

# Las frutas de hueso

## Ciruelo, cereza, albaricoques y melocotones

Entre las frutas de hueso más representativas en España están albaricoques, melocotones, cerezas y ciruelas, con una producción anual superior a un millón doscientas mil toneladas y ciento cincuenta mil hectáreas de superficie cultivada.

● **H. SORIA.** Periodista.

Las frutas, obtenidas de esos árboles «deleitosos para la vista y buenos para comer», como se afirma en el *Génesis*, constituyeron los primeros alimentos del hombre.

Algunas de estas frutas eran ya conocidas en España desde los tiempos más remotos, mientras que otras especies, originarias principalmente de Oriente, fueron introducidas y aclimatadas en nuestro país por los árabes.

Tras el descubrimiento de América, los españoles llevaron muchas de estas frutas al Nuevo Mundo, mientras que en los viajes de regreso trajeron otras frutas suculentas y exóticas para aclimatarlas en España.

Aunque el mapa frutícola de nuestro país es muy variado, la mayor parte de las frutas de consumo tradicional pertenece a la familia de las rosáceas.

Dentro de esta familia botánica están incluidas las especies de hueso, representadas fundamentalmente por los albaricoques, los melocotones, las cerezas y las ciruelas.

### Ciruela

Los orígenes de la ciruela (*Prunus domestica*, L.) son difíciles de establecer, dada la ingente cantidad de variedades distintas que se conocen.

Parece claramente definida la llamada ciruela japonesa, de inferior calidad que las europeas, pero masivamente cultivada en Estados Unidos y Australia, pero difíciles de precisar los orígenes de las estirpes europeas. Según algunos botánicos, estas variedades del viejo continente podrían proceder del endrino (*Prunus spinosa*), dado que en algunos países todavía coexisten los tipos silvestres con sus sucesores de cultivo ordenado.

En España, el ciruelo se da prácticamente en todas las regiones, ocupando una extensión las plantaciones de 21.300 ha, que en conjunto vienen a rendir una cosecha media de 150.000 t.

Murcia, con el 30% de la cosecha nacional y Valencia con el 25%, son las que aportan las mayores producciones de ciruelas, especialmente de las variedades «santa rosa», «formosa» y «burbank», mientras que el resto está muy distribuido por toda la geografía nacional.

Desde el punto de vista varietal, el mayor interés lo acapara «santa rosa» (30% del total), seguida por la variedad «reina claudia» (20%), la «golden japan» (20%) y, la «red beauty» (10%), como más importantes. En los llamados ciruelos japoneses tenemos a la variedad «songold» que es verde, destacando también la «blackamber», «fortune» y otras.

Con datos de 1993, podemos decir que la producción fue muy buena, alcanzándose 161.100 t, que significaron un incremento del 13,9% respecto a la campaña anterior.

De ese volumen global de cosecha, el

84% va destinado al consumo directo en fresco (65% al mercado interior y el 19% a la exportación); el 10% se orienta hacia la industria transformadora y, finalmente, el 6% restante que se consideran pérdidas.

En lo tocante a los precios, las cotizaciones medias percibidas por los fruticultores en 1993 se situaron en 70,20 ptas./kg; frente a las 58,21 ptas. conseguidas en la campaña precedente.

Según estos datos, el valor total de la cosecha a precios de origen, podría estimarse en unos 11.300 millones de pesetas.

### Cereza

Otra de las frutas características del verano es la cereza (*Prunus avium*, L.) cuyo origen se presenta bastante confuso, aunque los botánicos parecen inclinarse también por las latitudes de China y de Asia Central.

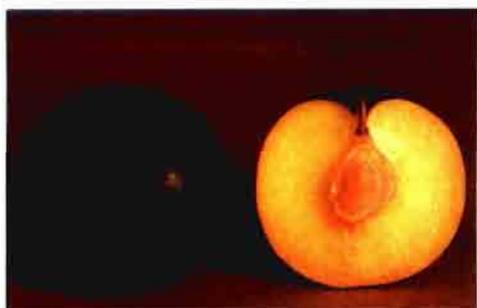
Existen numerosos vestigios de variedades silvestres, aunque como cultivo propiamente dicho, la tradición atribuye al refinado general romano Lúculo la plantación del primer cerezo.

A la capacidad productiva del cerezo hay que añadir su extraordinaria belleza cuando florece, sin duda la más delicada y sutil de todas las rosáceas.

Como pariente del cerezo tenemos que hacer referencia al guindo (*Prunus cerasus*, L.), que proporciona unos frutos de menor tamaño, más amargos y que gozan de un menor reconocimiento entre los consumidores.

En España, la superficie de plantación de cerezos y de guindos alcanza las 25.700 ha, de las que el 80% son en secano, aunque la tendencia es a incrementar la superficie en regadío.

