

MEMORIA TÉCNICA

TÍTULO DE LA ACTIVIDAD: Evaluación agronómica de la variedad tradicional tomates de colgar Alacón y Serengue



CÓDIGO DE LA ACTIVIDAD: TRF2018HO0010

DURACIÓN: Marzo-Diciembre de 2018

LOCALIDAD: La Portellada (Teruel)



Red de Semillas
de Aragón



**GOBIERNO
DE ARAGON**
Departamento de Desarrollo Rural
y Sostenibilidad



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural. FEADER

Contenido

1.- CUADERNO DE CAMPO DE LA ACTIVIDAD	3
DESCRIPCIÓN DEL BLOQUE	3
PODA	3
RECOLECCIÓN.....	4
DATOS DE PRODUCCIÓN	4
2.- RESULTADOS CATAS DIRIGIDAS	5
2.1.- TOMATE ALACÓN	5
2.2.- TOMATE SERENGUE	6
2.3.- TOMATE TESTIGO.....	7
3.- CÁLCULO DE COSTES DEL CULTIVO	8
4.- ANÁLISIS DE RESULTADOS	9
5.- ANEXO I: EL ENSAYO EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN	10
6.- ANEXO II: PRESENTACIÓN DEL ENSAYO	11

1.- CUADERNO DE CAMPO DE LA ACTIVIDAD

Variedad a Estudiar y Origen: Tomate de colgar Alacón y Serengue de Alacón y La Portellada, Teruel

Variedad Testigo y Origen: Tomate de colgar Mallorquín, Coop. Les Refardes

Responsable del Ensayo: Víctor Vidal

Lugar de Realización (Municipio, Polígono, Parcela): La Portellada, polígono 2, parcela 1104

Trabajos previos a la siembra: Labrar

Fertilización: Estiércol ovino

Método de riego y otras prácticas culturales: Manguera de goteo con goteros a 30 cm.

Diferencias de manejo entre cada bloque: Mismo marco de plantación, misma poda mismo riego y misma fertilización.

Número de Bloques: 1 bloque con tres repeticiones alternas y 2 plantas de borde en todo el perímetro

DESCRIPCIÓN DEL BLOQUE

NÚMERO DE PLANTAS VARIEDAD A ESTUDIAR: 120 Alacón y 120 Serengue

NÚMERO DE PLANTAS VARIEDAD TESTIGO: 120

FECHA DE SIEMBRA O PLANTACIÓN: Trasplante el 05/06/2018

ENTUTORADO: Al mes de la plantación

MARCO DE PLANTACIÓN VARIEDAD A ESTUDIAR: Hileras paralelas a 60 cm. y 30 cm. entre plantas

MARCO DE PLANTACIÓN VARIEDAD TESTIGO: Hileras paralelas a 60 cm. y 30 cm. entre plantas

PODA

Se efectúa una poda de ahijado hasta la primera axila en flor y a partir de ahí se dejan todas, como el marco de plantación es estrecho el ahijamiento en bajo.

RECOLECCIÓN

FECHA INICIO FLORACIÓN VARIEDAD ESTUDIAR: 5/07/2018

FECHA INICIO FLORACIÓN VARIEDAD TESTIGO: 5/07/2018

FECHA PRIMERA RECOLECCIÓN VARIEDAD A ESTUDIAR: 31/08/2018

FECHA PRIMERA RECOLECCIÓN VARIEDAD TESTIGO: 31/08/2018

FECHA FIN DE RECOLECCIÓN VARIEDAD A ESTUDIAR: 24/10/2018

FECHA FIN DE RECOLECCIÓN VARIEDAD TESTIGO: 24/10/2018

INCIDENCIAS AGRONÓMICAS VARIEDAD A ESTUDIAR: La variedad Alacón es más sensible a los ácaros de hoja

