

Ensayo de técnicas de cultivo en boniato (*Ipomoea batatas* Lam.) ecológico

J. M. Rodríguez, J. Parra, A. Vidal, C. Soler

Estación Experimental Agraria de Elche, Alzabares Bajo nº 18, Alicante, telf.: 965455952, email: rodriguez_mes@gva.es



1.- INTRODUCCION:

El boniato ecológico (Reglamento 2092/91), es una alternativa de gran interés en la zona del Baix Vinalopo por tratarse de un cultivo tradicional de la comarca.

Puede sustituir con ventaja dentro de las rotaciones al cultivo de la patata ecológica, pues resulta fácil su multiplicación para la obtención de semilla (nueva planta), mientras que con la patata, se depende de suministradores lejanos.

Los objetivos del ensayo son:

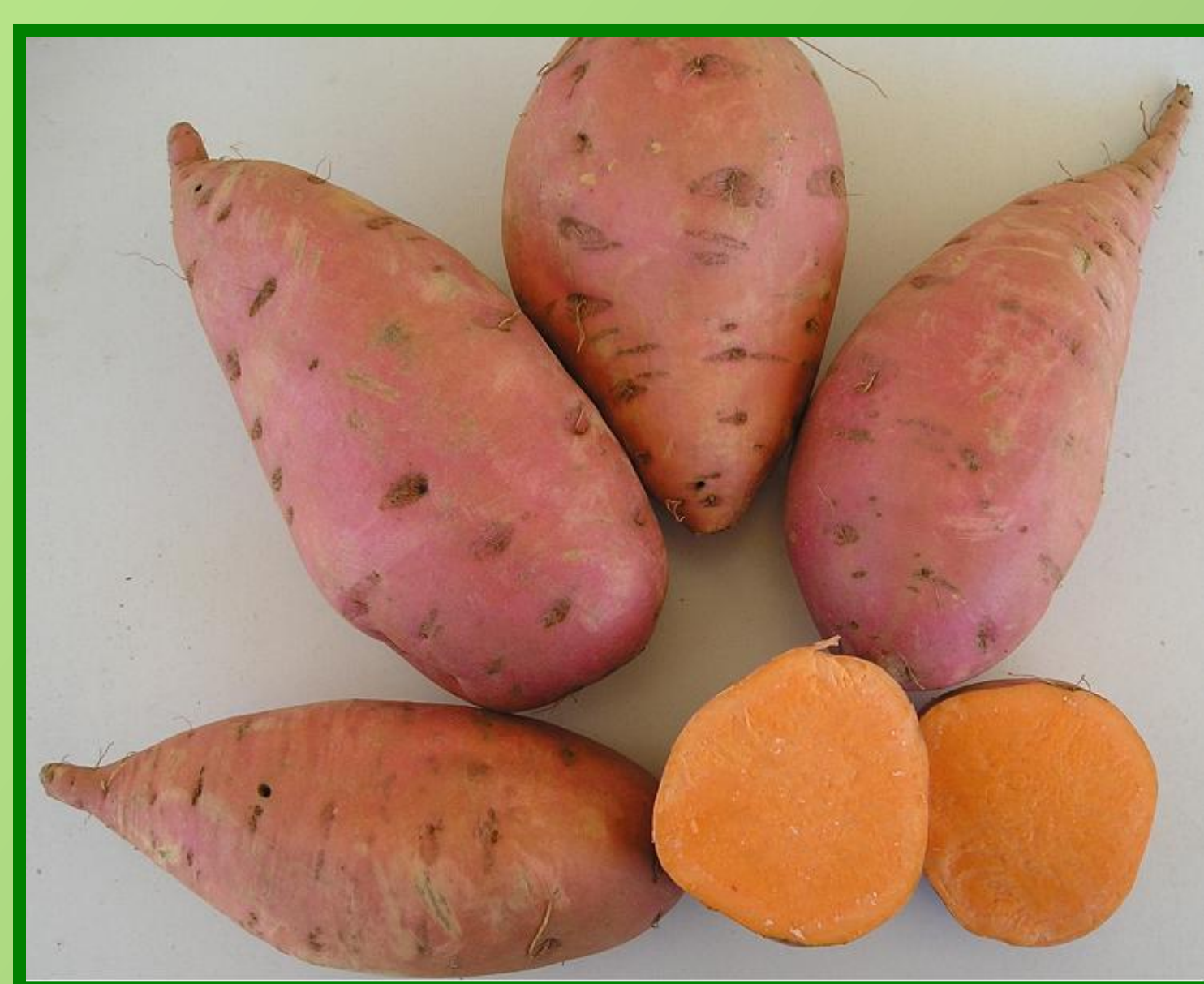
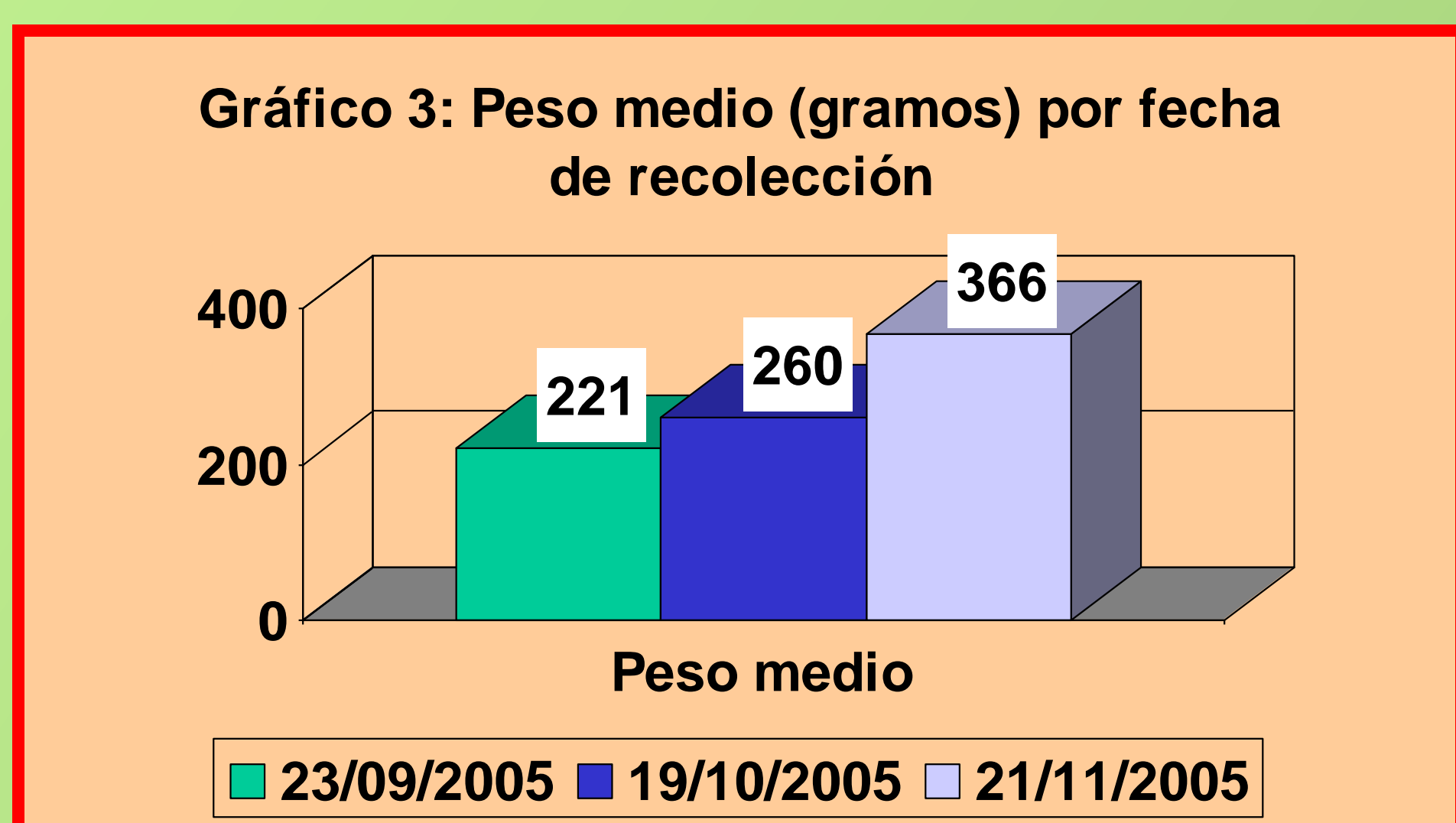
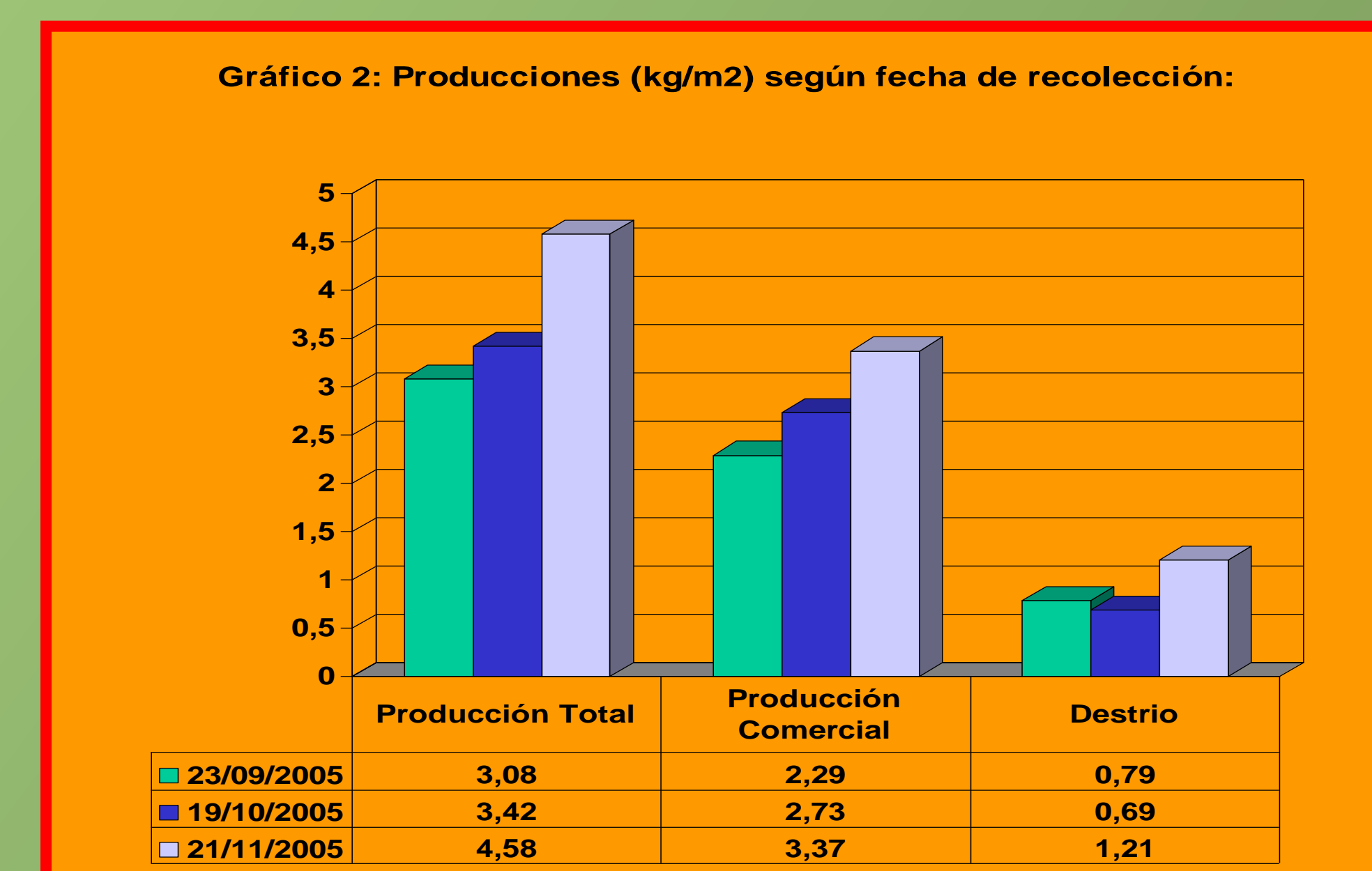
