

Material vegetal

Paiporta, Valencia

Un campo de ensayos para mostrar opciones y adivinar oportunidades

El centro experimental de Ruralcaja

Redacción
ppt@ediho.es

Una vez al año, en verano, hay un día organizado para mostrar y analizar de forma plural los programas de ensayos hortícolas que la fundación Ruralcaja realiza en la finca de Paiporta, Valencia. Este año, lo visto no son tanto los programas de ensayos agronómicos de las variedades, que sí, que es de lo que se trata, sino que lo principal parece ser ir más lejos y mostrar las plantas en su época de recolección. De lo que se ve en la finca experimental de Paiporta, resalta la diversidad de tipos de variedades y de fruto en cada una de las especies ensayadas.

En el programa de ensayos de este año se adivina la intención de los objetivos de que en este tipo de trabajos puedan participar toda la cadena de suministro, desde las empresas de semillas, agricultores, mayoristas del comercio y supermercados que quieran saber más sobre "que podrían vender" en especialidades hortícolas.

En la convocatoria a la prensa en la finca de Paiporta, Carles Bauxaulí, se declara expresamente satisfecho de los ensayos de lucha biológica para combatir la Tutta absoluta en tomates y de los colores y dulzor de los pimientos "Sweet bite", que se comen de un bocado. En la libreta de los ensayos actuales, hay mucho pimiento. De todos los tipos y decenas de variedades en cada uno de ellos. Igual en pimiento como en tomates, participan casi todas las empresas de semillas que ven-

den en España. En un su conjunto en el campo de ensayos de Ruralcaja en Paiporta, coordinado con el IVIA, Instituto valenciano de investigaciones agrarias y la Conselleria d'Agricultura de la Generalitat Valenciana hay más de 300 variedades de plantas hortícolas en experimentación. El libro que recoge las experiencias de este año es un CD Rom, que informa de ensayos en pimiento y tomate, berenjena, melones y sandías, calabaza de cabello de ángel, perejil, cebollas.

El campo de ensayos de Paiporta

Por otra parte, este centro cuenta con una superficie total de 5.000 m2 destinados al cultivo en invernadero. En este sentido, cabe señalar que se investiga en invernaderos con cubierta de plástico y estructura sencilla, invernaderos multitúnel e incluso con invernaderos con cubierta de vidrio, dotados de la más alta tecnología.

En cada uno de ellos se desarrollan distintos proyectos como son los nuevos conceptos de control climático, el manejo de invernaderos por ordenador, el control biológico de plagas con suelta de insectos, los nuevos sistemas de cultivos hidropónicos, o el manejo de sustratos y la adecuación de las soluciones nutritivas a nuestras condiciones de cultivo.

En los invernaderos se trabaja racionalizando los recursos hídricos con recogida de agua



Sobre estas líneas: Ensayo de lechugas cultivadas sin suelo en NGS, New Growing System.

de restos de cultivo. En las parcelas se racionalizan los recursos naturales con técnicas de producción respetuosas con el medio ambiente, y se trata de mostrar como tener productos naturales.

¿Qué es lo más nuevo?

La moda es lo de antes. Colores de siempre y formas como las de antes aparecen en muchas de las opciones planteadas por ensayos de tomates de horticultores particulares invitados a participar en el campo de Paiporta. Hay tomates "Marmande" tradicionales y selecciones de agricultores del llamado "tomate valenciano", carnoso, grande, algo puntiagudo, de color medio intenso, pero también, blando y de poca duración.

En los demás ensayos las variedades contienen numerosas resistencias, los horticultores las exigen y además son especialidades para proponer al comercio. Igual ocurre con los colores, formas y sabores de los pimientos. En las berenjenas las listadas de Gandía y los tamaños intermedios aparecen en los híbridos novedosos, y esta vez, vienen para quedarse. En calabaza para cabello de ángel, se trata de encontrar variedades "soin semilla" Sandías y melones. Los precios, por ejemplo los de este año en Murcia y Valencia, no acompañan la oferta tradicional. El consumidor ¿qué quiere, de estas frutas?. Más sabor, o más dulzor, diversidad de formas, carne blanca, anaranjada o blan-



ca verdosa, piezas grandes o pequeñas. Las variedades tradicionales de nuestro país, los amarillos, piel de sapo, o rochet, saben "comunicarse" con los consumidores europeos. En sandía el precio de con sin semilla en el supermercado es el mismo y además bajo. Ante este panorama, en breve, todas las variedades serán sin semilla. Quizás ahora que tenemos variedades de frutos "individuales" de 1 a 2 kilos, nos harán falta las otras variedades con frutos de tamaños muy grandes, de fuerte sabor y consistencia, para utilizarlas en la IV gama de sandía.