INCIDENCIA AGRONÓMICAS VARIEDAD TESTIGO: Sin incidencia

DATOS DE PRODUCCIÓN

PRODUCCIÓN 1ª recolección Alacón 31/8	13,107 kg.
PRODUCCIÓN 1ª recolección Serengue 31/8	37,449 kg.
PRODUCCIÓN 1ª recolección Testigo 31/8	13,107 kg.
PRODUCCIÓN 2ª recolección Alacón 15/9	19,806 kg.
PRODUCCIÓN 2ª recolección Serengue 15/9	49,034 kg.
PRODUCCIÓN 2ª recolección Testigo 15/9	39,648 kg.
PRODUCCIÓN 3ª recolección Alacón 4/10	29,883 kg.
PRODUCCIÓN 3ª recolección Serengue 4/10	31,559 kg.
PRODUCCIÓN 3ª recolección Testigo 4/10	39,648 kg.
PRODUCCIÓN 4ª recolección Alacón 24/10	4,693 kg.
PRODUCCIÓN 4ª recolección Serengue 24/10	13,719kg.
PRODUCCIÓN 4ª recolección Testigo 24/10	31,104 kg.
TOTAL Alacón	65,779 kg.
TOTAL Serengue	131,761 kg.
TOTAL Testigo	127,635

2.- RESULTADOS CATAS DIRIGIDAS

2.1.- TOMATE ALACÓN

Título de la actividad: Evaluación agronómica de variedades tradicionales de tomates de colgar

Código de la actividad: TRF2018HO010

Familia: Solanaceae **Género:** Solanum

Especie: S.Lycopersicum **Nombre común:** Tomate de colgar Alacón

Lugar de la cata: Finca Mas de Catxol, La Portellada, el Matarranya

Fecha de la cata: 02 Septiembre 2018

Total catadores/as: 16

Organiza:



Co-financian:



Evaluación externa.					
	No me gusta nada (1)	Me gusta poco (2)	Me gusta (3)	Me gusta bastante (4)	Me gusta mucho (5)
Forma	1	5	6	4	
Superficie		2	7	6	1
Color		4	8	3	1
Tamaño	3	7	4	2	
Olor		2	7	6	1
Valoración global		4	7	3	1

Evaluación interna					
	Escaso (1)	Ligero (2)	Moderado (3)	Intenso (4)	Muy intenso (5)
Jugosidad		2	4	7	3
Carnosidad		3	8	3	2
Consistencia		2	7	4	3
Harinosidad	1	3	7	3	2
Dulzor		1	8	5	3
Acidez	1	3	9	3	
Valoración global		1	9	5	1

2.2.- TOMATE SERENGUE

Título de la actividad: Evaluación agronómica de variedades tradicionales de tomates de colgar

Código de la actividad: TRF2018HO010

Familia: Solanaceae **Género:** Solanum

Especie: S.Lycopersicum **Nombre común:** Tomate de colgar Serengue

Lugar de la cata: Finca Mas de Catxol, La Portellada, el Matarranya

Fecha de la cata: 02 Septiembre 2018

Total catadores/as: 16

Organiza:



Co-financian:



Evaluación externa.					
	No me gusta nada (1)	Me gusta poco (2)	Me gusta (3)	Me gusta bastante (4)	Me gusta mucho (5)
Forma		3	8	4	1
Superficie		1	9	4	2
Color		4	9	1	2
Tamaño		4	8	3	1
Olor		3	8	3	2
Valoración global		2	9	4	1

Evaluación interna					
	Escaso (1)	Ligero (2)	Moderado (3)	Intenso (4)	Muy intenso (5)
Jugosidad	1	3	6	4	2
Carnosidad		3	8	3	2
Consistencia	1	4	6	4	1
Harinosidad		5	8	3	
Dulzor		2	10	4	
Acidez	2	3	8	2	1
Valoración global		4	9	2	1

2.3.- TOMATE TESTIGO

Título de la actividad: Evaluación agronómica de variedades tradicionales de tomates de colgar
Código de la actividad: TRF2018HO010

Familia: Solanaceae **Género:** Solanum
Especie: S.Lycopersicum **Nombre común:** Tomate de colgar Mallorquín

Lugar de la cata: Finca Mas de Catxol, La Portellada, el Matarranya
Fecha de la cata: 02 Septiembre 2018
Total catadores/as: 16

Organiza:



Co-financian:



Evaluación externa.					
	No me gusta nada (1)	Me gusta poco (2)	Me gusta (3)	Me gusta bastante (4)	Me gusta mucho (5)
Forma		1	9	5	1
Superficie		2	10	4	
Color		5	7	3	1
Tamaño		4	6	4	2
Olor		1	10	4	1
Valoración global		3	8	4	1

