



# y Variedades Calidad

de las frutas de hueso en Aragón



# Variedades y Calidad de las frutas de hueso en Aragón

Manuel Carrera Morales

Dr. Ingeniero Agrónomo

D.L.: Z-878-2002

AUTOR: Manuel Carrera Morales.

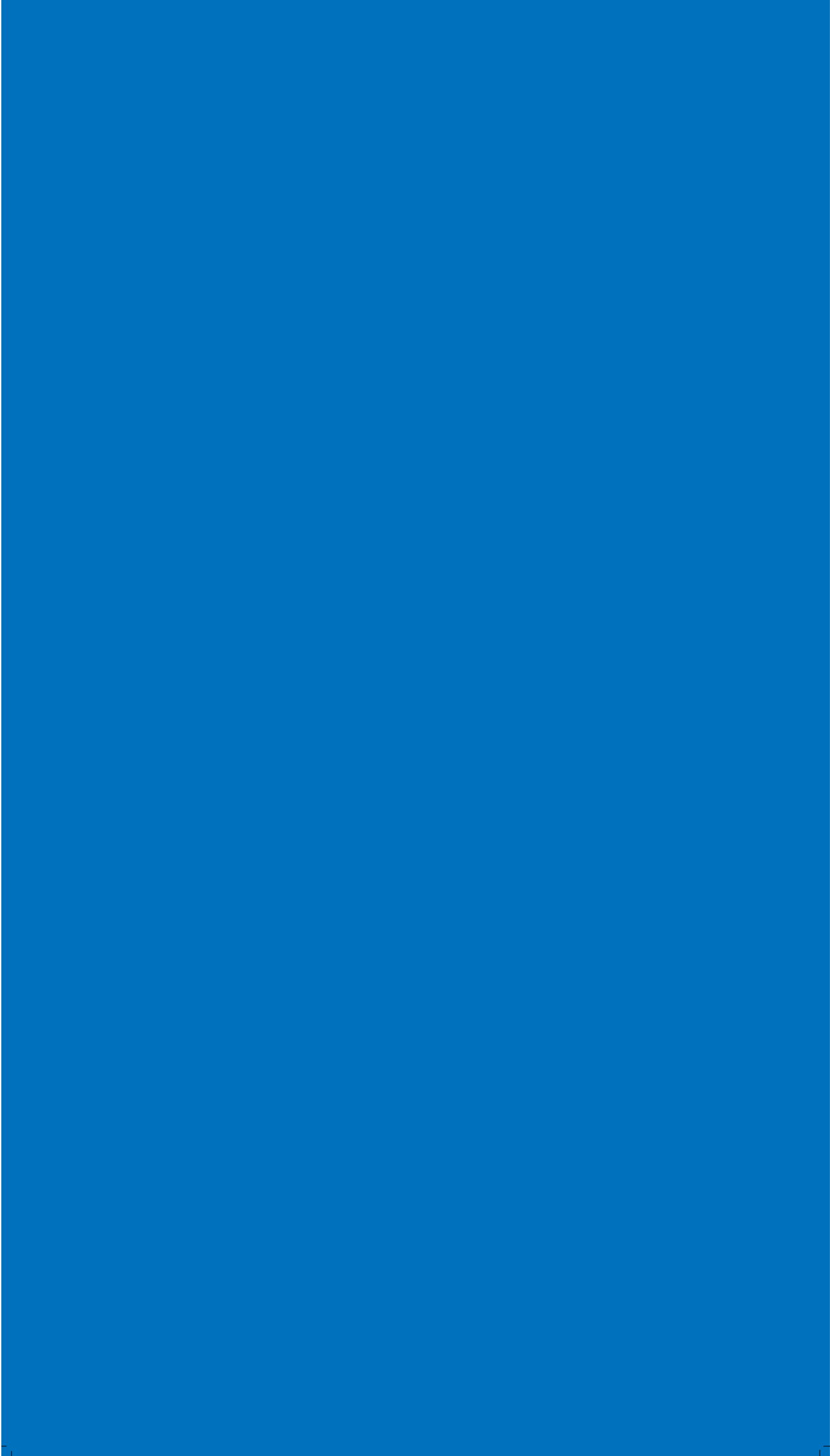
Unidad de Fruticultura, SIA-DGA

DISEÑO e INFOGRAFÍA: MacArt

FOTOMECÁNICA e IMPRESIÓN: Gráficas Jalón



Asociación Profesional de  
Empresarios de Productos  
Hortofrutícolas de la Provincia  
de Zaragoza





Siguiendo la línea de las anteriores publicaciones de la manzana y la pera en Aragón, completamos esta trilogía con “Las frutas de hueso en Aragón” especies que por las características climáticas edafológicas, culturales y apetencias del mercado, han desarrollado su cultivo de forma prolíja, en la última década y sobre todo en los tres últimos años.

Son todos ellos (albaricoque, melocotón, nectarina y sobre todo la estrella: la cereza) nuestra puerta a “Europa”. La excepcionalidad de nuestro suelo y clima nos da unos frutos que día a día penetran más intensamente en el mercado europeo, ganando posiciones sin olvidarnos de los envíos incipientes a ultramar.

La dificultad de esta publicación estriba en lo extenso del material vegetal, por ello se han tomado las variedades más representativas y a nuestro criterio más interesantes con el ánimo de no ser extensos en demasía.

Por todo ello que sirva este manual como consulta y un modo de promocionar nuestras excelentes frutas, y desarrollando la producción integrada, actualizando las variedades, mejorando el manejo y completando los canales comerciales, situemos todo el sector, productor y comercializador en la altura que se merece.

