



HORTICOLAS

Lechuga: diversidad

A. Miguel Gómez

SERVICIO DE TRANSFERENCIA
DE TECNOLOGIA AGRARIA



Es muy probable que hasta hace poco tiempo usted identificara la lechuga como un tipo bien determinado de producto: hoja alargada, verde, con un cogollo de hojas amarillas en el interior que, a veces, se conseguía atando las hojas externas para impedir el paso de la luz. Esta es la lechuga de tipo **Romana**, al que pertenece la variedad, **Oreja de Mulo**, que ha sido la más conocida durante muchos años en toda España. Sigue siendo en la Comunidad Valenciana y aún en todo el mercado nacional, el tipo más

La lechuga es una de las hortalizas más "seguras". En todo el mundo se conoce, se cultiva y se consume.

extendido, aunque han aparecido nuevas variedades que no necesitan atado y más resistentes al espigado.

Si usted hubiese nacido en Francia, Alemania, Reino Unido u Holanda, por ejemplo, estaría acostumbrado a otro tipo de lechuga,

Campo de lechuga Romana.



Existen numerosos cultivares de lechuga, y cada zona del mundo tiene preferencia por un determinado tipo.

acogollada, más bien esférica, de hoja con textura más suave, la conocida como **Trocadero**. En Estados Unidos la lechuga más frecuente es también acogollada, esférica pero de hoja crujiente, el tipo **Iceberg**. En los países tropicales, donde el acogollado de las lechugas es deficiente, las más utilizadas son las llamadas de "hojas dispersas" o **Salad bowl**. Otro tipo del que sólo se aprovechan los tallos, "lechuga-espárrago", es cultivado en China. El tipo cambia, pero prácticamente en todo el mundo se conoce, se cultiva y se consume lechuga.

En España la superficie de cultivo de lechuga ha pasado de 16.500 Ha. en 1970 a 35.400 Ha. en 1991 y la producción, de 350.000 Tm. a 1.000.000 Tm. en el mismo período. La expansión del cultivo ha ido acompañada y en gran parte ha sido motivada, por un aumento espectacular de las exportaciones; de 5.500 Tm. en 1980 se ha pasado a casi 180.000 Tm. en 1994.

En 1989 se cultivaron en la Comunidad Valenciana más de 5.000 Ha., con una producción de casi 120.000 Tm. Una enfermedad,

En España se produce 1 millón de toneladas, siendo la Comunidad Valenciana una de las principales productoras.



Little gem.

el **virus del bronceado del tomate** (TSWV) afectó gravemente las producciones de lechuga de primavera, verano y principios de otoño, al igual que a las de tomate y pimiento al aire libre, ocasionando una reducción del cultivo hasta las 3.500 Ha. y 90.000 Tm. actuales.

En los últimos años estamos asistiendo a una verdadera revolución en el material vegetal utilizado. Antes se cultivaba un solo tipo, la Romana, Oreja de Mulo y similares, ahora hay una extensa gama que incluye variedades procedentes de diversas partes del mundo, de distintos tipos, tamaños y colores.

El tipo **Romana** sigue siendo dominante en la Comunidad Valenciana. Se cultiva casi en todas las comarcas hortícolas pero tiene especial relevancia en el Baix Maestrat, L'Horta, Camp de Turia, Las Riberras y Vega Baja. Dos problemas, que

Trocadero.



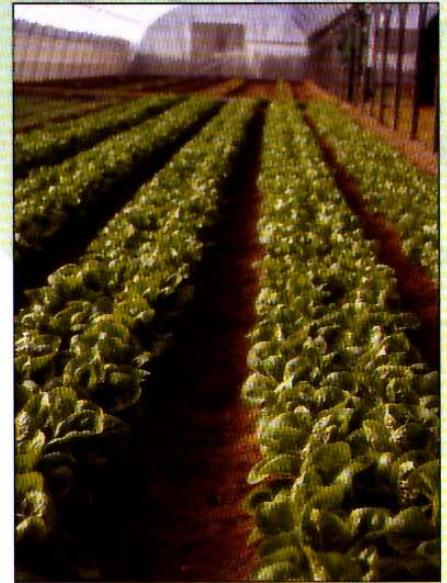
Miniromana.

antes eran importantes, el **virus del mosaico** de la lechuga (LMV) y el **atado** para el blanqueo del cogollo, se han eliminado al utilizar nuevo material vegetal. Se utilizan ahora los **subtipos Valladolid e Inverna** y, en menor proporción, **Cos y Rubia de Verano**. La producción se mantiene prácticamente a lo largo de

Las lechugas "mini" van adquiriendo un sitio en los mercados.

todo el año aunque sigue siendo más dificultosa en los meses de temperaturas más altas.

