

Doce empresas de Huelva integrarán el grupo que cultivará las seis nuevas variedades de arándanos de Planasa

Doce empresas productoras de berries de la provincia de Huelva han mostrado su interés de formar parte del grupo exclusivo que cultivará a partir del próximo mes de octubre las seis nuevas variedades de arándanos que Planasa ha presentado durante la segunda jornada del 5º Congreso Internacional de Frutos Rojos que se está celebrando en la capital onubense.

La encargada de dar a conocer hoy las características de este nuevo catálogo de variedades ha sido María Pérez, la responsable del programa de mejora genética de arándanos de Planasa que se inició en Huelva en 2015.

Pérez ha indicado que estas variedades (Manila, Malibú, Marina, Madeira, Maldiva y Masirah) destacan por «su precocidad, su tamaño, su sabor y, sobre todo, por tener una vida útil de al menos 24 días de frío». Además, ha recalcado que con este programa de arándanos «nos permite mantener con nuestros clientes el compromiso de alargar la temporada con un alto nivel de productividad, así como cubrir un hueco que no había por su precocidad».

En concreto, María Pérez ha comentado que Manila «es la más precoz, porque comienza a producir en enero y terminar en marzo. Tiene un calibre entre 22 y 24 milímetros; una vida útil de 24 días en frío y tiene un sabor suave, demasiado dulce. Además es fácil de recolectar».

Sobre Malibú también ha resaltado su ultraprecocidad, «al empezar a mediados de enero y finalizar su producción entre mayo y junio. El sabor es estable y se asemeja al arándano silvestre. La recolección es escalonada y cuenta con una alta floración. El calibre de la fruta es mediano».



De Marina ha señalado que comienza su producción a mediados de febrero y concluye a mediados de abril. Que los racimos son completamente de un azul oscuro y que el sabor es particular, dulce. En cuanto al calibre, al empezar se sitúa en los 24 milímetros para terminar entre los 22 y 20. Para María Pérez «es una variedad interesante, con 24 días de vida útil y una arquitectura fácil de manejar».

En el segmento de precocidad se incluye Madeira, al iniciar su producción a finales de febrero y concluirlo hasta la primera quincena de mayo. Durante todo este periodo conserva un calibre que oscila entre los 22 y 24 milímetros. La vida útil en frío se puede prolongar entre 24 y 30 días, y sobre el sabor ha indicado que tiene algo de acidez al principio. Según la responsable de este programa, este arándano se puede catalogar como «un todo terreno y su producción es espectacular en marzo».

Por su parte, Maldiva entra en cosecha en febrero, tiene un calibre extra grande, de 28 a 30 milímetros y un sabor dulce y una consistencia crocante. La planta, que necesita de un manejo técnico exquisito, tiene un alto rendimiento y un vigor medio, así como una buena vida útil (unos 30 días). Además se caracteriza por la homogeneidad del fruto.

Masirah es la única variedad de media estación dentro de este nuevo catálogo. Entra en producción en marzo y continúa hasta finales de mayo. La textura es ligera, tiene un calibre grande y una floración alta. María Pérez, que ha comentado que su sabor «es agradable», ha señalado que la planta es muy rústica y vigorosa, y que se trata de un arbusto que «tiene una producción brutal en abril y mayo», lo que puede suponer un problema «porque no sé si hay mano de obra suficiente para recolectar tanta fruta en esa época».

María Pérez, que ha anunciado que el próximo año Planasa dará a conocer las variedades obtenidas en el programa de mejora genética que se está realizando en mora, ha concluido su intervención señalando que continuarán investigando nuevas variedades de arándanos en la línea de la extraprecocidad al objeto de «poder producir esta berrrie durante todo el año y en cualquier parte del mundo con el sello de Planasa ».

Lien article :

<http://agrodariohuelva.es/2019/06/20/doce-empresas-de-huelva-integraran-el-grupo-que-cultivara-las-seis-nuevas-variedades-de-arandanos-de-planasa/>

