

# Presente y futuro del

# albaricoquero

A pesar del estancamiento producido en esta especie en los últimos años, actualmente se percibe un interés renovado, asentándose la producción española sobre las variedades tradicionales. Sin embargo, por diversos problemas, se ha hecho necesaria una renovación varietal, puesta en marcha por el IVIA y el CEBAS de Murcia, cuyos resultados se exponen en este trabajo.

**José Egea y David Ruiz.**

Departamento de Mejora y Patología Vegetal. Cebas-CSIC. Murcia.

Las investigaciones se centran en encontrar variedades aptas para el mercado en fresco e industrial

**E**spaña es uno de los mayores productores de albaricoque del mundo. Su producción oscila aproximadamente entre 150.000 y 200.000 t anuales, equiparándose a la de Francia e Italia, los otros dos grandes productores europeos de este fruto. Se trata claramente de una producción no excedentaria y, aunque por diversas razones ha sufrido un cierto estancamiento en los últimos años, actualmente se percibe un interés renovado por esta especie, impulsado tanto por los buenos resultados económicos de los últimos años como por los riesgos de sobreproducción en otras especies frutales, particularmente el melocotonero.

Murcia es claramente la Región española de mayor producción, alcanzando cifras que sobrepasan claramente el 50% del total. Valencia es también una gran productora, con una cuota de participación en la producción que alcanza como media el 25%.

Otras regiones donde se asienta este cultivo son Castilla-La Mancha, Aragón y Baleares, con producciones más modestas pero en aumento.

Frutal muy apreciado, especialmente cuando se trata de variedades de calidad, puede tener un gran futuro, ya que las condiciones agroclimáticas de nuestro país, especialmente favorables

para el cultivo de esta especie, nos sitúan en muy buena posición para competir con la mayor parte de los países productores de este fruto.

## Variedades actuales

Aparte de los intentos de renovación varietal llevados a cabo fundamentalmente con varietades



des de procedencia americana que con frecuencia han terminado en fracaso (Poppy, Jordan, Traver, Goldbar, Orange Red, Lambertin-1, etc.), la producción española se sigue asentando sobre las variedades tradicionales, Búlida, Canino, Valencianos, Mauricio, Real Fino y Pepitos, por citar algunas de las más importantes. Sin embargo, están concurriendo numerosas circunstancias que están poniendo en cuestión la idoneidad de muchas de ellas para enfrentar los retos actuales. Así, la variedad Búlida, que es, con diferencia, la más extendida (pues representa en torno al 50% de la producción nacional), presenta cada vez más dificultades de orden productivo asociadas seguramente a diversas causas. Así, la progresiva desaparición de las abejas silvestres está incidiendo en su productividad debido a que a pesar de ser una variedad autocompatible, es decir, que no necesita otra que la polinice (la machee), la particular estructura de su flor, con un pistilo relativamente largo, hace muy aconsejable la presencia de abejas que ayuden en el proceso. Ésta, como otras variedades tradicionales, está muy afectada por patologías permanentes (virus, micoplasmas), lo que contribuye asimismo a un deterioro productivo y de calidad.

Canino, otra de las grandes variedades tradicionales, tiene su producción concentrada exclusivamente en la Comunidad Valenciana. De época de maduración media-tardía, aparece en el mercado cuando ya llega a él la producción europea, por lo que sus posibilidades se reducen, aparte de no poseer las características demandadas por la exportación excepto para enclaves muy limitados (Suiza).

Las variedades precoces valencianas se cultivan también en gran medida en Murcia, particularmente el Currot (valencianos); ésta está siendo cuestionada, aunque es una buena variedad, por su pequeño tamaño y especialmente por su carne blanca poco estimada en el exterior.

## Las variedades españolas son sensibles a la Sharka, enfermedad especialmente agresiva en el albaricoque

También ha contribuido a su poca estima por el consumidor español su prematura recolección y los tratamientos artificiales de maduración que determinan una muy baja calidad de un fruto que recolectado con su adecuado grado de madurez se podría calificar de exquisito.