Recientemente se han introducido en la Comunidad Valenciana las lechugas "mini", **Little gem** o **Cogo-**



Plantación de Little gem bajo malla.

llos de Tudela, en principio para exportación, pero también para mercado nacional. En cualquier supermercado pueden encontrarse, presentadas en bandejas de dos unidades, de manera similar a la endivia belga. Más que troceadas a la manera tradicional para ensalada, suelen utilizarse en mitades o cuartos, como garnición y decoración de platos.

De más reciente aparición son las **mini romanas**, de tamaño intermedio (unos 20 cm. de longitud) entre las romanas tradicionales y la **Little gem**. Aún no están en el mercado

Plantación de Little gem sobre acolchado plástico.





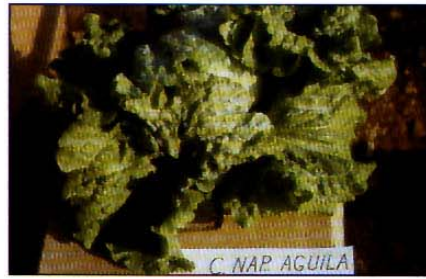
Plantación de Iceberg.

pero se les augura un buen porvenir, por su menor tamaño (no hay necesidad de guardar media lechuga para la próxima ensalada), uniformidad y buena presencia.

Ultimamente, aunque de forma lenta, se está revolucionando la "moda" de las variedades.

La lechuga acogollada de hoja mantecosa, el **tipo Trocadero** se ha cultivado desde hace más de 25 años en La Ribera. La superficie y producción se han reducido, pero siguen unos cuantos especialistas cultivando a lo largo de todo el año. Su destino principal son algunos mercados del norte de España pero también se la puede encontrar, en bandejas, en los supermercados de Valencia. Sobre gustos, como dicen, no hay nada escrito, pero para muchos que la conocen, es la mejor.

Lechuga Iceberg.



Batavia.

La base de la exportación española de lechuga es la **Iceberg**. Supone más del 95% del total de lechugas exportadas. Murcia es la gran productora y exportadora, aunque también se cultiva en el sur de Alicante, principalmente en Pilar de la Horadada. Hay varios subtipos y variedades, adaptados a distintas condiciones ambientales, de manera que el ciclo de producción, de octubre a junio, se cubre con varias de ellas. Aunque la mayor parte de la producción se exporta, su presencia en el mercado nacional es cada vez más frecuente y a veces ha llegado a importarse lechuga iceberg de Holanda, durante el verano. En el campo o en almacén se le quitan las hojas externas y se embolsan en un plástico, de manera que sólo hay que trocearla para preparar la ensalada.

De aspecto muy parecido a la Iceberg es la **Batavia Rubia**, también acogollada y esférica, pero de hoja algo menos crujiente. Se cultivó hace unos años en La Ribera, para los mercados del norte de España pero en la actualidad es hacia allí donde se ha desplazado el cultivo.



Lollo rosso y Little gem bajo malla.

Las lechugas de color rojo o amarillo están en período de introducción. Las más conocidas son **Lollo rosso** (roja) y **Lollo biondo** (amarilla), ambas del tipo de **hojas dispersas**. Son más delicadas que el resto: se espigan en tiempo cálido, con frío no alcanzan el peso adecuado, en invernadero no toman color suficiente, se acumula algo de tierra entre las hojas y se deshidratan con

También las lechugas de colores rojo y amarillo se están introduciendo, aunque lentamente, debido a los problemas de cultivo que presentan.

facilidad una vez recolectadas. A pesar de todo, por el magnífico efecto decorativo en la ensalada, tendrán un buen porvenir.

Todas son lechugas, pero son tantos y tan distintos los tipos actuales, que difícilmente nuestros padres las reconocerían como tales.

Distintos tipos de lechugas al aire libre y bajo cubierta flotante.

