



Descripció de la varietat

El meló eriçó és una de les varietats locals exclusives i més emblemàtiques de les illes. Remunta el seu cultiu a més d'un segle enrere, quan fins i tot s'exportava a la península, on era molt preuat. El meló eriçoner d'Eivissa més conegut i predominant és de forma arrodonida i lleugerament aplatat, especialment a la part del peduncle. Presenta una grandària de petita a mitjana (0,5 ? 2 kg). És de pell verda, que s'esgrogueix quan madura, i presenta una característica retícula suberosa, els que s'anomenen escrits, que cobreix tota la seua superfície. La polpa, blanca i ataronjada pel centre, és especialment aromàtica i dolça i la seua textura és més sucosa, no cruixent. La fina escorxa, permet aprofitar-lo pràcticament en la seua totalitat, però també el fa més sensible a l'atac per fongs i altres insectes. Es planta entre març i maig i es recullen els primers fruits tres mesos més tard. Produeix de 3 a 5 exemplars per mata. És un meló primerenc, de ràpida maduració i vida útil curta, pel que la seua comercialització es concentra als mesos de juny, juliol i agost. Aquest fet, entre altres, va provocar que el desplaçassin del mercat altres varietats de més fàcil conservació, duent-lo quasi a la desaparició. El cultiu del meló eriçó en horts familiars ha evitat que desaparegui aquesta varietat tan preuada per la seua dolçor i sabor. Actualment existeixen iniciatives diverses per revaloritzar aquesta varietat, i ja fa uns anys que es comercialitza als mercats de les illes. La producció de meló eriçó a Eivissa i Formentera ha passat de vora 1.000 kg l'any 2011, a 6.500 kg l'any 2019, amb una superfície cultivada de 5.000 m².

Origen de la varietat

Illes d'Eivissa i Formentera.

Usos i coneixements

Consum humà

Es consumeix cru. Té molt de renom per la seua dolçor.

Observacions

Tot i que el meló eriçoner més conegut té forma entre redona i aplatada, existeixen altres melons eriçoners de forma punxeguda, tant a Formentera com a Mallorca, amb més o menys escrits, verds o groguencs. Hi ha qui assegura que la carn és taronja i, altres, blanca.

L'ecotip més característic de l'illa d'Eivissa és l'erixoner de forma d'aplatada a arrodonida, que és el que ha estat triat per al registre. Els darrers anys s'ha observat meló eriçó apuntat circulant per Eivissa, per la qual cosa s'ha vist la necessitat de fer una selecció i determinació adient de l'ecotip. L'accessió a partir de la qual s'ha realitzat la selecció i s'ha omplert la present fitxa prové d'una prospecció a Santa Eulària des Riu l'any 1982 i ha estat obtinguda del Banc de Germoplasma de Saragossa, amb codi BGHZ0077.

El curt període de conservació del meló eriçó, de només una setmana i l'elevada minva provocada per clivellat i podridura del fruit on fa contacte amb el terra, ha determinat que molts de productors i productores no el cultivin per comercialitzar i per això el seu cultiu s'ha limitat durant anys als horts familiars de les illes.

Caràcters morfològics de la varietat

Tija	
Longitud de l'entrenús (cm)	6,37 ± 0,62
Fulla	
Forma de la fulla	Pentalobulada
Lòbuls de la fulla	Intermedis
Intensitat de color verd	Intermedi
Inflorescència	
Expressió del sexe	Monoic
Color de la flor	Groc
Fruit jove	
Intensitat del color verd de la pell	Fosca
Fruit	
Llargada (cm)	13,36 ± 1,42
Diàmetre (cm)	15,08 ± 1,42
Relació llargada/amplada	Petita a intermèdia (0,9)

Posició del diàmetre màxim	Al mig
Pes (g)	1597 ± 450
Forma en secció longitudinal	Oblata
Forma de la base	Arrodonida
Forma de l'àpex	Arrodonit
Color de fons de la pell	Groc
Intensitat de color de fons de la pell	Intermedi
Tonalitat del color de fons de la pell	Verdosa
Densitat de les taques	Absent o molt baixa
Solcat	Solcs absents o molt dèbilment definits
Rugositat de la superfície	Absent o molt feble
Formació suberosa	Present
Gruix de la capa suberosa	Gruixut (2,49 ± 0,37)
Distribució de la formació suberosa	Únicament reticulada
Densitat de la distribució de la formació suberosa	Densa
Gruix de la carn (cm)	3,73 ± 0,64
Gruix de l'escorça (cm)	0,76 ± 0,17
Color principal de la polpa	Ataronjat
Fermesa de la polpa	Tova
Època de maduresa	Primerenca
Conservació postcollita	Breu
Clivellat	Elevat

Llavor

Llargada (mm)	14,6 ± 0,7
Forma	No apinyonada
Color	Crema groguenc
Pes de mil llavors (g)	4,28 ± 0,19