Evaluación interna					
	Escaso (1)	Ligero (2)	Moderado (3)	Intenso (4)	Muy intenso (5)
Jugosidad		3	5	6	1
Carnosidad		4	6	5	1
Consistencia		3	8	4	1
Harinosidad		3	9	4	
Dulzor		2	10	4	
Acidez		3	9	4	
Valoración global		2	10	3	1

3.- CÁLCULO DE COSTES DEL CULTIVO

Los costes del cultivo del Tomate Alacón repercutidos por Hectárea son los siguientes:

Concepto	Descripción	Mano de Obra (horas)	Costes Mano de Obra (€)	Coste Materiales (€)	Total Costes (€)
Preparación del terreno	2 pases de cultivador y rotovator	3	135		135
Abonado de fondo					
Compra de planta	55278 unidades			6633	6633
Trasplante	Lineas pareadas a 60 cm y 30 cm entre plantas; pasillos de 1 metro entre líneas (30.000 pies/Ha)	50	750		750
Escardas	1 pase a mano en la línea y 2 pases desbrozadora entre calles	100	1500		1500
Riegos					
Entutorado	Colocación de 55278 y atado	100	1500	12161	13661
Recolección	4 pases de recolección y cajas-bandeja para su comercialización	220	3300	4058	7358
Selección y encajado		200	3000		3000
				Total Costes Ha (€)	33037
	La hora de tractor a 45 €/hora				
	La hora de trabajador a 15 €/hora				

Para la variedad Serengue los costes de producción son los mismos, sólo cambia el nº de bandejas necesarias para su comercialización ascendiendo este coste a 12.139 €, en lugar de 4058 €, quedando el total de los costes a **41.118 €**

En el caso de la variedad Mallorca el coste de bandejas necesarias para su recolección sería de 11.752 €. Ascendiendo el total a **40.731 €**

4.- ANÁLISIS DE RESULTADOS

Producciones totales con su conversión a toneladas/hectárea teniendo en cuenta que cada cultivo contaba con una superficie de 60m²

	PRODUCCIÓN (KG)	PRODUCCIÓN (T/HA)
SERENGUE	131,761 kg	60,695 T
ALACON	65,779 kg	20,292 T
MALLORCA	127,635 kg	58,760 T

GRADO BRIX: Alacón 7,7
Serengue 6,0
Testigo 6,7

A partir de estos datos podemos extraer varias conclusiones:

Observamos que el fruto que se recoge en las dos primeras fechas aguanta más que el recogido en octubre, con lo cual el último en recolectarse debe ser el primero en venderse, en estudios propios realizados en anualidades anteriores el fruto puede llegar a los 12 meses.

Si se recolecta perfectamente seco apenas tiene destrío.

Muy buena rusticidad de la planta sin apenas problemas a excepción de la variedad Alacón que se muestra sensible a los ácaros de hoja.

Se ve conveniente adelantar la fecha de trasplante para poder hacer el máximo de recolección en periodo seco, pues la humedad de octubre merma el tiempo de almacenaje del producto, aún así superior a los dos meses

Por otro lado, a partir de los resultados de las catas, podemos concluir que:

En sabor y agradable en boca siempre es más puntuado Alacón pero en tamaño como es el más pequeño del estudio sale poco valorado por eso su puntuación global es más baja.

En las catas realizadas la aceptación del público es alta, cuando se le pregunta por el precio al que estarían dispuestos a pagar responden que alrededor de 5 € kilo.

5.- ANEXO I: EL ENSAYO EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Diario de Teruel

ENTREVISTA

Víctor Vidal, miembro de la Asociación Red de Semillas de Aragón: "El tomate de colgar o de guardar puede ser una muy buena opción de negocio"
1/11/2018

Pedro Pérez



Víctor Vidal, miembro de la Asociación Red de Semillas de Aragón

Víctor Vidal estuvo durante el pasado fin de semana en la XXIV Feria de Ganado y Maquinaria Agrícola de Mora de Rubielos. Este año en el stand de la Asociación Red de Semillas de Aragón se hizo una cata de tomates de colgar con las variedades del Matarraña, Alacón y Mallorca. La cata de tomates tuvo un gran éxito de público.

