



HORTÍCOLES

Los colores en las hortalizas y frutas

C. Baixauli Soria

FUNDACIÓN RURALCAJA VALENCIA



La innovación en horticultura es cada vez más una necesidad; su extraordinario dinamismo demostrado con la aparición activa de nuevas variedades, nuevos tipos, formas y colores es uno de los factores más importantes, que convierte en apasionante el mundo de la horticultura.

Fundación Ruralcaja Valencia en su Centro de Formación y Experiencias ubicado en Paiporta (Valencia), viene realizando experimentación e investigación agraria durante algo más de 12 años, con estudios principalmente centrados en el sector hortícola. Dentro de estos trabajos que se desarrollan en un marco de colaboración con la Consellería de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Generalitat Valenciana y en el que participa la Universidad Politécnica de Valencia, el Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA) y las Cooperativas de la Comunidad Valenciana, se realizan estudios de nuevas variedades de cultivos hortícolas y entre éstos estudios queremos destacar los trabajos encaminados a conocer el material vegetal que nos dará la posibilidad de comercializar las verduras con diferentes colores.

La gama de colores es actualmente una realidad en productos como las **alcachofas**, que permiten jugar con los verdes típicos de la alcachofa, procedente del cultivar **Blanca de Tudela**, los violeta obtenidos del cv **Violeta de Provence**, comercializado desde el sur

de Alicante y cuyo producto se destina al mercado francés, los rojos intensos de algunas variedades de semilla como **Amparo**, **Concert** o verdes con jaspeados rojos como el cv de semilla **Imperial Star**.

En **pimientos** hay que destacar



Varietades de alcachofa de diferentes colores.



Coles y coliflores.

la cantidad de colores y diferentes tipos de sus frutos, que han llegado al mercado con la oferta del pimiento tricolor, empaquetando 3 pimientos con los colores rojo, amarillo y verde. En pimientos existen otras posibilidades como el color naranja, el negro, el chocolate, amarillo fosforescente o el

blanco, que combinado con las distintas formas y tipos en pimientos puede hacer muy atractiva su exposición en stands de verdulerías y supermercados.

En **berenjenas** tenemos en Valencia una gran oferta local con los tipos de berenjena listada, con diferentes selecciones obtenidas y

conservadas por los agricultores, como la listada de **Gandía**, la de **Foios** o la de **Xeraco**, que los agricultores han ido manteniendo de generación en generación. Entre las más cultivadas se encuentran las berenjenas de color negro, de color morado, combinando en ambos casos las formas alargadas, redondas e intermedias y como curiosidad la de color blanco que son las que dan nombre en inglés al fruto “**Eggplant**” por recordar su forma y color a la de un huevo.

En **calabacines** destacar el juego de colores con diferentes tonalidades de verdes y amarillo y las grandes posibilidades que puede tener la comercialización de frutos de distintas formas.

En **coliflores** se están introduciendo ahora variedades que dan piezas de color morado, originado por una mutación espontánea, y naranja, que contrastan con los verdes oscuros y blancos característicos de las coliflores más cultivadas. Hay que destacar dentro de este grupo la **coliflor romanesco** con piezas de gran belleza, con un verde amarillento característico y forma helicoidal-piramidal, denominadas también coliflores de torre, con un sabor muy suave y menor desprendimiento del olor característico que produce al cocinar las coliflores blancas.

Los colores también llegan a las **lechugas**, encontrando diferentes tonalidades de verdes, rojos y colores intermedios, una extraordinaria variedad de formas y tamaños: desde la típica romana, litle gem, iceberg, trocadero, lollo rosso, hoja de roble, escarolas, etc.