Rojo de Carlet y Mitger son otras dos variedades valencianas de buen sabor y aspecto que están conociendo actualmente un cierto favor por parte de los agricultores que aprecian estas características, aunque siguen presentando dificultades para la exportación debido a su carne blanca.

El grupo de los Pepitos, cuyo exponente fundamental es el Pepito del Rubio, es cultivado sobre todo en Murcia, donde llegó a representar unos treinta millones de kilos. Está hoy en regresión, entre otras razones debido a su producción errática, que no es ajena a la mencionada desaparición de las abejas, pero también a una falta de autenticidad varietal y a los problemas de pardeamiento de la pulpa en torno a la semilla (pit burning), especialmente acentuados cuando es preciso almacenarlo para regular su salida al mercado.

Finalmente, la variedad Moniquí, caracterizada por una notable calidad gustativa y que es la base de la producción en el Valle del Ebro, presenta por el contra-

rio una producción bastante errática asociada no sólo a su autoincompatibilidad floral y por tanto a la necesidad de otras variedades polinizadoras y colmenas, sino también a una flor con problemas de infertilidad asociados a óvulos malformados o degenerados que llevan con frecuencia a cosechas escasas a pesar de prestarle la adecuada atención a los cuidados de cultivo.

A todas las dificultades expuestas, que conforman un panorama poco alentador, hay que sumar las derivadas de la aparición y difusión en tiempo reciente de una enfermedad especialmente agresiva para con el albaricoquero, la Sharka. Está producida por un virus, el Plum pox virus (PPV) que se está extendiendo rápidamente por las áreas de cultivo del albaricoquero y amenaza con dar al traste con su cultivo. Se trasmite por pulgones y, aun-

que en los últimos años se han arrancado decenas de miles de árboles afectados como método para detener su progresión, la enfermedad continúa avanzando. Todas las variedades españolas son sensibles a la Sharka y todas se caracterizan porque la enfermedad produce un deterioro tal de la calidad de sus frutos que los hace totalmente inservibles para el mercado fresco e incluso para la transformación industrial.

### La mejora varietal

Los retos a los que había de hacer frente un programa de mejora para la necesaria renovación varietal derivan claramente de las dificultades enumeradas que afectan actualmente al cultivo. Como objetivos fundamentales, deberían perseguirse los siguientes: buena productividad; elevada calidad gustativa; resis-

## **PROVASE una campaña más, está al servicio de los agricultores, y les presenta su extensa gama de SEMILLAS CERTIFICADAS DE ALTA CALIDAD**

### ■ TRIGOS BLANDOS:

- ZARCO, trigo de fuerza.
- ESTERO, primer trigo en España en superar los 10.000 kg/ha, líder en producción y calidad harino-panadera que nos asegura el rendimiento económico más óptimo.
- PROVINCIALE, resistente al frío y a enfermedades. Alta productividad.

### ■ TRIGOS DUROS:

- JABATO de gran adaptabilidad a diferentes terrenos.
- CLAUDIO, nueva variedad de gran éxito productivo en Andalucía y zona centro.

### ■ CEBADAS:

- PRESTIGE, Scarlet y Aspen especiales para maltería.

### ■ AVENAS:

- NORLYS que rinde como cualquier otro cereal.
- PREVISON segura en todos los terrenos.

### ■ TRITICALES:

- SENATRIT, productividad inmejorable.

### ■ GUI SANTES:

- MESSIRE, elevada producción, planta erecta. Permite diversas épocas de siembra. También disponibles de una amplia gama de leguminosas, especialmente VEGAS.

Y como ya sabe *La semilla es lo primero para llenar el granero y para eso hay que ir a PROVASE:*

Avda. Pedro Manuel Vila, s/n.  
02600 - VILLARROBLEDO (Albacete).  
Tel: 967143 300. Fax: 967 144 479  
www.provase.com provase@provase.com



tencia a la manipulación y el transporte; conservación de líneas tipo Moniquí por su tradicional aceptación aún a pesar de su carne blanca, haciéndose imprescindible la búsqueda de frutos coloreados de rojo o naranja, con especial atención a los de carne naranja debido a que la demanda europea presenta actualmente esta orientación; un buen comportamiento en cámara fría, sin ablandamiento y especialmente sin pardeamientos en la zona del hueso que tan mala impresión causa.

