



Un paraíso para los cítricos.
José Luis Albacete muestra ejemplares de caviar cítrico en su finca de Sangonera la Verde. Debajo, un detalle de este producto, que crece rodeado de espinas. **NACHO GARCÍA / AGM**

El Centro de Transferencia Tecnológica de Molina experimenta con 35 especies cítricas, muchas originarias de Asia, Australia y Suramérica

quat, entre otros, y su aplicación en platos de alta cocina.

El proyecto experimental se basa en una colección de especies cítricas que llevan a cabo los técnicos Ginés Zárate (coordinador), Bernardino Rodríguez Gomariz, Mónica Bernabé Martínez y Eliseo Salmerón Gómez. El director del Cifea, Pedro Angosto Cano, destaca lo que supone de transferencia tecnológica para el sector.

La mayor parte de la colección, que incluye muchos híbridos, se implantó a partir de 2016 en una finca experimental, que se ha ido enriqueciendo de otros ejemplares hasta alcanzar 35 especies. Estas incluyen catorce variedades de naranja, limón, pomelo y mandarino, los productos digamos habituales; junto a otros 21 más novedosos, originarios de Latinoamérica, China, Australia, Japón e Italia: Tarocco Rosso, Microcitrus Australiasica, Pomelo Star Ruby, Yuzu, Limequat, Orangequat, Kumquat, Citrangequat, Calamondin, Lima Mexicana, Bergamota, Lima Bears, Lima Kaffir, Mano de Buda, Fly Dragon, Myrtifolia, Mapo, Pummelo, Lima de Tahití, Limón Variegata y Fausstrime.

Algunas especies se producen en la Región, sobre todo el kumquat y limequat, y en menor medida el microcitrus (caviar cítrico) y mano de buda. El resto tiene menos expectativas o está en fase experimental. Cualquiera de estos productos debe estar previamente muy testado y aceptado por el consumidor y el mercado, antes de que las empresas agrícolas interesadas entren en la fase de explotación. Además de los valores nutritivos, están los usos reales y potenciales en la restauración, la repostería, la industria de transformados de zumos y mermeladas, los aromatizantes, y hasta la decoración y la jardinería.

**Innovación continua
El Imida también ensayará con el maracuyá**

José Cos, coordinador del Departamento de Fruticultura del Imida, destaca que la Región de Murcia «es una gran potencia en programas de mejora ge-»



La fruta del dragón y el caviar cítrico se abren camino

Innovación. Variedades cítricas y subtropicales van ganando presencia en la Región, algunas destinadas a gourmets. El cambio climático también influye, por la falta de agua y de frío

MANUEL BUITRAGO



¿Conocen el yuzu, la mano de buda o la bergamota? También están aquí. En este mundo de adaptación y transformación también influye el cambio climático.

La pulpa blanca y rosácea de la pitaya, conocida como la fruta del dragón, es un festival para los sentidos. Este producto originario de Centroamérica nace de un cactus, tiene cualidades antioxidantes, es muy rico en fibra, posee un sabor refrescante, y por añadidura tiene valor ornamental. Crece rápido en invernaderos y va ganando protagonismo. Muchos la consideran una mina comercial, sobre todo en zonas que ya poseen una floreciente actividad frutícola. Como colofón, es un cultivo que requiere poca agua, lo cual lo hace idóneo para las zonas azotadas por la sequía, como la Región.

La pitaya es uno de los productos subtropicales con mayor recorrido que empieza a penetrar en el sector agroalimentario regional, como también sucede con la papaya y en menor medida el mango. Son comercialmente muy atractivos, aunque están lejos de alcanzar las elevadas producciones de los cultivos 'tradicionales'

de frutas de hueso, uva y cítricos de la cuenca del Segura, que en realidad no tienen nada de convencionales, ya que sus variedades están en continua innovación.

Junto a estos productos exóticos, investigadores de la Región también trabajan en una colección de 35 especies cítricas que conjugan las más habituales con otras variedades novedosas que proceden de China y Australia. Tienen alto valor nutritivo y están de moda entre los gourmets.