Aunque esta fruta está muy difundida por todo el país, las principales producciones se consiguen en tres provincias: Cáceres, Zaragoza y Barcelona, que en conjunto suman el 53% de la producción nacional.



El ciruelo japonés Songold que destaca por ser verde. Variedades Fortune y Blackamber (Doc. Viveros Orero).



Estella, Summit y Sunburst, son tres variedades de cerezo modernas y prometedoras.



Con datos de 1993, la producción conseguida se situó en 78.200 t de fruta, que significaron un -3,6% en relación con la campaña precedente.

De esas 78.200 t de cosecha, el 70% va destinado al consumo en fresco (69% consumo interior y 1% a la exportación); un 20% se orienta hacia la industria y el 10% restante pueden considerarse pérdidas.

La cereza y la guinda, como especies de verano, tienen un calendario de comercialización muy corto (de abril a julio) aunque durante este período la oferta es bastante diversa.

Desde el punto de vista varietal dominan claramente la «napoleón» y «ambrunesa» (con un 20% cada una), seguidas de la variedad «garrafat burlat» (15%). Destacan también «mollar de Cáceres», «estella», «summet», etc.

De todas formas, y por la excepcional calidad de sus frutos, hay algunas particularidades dignas de mención, tales como la cereza de El Bierzo (León), la cereza de la Montaña (Alicante), la cereza del Llobregat (Barcelona) y la cereza de Milagro (Navarra).

Finalmente, en lo referente a los precios, hay que significar que la campaña de 1993 fue magnífica, toda vez que la cotización media conseguida por los fruticultores se situó en 255,62 ptas./kg, frente a las 118,62 de promedio logradas en 1992.



Las primeras cerezas, llegadas a los mercados en el mes de abril, se pagaron a unas 452 ptas./kg a los productores, para prácticamente duplicarse en los mercados de abastos.

### Albaricoques

Los orígenes de esta fruta se sitúan en el norte de China, desde donde llegó a Europa a través de Persia. La leyenda asocia esta fruta con las campañas de Alejandro, con lo que serían los griegos los primeros en disfrutar de ella.

De todas formas, su nombre procede del árabe *al-barquq*, aunque en determinadas zonas de nuestro país se la conoce también como «alberchigo» o «matachicos».

Aunque en plena sazón tiene un sabor dulce, el albaricoque tiene un contenido en azúcares bajo, siendo su principal cualidad la de disponer de una elevada cantidad de caroteno, siendo igualmente rico en potasio y magnesio.

Es posiblemente la fruta más representativa de verano, consumiéndose tan-

to en fresco como en forma de confituras, mermeladas, almíbares e, incluso, orejones.

España es un importante productor de albaricoques, y prueba de ello es la existencia de unas 25.800 ha dedicadas a plantaciones de esta especie (*Prunus armeniaca* L.) de las que un 80% son en regadío y el resto en secano.

La precocidad de esta especie hace que sea muy sensible a la climatología adversa (sobre todo heladas), de ahí que las cosechas sean muy irregulares entre campañas.

De todas las maneras, sobre la superficie de plantación comentada, puede aceptarse una producción media cercana a las 200.000 t que a precios de origen alcanza un valor de 8.750 millones de pesetas.

En España, la producción de albaricoques está muy concentrada en unas pocas zonas, destacando Murcia y la Comunidad Valenciana, que en conjunto aportan un 85% de la cosecha nacional.

De esas 200.000 t de producción anual, un 71% va destinado para el consumo en fresco (52% al comercio interior y 19% a la exportación); otro 26% se orienta hacia la industria transformadora; y, finalmente, el 3% restante puede ser considerado como pérdidas.

Como fruta característica de verano, el albaricoque cuenta con un período de comercialización corto (de mayo a agosto) y con el inconveniente de ser un producto muy perecedero.

Desde el punto de vista varietal, pue-



Tres interesantes variedades de albaricoque: Canino, Moniqui y Castellbrite (Doc. Viveros Orero).



de decirse que predomina la «Bulida» en un 50% de las plantaciones, especialmente de las provincias de Murcia y Albacete; seguida por la variedad «Canino» (15%) y la «Moniquí» (10%), que tienen una mayor presencia en la Comunidad Valenciana.

Respecto a los precios, hay que signi-



ficar que el albaricoque alcanza unas cotizaciones muy desiguales entre campañas, dependiendo de la variabilidad de las cosechas.

En la pasada campaña de 1993, el precio medio percibido por los productores de albaricoques sólo llegó a las 43,75 ptas./kg, frente a las 49,85 que se habían conseguido en la campaña precedente.