Por último y no por ello menos importante, hay que avanzar en la búsqueda de variedades de calidad con resistencia o tolerancia al virus de la Sharka. Aunque en muchas áreas esta enfermedad aún no está presente, cara al futuro es preciso disponer cada vez más de estas variedades pues, de no ser así, a largo plazo la producción de albaricoque estará seriamente amenazada. No queremos decir con esto que hoy haya que rechazar las variedades no resistentes, pues nos quedaríamos prácticamente sin variedades para cultivar porque todavía no hay una oferta de calidad con esta resistencia, sino que hay que tenerlo presente en los programas de mejora.

Hoy hay en marcha programas de mejora de esta especie, tanto públicos como privados, en diferentes partes del mundo. EE.UU., Canadá, Francia, Italia, Grecia y España son los principales países donde se están desarrollando programas que garantizan ya la

disponibilidad de materiales nuevos para ir sustituyendo aquellos tradicionales que no sean satisfactorios.

La idea tradicional de que las variedades de albaricoquero tienen poca "plasticidad", lo que en definitiva significa que se comportan bien en áreas reducidas y que fuera de ellas su comportamiento no es satisfactorio, tiene algo de verdad. Esto, unido a las especiales características de muchas zonas de producción españolas, con condiciones climáticas muy diferentes de las de casi todos los restantes países con

cultivo o programas de mejora de albaricoquero, hace casi imprescindible que se desarrollen programas autóctonos que den respuesta a las dificultades que se presentan en nuestras condiciones. El escaso frío invernal en muchas de nuestras áreas de cultivo demanda el empleo de variedades de bajas necesidades de frío que a su vez propician una producción temprana. La escasa pluviometría general de las áreas de cultivo propicia condiciones más favorables para el cultivo que las de la mayoría de los restantes países productores. A estas

especificidades deben dar respuesta nuestros programas. Las notables diferencias climáticas con países como Canadá o EE.UU. hacen materialmente imposible que una mejora desarrollada en ellos pueda dar satisfacción a nuestras necesidades, especialmente desde el punto de vista de los requerimientos climáticos.

En España se están desarrollando actualmente dos programas de mejora de albaricoquero. Uno de ellos en el Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias, que está poniendo el énfasis en la resistencia a Sharka. Otro, en el CEBAS de Murcia, que pertenece al Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Los trabajos de selección están bastante más avanzados en Murcia, en donde se han registrado ya cuatro variedades a nivel europeo y se han generado más de 5.000 nuevos híbridos, determinándose en la actualidad el comportamiento en campo y en post-

cosecha de unas treinta selecciones avanzadas, a fin de elegir entre ellas las futuras variedades a registrar.

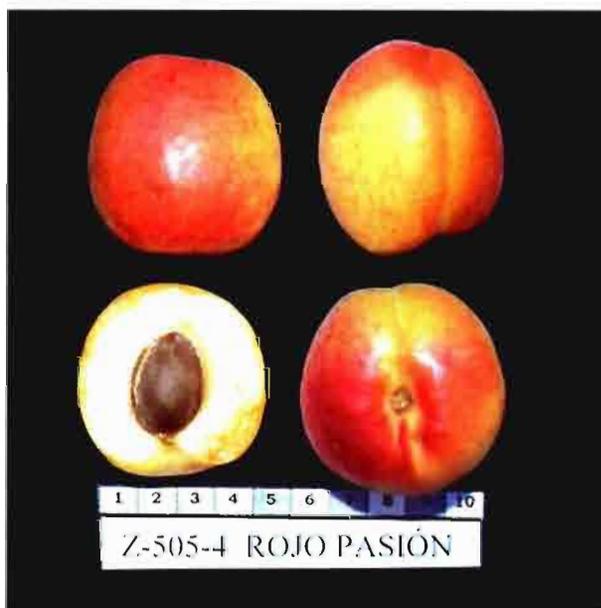
Se trata de encontrar alternativas para el mercado en fresco y para la industria, siendo en todo caso del mayor interés obtener variedades de doble aptitud.