**Investigación del Cifea
Cítricos novedosos que se van adaptando en la Región**

Los técnicos del Centro Integrado de Formación y Transferencia Tecnológica (Cifea) de Molina de Segura, que depende de la Consejería de Agricultura, desarrollan un proyecto para recuperar y valorizar las variedades locales de cítricos que, junto a otras más recientes, están cobrando importancia en la gastronomía de vanguardia. En este sentido, se pretende dar a conocer al sector hostelero los posibles aprovechamientos del caviar cítrico, la mano de buda, el pomelo chino, el yuzu y el lime-

Si se come de un bocado y sin pelar una naranja enana de corteza dulce y pulpa ácida, estará degustando un kumquat. Si le aderezan un 'gin tonic' o un plato de pescado con unas bolitas transparentes, probará un caviar cítrico; y si saborea una pulpa blanca o rosácea salpicada de di-

minutas pepitas negras, estará en presencia de la fruta del dragón. Son tres ejemplos de las nuevas especies cítricas y subtropicales que son cada vez más atractivas para los mercados y para los productores de la Región de Murcia, siempre inmersos en la innovación y la búsqueda de variedades.

▶ nética». El principal organismo investigador de la Consejería de Agricultura desarrolla desde hace tiempo una línea de trabajo sobre la pitaya, la fruta del dragón. José Cos no ahorra detalles sobre este cactus que consume hasta cuatro veces menos de agua que un frutal convencional (1.000 metros cúbicos por hectárea y año, frente a 4.000), y que por lo tanto se adapta muy bien a las zonas áridas, aunque no al frío. En el Campo de Cartagena ya se está produciendo, junto a Mazarrón y Águilas.

Asimismo, permite producciones escalonadas, por ciclos lunares, por lo que se pueden obtener de 6 a 7 floraciones y cosechas por año. Unido a esto, posee una alta rentabilidad, con producciones de 80.000 a 100.000 kilos por hectárea y año. El único problema es la polinización, que hay que hacerla manualmente y justo durante la noche en la que se abre la flor del cactus. En la Centroamérica de donde procede, la polinización natural la llevan a cabo los murciélagos. El tirón comercial de esta fruta parece asegurado, debido a sus múltiples atractivos, aunque el precio no parece figurar de momento entre sus virtudes. Debido a su escasa abundancia, una sola pieza alcanza los 8 o 9 euros en el mercado, un valor que irá descendiendo conforme aumente la producción.

En general, se están sacando nuevas variedades que son comercialmente atractivas, resistentes a las plagas y mejor adaptadas al cambio climático. José Cos incide en este factor y en el bajo consumo de agua de la pitaya, al tiempo que pone en valor las numerosas líneas de trabajo con las especies consideradas tradicionales. En el Imida se evalúan cada año 3.000 variedades, 15 de las cuales pasan a la fase de preselección y, de estas, solo una a la de comercialización. Es el promedio de unos programas a largo plazo y muy costosos. «Este sector innova mucho y busca continuamente líneas de diversificación», apostilla. Estas vienen definidas en gran parte por el sabor: el consumidor quiere variedades más dulces y aromáticas. El Imida ensayará con otro producto subtropical, el maracuyá, para evaluar su implantación en la Región. Como ha hecho con la fruta del dragón, también le fabricará un traje genético a medida a la fruta de la pasión.

José Luis Albacete, un pionero Un paraíso de los cítricos junto a Carrascoy

José Luis Albacete Viudes, propietario de Explotaciones Agrícolas de la Región de Murcia (EARMUR), destaca la «peculiaridad» de su finca, situada en Sangonera la Verde, en un costado de la Sierra de Carrascoy. Y la define así por la disparidad de especies de cítricos que cultiva. Quien desee comprobar tal diversidad

ASÍ LO VEN

José Cos
Investigador del Imida
«La Región de Murcia es una gran potencia en programas de mejora genética; nuestro sector agrícola innova mucho»

José Luis Albacete
Empresario agrícola (EARMUR)
«Hay productos para el segmento gourmet; el kumquat tuvo al principio una difícil venta, pero ahora va en aumento»

Joaquín Gómez
Presidente de Apoexpa
«Los consumidores quieren fruta con más azúcar; el cambio climático influye porque el árbol no recibe las olas de frío que precisa»

tiene a su alcance el kumquat, y su familia, el caviar cítrico, la mano de buda y variedades de lima. Aunque el cultivo predominante es el pomelo.

