



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.

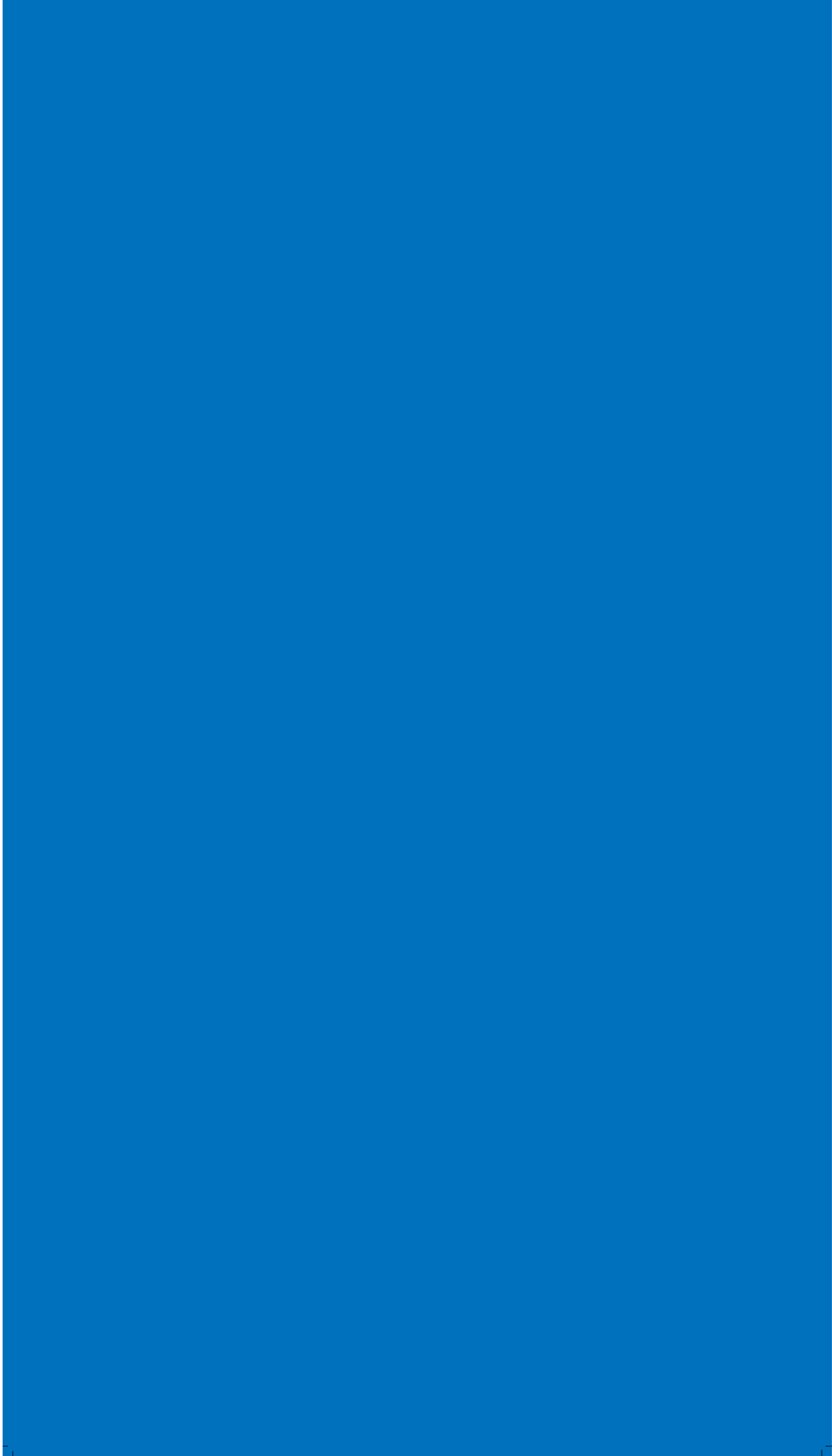
Unidad de Fruticultura, SIA-DGA

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 determiando 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



AMBRUNES

ORIGEN: _____
Variedad local de Cáceres del grupo de las denominadas "Picotas". Parentales desconocidos.

ARBOL: _____
Vigor medio. Porte semi-erecto con forma acorazonada característica. Producción media pero constante.

FLORACION: _____
Precoz y de larga duración. Autoincompatible. Buenos polinizadores son: Hedelfingen, Napoleón, Ramón Oliva y Tigré (De la Pinta o De Milagro)

FRUTO: _____
Calibre medio. Oval algo acorazado. Piel rosa rojizo a granate oscuro al madurar. Carne rojiza, jugosa y crujiente, muy firme con jugo coloreado de rojo a rojo vinoso según el estado de madurez. Hueso muy voluminoso, ligeramente adherido a la carne. En la maduración se forma una capa de abscisión entre el fruto y el pedúnculo por lo que se puede recolectar sin este y manipularlo así sin que se produzca ninguna pérdida de jugo ni alteración del mismo. Muy resistente al agrietamiento.

