

BIBLIOTECA

BOLETÍN DE INFORMACIÓN BIBLIOGRÁFICA



Sumarios de PUBLICACIONES MENORES
(Artículos)
AGOSTO 2007

A3617

Socias i Company, Rafael

Nuevas variedades de almendro de floración tardía / R. Socías i Company, A.J.
Felipe

1. PRUNUS DULCIS 2. VARIEDADES 3. MEJORA GENETICA 4.
AUTOPOLINIZACION 5. FRUCTIFICACION 6. CALIDAD I. Felipe Mansergas,
Antonio II. TITULO

2000000854

A3618

Albisu, Luis Miguel

Estudio exploratorio acerca de la búsqueda de valor de la producción de patatas en
el entorno de la Laguna de Gallocanta : 5 de diciembre de 2006 / Luis Miguel Albisu

1. ECONOMIA AGRICOLA 2. PAPA 3. PRODUCCION 4. ARAGON 5.
ESPAÑA I. TITULO

2000000855

A3619

Albisu, Luis Miguel

Plan operativo para la comercialización de las patatas producidas en el entorno de la
Laguna de Gallocanta : julio 2007 / Luis Miguel Albisu

1. ECONOMIA AGRICOLA 2. PAPA 3. MERCADEO 4. ARAGON 5. ESPAÑA
I. TITULO

2000000856

A3620

Sociedad Española para el Estudio de los Pastos

La Sociedad Española par el Estudio de los Pastos (SEEP) / Sociedad Española para
el Estudio de los Pastos

1. ASOCIACIONES PROFESIONALES 2. PASTIZALES 3. MANEJO DE
PRADERAS I. TITULO

2000000857

A3621

El ACEITE de oliva en Aragón : situación actual del oro líquido aragonés y debate
en torno a su futuro / Angel de Uña y Villamediana... [et al.]; [coordinación, Juan Barbacil]

En cub.: Sección monográfica de la Academia Aragonesa de Gastronomía, Zaragoza
II de diciembre de 2007, Sede de Peralisi España

1. ACEITE DE OLIVA 2. ARAGON I. Uña y Villamediana, Angel de II. Barbacil
Pérez, Juan

2000000858

NUEVAS VARIEDADES DE ALMENDRO DE FLORACIÓN TARDÍA

Unidad de Fruticultura,
CITA de Aragón,
Apartado 727, Zaragoza
rsocias@aragon.es

Introducción

'Belona' y 'Soleta' son dos nuevos cultivares de almendro (*Prunus amygdalus* Batsch) del programa de mejora de la Unidad de Fruticultura del CITA de Aragón (Felipe y Socias i Company, 1985), que se distinguen por su calidad y que se presentan como una alternativa comercial a los cultivares tradicionales del mercado de la almendra en España, 'Marcona' y 'Desmayo Largueta', a los que son comparables por su aspecto y calidad industrial, pero de los que se distinguen por su época de floración más tardía, por su tolerancia a heladas y, especialmente, por su auto-compatibilidad.

La selección de un nuevo cultivar frutal es un largo proceso en el que se deben tener en cuenta una gran cantidad de características que debe reunir cualquier planta en selección para que merezca progresar en su evaluación hasta finalizar con su registro en la Oficina Española de Variedades Comerciales. Desde el inicio de los trabajos sobre el almendro en 1966 en el llamado entonces Departamento de Hortofruticultura del Centro de Investigación y Desarrollo Agrario del Ebro del INIA, se detectó que el mayor problema de la producción del almendro en España residía en el bajo nivel de cosecha, con una productividad que

Resumen

Se describen dos nuevos cultivares de almendro procedentes del programa de mejora genética del CITA de Aragón. Ambos se caracterizan por su autogamia, lo que permite su cultivo en plantaciones monovarietales, así como por su productividad, su época de floración tardía, su relativa tolerancia a heladas primaverales, la ausencia de pepitas dobles y la excelente calidad de sus pepitas, que pueden substituir comercialmente a los cultivares de referencia del mercado español, 'Marcona' y 'Desmayo Largueta'. Su época de maduración es escalonada con la de 'Guara', lo que puede facilitar las operaciones de recolección.

Palabras clave: Almendro, *P. amygdalus* Batsch, Cultivar, Mejora, Autogamia, Calidad de fruto.

Summary

'Belona' and 'Soleta', two new almond cultivars

Two new almond cultivars obtained at the almond breeding program of the CITA of Aragón are described. Both are characterized by their autogamy, thus allowing their planting in solid blocks, as well as by their productivity, their late blooming time, their relative tolerance to spring frosts and their fruits with no double kernels and of excellent quality, which may substitute the two reference cultivars of the Spanish almond market, 'Marcona' and 'Desmayo Largueta'. Their ripening season is consecutive, thus facilitating all harvesting operations.

Key words: Almond, *P. amygdalus* Batsch, Cultivar, Breeding, Autogamy, Fruit quality

no alcanzaba los 125 kg/ha, lo que evidentemente no es suficiente para cubrir los costes fijos de cultivo (Felipe, 1984).