Agradecer por último el apoyo del Departamento de Agricultura del Gobierno de Aragón, a nuestro gran amigo Manuel Carrera Morales y a todos los que han colaborado en la confección de este manual, así como felicitar a APEPH por el gran esfuerzo económico que le ha representado.

ANTONIO GARCÍA MATEO  
APEPH-PRESIDENTE

# Prólogo

La Asociación Profesional de Empresarios de Productos Hortofrutícolas de la provincia de Zaragoza, responsable de la publicación que tenemos en nuestras manos, ha mostrado la verdad del aserto "vale lo que perdura". Enhorabuena a sus fundadores.

Sus socios han sabido llevar el ritmo de los tiempos y así, en su área de influencia, una misma familia ha pasado, de recibir un galardón en la Exposición Internacional de Barcelona en 1888, por la elaboración de vinos con uvas de su secano, a ser galardonada en la I Exposición Nacional de Horticultura de 1930, por las colecciones presentadas de árboles y de frutas, obtenidas en su nuevo regadío.

En el final del siglo, los socios han sabido ser punteros en la adaptación de una economía de producir más cantidad, a otra economía de más calidad y posteriormente, a una economía de más seguridad alimentaria y de más protección al medio ambiente. También han sido pioneros en los cambios de las producciones, pasando de las manzanas tradicionales y de la pera Agua de Aranjuez, a las últimas variedades de cerezas, sabiendo aprovechar el suelo, clima y el saber hacer de las gentes, factores que en alguna otra región se pueden convertir en limitantes. Del mismo modo, de su mano, las pavías dieron paso a las continuamente renovadas variedades de nectarina y melocotón y los alberjes -perseguidos por cribados y monilla- a compatibilizar extraordinarias variedades de albaricoques, para fresco e industria, que son objeto de intensa demanda interior y exterior, a pesar de que alguna variedad puntera esté pendiente de soluciones para un mejor cuajado.