Albacete, que fue consejero de Agricultura entre los años 1983 y 1987, con los gobiernos socialistas de Hernández Ros y Carlos Collado, tuvo un protagonismo

añadido hace tres años, cuando el también consejero Miguel Ángel del Amor visitó la finca para destacar las cualidades potenciales del caviar cítrico. La difusión

hizo que muchas miradas se dirigieran hacia este producto, concitando el interés de restauradores, chefs de cocina y productores de otras comunidades autónomas. El devenir ha sido dispar.

José Luis Albacete destaca la «espectacularidad» de este producto por su similitud física al caviar tradicional, y con un sabor parecido al de la lima. Empezó a comercializarlo el año pasado, aunque en cantidades pequeñas. Es un producto de moda que en algunos establecimientos gourmet ha llegado a alcanzar los 260 euros el kilo. Como condimento,



Bergamota (ITALIA)

Es una fruta cítrica de pequeño tamaño y de forma ligeramente similar a la de una pera. Muy sensible al frío. En experimentación por el Cifea.



Calamondin (CHINA)

Conocido como naranjo chino. Es un híbrido de kumquat con mandarina agria. Está en fase de pruebas. Se considera una variedad muy nueva.



Citrangequat

Es un híbrido entre un citrange (patrón) y un kumquat. Tiene un sabor amargo y forma de pera. El Cifea lo testa para darle utilidad como producto fresco en restauración o para la industria.



Faustrime

Es un híbrido entre el caviar cítrico y el limequat. Tiene un sabor parecido a la lima mexicana. Se usa en restauración.



Lima de Tahití

Conocida también como lima persa. Es como una fruta pequeña y redonda de sabor ácido. Se parece más al limón.



Lima Kaffir (ASIA)

También conocida como lima tailandesa. Es más resistente al frío y puede adaptarse mejor a la Región, según los técnicos.



Lima Mexicana (MÉXICO)

Es muy sensible al frío, por lo que tendría problemas de adaptación en gran parte de la Región. Está en experimentación por el Cifea.



Limequat (CHINA)

Es un cítrico resultado de un cruzamiento entre lima y kumquat. Se le conoce como naranjo china o naranjo enano. Es refrescante. En pruebas por el Cifea.



Mano de Buda (INDIA)

Es oriundo del noroeste de la India. Es otro producto de moda con formas muy llamativas. Tiene aplicaciones en la industria y la repostería. Aporta un intenso sabor cítrico. Se cultiva en la Región.



Mapo

Es un híbrido entre la mandarina y el pomelo, con características intermedias. Es muy productivo, con 60 kilos por árbol. Su sabor es agradable.



Microcitrus Australiasica (AUSTRALIA)

Es el caviar cítrico, una de las principales especies de moda. Se utiliza mucho en restauración y se adapta bien a la Región, donde se produce desde hace unos años.



Orangequat (JAPÓN)

Es un híbrido de la mandarina satsuma y kumquat. Los árboles son muy resistentes al frío. Hay producciones en la Región de Murcia.



Tarocco Rosso (ITALIA)

Es una variedad italiana con pulpa de color rojizo. No está muy implantada en la Región. Se cosecha en enero. El Cifea de Molina de Segura estudia su adecuación.



Yuzu (JAPÓN)

Cítrico exótico originario de Japón. Se le conoce como limón japonés. La especie está en estudio por el Cifea. Despierta interés en la industria, la alta cocina y la cosmética.



Aguacate (SURAMÉRICA)

Es uno de los productos subtropicales que aún no han cuajado en la Región de Murcia, tras los intentos para cultivarlo. Lo mismo le sucede al mango. La piña fracasó.



Papaya (MÉXICO)

El Grupo Durán, de Mazarrón, es uno de los principales productores a nivel europeo. Su cultivo va en aumento.

puede acompañar unas ostras, un plato de pescado o una bebida.