#### Características de las nuevas variedades

Las características de las nuevas variedades obtenidas hasta el momento en el Departamento de Mejora y Patología del CEBAS se exponen brevemente a continuación. Los nombres de las mismas son: Rojo Pasión, Murciana, Selene y Oro, siendo éste el orden de maduración. Refiriéndonos a una zona localizada aproximadamente a 400 m sobre el nivel del mar y a unos 100 km de él (en la latitud de Murcia) la época media de maduración de las diferentes variedades es: Rojo Pasión, 15-20 de mayo; Murciana, final de mayo; Selene, primera semana de junio; y Oro, ligeramente después del 20 de junio.

**Rojo Pasión**, como su nombre indica, tiene aspecto rojo con fondo amarillo-naranja. Su tamaño medio está en torno a los 55 g y tiene una calidad gustativa bastante aceptable. No es sensible al rajado, tiene una firmeza media-alta y su productividad es muy elevada. Su aptitud industrial está en estudio actualmente. Su semilla es dulce y es muy resistente a la infección por Sharka.

**Murciana** es una variedad de media estación con una productividad extraordinaria. Su aspecto exterior es naranja con chapa roja y su calidad gustativa, media-alta. Su resistencia a la manipulación es notable y también lo es su aptitud para la conservación en frío. Su tamaño medio alcanza, dependiendo de la intensidad del aclareo, 60-65 g y su principal característica es su notable aptitud para la transformación industrial, dando lugar a un producto naranja brillante muy homogéneo con bastante buena calidad gustativa. Es resistente a Sharka.



En la foto superior, la variedad de albaricoque Rojo Pasión. Debajo, variedad Murciana.



▶ Variedad Oro.

fases avanzadas de la maduración. Su productividad es bastante buena y presenta un tamaño de fruto apreciable, y en general menos necesidades de aclareo que el resto de las variedades presentadas. Es de buena calidad

**Selene** es una variedad de aspecto externo naranja brillante sin prácticamente chapa roja. Recolectada en el momento adecuado, presenta una combinación ácido-azúcar muy equilibrada que resalta la calidad gustativa. Dado que pronto toma un color acentuado, hay un cierto riesgo de que se recolecte precozmente cuando todavía no está el fruto azucarado, presentando en estas condiciones una cierta acidez. Es un fruto resistente a la manipulación y tiene un tamaño estimable a pesar de su elevada productividad (70 g). Su aptitud industrial es sólo media.

**Oro** es la variedad más tardía de las registradas hasta ahora. Su aspecto externo es amarillónaranja, su forma es redondeada, bonita y presenta una dureza apreciable que mantiene aún en