Los asociados, por su implantación familiar, en muchos casos histórica, son conocedores de lo que los sectores productor, industrializador y comercializador de frutas, han supuesto en el desarrollo de Aragón. Las frutas se han situado en el tercer lugar, tras el porcino y los cereales, en su aportación a la producción final agraria, tanto a nivel de Aragón como de la provincia de Zaragoza. A esto debemos añadir su aportación al empleo, en los miles de explotaciones frutícolas y centrales de manipulación, en las que se unen a las necesidades temporales de recolección, las complementarias y especiales de podas.

El sector requiere esta publicación, que le pone al día en los factores de calidad, necesarios en cada especie y posibles en cada variedad, y permite una denominación correcta de las nuevas variedades que pueden elegirse para su producción. También facilita llenar periodos de recolección, atender exigencias del consumo y ordenar la actividad en los almacenes de origen.

Ciertamente los asociados han impulsado la creación de juntas de precios en las Lonjas Agropecuarias; han conseguido producciones en el marco de las Agrupaciones de Tratamientos Integrados en Agricultura; han potenciado las producciones Integradas en incluso han sido ejemplo para la producción Ecológica y para que sus productos sean acogidos por las Marcas de Calidad establecidas oficialmente en Aragón.

Desde la asociación se han impulsado las importantes industrias que operan en la zona y que atienden tanto la demanda nacional de alta calidad, como la de alta cantidad de otros continentes, sabiendo atender y aprovechar la información que del consumidor llega por éste y otros cauces a las organizaciones de productores.

Un último aspecto a resaltar es que la asociación ha sabido aprovechar los trabajos que desde las administraciones, especialmente la autonómica, se realizan para atender sus necesidades y que en este caso se plasma, en la recopilación que nos ofrece el prestigioso investigador autor de este importante trabajo, Manuel Carrera y que en algún aspecto muestra el quehacer diario de todo el personal del Servicio de Investigación Agroalimentaria.

Con esta publicación, la Asociación Profesional de Empresarios de Productos Hortofrutícolas de la provincia de Zaragoza, pone un instrumento de formación e información, no sólo en manos de los asociados, sino de todo el sector y, seguro, que será un apoyo eficaz para nuestros formadores, en charlas y jornadas, así como en las clases impartidas en las escuelas agrarias de grado medio y superior.

Zaragoza a 13 de diciembre de 2001

Cristobal Guerrero Peyrona  
Ingeniero Agrónomo

# Introducción

El contenido de este libro se dedica a la descripción morfológica y valoración agronómica de las principales variedades de frutas de hueso cultivadas o comercializadas en Aragón y, por extensión, en la Cuenca Media del Ebro. Las variedades elegidas son, en general, las más importantes de cada especie y que junto a algunas cuya fruta se empieza a ver en los mercados de forma relevante, configuran una panorámica de la diversidad varietal que existe en nuestros campos y nuestros mercados. También se han incluido algunas novedades dentro del grupo de melocotoneros de carne dura amarilla por la importancia que esta producción tiene en nuestra región y la poca información bibliográfica existente de este tipo de variedades.

La información técnica suministrada en este libro procede fundamentalmente de las colecciones de variedades de la Unidad de Fruticultura del Servicio de Investigación Agroalimentaria de la Diputación General de Aragón en Montañana (Zaragoza). Se han consultado también diversas fuentes bibliográficas relacionadas con el tema para contrastar y completar dicha información.

Se han considerados los siguientes aspectos:

**ORIGEN.** Entidad pública o privada que ha obtenido la variedad y su ubicación, genealogía y cronología de la obtención, si es conocida, y año de introducción de la variedad en los circuitos comerciales, unas veces en su lugar de origen, otras en España para su registro o protección o, finalmente, en Europa si no se conocen los anteriores.

**ARBOL.** Se indican el vigor y el porte de la variedad en cultivo normal y una opinión sobre aspectos productivos. De las varias características morfológicas estudiadas se indican aquellos caracteres que aporten alguna diferencia sobre lo que es habitual en la especie o sean de interés en la distinción varietal.

