

2- Peral.

El peral también presenta una acusada dominancia, en general las recomendaciones indicadas para el manzano son válidas para el peral.

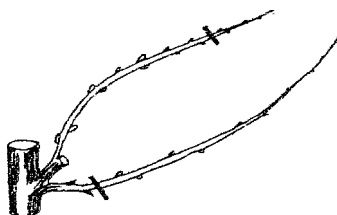
3.- Melocotón, ciruelo, cerezo y guindo.

La primera poda debe realizarse entre el inicio de la floración y la floración en estas especies la cicatrizan con dificultad cuando la vegetación está parada provocando enfermedades y que debilitan considerablemente la planta.

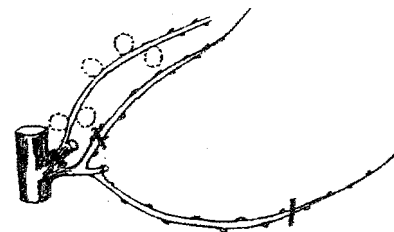
3.1.- Melocotones. A producir solamente en madera de año anterior hay que eliminar las ramas que hayan fructificado para provocar la emisión de brotes nuevos que produzcan el año siguiente.

Poda de fructificación. Se efectúa teniendo en cuenta que el melocotonero fructifica en ramas cortas sólo de flor o en ramas mixtas (en yemas de flor y de madera), siendo éstas las que producen mejores frutos. Su poda se realiza según el esquema siguiente:

- Un ramo de un año despuntado a dos yemas generalmente da lugar a dos ramas que a su vez se despuntan al invierno siguiente. La más alejada de la base se deja para producir, eliminando sólo el extremo si es demasiado larga; la más cercana se despunta sobre dos yemas.



- Al año siguiente la rama que ya ha producido se elimina por la base. El proceso se repite con los dos brotes de las yemas dejadas el año anterior. Así se consigue mantener las ramas productivas cercanas al esqueleto del árbol, evitando que éste envejezca rápidamente.



3.2.- Ciruelo, cerezo y guindo.

Estas especies difieren del melocotonero puesto que mantienen la producción en la misma rama durante varios años, por lo que la poda es algo semejante a la de los frutales de pepita.

NUEVAS ALTERNATIVAS

Tomates de larga duración

De un tiempo a esta parte un nuevo grupo de variedades de tomate se está abriendo camino en el mercado nacional desplazando a las variedades tradicionales en los centros de producción y consumo.

Se trata del llamado tomate de "larga duración" o "long shelf life" (larga vida en estantena) expresiones que hacen referencia a su prolongada recolección incluso a temperatura superior a la obtenida hasta la fecha con otras variedades convencionales. El tomate de "larga duración" reúne además excelentes cualidades para:

- La recolección: va a poder reducirse el número de recogidas a una semana, con el consiguiente ahorro en mano de obra.
- La utilización de productos

fitosanitarios, con plazos de seguridad menos problemáticos que en las variedades que se recogen dos y tres veces por semana.

- la comercialización, por la uniformidad de sus calibres, su consistencia y su coloración estable durante el periodo de conservación.

Hay que tener en cuenta que la recolección ha de llevarse a cabo cuando los tomates se encuentren totalmente coloreados de rojo, siendo el resto del manejo del cultivo y de las labores culturales a realizar idénticas a las propias del tomate convencional en cultivo bajo abrigo.

En discordancia con sus características favorables, su calidad organoléptica se describe frecuentemente como inferior a la de otros tomates no "long shelf life".

Los mecanismos de mejora genética mediante los cuales se

han obtenido estas variedades han dado prioridad a la ralentización de los procesos fisiológicos que conducen a la maduración y senescencia del fruto, frente a otros aspectos, como el sabor, con lo que estas variedades resultan para el consumidor menos sabrosas que los tomates a los que está habituado. Sin embargo, la actividad de los mejoradores en las grandes firmas dedicadas a la obtención de semillas ya están dando fruto, existiendo variedades, que, manteniendo las características propias del tipo, muestran un sabor excelente, incluso antes de llegar a la madurez. Tal

es el caso de la variedad Daniela, actualmente en experimentación en el IEPA.

En definitiva, el tomate de larga vida, aún sin sustituir por completo a los tomates actuales, para los que siempre habrá una cuota de mercado, está llamado a ser el tomate de futuro consumo masivo.