## Melocotones

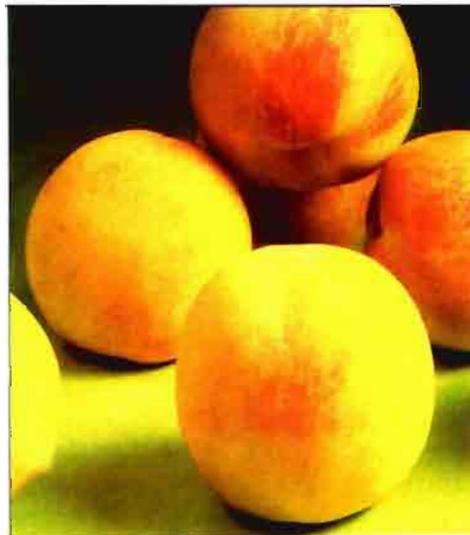
Como en el caso anterior, el melocotón también es originario de China, aunque su mayor fama la consiguió en Persia, durante el reinado de Darío, que es de donde procede su nombre vernáculo (*Prunus persica* Sicb.).

En España se hizo caso omiso del nombre botánico, y desde el principio se aceptó el de melocotón, proveniente de *melo* (manzana) y *cotonum* (algodón), significando así la particularidad aterciopelada de la piel de esta fruta.

Aunque en la fruticultura mundial hay

reconocidas más de dos mil variedades de esta especie de *Prunus persica*, en España existe una exquisita representación, que va desde las variedades más tempranas de primavera a las más plenas de finales de verano, localizadas en el Valle del Ebro.

En nuestro país, la superficie de plantación de melocotones alcanza las 78.600 ha, muy repartidas entre las diferentes zonas de producción (Levante, Ebro, Nordeste y Andalucía occidental) de entre las que destaca el Valle del Ebro, que aporta el 45% de la cosecha nacional.



Son variedades prometedoras de melocotón la Merry O'Henry y Frederica. En nectarina tenemos María Aurelia, entre otras.

A partir de esta superficie de plantación, la producción media se puede estimar en unas 850.000 t, aunque en campañas como la de 1992 se llegaron a conseguir 964.000 t de fruta.

De este registro absoluto, un 78% se destina para el consumo en fresco (68% para el comercio interior y el 10% para la exportación); un 20% se orienta hacia la industria transformadora y el 2% restante puede considerarse como pérdidas.

Con datos de 1993, podemos decir que las 856.000 t de melocotones obtenidas depararon unos ingresos para los fruticultores de 53.430 millones de pesetas.

**▶ En 1993 los fruticultores obtuvieron por sus cosechas 93.500 millones de pesetas**

De ese volumen productivo, un 25,7% (220.000 t) se logró en la Comunidad de Murcia; un 15,77% (135.000 t) en la provincia de Lérida; un 11% (94.000 t) en la de Huesca y, cantidades inferiores, pero importantes, en Zaragoza, Valencia, Rioja, Sevilla y Tarragona.

En lo que respecta a las variedades, hay que advertir de entrada que el 53% son de carne dura; el 39% de carne blanda y el 8% restante de nectarinas.

Dentro de los tipos de carne dura mandan las variedades «maruja» y «sudannell» (con un 12 y un 10%, respectivamente); en los tipos de carne blanda, son las variedades «springcrets» y «springtime» las preferentes; mientras que las nectarinas ya encontramos a la «firebrite» y «maría aurelia», entre otras.

Por lo que se refiere a los precios, en la campaña de 1993 experimentaron un incremento espectacular, dado que la cosecha era mucho más moderada que el ejercicio precedente. Aunque en los primeros meses se llegaron a superar las 80 ptas./kg en origen, al final la cotización media percibida por los fruticultores se situó en 62,42 ptas./kg, frente a las 44,16 ptas. que habían cobrado en 1992.

## Conclusiones

Después del análisis particularizado que hemos hecho, de cada una de las especies de frutas de hueso más representativas en España, sólo nos queda subrayar la importancia de las cuatro especies abordadas (albaricoque, melocotón, cereza y ciruela) desde el punto de vista agronómico y comercial.

Esta importancia se sintetiza en tres datos fundamentales: las especies frutícolas de hueso ocupan una superficie de plantación de 151.400 ha. A partir de este marco de plantación se obtiene una producción global de 1.292.500 t de fruta cada campaña. Los fruticultores obtienen por estas cosechas (con datos de 1993) unos 93.500 millones de pesetas a precios de origen.

Después de estos elocuentes datos, ¿quién duda que nuestros frutos de hueso deben ser una de las llaves que nos abran los mercados internacionales en el futuro? Bien es cierto que los fruticultores deberán organizarse para acceder con garantías a la comercialización. Este es ahora el gran reto que necesitará de todos los apoyos. Para empezar, tenemos la Ley de Interprofesionales Agrarias, que se ha empezado a debatir en el Congreso, y que debe servir para que se desarrollen interprofesionales frutícolas que normalicen y potencien los cultivos y el mercado de frutas en España. ■