**FLORACION.** Se indica la época de floración de cada variedad, en Zaragoza, referida a la media de las descritas, en los últimos años. Las categorías establecidas son: Media, si es coincidente con la calculada en un intervalo de +/- tres días, semi-precoc o semi-tardía si sobrepasan este intervalo en antes o después respectivamente hasta en seis días y precoc o tardía si lo sobrepasan en más de seis días.

**FRUTO.** Descripción detallada de aquellos caracteres del fruto de interés para productores y comerciantes.

**RECOLECCION Y CONSERVACION.** Se indican las épocas medias de recogida en Zaragoza, referidas a periodos concretos del calendario y a variedades de referencia bien conocidas por el sector. En el caso de melocotonero, por la importancia del tema y haber tantas variedades, se ha distribuido por decenas de los meses de la campaña, bien entendido que en todos los casos el dato suministrado es una referencia media y que en los últimos años ha habido un adelantamiento notable en las fechas de maduración de todas las especies, sobre todo en sus variedades más precoces. Obviamente, una variedad se puede recolectar un determinando año a caballo de dos decenas de un mes o de dos meses consecutivos. Si el dato es relevante o si se conoce se indica la capacidad para la conservación en frío del fruto y su aptitud al transporte y manipulación.

CONSIDERACIONES AGRONOMICAS. Se indican todas aquellas características de cultivo o comerciales que puedan interesar al productor o comerciante y que sean particulares de la variedad descrita o se aparten de lo que es normal en las variedades cultivadas de esa especie.

Con este trabajo se completa la obra, promovida por los directivos de APEPH, de descripciones de las principales variedades de frutas de pepita y hueso de nuestro país, iniciada con el libro dedicado al Manzano y continuada con el dedicado al Peral. Ha sido gracias al entusiasmo de estas personas y a su constante interés el que esta obra vea la luz, con las limitaciones y defectos que toda actividad humana conlleva pero con el valor de sintetizar informaciones que permanecían en carpetas de trabajo o en publicaciones dispersas, de forma que pasen a ser útiles al productor o comerciante que por ella se interese. ¡Así lo espero!.

Manuel Carrera Morales  
Dr. Ingeniero Agrónomo  
Unidad de Fruticultrua. SIA-DGA



## BULIDA

### ORIGEN: \_\_\_\_\_

En Murcia. Parentales desconocidos.

### ARBOL: \_\_\_\_\_

De vigor medio a fuerte y porte semi-erguido. Entrada en producción rápida, producción alta y regular. Variedad autofertil.

### FLORACION: \_\_\_\_\_

Semi-tardía (14 de Marzo en Zaragoza) y abundante. Prácticamente a la vez que Moniqui.

### FRUTO: \_\_\_\_\_

Calibre medio a grueso, surco poco profundo, asimétrico en la base y ápice. La piel es amarilla, tintada ligeramente de rojo. Carne amarilla, dulce, de buena calidad, jugosa y perfumada, poco firme. A veces se ennegrece junto al hueso. Hueso libre y grande.

### RECOLECCION y CONSERVACION: \_\_\_\_\_

Se recoge en la primera quincena de Junio. Su conservación es difícil. Apreciado por la industria conservera y transformadora. No muy resistente al transporte y manipulación.

### CONSIDERACIONES AGRONOMICAS: \_\_\_\_\_

Incompatible con Mirobolán. Compatible con San Julian y Pollizos. Variedad rústica muy adaptable a suelos y climas. Sensible a oidio y monilia, resistente al viento y a la caída de frutos. Muy sensible a Viruela y Sharka.



1-verde



2-maduro



3-abierto





## GALTA ROJA

Sinonimias: Galta Rocha.

**ORIGEN:** \_\_\_\_\_

Grupo de variedades originarias de Carlet (Valencia), siendo probablemente sinonimia de Rojo de Carlet.

**ARBOL:** \_\_\_\_\_

De vigor elevado y porte abierto. Entrada en producción algo lenta y producción abundante.