RECOLECCION y CONSERVACION: _____
Tardía, a mitad de Junio, unos treinta días después de Burlat. Bien adaptada a manipulación y transporte.

CONSIDERACIONES AGRONOMICAS: _____
Puede presentar problemas de afinidad con Santa Lucía. Prácticamente no se cultiva en la Cuenca del Ebro siendo una importante variedad en Cáceres (Valle del Jerte).



1-verde



3-abierto



2-maduro



BING

ORIGEN: _____
Oregon (USA). Probablemente de una semilla de Black Republican en 1875.

ARBOL: _____
Vigorous and with an upright habit that reaches to be semi-open with age. Entry into production relatively rapid and production good to very good and fairly regular.

FLORACION: _____
De época media. Autoincompatible. Buenos polinizadores son: Burlat, Larian, Rainier y Van. Es incompatible con Napoleón.

FRUTO: _____
De calibre medio a grueso. Redondeado a reniforme. La piel es de color rojo oscuro o púrpura. La pulpa es rojo oscuro, muy firme y crujiente, jugosa y dulce. Muy sensible al agrietamiento.

RECOLECCION y CONSERVACION: _____
Se recoge a primeros de Junio (unas tres semanas después de Burlat). Presenta buena aptitud al transporte y manipulación.

CONSIDERACIONES AGRONOMICAS: _____
Variedad muy cultivada en USA por su buena producción, calidad y facilidad de transporte, pero en Europa se está sustituyendo por otras nuevas más gruesas y menos susceptibles al agrietamiento.



1-verde



2-maduro



3-abierto



CEREZO

BURLAT

ORIGEN:

Francia. Descubierta por M. Burlat en el valle del Ródano. Ascendientes desconocidos.

ARBOL:

Vigoroso y porte erguido de joven, bastante abierto de adulto. Entrada en producción algo lenta y producción buena y constante. Algunos años puede tener exceso de carga, resintiéndose el calibre de los frutos.

FLORACION:

De época media (29 de Marzo en Zaragoza) y buena entidad. Autoincompatible. Buenos polinizadores son: Bing, Garnet, Hedelfingen, Napoleón, Rainier, Stark Hardy Giant y Van.

FRUTO:

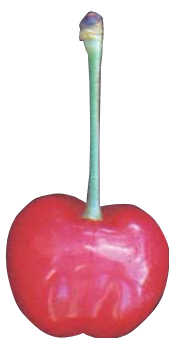
De calibre medio a grueso, redondeado ligeramente reniforme, a veces algo acorazonado, aplastado en el lado de la sutura. La piel es roja, púrpura brillante al madurar. La pulpa es roja, un poco vinosa de firmeza media o débil, jugosa y dulce. Sensible al agrietamiento. Hueso pequeño y semi-libre. Jugo coloreado.

RECOLECCION y CONSERVACION:

Inicio de recolección a mitad de Mayo (variedad de referencia). Aptitud media al transporte y manipulación.

CONSIDERACIONES AGRONOMICAS:

Buena compatibilidad con Santa Lucía. El fruto se ablanda rápidamente en el árbol por lo que hay que recolectarlo adecuadamente en varias pasadas para no dejarlo poco firme o por el contrario recogerlo demasiado verde. Es la principal variedad precoz de nuestro país, muy cultivada en el Valle del Ebro, especialmente en las zonas de maduración más precoz donde alcanza elevadas cotizaciones.



1-verde



2-maduro



3-abierto



LAPINS

ORIGEN: _____

En Summerland (Canadá), de un cruzamiento de Van x Stella.

ARBOL: _____

De vigor medio a bueno y porte muy erguido. Producción buena a muy buena con tendencia a la producción de frutos en grupos densos lo que dificulta la recolección.

FLORACION: _____

Precoz, abundante y agrupada. Autofertil, considerada como polinizadora universal.

FRUTO: _____

Calibre grueso a medio si la cosecha es excesiva, redondeado a acorazonado y, a veces, aplanado en la cara ventral (sutura). Piel de color rojo púrpura a rojo oscuro. Pulpa rojo vinoso, bastante firme, jugosa y dulce. Poco sensible al agrietamiento. Hueso medio, semi-libre. Jugo coloreado.

RECOLECCION y CONSERVACION: _____

Se recoge a mitad de Junio (unas cuatro semanas después de Burlat). Presenta bastante buena aptitud al transporte y manipulación.

