G. Guillermo Silva R.

La sandía – Melon d’eau – Pastèque – Arbuz

Es una planta herbácea (citrullus lanatus) de ciclo anual, trepador o rastrera con flores amarillas y grandes. El fruto es carnoso, jugoso, casi esférico y de textura lisa, de color verde en dos o más tonos. Su pulpa es de color rojo o amarillento y de sabor dulce. Las semillas son negras, marrón o blancas y se han utilizado entre otros en medicina tradicional. Es un alimento refrescante que aporta pocas calorías al cuerpo humano, así como algunas vitaminas y minerales. Es una fruta versátil que se puede utilizar de varias formas en la gastronomía: ensaladas, platos dulces, helados, gazpacho (sopa) de sandía, etc.

El peso de ésta varía generalmente entre 5 a 12 kilogramos. Hay también una especie pequeña (baby sugar) que pesa en promedio entre 1 a 4 kilos. Otras sandías de gran tamaño pueden pasar los 20 kilos. En el caso de concursos agrícolas, algunos ejemplares llegan a más 50 kg. Por ejemplo, en la sexagésima segunda (62) edición del concurso en el Ayuntamiento de Villanueva de la Serena (Badajoz, España) que se celebró el 23 de agosto 2025 donde participaron 21 sandías, la ganadora pesó 64 kilos y 850 gramos.

En Chile, son cerca de 3000 hectáreas que producen sandías, la mayoría de ellas en O’Higgins y el Maule así como también en la zona de Paine, en la Pampa de Tamarugal. Los especialistas aseguran que tiene vitaminas A, B y C así como está demostrado que es un aporte importante para el control del cáncer de próstata. Igualmente aconsejan incluirla en una dieta alimenticia incluyéndola en las cinco (5) frutas diarias, puesto que contiene vitaminas favorables a la salud.

En Colombia su cultivo se ha establecido principalmente en la zona de los Llanos Orientales y la costa norte, especialmente en el departamento de La Guajira una variedad llamada “patilla” cultivándola entre los meses de abril a mayo. Se recolectan manualmente, entre los 80 a 100 días después de su siembra. Esta lista para recoger cuando la primera hoja situada encima del tallo se marchita, también cuando al golpear la sandía el sonido es hueco. En el 2023 hubo una producción de cerca de 200 mil toneladas de éstas (40 mil a 50 mil kg/ha).

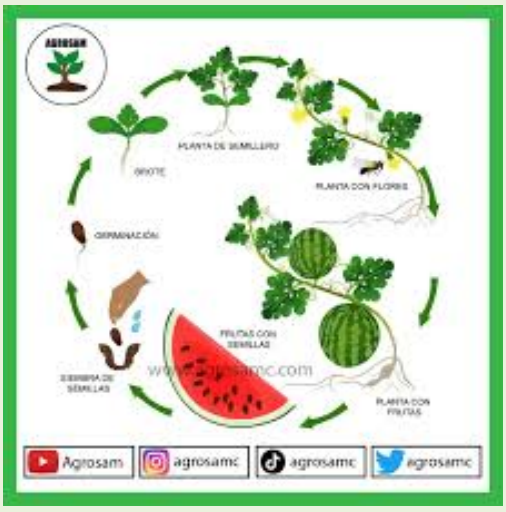
En Perú, los principales lugares de producción se ubican en las regiones de Ica, Moquegua, Tacna y Arequipa en el Sur y en el Norte: Piura, Lambayeque y La Libertad. En total existe un aproximado de 2000 hectáreas dedicadas a este fruto. Sus tipos son: Riverside, Phoenix, Amphion, Yarden, Orion F1, Champagne F1 (pulpa color amarillo), Andaman F1, Peacock WR, otras. En el 2024 se realizó el doceavo (12) Festival de la Sandía en el caserío Pucalpillo, distrito de Manantay, provincia Coronel Portillo en Ucayali; teniendo como objetivo contribuir a la economía de este producto en la región.

Conversando con Fernando sobre el tema, nos mandó un chiste y dos adivinanzas que compartimos. ¿Sabes que le dice la sandía al cuchillo? No me cortes, que me pongo colorada. A mí me tratan de santa y traigo conmigo el día, soy redonda y encarnada y tengo la sangre fría ¿Quién soy? … Veinticuatro de sesenta transcurren con alegría. Sin el santo tú me encuentras en la palabra sandía ¿Qué es?...

G.S.

30/09/2025

Referencias:



S
B

SANDIA - PERU
EXPORTACIONES PERIODO ENERO - AGOSTO 2024
EN CANTIDAD.
5,261
TONELADAS
PRINCIPALES MERCADOS
CHILE
39.4 %
ECUADOR
38.4%
LOS DEMÁS PAÍSES
2.2 %
Fuente: Suvat
Elaboración: Heber Chavez
16- 10- 2024

Molde para conseguir sandías cuadradas en Panamá.