- ¿Este año, qué es lo que hace Red de Semillas de Aragón en la feria de Mora?

- Lo que hacemos es una cata de variedades de tomate de colgar. Con el Gobierno de Aragón este año y en La Portellada se ha hecho un ensayo para poder ver las variedades que son las mejores para que tengan una dimensión comercial. Tenemos tres variedades, un testigo, una de Alacón, otra de La Portellada que se llama Serengue. Lo que estamos haciendo, después de ver el estudio de como ha funcionando en el campo, es llevarlo por diferentes puntos del territorio para hacer catas y ver que aceptación tienen.

- ¿Qué son los tomates de colgar?

- Estos tomates tienen una variedades muy antiguas. Se llaman de colgar o de guardar o incluso también se llaman de todo el año porque se recogen entre agosto y octubre y

hasta el verano del año siguiente guardados simplemente en las falsas. Entonces se les llama así de guardar o colgar. Tienen los tomates varios nombres.

- ¿En la provincia de Teruel estos tomates están extendidos?

- En la provincia de Teruel estos tomates son muy conocidos y muy usados porque es la manera de tener tomates todo el año lo que pasa es que están muy perdidos. De las variedades que hemos localizado por ahí hay dos que tenían muy buena pinta. Una de Alacón y otra de La Portellada y son las que hemos trabajado, pero hay más de 20 variedades repartidas por la provincia y que son muy iguales. Estas dos son las que tenían menos hibridación y como siempre trabajamos con semillas antiguas hacemos una labor con la hibridación. Ahora es el ensayo en campo para ver producción, enfermedades, comportamiento, manejo.

- ¿Qué propiedades tiene el tomate de colgar?

- El tomate por norma no aguanta mucho tiempo, aguanta poco. Además los tomates no se pueden poner en cámara de frío porque se estropean. Así que estas variedades tienen esta características, que aguantan mucho tiempo fuera.

Esta es una de las mejores fórmulas de tomar vitamina durante todo el año, porque las huertas de Teruel por el clima que tenemos con inviernos muy largos no da muchas otras opciones. Esta es la fórmula de tener vitamina fresca todo el año.

- ¿Qué variedad recomienda para plantar en la provincia de Teruel?

- De estas dos variedades lo que comportan es la altitud. Hasta los 700 metros Serengue, que es la variedad del Matarraña y a partir de 700 metros de altitud la variedad Alacón. Las dos funcionan muy bien y son exquisitas, pero en altura funciona mejor Alacón y en la zona baja funciona mejor la otra.

- ¿Cómo es el cultivo?

- Funcionan igual que los otros tomates. Pero tienen la característica de que los de colgar aguantan mucho más después de la cosecha. El funcionamiento, el tratamiento, todo, todo es idéntico. La gran diferencia es pos cosecha. Un tomate Rosa o Morado de Alcañiz te lo tienes que comer en una semana y estos han pasado cinco meses y ahí tienes los tomates. Tienen que estar en un sitio ventilado. El truco de la ventilación. Por eso decimos en la falsa de la casa.

- ¿Qué precio tiene el tomate de colgar?

- Estos tomates tienen un precio entre los 4 o los 5 euros el kilo. Los parecidos a estos que son los que hemos sacado los testigos y que son los de Mallorca o Castellón el precio es de 9 euros el kilogramo.

- ¿Puede ser negocio?

- Puede ser un buen negocio para zonas de huerta donde no tengas que sacar el producto inmediatamente. Si tienes que sacar el producto de forma inmediata podemos tener el problema de los desplazamientos, porque los lugares de consumo están lejanos. Pero este producto que puedes guardar y puedes sacar a goteo puede ser opción de negocio.

- Recomienda este cultivo....

- Gente que trabaje la huerta tiene que valorarlo porque no es ninguna tontería. En los lugares en los que se vende puede poner tomate durante todo el año. Tiene que valorar el tomate de colgar porque le puede salir a cuenta. Tiene muy buena salida. Hemos hecho pruebas en el mercado agroecológico de Zaragoza y se vendió masivamente y a 5 euros el kilogramo.

6.- ANEXO II: PRESENTACIÓN DEL ENSAYO