En la finca también se cultivan ejemplares de mano de buda, muy aromático y también dirigido al segmento gourmet. No obstante, el principal cítrico 'novedoso' es el kumquat, aunque no lo sea como tal para José Luis Albacete, que se atrevió con esta variedad hace 20 años. Es una naranja pequeña y apestinada que se come de un bocado. «Al principio tuvo una difícil venta, pero ahora la demanda va en aumento», explica, y toda la producción se exporta. Este año alcanzará los 150.000 kilos. Alba-

Finca experimental.
Mónica Bernabé, científica del Cifea de Molina de Segura, muestra unos ejemplares de bergamota en la finca experimental próxima a Alguazas. **NACHO GARCÍA**



Un festival para los sentidos.
Unas pitayas recién recolectadas son chequeadas en un invernadero del Imida, en La Alberca. Se producen en el Campo de Cartagena. **NACHO GARCÍA**

cete fue probablemente el primer productor español de kumquat. Ahora es uno de los dos o tres empresarios que manejan este producto en grandes cantidades.

**Apoexpa, en vanguardia
La platerina se dispara
y la papaya se consolida**

Joaquín Gómez, presidente de la Asociación de Productores y Exportadores de Frutas, Uva de Mesa y Otros Productos Agrarios (Apoexpa), destaca las buenas expectativas de la platerina, un paraguayo con piel de nectarina. Es un nuevo producto en desarrollo, tras haberse encontrado la variedad adecuada para su comercialización. «El consumo se está disparando. Aunque todavía es incipiente, en tres o cuatro años habrá una producción importante en Cieza, Archena y resto de la Vega Media».

Sobre el persimon, una variedad del caqui, Gómez señala que, a diferencia de lo que sucede en

Valencia, su cultivo no funciona bien en la Región, aunque sí hay empresas que lo comercializan. «Tiene una vida útil tremenda y viaja muy bien». En cuanto al cerezo, este producto se desarrolla en el Noroeste, donde hay más de 300 hectáreas de cultivo. Requiere mano de obra intensiva para la recolección y el envasado.

«Tenemos muchas variedades nuevas que tratamos de mejorar, ya que se buscan productos con un poco más de azúcar, más grados Brix (la unidad de medida). Las producciones actuales pecan de poco azúcar, mientras que los supermercados y el paladar de los consumidores exigen frutas más dulces, ya que así las consideran más atractivas», indica Joaquín Gómez. «Si te quedas atrasado, pierdes cuota de mercado».

Para el responsable de Apoexpa, el cambio climático influye en gran manera en las producciones, ya que los árboles no re-

ciben las olas de frío que necesitan para que se desarrolle adecuadamente el producto. En los inviernos hace poco frío, lo cual es un hándicap para la fruta.

Sobre los productos subtropicales, Gómez destaca que la papaya funciona bien. La empresa con mayor producción a nivel europeo es el Grupo Durán, en Mazarrón. El mango y el aguacate tienen dificultades, mientras que el cultivo de piña no ha cuajado en el Campo de Cartagena, resume Gómez. Las modernas variedades de uva de mesa, subraya como contrapunto, son una mina de sabores que crece de forma exponencial.



Kumquat (CHINA)
Pequeño y de piel lisa, es un tesoro nutritivo. Se le conoce como naranja enano o naranjo chino. Se produce en la Región. Va en aumento.



Lima Bears
Es un poco más resistente al frío que otras de su familia. Se produce en la Región. Es un cítrico intermedio entre la naranja amarga y el limón verda.



Limón variegata (ITALIA)
Posee una gran vistosidad con sus rayas verdes y amarillas. Es muy llamativo y se usa también como fines ornamentales. Muy fragante. En experimentación.



Pitaya (CENTROAMÉRICA)
Conocida como la fruta del dragón. Es el producto subtropical de moda que está escalando posiciones en el mercado. Se produce en el Campo de Cartagena, en invernadero.



Pomelo Star Ruby
Es una variedad de pomelo ya implantado y que se produce fácilmente. No es una novedad porque lleva 20 años en producción, aunque se busca su mejor adaptación. Es una fruta idónea para cuidar el cuerpo.



Pummelo (CHINA)
Es un pomelo chino que suele dar frutos enormes. Tiene mucha corteza y el sabor es menos amargo que el pomelo. Está en experimentación.



Platerina
Es un paraguayo con piel de nectarina que va ganando presencia en los mercados. Se produce en las vegas alta y media. Han dado con la variedad adecuada.

Persimon (VALENCIA)
Es una variedad del caqui que lleva pocos años en el mercado y que está aumentando su presencia. Se produce sobre todo en Valencia, aunque se comercializa en la Región.