**FLORACION:** \_\_\_\_\_

De época intermedia, unos 4-5 días antes que Bulida y de media entidad. Autocompatible.

**FRUTO:** \_\_\_\_\_

De calibre medio, forma achatada. La piel es de color amarillo crema con chapa roja en la insolación, de bello aspecto. La pulpa es de color crema, de media firmeza y de buena calidad gustativa si se recolecta en el momento adecuado.

**RECOLECCION y CONSERVACION:** \_\_\_\_\_

En la primera quincena de Junio (unos días antes que Búlida). Aceptable aptitud al transporte y manipulación.

**CONSIDERACIONES AGRONOMICAS:** \_\_\_\_\_

Incompatible con Mirobolán. Cierta sensibilidad a viruela, aunque está considerado como poco grave en esta variedad (población).



1-verde



2-maduro



3-abierto



## MONIQUI

### ORIGEN:

En la Región de Murcia. Parentales desconocidos.

### ARBOL:

De vigor alto, con porte bastante abierto bien ramificado. Entrada en producción lenta y producción algo irregular y no muy elevada. Hoja muy grande.

### FLORACION:

Semi-tardía y abundante. Autoincompatible. Imprescindible la polinización cruzada, mejor con dos polinizadores. Buenos polinizadores son: Búlida, Canino, Pepito del Rubio y Royal (cualquier variedad que coincida en floración, en principio, es válida).

### FRUTO:

De calibre grueso, redondo o ligeramente triangular. La piel es de color blanco-crema a menudo recubierta de una chapa rojiza más o menos importante. La pulpa es blanca de firmeza media, jugosa, perfumada y azucarada y de excelente calidad gustativa, frágil en la madurez. Hueso libre o ligeramente adherido.

### RECOLECCION y CONSERVACION:

Se recoge a finales de Junio. Su conservación es limitada. Muy sensible a manipulación y transporte si se recoge maduro.

### CONSIDERACIONES AGRONOMICAS:

Es incompatible con mirobolán por lo que es recomendable como portainjerto el uso del franco de la especie o ciruelos tipo pollizo (Adesoto o Montizo). Muy sensible a heladas primaverales en fruto recién cuajado. La variedad de albaricoque más apreciada en los mercados de nuestro país, pero una de las más difíciles de cultivar y hacer producir por su incompatibilidad con patrones ciruelo de crecimiento rápido, su exigencia en polinización cruzada y su sensibilidad a heladas primaverales.



1-verde



2-maduro



3-abierto



## PAVIOT

### ORIGEN:

Obtenido por Mr. Maviot de Parcilly d'Azergues (Francia). Parentales desconocidos. Comercializado en 1882.

### ARBOL:

Vigoroso de porte semi-erecto. Entrada en producción bastante rápida y con producciones buenas y regulares.

### FLORACION:

Tardía y generalmente abundante. Autofertil.

### FRUTO:

Calibre grueso, asimétrico con valvas diferentemente desarrolladas, oval aplastado. Color amarillo anaranjado fuerte con chapa roja en la insolación. Carne amarilla, fina y agradable, dulce y fundente, perfumada y de buena firmeza. Pierde mucha calidad al recolectarse excesivamente verde. Hueso grande y libre.

### RECOLECCION y CONSERVACION:

Se recolecta en la primera mitad de Julio. Conservación limitada aunque mejor que otras variedades de albaricoque. Aceptable comportamiento en manipulación y transporte.

### CONSIDERACIONES AGRONOMICAS:

Compatible con Mirabolán y con todos los patrones ciruelo usados con la especie. Fruto muy sensible a Monilia y a Cribado. Variedad casi exclusivamente cultivada en Zaragoza, donde se usaba como polinizador de Moniquí con resultados poco satisfactorios porque al ser diferentes sus necesidades en frío invernal su floración se retrasa muchos años respecto a esta y no cumple el objetivo buscado.



1-verde



2-maduro



3-abierto