CONSIDERACIONES AGRONOMICAS: _____

Por su porte erguido se presta a formaciones continuas en seto. Producción excesiva algunos años que disminuye el calibre de los frutos. Debe de limitarse con la poda la capacidad productiva.



1-verde



2-maduro



3-abierto



NAPOLEON (GARRAFAL DE MONZÓN)

ORIGEN:

En Alemania a mitades del siglo XVIII. Parentales desconocidos.

ARBOL:

Vigoroso y de porte bastante erguido de joven llegando a ser abierto cuando es adulto. Entrada en producción rápida y producción buena y regular.

FLORACION:

De época media. Autoincompatible. Buenos polinizadores son: Burlat, Hedelfingen, Rainier y Van. Es incompatible con Bing, Lambert, Ramillete y Star entre otras.

FRUTO:

Calibre medio a grueso, cordiforme redondeado, más ancho que alto y con la cara ventral (sutura) algo plana. La piel es de color amarillo pálido que se vuelve ambarino en la madurez, cubierta de chapa rojo carmín especialmente en la parte soleada. La pulpa es blanco crema, de firmeza media, jugosa, poco crujiente, agridulce. Jugo incoloro. Sensible al agrietamiento.

RECOLECCION y CONSERVACION:

Se recoge a primeros de Junio (unas tres semanas después de Burlat). Fácil de recolectar. Presenta buena aptitud para el transporte. Se conserva bien con anhídrido sulfuroso para usos industriales.

CONSIDERACIONES AGRONOMICAS:

Principal variedad de industria en España y a nivel mundial. En años de cosecha abundante los frutos pueden quedar demasiado pequeños por lo que puede ser importante la reducción de potencial productivo en la poda. Fruto relativamente poco atacado por pájaros.



1-verde



2-maduro



3-abierto



PICO NEGRO

ORIGEN: _____
Variedad local de Cáceres del grupo de las denominadas "Picotas". Parentales desconocidos.

ARBOL: _____
De buen vigor y porte erguido. Producción muy buena y regular.

FLORACION: _____
De época media. Autoincompatible. Buenos polinizadores son: Ambrunes y Pico colorado.

FRUTO: _____
De calibre medio, sensiblemente redondeado, prácticamente igual de alto que de ancho. La piel es de color rosa oscuro a rojo granate, distribuido de forma jaspeada y aspecto característico. La pulpa es de color rojizo, firme, jugosa y crocante, de buena calidad gustativa. Poco sensible al agrietamiento. Se puede recolectar sin pedúnculo.

RECOLECCION y CONSERVACION: _____
Se recoge a mitad de Junio (unas 5 semanas después de Burlat). Presenta buena aptitud al transporte y manipulación.

CONSIDERACIONES AGRONOMICAS: _____
Interesante por su época tardía de recolección y su productividad, únicamente su calibre algo limitado reduce su interés.
Prácticamente no se cultiva en la Cuenca del Ebro siendo una importante variedad en Cáceres (Valle del Jerte).



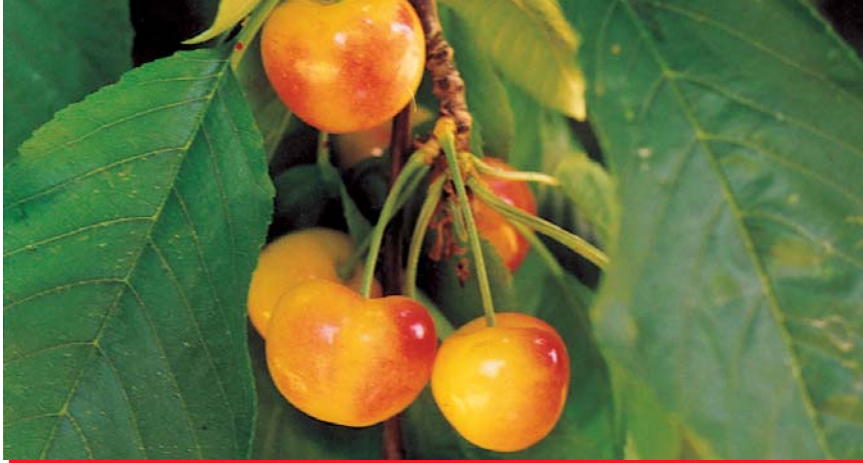
1-verde



3-abierto



2-maduro



CEREZO

RAINIER

ORIGEN: _____
Obtenida en Prosser (USA) de un cruzamiento de Bing x Van. Introducida en 1960.

ARBOL: _____
Vigor bueno y porte semi-abierto a abierto. Entrada en producción rápida. Producción muy abundante y regular.

FLORACION: _____
Epoca semi-precoz. Autoincompatible. Buenos polinizadores son: Bing, Burlat, Napoleón, Starking y Van.