Desde hace unos años, en el Centro de Fundación Ruralcaja Valencia iniciamos los estudios de nuevas variedades de **sandía sin pepitas de pulpa amarilla**. El color de pulpa amarilla se introduce en sandía hace bastante tiempo,



Sandías con piel y/o pulpa de color y sandías mini.

aunque las primeras variedades diploides (con pepitas) presentan el problema de la fragilidad de los frutos, por tener una corteza demasiado delgada. Las primeras variedades triploides (sin pepitas) han solucionado el problema del estallido de frutos al poderse obtener una corteza más gruesa, confiriendo una mayor resistencia. La sandía sin pepitas de pulpa amarilla, también conocida como “**sandía piña**” la podemos encontrar en el mercado, fruto de la iniciativa de algunas empresas que la impulsaron por medio de programas de producción, involucrando al productor, comercializador, punto de venta e incluso empresa productora de semillas. Esta sandía sin pepitas de pulpa amarilla presenta un sabor y dulzor semejante al de la sandía de pulpa roja y ha tenido una buena aceptación en el mercado.

Desde hace algo más de tres campañas, pudimos experimentar con las primeras **sandías de pulpa naranja** que han sido nuestra novedad varietal. En las experiencias que desarrollamos en el Centro de



Diferentes formas y colores de pimiento y berenjena.

Fundación Ruralcaja Valencia durante este verano, confirmamos el buen funcionamiento de las variedades de sandía sin pepitas de pulpa roja, amarilla y ahora con la de pulpa naranja. Las distintas mediciones de azúcares, catas y los buenos resultados agronómicos, demuestran el posible éxito de es-

tas sandías. Destacar las líneas **02ZS702** y **AR 34131** de pulpa naranja, con un comportamiento agronómico hasta el momento deficiente. **Graciosa, Chiffon, Honey Heart, Beatriz** entre las de pulpa amarilla sin pepitas y podemos citar algunas de pulpa roja como **Reina de Corazones, Duquesa, Boston, Motril, Rosi** y **Tigre** entre las variedades que se han ensayado durante varias campañas.

También en esta última campaña se ha estudiado el comportamiento agronómico y de producción de las **sandías minis**, con frutos, en el caso de los cvs diploides (con pepitas) de entre uno y dos kilos de peso, con semillas también diminutas y que no son molestas al comer la pulpa. Algunos agricultores que realizan agricultura ecológica cultivan este tipo de sandías para mercado de exportación. Como novedad destacar los nuevos cvs de sandía sin pepitas también de tamaño reducido, con frutos de 3 a 4 kilos de peso, también destinado a mercado exterior.



Lechugas de diverso color (Foto de A. Miguel).



Diferentes formas y colores en melón.

La diversidad de colores de la pulpa y los distintos tipos de vetado de la corteza, permiten a partir de un fruto tradicional como la sandía, poder ofertar al consumidor el valor añadido del exotismo.

En **melón** todavía está por explorar comercialmente muchas posibilidades en esta línea de oferta,

al encontrarnos con frutos de pequeño calibre, de 500 gramos con pulpa de color blanco, naranja o de color verde, todas ellas con un extraordinario sabor y alto grado de dulzor. Destacan también melones en los que permite variar el color de la piel, con cortezas de color verde, amarillo y blanco, haciendo

uso de los tipos piel de sapo, tendrales, amarillos y blanco de ribatejo. En melones redondos y de bajo calibre se encuentran los tipos galia, cantaloup o honey dew.

Entre las frutas de verano no podemos olvidar la gran cantidad de colores que nos ofrecen productos como los ciruelos, con frutos de color amarillo, rojos y negros de la piel y diferentes coloraciones de su pulpa. Albaricoques rojos, naranjas y blancos, melocotones y nectarinas con diferentes coloraciones de piel y de pulpa.

Resulta curiosa las enormes posibilidades que tienen las frutas y verduras frescas, aspecto que en muchos de los casos se podría explotar como vía para despertar su potencial interés comercial, modificando la oferta con estos nuevos colores. Esperemos que estas iniciativas de experimentación sirvan para mejorar la oferta de las frutas y hortalizas frescas, animen y hagan atractivo el consumo de las mismas de muchos jóvenes y pequeños.



Composición de la Escuela de Hostelería Valenciana realizada con pulpa de sandías y melón.