



Proyecto de experimentación de frutos secos: avellano y nogal

Coordinación

Juan Ignacio de Sebastián Palomares

Equipo

Eloisa Fernández Celis
M^a Dolores Tevar Quilez

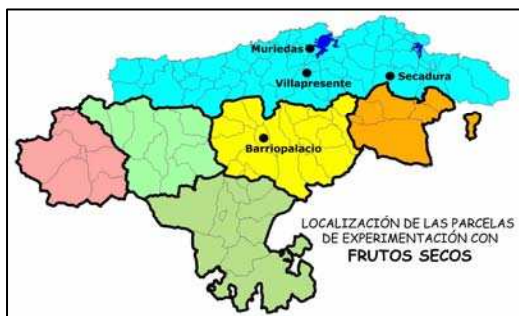
Introducción

La nuez y la avellana siguen manteniendo en Cantabria el prestigio de "frutos de calidad". Las producciones regionales de estas dos especies suponen un pequeño porcentaje del total consumido, pero la valoración de los frutos autóctonos es muy superior a la de los importados. Es posible y recomendable la recuperación de las producciones autóctonas mediante la mejora de las técnicas culturales y la promoción de nuevas plantaciones.

Por otra parte, es necesario introducir nuevas variedades nacionales y foráneas de nueva obtención que se caracterizan por tener altos rendimientos y buen comportamiento agrónomo frente a la "bacteriosis".

Diseño Experimental

Se mantienen dos parcelas experimentales con diferentes variedades americanas y europeas de nuez en las localidades de Barriopalacio y Secadura. Asimismo se mantiene una parcela de reciente implantación en la localidad de Villapresente con diferentes ecotipos autóctonos (mapa 1).



Mapa nº 1. Localización de las parcelas experimentales de "frutos secos".

En la parcela del CIFA en Muriedas se mantienen en colección los ecotipos seleccionados de las variedades autóctonas de nogal y avellano.

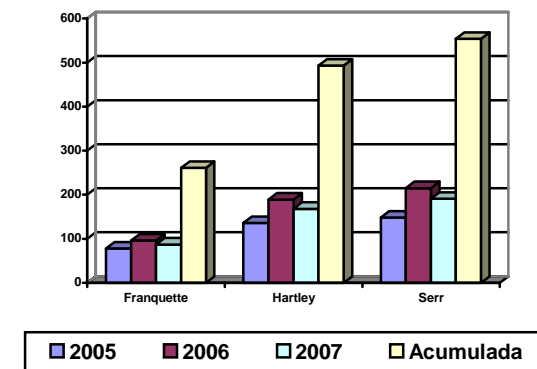
Objetivos

Los objetivos del proyecto son los siguientes:

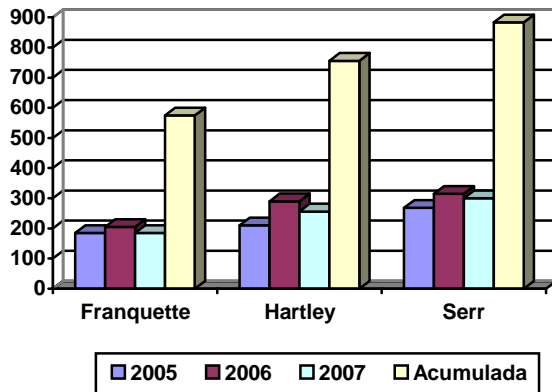
- Conocimiento y evaluación del comportamiento agrónomo de diferentes variedades de nogal y avellano.
- Actualización y renovación de las técnicas culturales.
- Controlar y evaluar las producciones de las diferentes variedades.

Resumen y Avance de resultados

Los controles de producción de las variedades cultivadas en las parcelas de Barriopalacio y Secadura se expresan en las gráficas nº 1 y 2.



Gráfica nº 1.- Producciones anuales de nuez. Parcela: Secadura



**Gráfica nº 2.- Producciones anuales de nuez.
Parcela: Barriopalacio**

La variedad "Serr" destaca por su producción y buen comportamiento agronómico pues, junto con Franquette, tolera bien los ataques de la "bacteriosis". Es una variedad recomendada para zonas costeras, donde no se ve afectada por heladas tardías de primavera. En las zonas intermedias

del interior se recomienda la variedad Hartley de brotación y floración más tardía.

Para las comarcas de Liébana, Campóo, Soba, Ramales,... se recomiendan las variedades francesas, mejor adaptadas a climas fríos, como son la Franquette, la Fernot, Fernette, Lara, Ronde de Montignae, Meilannayse,... La brotación tardía de estas variedades hace posible su cultivo en esas comarcas donde las heladas de la primera semana de mayo suelen darse con cierta frecuencia.

Las nuevas variedades en experimentación: Chadtler, Bigout, Fernot y Fernette, no han entrado aún en producción.

La parcela de Villapresente con los ecotipos autóctonos de Cantabria está en su segundo año de plantación y se desarrolla con normalidad.