Esta baja productividad se debe fundamentalmente a tres causas: las heladas, la deficiente polinización y la sequía, unida frecuentemente a una nutrición deficiente (Socias i Company, 2001). La incidencia de las heladas es importante en todas las zonas de cultivo del interior e intermitente también en algunas zonas de la costa, por lo que la floración tardía fue un carácter que se reveló de gran interés, dado el peli-

gro de las heladas para una especie de floración tan temprana como el almendro. Así, una de las primeras tareas que se emprendieron fue el establecimiento de una colección varietal en la que se propuso introducir los cultivares de floración tardía de las distintas zonas de cultivo, en particular del extranjero (Francia, Italia y la entonces Unión Soviética). La floración tardía tiene dos ventajas principales. La primera es que un retraso de la floración permite a los árboles escapar a la totalidad o a la mayoría de las heladas tardías. La segunda es que con ello la floración trascurre cuando las temperaturas

5 de diciembre de 2006

Luis Miguel Albisu

NOM. 855

Estudio exploratorio acerca de

la búsqueda de valor

de la producción de patatas

en el entorno de la Laguna de Gallocanta

Julio 2007

Luis Miguel Albisu

3619
Nº 4. 856

**Plan Operativo para la comercialización
de las patatas producidas en el entorno de la Laguna de Gallocanta**

Objetivos

1.- Obtener el máximo valor añadido a las producciones de patatas que actualmente existen mediante una correcta comercialización.

La venta de patata en fresco para fritura sería el planteamiento más idóneo. La patata en fresco debería ser la modalidad más adecuada por tener en cuenta que los consumidores valorarán, en mayor medida, un producto que viene del entorno de la Laguna de Gallocanta. Los productos transformados no gozan de esa consideración. El destino a fritura se debe a que los mejores comportamientos de la variedad "Agria" es para fritos, aunque no necesariamente es el único uso.

2.- Reforzar el conocimiento y percepción positiva de la Laguna de Gallocanta a través de productos y servicios relacionados con su medioambiente.

Un aspecto importante en la comercialización, de un producto de esta naturaleza, es la promoción de la marca, tanto individualmente como colectivamente con otros alimentos de Aragón. Al promocionar la marca del lugar de origen se promociona todo el territorio, con todos los beneficios económicos y ambientales que conlleva. Encontrar productos y servicios de calidad y origen en la Laguna de Gallocanta será muy importante para el desarrollo de la zona, que puede tener en el turismo uno de los principales ingresos, en el futuro. Las patatas pueden cumplir parte de esa misión.

La SOCIEDAD ESPAÑOLA PARA EL ESTUDIO DE LOS PASTOS (SEEP)

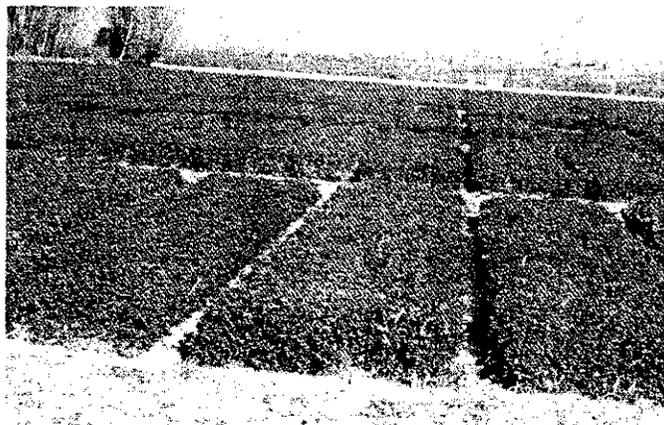
es una Asociación Científica de ámbito nacional, fundada en 1960, que tiene como **OBJETIVO** el *fomentar el conocimiento y mejora de los pastos españoles*, contemplando una amplia y diversa gama de disciplinas que configuran la ciencia denominada Pascología: Tipología, Ecología y Funcionamiento de los Sistemas Pastorales; Edafología; Fitosociología, Fisiología Vegetal y Botánica Sistemática; Producción Vegetal y Genética-Mejora Vegetal; Nutrición-Alimentación Animal y Producción Animal; Economía, Sociología y Política Agrarias; Historia y Derecho Agrarios; etc. Todo ello referido al caso concreto de los pastos.



S.E.E.P.



SOCIEDAD ESPAÑOLA PARA EL ESTUDIO DE LOS PASTOS



La SEEP es miembro de la EUROPEAN GRASSLAND FEDERATION (EGF) desde su fundación en 1963, donde se integran 35 Sociedades homólogas: de 30 países como *full members* y de 5 países como *corresponding members*.

3621

1094.858

SESIÓN MONOGRÁFICA
DE LA ACADEMIA ARAGONESA
DE GASTRONOMÍA

EL ACEITE DE OLIVA EN ARAGÓN

Situación actual del oro líquido
aragonés y debate en torno a su futuro

Zaragoza II de diciembre de 2007
Sede de Peralisi España



ACADEMIA ARAGONESA DE GASTRONOMIA

 **GOBIERNO
DE ARAGON**

Departamento de Industria,
Comercio y Turismo