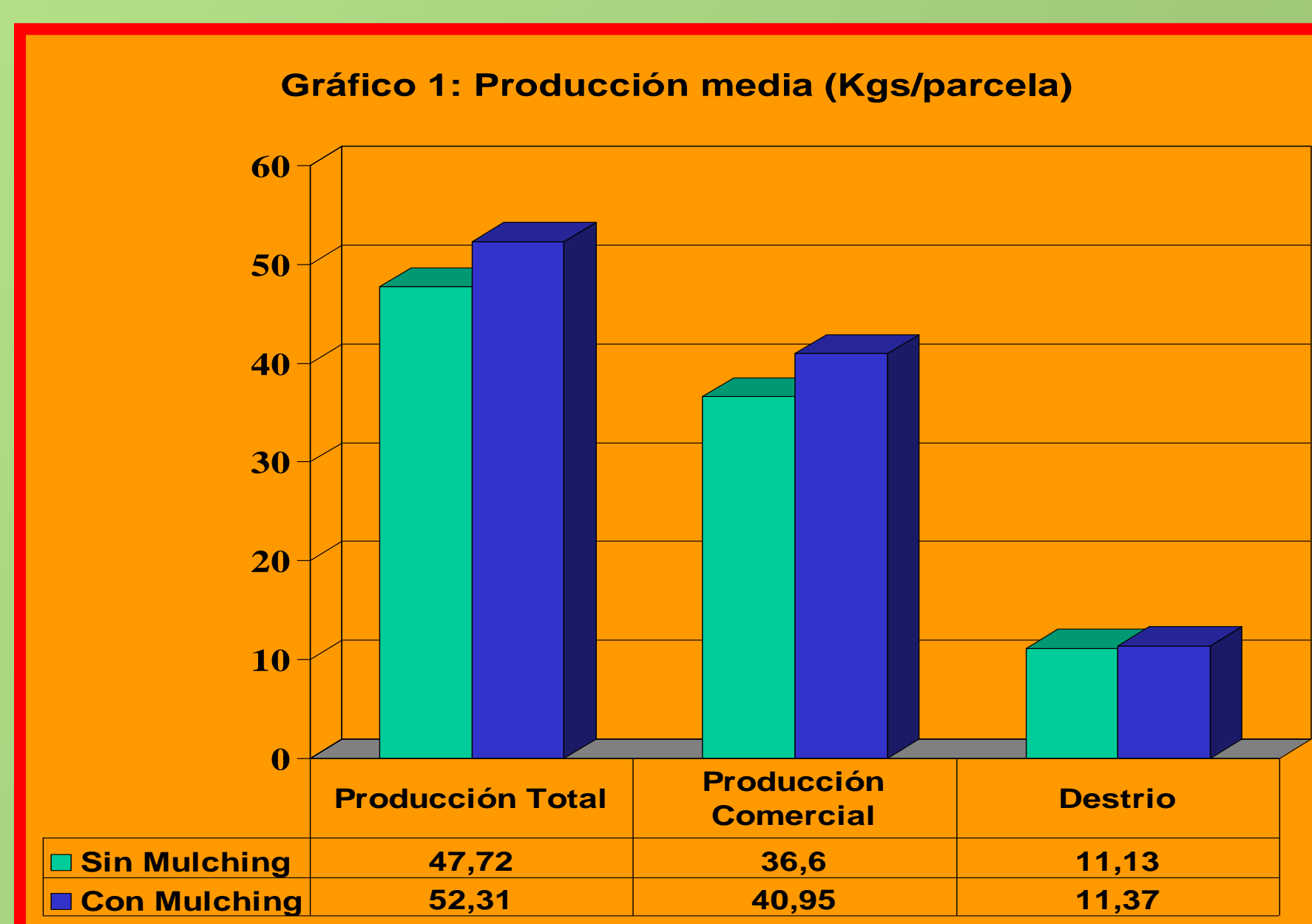
- Comparar la influencia del acolchado de paja (mulching) en la producción del boniato ecológico y su efecto sobre la flora adventicia.
- Comparar la producción y el valor comercial del boniato en tres fechas de recolección.



