El riesgo de poner todos los huevos en la misma cesta: ¿y si potenciamos la diversificación en la fruticultura (sub)tropical?

IÑAKI HORMAZA

Con motivo de la reciente publicación del libro “Tropicales raros, raros, raros” cuyo autor es mi querido amigo Julián Díaz Robledo, me parece oportuno aprovechar la ocasión para recordar la posibilidad de cultivar en determinadas zonas de la costa Mediterránea española otros cultivos originarios de climas tropicales o subtropicales que permitan una mayor diversificación de nuestra fruticultura tropical. La producción de frutales subtropicales en la península ibérica está basada, fundamentalmente, en tres especies (aguacate, mango y chirimoyo), a las que se podría añadir el níspero. Y, dentro de esas especies, por desgracia, se cultiva prácticamente una única variedad: 'Hass' en el caso del aguacate, 'Osteen' en el caso del mango, 'Fino de Jete' en el caso del chirimoyo o, en el caso del níspero en Málaga y Granada, 'Gold Nugget'. Ello hace que la producción de frutas subtropicales en España sea muy vulnerable a cualquier problema que se focalice en esas especies o variedades concretas. Quizás no tengamos que llegar a cultivar las 140 especies que repasa Julián en su reciente libro, entre otras cosas porque muchas de ellas tienen requerimientos de temperaturas mínimas muy superiores a los que encontramos en nuestras condiciones de cultivo, pero sí que tenemos posibilidad de cultivar con éxito comercial unas decenas de ellas.
Desde hace ya muchos años se ha trabajado no solo en centros de investigación como el IHSM la Mayora, sino también por parte de varios productores en la adaptación de varias de estas especies y de algunas de ellas sabemos que son perfectamente viables en nuestras condiciones, aunque ninguna de ellas, salvo quizás la papaya en invernadero, se está cultivando a una escala comercial significativa. Entre estas especies, podemos citar las siguientes como aquellas con mayor potencial a corto plazo con las que llevamos trabajando varios años en el IHSM la Mayora en la finca experimental de Algarrobo-Costa:

Litchi (*Litchi chinensis*). Es un árbol de origen asiático de la familia de las Sapindáceas que se introdujo en la costa Mediterránea andaluza en la década de los 1990; lamentablemente, se comenzó plantando la variedad más conocida a nivel mundial ('Mauritius' o 'Tai So') que florece demasiado temprano en nuestras condiciones de cultivo cuando generalmente las temperaturas suelen ser demasiado bajas para que haya un buen cuajado de fruta. Como consecuencia, en la mayor parte de los años las producciones en esta variedad son muy bajas o inexistentes en nuestras condiciones. Sin embargo, los estudios que hemos realizado en nuestra colección de más de 25 variedades, indican que 'Mauritius' es una excepción y que la mayoría de las variedades de litchi producen adecuadamente en nuestras condiciones. Una combinación de tres o cuatro variedades nos permite disfrutar de esta fruta desde agosto hasta octubre. Entre las variedades más interesantes para nuestras condiciones podemos destacar 'Kwai May Pink', 'Wai Chee', 'Salathiel' o 'Bengal', aunque hay muchas más.

Longan (*Dimocarpus longan*). El longan está genéticamente próximo al litchi y también es de origen asiático. De hecho, en algunos países asiáticos se valora comercialmente incluso más que el litchi. Es un cultivo que se adapta muy bien a nuestras condiciones edafoclimáticas. Con una combinación adecuada de variedades podemos producir longan desde octubre hasta febrero. Entre las variedades más interesantes para nuestras condiciones podemos destacar 'Chom Poo', Biew Khew' o 'Koala'.

Carambola (*Averrhoa carambola*). La carambola es la fruta del carambolo, un arbusto de origen asiático de la familia de las Oxalidáceas que se adapta muy bien a nuestras condiciones climáticas, aunque es recomendable que se cultive bajo sombreo. Con una combinación adecuada de variedades podemos disponer de fruta de carambola desde octubre hasta abril. Hay diversas variedades de interés como 'Arkin' o 'Fwang Tung', entre muchas otras.