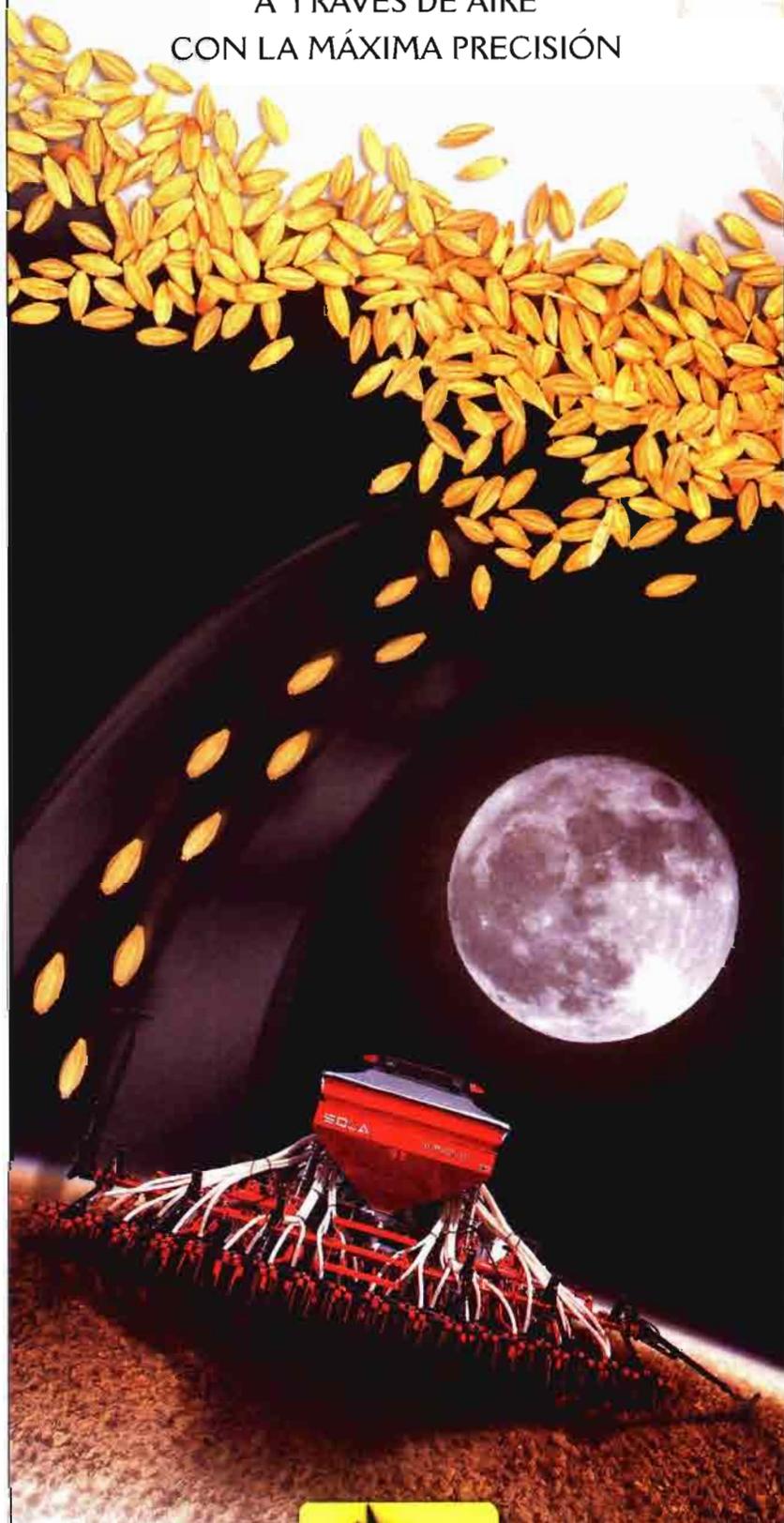
gustativa y presenta una notable aptitud para la conservación en cámara fría, mostrando después de 60-70 días de conservación condiciones organolépticas propias de los días en que se recolectó. Al igual que Murciana, presenta una aptitud excepcional para la industrialización, y junto con ella parece que será recomendada para la reconversión de algunos miles de hectáreas de la variedad Búlida, que como se sabe es la base actual de la industrialización de este fruto.

Si bien éstas son las variedades registradas hasta el momento, el programa de mejora ha generado una gama importante de selecciones avanzadas que pueden dar respuesta a las necesidades de zonas muy dispares, así como a las diferentes exigencias de la demanda. ■

### CONCLUSIONES

Las variedades descritas vienen a sumarse, y en su caso a sustituir, a las variedades tradicionales a las que nos hemos referido al principio. La elección de una u otra opción deberá tener en cuenta las condiciones climáticas del área donde se quiera cultivar o los mercados a los que se quiera acceder. En cualquier caso, si se utilizan variedades provenientes del exterior, hay que tener en cuenta lo indicado respecto a las dificultades de adaptación de esta especie y cerciorarse previamente de la compatibilidad floral de las mismas (necesidad de polinización) para introducir variedades polinizadoras y abejas cuando se trate de cultivar variedades autoincompatibles. De lo contrario, su cultivo será un fracaso. ■

TRANSPORTAMOS LA SEMILLA  
A TRAVÉS DE AIRE  
CON LA MÁXIMA PRECISIÓN



**SOLÁ**

MAQUINARIA AGRÍCOLA SOLÁ, S.L.

C/Car. de la Igualada, s/n. Tels. 93 868 00 60 - Fax 93 868 00 55  
08280 CALAF (BARCELONA) SPAIN  
e-mail: sola@sefes.es