aceptadas siguiendo la senda de referencias como Pias.

“Brinches tiene más tamaño y carne más firme que Ervidel, lo cual está muy valorado por las cadenas de supermercados ya que le da mayor vida útil. Por su parte, Ervidel tiene una firmeza de carne media y sobresale por su alta calidad interna, también con buena postcosecha”, especificó para FH-MURCIA el responsable de melón y sandía de Semillas Fitó para España y Portugal.

Un nuevo amarillo

La empresa tiene en su melón amarillo Robleo, con diez años en el mercado, todo un referente para el Campo de Cartagena, destacando por su precocidad y alta calidad interna. A Robleo se ha suma



Especial melón y sandía

do esta campaña AMA 210878 “que tiene un paquete más amplio de resistencias a oídio y pulgón”, añadió Zafra.

AMA 210878 tiene una planta con buena sanidad, equilibrada y vigorosa, con gran facilidad de cuaje agrupado, adaptada a trasplantes tempranos. Por lo que se refiere a su fruto, destaca por su gran calidad interna, de piel semi lisa, con forma oval redondeada y de color amarillo oro intenso. Esta novedad tiene un peso medio de 1,5 a 2 kilos, con carne blanca, firme, crujiente y muy jugosa en su maduración. Además, está siendo valorada por su buena postcosecha sin problemas de avinado.

Finalmente, José Antonio Zafra se refirió a Cartago, otra variedad de melón amarillo que tiene gran aceptación en La Mancha. “Tiene una piel amarilla muy rugosa que recuerda al melón Tendral, con frutos de 2,5 kilos a 3, destinado sobre todo a mercado nacional, pero también tiene su hueco en exportación como melón con calibre”, apostilló.

Cantaloup

Marme es la referencia de Semillas Fitó en melón cantaloup, pero la última edición del Water&Melon Show ha permitido presentar al sector la novedad CLV 213028, destinado a trasplantes del mes de abril en Murcia y de últimos días de abril y mes de mayo en La Mancha.



■ Novedades en cantaloup.

CLV 213028 presenta un cuaje muy agrupado, con fruto muy uniforme, limpio, con meridianos bien definidos. Internamente su carne color naranja intenso tiene una textura firme destacando con su calidad gustativa y elevados grados brix, destacando tanto en aroma como en sabor.

El galia Bristol

Grazalema y Mojacar son las referencias de melón galia para invernadero de Almería, mientras que Bristol es la referencia del campo murciano para trasplantes medios y tardíos, además de trasplantes tempranos en La Mancha.

Bristol tiene una elevada producción siendo un melón larga vida con una calidad gustativa y nivel de azúcar mayor que lo acostumbrado a esta tipología.

Charentais

En este segmento, Cancun, para trasplantes medios, y Borabora para trasplantes tardíos, son las dos principales referencias.



■ José Javier Ortega, técnico comercial de La Mancha, muestra Lindero.



■ Expositor de melón blanco durante Water&Melon Show.

Waikiki busca estar disponible en el lineal durante todo el año

□ Almudena Fernández

La marca Waikiki, tras casi una década desde el nacimiento de este ambicioso proyecto, se ha afianzado como una marca exótica y diferencial gracias a una colaboración con productores que fue puesta de manifiesto en la última edición del Water&Melon Show en Lobosillo. Así, José Cárdenas, Band Manager Semillas Fitó, atendió a los medios de comunicación especializados junto a Luis Correia, director general de Planicie Verde, y Mónica González, directora técnica de Jimbo Fresh, para trasladar el deseo conjunto de que el proyecto siga creciendo hasta poder estar presente los doce meses del año en el lineal.

“Entre los retos futuros, a esa continuidad que permitiría consolidar ese concepto de fruta exótica, se une seguir trabajando a nivel genético para enfrentarnos a enfermedades y plagas o conseguir un calibre de Waikiki más pequeño, tal y como nos demandan algunos países”, indicó Cárdenas.

En cualquier caso, el responsable de marca en Semillas Fitó sacó pecho de ese posicionamiento



■ Luis Correia, de Planicie Verde; Mónica González, de Jimbo Fresh; y José Cárdenas, de Semillas Fitó. / FOTOS: ALMUDENA FERNÁNDEZ

como fruta exótica que cuenta ya con “una fuerte identidad en el punto de venta”. Y es que el 30% de los consumidores de Waikiki no consumen habitualmente melón, sino que son consumidores de frutas exóticas como piña o papaya.

No en vano, según desveló, “Waikiki es ya conocido ampliamente por los consumidores por-



■ Waikiki también se comercializa en este práctico formato en Portugal.

tugueses, donde ha logrado una conversión del 80% y una satisfacción del 8,5 sobre diez, por lo que es el momento de que Waikiki busque también ese reconocimiento en España y en otros puntos de Europa”, añadió.

Por su parte, Mónica González, directora técnica de Jimbo Fresh, “el producto y sabor ya lo tenemos y ahora trabajamos conjuntamente para lograr nuevas variedades que nos permitan seguir triunfando con esa experiencia diferencial que supone Waikiki”.

Al respecto, Luis Correia, director general de Planicie Verde, reconoció que “está siendo una experiencia increíble, es más que hacer un melón, es hacer una marca, que ya es muy fuerte en las principales cadenas de Portugal”, por lo que se mostró convencido de seguir apoyando el proyecto en lo sucesivo.

Waikiki, premio sabor del año en Portugal en 2024 y 2025, ofrece con su llamativa carne naranja un bocado diferente que, además, este verano ha comenzado a comercializarse en IV gama con tartrinas con pequeños bocados de esta dulce y exótica opción de Semillas Fitó.

Little Planet se lanza a la conquista de los más pequeños

□ A.F.V.

El Water&Melon Show sirvió para desvelar el nuevo posicionamiento de Little Planet, un melón súper dulce, aromático y con carne verde pensada para los más pequeños, ofreciendo máxima comodidad y confianza para las familias.

Marc Arajol, Value Chain Lead, fue el encargado de detallar esta reorientación de ese melón tipo dino que representa una nueva forma de entender la categoría. “En Semillas Fitó desarrollamos soluciones de valor adaptadas a las necesidades de toda la cadena: desde productores y comercializadoras hasta los supermercados. Además, nuestras marcas de me-



■ Variedades de Little Planet en campo.

lón Waikiki y Little Planet responden a las últimas tendencias del mercado y conectan directamente con los consumidores”, dijo Arajol.

El aspecto exterior diferenciador de Little Planet y su interior,

con su carne verde y su dulzor excepcional, crean una experiencia única y diferencial en el lineal configurando para Semillas Fitó una identidad de marca potente con una propuesta lúdica y a la vez saludable.



■ Marc Arajol, Value Chain Lead Semillas Fitó.