La pitaya es una cactácea americana con diferentes especies e híbridos procedente de los bosques semisecos de América Central donde crece como una liana trepadora a la sombra de los árboles, por lo que también requiere sombreo para un adecuado crecimiento. Se reconocen principalmente dos tipos: pitayas de fruta de color amarillo y de color rojo. Tiene unas necesidades de riego muy inferiores a otros cultivos tropicales. Las flores son grandes, nocturnas, con una duración de una única noche, y, en su ambiente natural, se suelen polinizar principalmente por murciélagos y colibríes. En nuestras condiciones de cultivo, es necesario polinizar manualmente las flores, lo que se puede hacer a primeras horas de la mañana antes de que las flores cierren. Puede haber varias floraciones a lo largo del año, pero la principal cosecha se produce generalmente en los meses de otoño. **Lúcuma *(Pouteria lucuma*).** La lúcuma es una Sapotácea originaria de los valles interandinos de Ecuador, Perú y Chile. Hay básicamente dos tipos de lúcumas, lúcuma-seda (con pulpa blanda en el fruto maduro) más apropiada para consumo en fresco y lúcuma-palo (con pulpa dura en el fruto maduro) para consumo procesado, ambos tipos con una pulpa de color amarillo anaranjado. Es un cultivo que se adapta muy bien a nuestras condiciones edafoclimáticas y se puede recolectar entre septiembre y abril. Hay un creciente interés por esta fruta especialmente en repostería por sus buenas cualidades nutritivas. **Maracuyá.** También conocida como fruta de la pasión o pasiflora. Hay distintas especies e híbridos de pasifloras con diferentes nombre comunes (maracuyá, parchita, granadilla, curuba, badea…) y todas ellas son plantas trepadoras. La más conocida es *Passiflora edulis*, la maracuyá, originaria de la Amazonía de Perú, el sur de Brasil, Colombia, Paraguay y norte de Argentina. Con un manejo adecuado, se pueden recolectar frutos de maracuyá durante la mayor parte del año. **Otras especies.** El número de otros cultivos que estamos estudiando en el IHSM la Mayora es muy amplio. Entre otros podemos citar como cultivos al aire libre diferentes tipos de sapotáceas (zapote blanco, canistel, caimito), el zapote negro (emparentado con el caqui), la jaca, diferentes anonas emparentadas con el chirimoyo, varios tipos de mirtáceas (caimito, diferentes especies de guayabas, arazá, jaboticaba, pomarrosa, pitanga), macadamia, café, carisa … En invernadero, hay resultados muy interesantes con papaya (selecciones con mejor calidad de fruta en los meses de invierno o selecciones sin semillas), guanábana o cacao.

Al igual que ocurre con el aguacate, el mango o el chirimoyo, la producción de todas estas especies en nuestras condiciones es posible con una mínima aplicación de productos fitosanitarios, lo que permite acceder al mercado europeo en unas pocas horas con productos de alta calidad y fáciles de producir de manera ecológica, con su consiguiente valor añadido. Dado el creciente interés en toda Europa por el consumo de productos locales y la creciente preocupación por la "huella de carbono" asociada al transporte desde largas distancias, el aumento de la diversidad de especies cultivadas puede ser una estrategia adecuada para potenciar el cultivo de frutales tropicales y subtropicales en España a medio y largo plazo, siempre que se mantengan unos estándares de calidad que ayuden a crear una imagen diferenciada del producto español frente al que llega a Europa desde otros países. No obstante, hay que tener siempre en cuenta que la introducción de nuevos productos en el mercado no es tarea fácil y que es preciso validar su productividad, su calidad poscosecha, optimizar su producción y darlas a conocer a los consumidores antes de que se pueda recomendar su cultivo a mayor escala.

IÑAKI HORMAZA.

Instituto de Hortofruticultura Subtropical y Mediterránea la Mayora, (IHSM-UMA-CSIC), 29750 Algarrobo-Costa, Málaga