FRUTO: _____
Calibre grueso, ligeramente ovoide. Piel amarilla con chapa rosa a roja en la parte expuesta al sol. Carne firme de color marfil. Jugo incoloro. Buena calidad gustativa. Hueso libre y de tamaño pequeño a medio. Moderadamente sensible al agrietamiento. Adecuado para la industria.

RECOLECCION y CONSERVACION: _____
Se recoge a primeros de Junio (algo menos de tres semanas después de Burlat).

CONSIDERACIONES AGRONOMICAS: _____
Posible su uso para mesa, por su tamaño y buen sabor y para usos industriales. El tamaño excesivo para la industria limita su interés en nuestro país.



1-verde



2-maduro



3-abierto



STARKING (STARK HARDY GIANT)

ORIGEN: _____
En Cedarburg, Wisconsin (USA). Parentales desconocidos. Comercializado por los Viveros Stark Brothers en 1949.

ARBOL: _____
Vigor medio y porte abierto. Ramificación media con ramos largos formando ángulos muy abiertos. Producción muy buena y regular.

FLORACION: _____
Epoca media, abundante y bien repartida. Autoincompatible. Buenos polinizadores son: Burlat, Hedelfingen, Napoleón, Rainier y Van.

FRUTO: _____
Calibre medio a grueso. Redondeado ligeramente acorazonado. Piel de color púrpura a negro. Carne rojo claro, firme y azucarada, jugosa y de muy buen sabor. Hueso pequeño. Sensible al agrietamiento.

RECOLECCION y CONSERVACION: _____
Se recoge en la primera decena de Junio (unas dos semanas después de Burlat). Bien adaptada a manipulación y transporte.

CONSIDERACIONES AGRONOMICAS: _____
En años de cosecha muy abundante los frutos pueden quedar algo pequeños por lo que puede ser importante la reducción de potencial productivo en la poda para mejores resultados económicos. Sensible a virosis por lo que es especialmente importante utilizar material sano. Se comporta bien en todas las zonas productoras. Excelente polinizadora.



1-verde



2-maduro



3-abierto



CEREZO

SUMMIT

ORIGEN: _____

En Summerland (Canadá) de un cruzamiento de Van x Sam.

ARBOL: _____

Vigoroso a muy vigoroso. Porte erecto con poca ramificación y ángulos cerrados. Entrada en producción algo lenta y producción media, mejor en condiciones de buena polinización.

FLORACION: _____

Semi-tardía y abundante. Autoincompatible. Buenos polinizadores son: Duroni 3, Hedelfingen, Lapins y Van.

FRUTO: _____

Grueso a muy grueso. Acorazonado muy característico. Piel rojo vivo, brillante. Carne rosa pálido de firmeza media, muy dulce y aromática y de muy buena calidad gustativa. Sensibilidad media al agrietamiento (zona pistilar).

RECOLECCION y CONSERVACION: _____

Se recoge en la primera decena de Junio (unas dos semanas y media después de Burlat). Bien adaptada a transporte.

CONSIDERACIONES AGRONOMICAS: _____

Mejor producción y firmeza del fruto en zonas altas que en las bajas y más cálidas. Debido a su porte erecto la inclinación de ramas en la formación favorece la entrada en producción. Una de las variedades de mejor calibre y aspecto de la producción actual.



1-verde



2-maduro



3-abierto



SUNBURST

ORIGEN: _____
En Summerland (Canadá) de un cruzamiento de Van x Stella. Introducida en 1983.

ARBOL: _____
Vigoroso, de porte semi-erecto que se abre bien con la edad, muy ramificado con ángulos abiertos. Entrada en producción rápida. Producción elevada y bastante regular.

FLORACION: _____
Semi-tardía y de media entidad. Autofertil.

FRUTO: _____
Calibre muy grueso. Esferoidal ligeramente acorazonado o arriñonado. Piel rojo brillante, jaspeada. Carne rojo pálido, de firmeza media a débil, según zonas, jugosa y de muy buena calidad gustativa. Hueso pequeño y adherido. Relativamente sensible al agrietamiento.

RECOLECCION y CONSERVACION: _____
Se recoge a primeros de Junio (algo menos de tres semanas después de Burlat). El fruto madura rápidamente sobre el árbol por lo que exige una recolección también rápida y precisa en la fecha de inicio. Se recomienda recolectar con una coloración rojo claro. Aptitud al transporte y manipulación escasa por la poca firmeza de la pulpa.

CONSIDERACIONES AGRONOMICAS: _____
Preferible su plantación en zonas altas donde la firmeza de la pulpa es adecuada a un buen transporte y mejor comercialización.



1-verde



2-maduro



3-abierto