

Un estudio pone en valor siete variedades de granado de la Huerta de Murcia

A través de la colaboración entre la Oficina Comarcal Agraria Huerta de Murcia con el Servicio de Formación y Transferencia Tecnológica regional, se ha evaluado el comportamiento agronómico y las características de calidad y la adaptación de este tipo de granadas

RUBÉN ARAGÓN

■ El granado es una especie muy vinculada a la cultura mediterránea desde hace siglos, y que tiene su origen en Asia Central y Asia Menor, extendiéndose su cultivo por todo el mundo. A nivel internacional, los principales países productores son India, China e Irán, siendo España el principal país productor de granadas de Europa y el mayor exportador a este continente.

Según los últimos datos de 2021, la Región de Murcia representa el 13 por ciento de la producción total nacional con 10.000 toneladas y una superficie de 500 hectáreas, aglutinando el Valle del Guadalentín el 61 por ciento de la superficie, seguida del Campo de Cartagena con el 14 por ciento.

A través de la colaboración entre la Oficina Comarcal Agraria Huerta de Murcia con el Servicio de Formación y Transferencia Tecnológica (SFTT) regional, se ha llevado a cabo el proyecto 'Comportamiento agronómico y caracterización de siete variedades de granado en la Huerta de Murcia', el cual tiene como objetivo evaluar el comportamiento agronómico, las características de calidad y la adaptación de estas variedades a las condiciones propias de la Comarca de Murcia.

Así, en una finca de la pedanía murciana de Cabezo de Torres, la Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca ha recopilado datos de cultivo de las variedades más conocidas, como Mollar de Elche y Mollar Valenciana, de orientación a consumo en fresco y mercado nacional, junto con otras menos conocidas de piel y arilos de color rojo y sabor dulce de diferentes épocas de recolección y dirigidas a un mercado de exportación como son Acco, Bigful, Earlyful, Sugarful y Lateful.

Esta iniciativa de ámbito rural está pensada tanto a personas como pymes que estén desarrollando su actividad en el sector agro, alimentario y forestal. Tras cinco años de producción, la variedad Acco es la que destaca tanto por su productividad, su calidad y su precocidad a la hora de su recolección, que tiene lugar a principios o mediados de septiembre, coincidiendo con unas fechas en la que los mercados tienen unos precios más elevados.

Cultivo histórico

Tradicionalmente y hasta principios de este siglo, en España casi



Finca en la pedanía murciana de Cabezo de Torres donde se desarrolla el proyecto. SFTT



Una de las variedades de granado del proyecto sobre comportamiento agronómico. SFTT

toda la producción ha girado en torno a las variedades Mollar de Elche, de recolección tardía, en los meses de octubre, y la más cultivada, seguida de la variedad temprana

Mollar Valenciana, que se recoge a principios de septiembre. La primera de ellas cuenta con un color externo del fruto rojo-amari-llento y un interior rojizo, con una

piel que le confiere resistencia a la manipulación. Además, es la única variedad en el mercado con denominación de origen protegida.

El fruto de la variedad valenciana es de color rosa intenso y el interno es rosa claro y algo más sensible a la manipulación que Mollar de Elche. En ambos casos, las semillas son de sabor dulce y piñón excepcionalmente tierno, que es lo más apreciado por los consumidores españoles, ya que mayoritariamente en nuestro país esta fruta es consumida en fresco.

La creciente demanda de este fruto auspiciada por sus propiedades saludables y la gran variedad de usos tanto alimentarios como cosméticos que se pueden obtener, ha hecho que tanto centros públicos como privados hayan obtenido nuevas variedades procedentes de programas de mejora e importación. Dentro de este nuevo grupo de variedades están las variedades rojas de sabor más ácido y el piñón más duro que las tradicionales.

El granado se conoce en la huerta murciana desde época muy antigua y aunque el limonero es el cultivo leñoso predominante, pue-

Datos cruciales sobre variedades agrícolas

► Con esta iniciativa, se obtienen resultados de la producción, características morfológicas y características organolépticas de cada una de estas variedades para que tanto agricultores, técnicos o cualquier persona que esté interesada en el cultivo de esta especie disponga de esta información. Todos estos datos estarán a disposición de agricultores, técnicos y cualquier persona interesada a través de la web del Servicio de Formación y Transferencia Tecnológica, en la dirección: www.sftt.es.

Además, para dar a conocer este proyecto, se ha elaborado un vídeo explicativo del proceso y del estado del estudio, al que se puede acceder mediante este código QR:



de verse en fincas, bien mezclado con otros frutales, con limonero o sirviendo de delimitación de parcelas, existiendo todavía ejemplares de variedades tradicionales como 'cajín', 'murciana', 'de piñón tierno' y 'de piñón de oro', entre otras. En la actualidad se observa una mayor participación de agricultores jóvenes y parcelas más extensas, propiciando así una mayor tecnificación y mecanización de las labores de cultivo.

Desde hace unos años, las investigaciones realizadas en relación a los compuestos bioactivos de esta fruta han propiciado el aumento de la demanda tanto nacional como extranjera. Numerosos ensayos han demostrado su actividad antioxidante, anticancerosa y antiinflamatoria fundamentalmente debida a las antocianinas y a los taninos presentes tanto en la corteza como en el zumo.

Esta combinación de compuestos confiere a la granada unas propiedades antioxidantes muy superiores a la de otros productos, como pueden ser el vino tinto y el té verde, que implican un potencial papel beneficioso en la prevención de patologías relacionadas con el estrés oxidativo, inmunomodulación, inflamación y cáncer.