2.- MATERIAL Y METODOS:

El ensayo se realizó en la EEA de Elche en una parcela de 340 m² con riego por goteo. La unidad experimental es de 15,5 m² (una fila). El material vegetal empleado fueron esquejes de la variedad California "tipo rojo", procedentes de Guardamar del Segura (Alicante). Para la formación del mulching se aplican 7 kg de paja de cereal por cada parcela elemental en el momento de la plantación. El "mulching" se aplica inmediatamente después de la plantación.

La fecha de plantación fue 7/06/2005 en todas las parcelas. La 1ª fecha de recolección el 23/09/2005, 2ª fecha el 19/10/2005 y 3ª fecha el 21/11/2005. La recolección del ensayo de mulching el 23/09/2005.



3.- RESULTADOS:

Ensayo de mulching:

En el gráfico 1, se presentan los datos de producción total en Kg. por parcela con y sin mulching de paja de cereales, producción comercial y producción de destrio.

Se consideró destrio a los boniatos que pesaron menos de 100 g, los dañados por efecto de la recolección y por gusano de alambre (*Agriotes sp.*).

El tamaño del boniato comercial para el consumo directo se sitúa entre 150 y 250 g, siendo destinado habitualmente a industria aquel que supera los 300 - 400g.

Los datos de la tabla reflejan un ligero incremento de producción comercial en las parcelas con acolchado de paja respecto a las parcelas sin acolchado (11,86%).

Fechas de recolección:

El gráfico 2 muestra los datos de producción por fecha de recolección, la producción comercial y de destrio. Los datos reflejan claramente el incremento de la producción en la 2ª fecha sobre la 1ª fecha (21,9% sobre la producción comercial) y la recolección en 3ª fecha sobre la 1ª fecha (47,2% sobre comercial).

El gráfico 3 representa los pesos medios de los tubérculos comerciales por parcela. El peso de los tubérculos se va incrementando hasta la 3ª fecha de recolección de forma importante, pero hay un límite de tamaño comercial para el mercado en fresco (que fijamos en 300 g según nuestra experiencia y datos comerciales) que perjudica seriamente este factor tan importante.

4.- CONCLUSIONES:

a) Entre el cultivo con y sin mulching, observamos que la producción comercial es ligeramente superior con mulching (11,86% = 2800 kg/ha) y que no se ve afectado el tamaño medio de los tubérculos.

El comportamiento de las adventicias en ambas situaciones no representó ningún problema, pues la planta del boniato cubrió de forma eficaz toda la superficie de la parcela.

El coste de la paja de cereal empleada (4500 kg./ha) ascendió a 270€/ha y la mano de obra para su distribución 300€/ha, siendo el precio medio del boniato ecológico 0,65€/kg. lo que represento 1.250€/ha de beneficio añadido en las parcelas con mulching.

b) Las producciones con diferentes fechas de recolección, revelan diferencias en peso a favor de las fechas más tardías, pero también (de forma proporcional) aparecen boniatos de mayor calibre, que pierden valor comercial cuando sobrepasan los 300 g.

La 2ª fecha de recolección reúne los valores mas altos considerando tanto las producciones (+ 21,9% respecto de la 1ª recolección) como el tamaño comercial que demanda el mercado de consumo en fresco (150-250 gramos).

