



AGUACATE

DESCRIPCIÓN

El aguacatero es un árbol subtropical, pariente próximo de nuestro viñátigo, que pertenece a la familia de las lauráceas. Su entrada en producción tiene lugar a los cinco años generalmente, dependiendo de la variedad, condiciones climáticas y de la atención prestada durante su desarrollo. Existe la opción de injertar tejido adulto (procedente de árboles ya productores) sobre patrón, de manera que se adelanta la obtención de fruta. Debido a que se trata de una especie que presenta dicogamia, para favorecer la polinización se deben intercalar variedades con diferente comportamiento floral en las plantaciones: emplear un tipo “A” cuya apertura floral (anthesis) sea inversa al tipo “B”. La dicogamia es una estrategia reproductiva para evitar la autofecundación mediante una maduración temporalmente discorde entre estambres y carpelos de una misma flor o planta.

ORIGEN

El aguacate es originario de Mesoamérica y fue introducido en España en 1519, durante el período colonizador. Es a partir de 1953 cuando se empiezan a realizar estudios sobre este cultivo en el Jardín Botánico de Aclimatación de la Orotava, para su posterior introducción en las islas.

SUPERFICIE Y PRODUCCIÓN

A nivel nacional se cultivan unas **11.329 ha**, siendo las comunidades de Andalucía (**9.771 ha**) y Canarias (**1.299 ha**) las que mayor superficie de cultivo presentan (*).

En Canarias se cultiva una superficie total de unas **1.299 ha** de regadío únicamente, repartidas entre las provincias de Santa Cruz de Tenerife (**1.105 ha**) y Las Palmas de Gran Canaria (**194 ha**) (**). La producción anual de nuestra comunidad autónoma ronda las **10.416 t: 8.584 t** en la provincia de Santa Cruz de Tenerife y **1.832 t** en Las Palmas de Gran Canaria (*). A nivel municipal destacan: Tijarafe (**132,9 ha**), los Llanos de Aridane (**115,4 ha**) y la Orotava (**108,8 ha**) (**). Los rendimientos se sitúan en torno a los **7.800 kg/ha**.

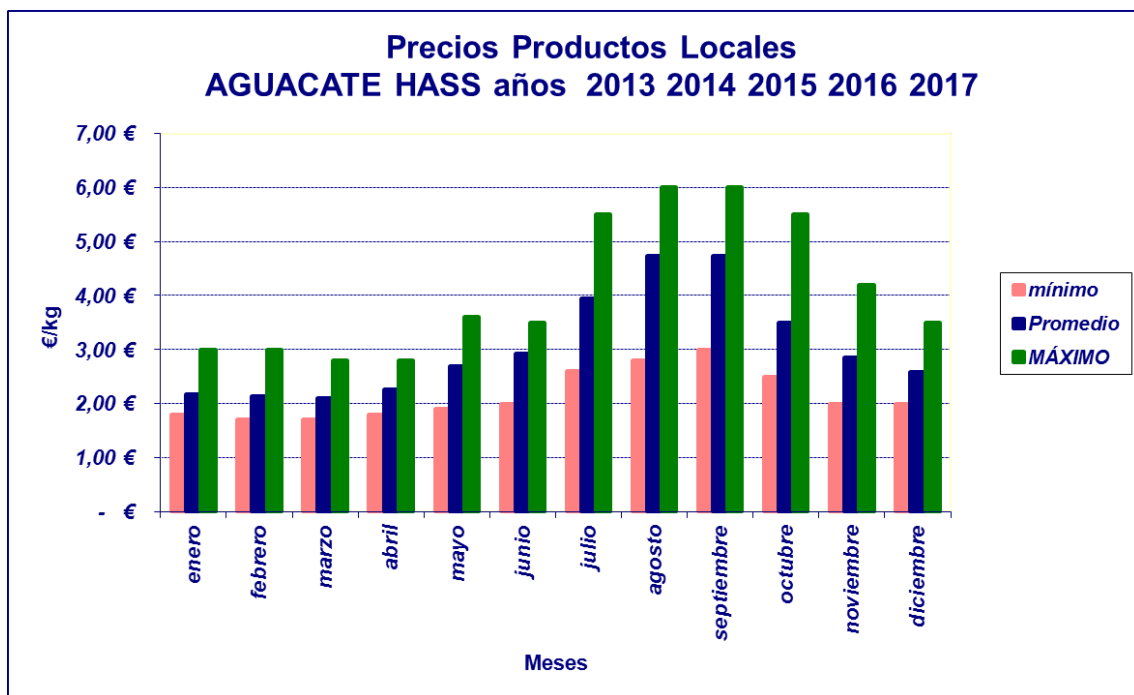
LOCALIZACIÓN Y VARIEDADES

Se conocen en el archipiélago más de 20 variedades de este producto, aunque a nivel comercial sólo destacan Hass (variedad de aguacate más cultivada a nivel mundial) y Fuerte, cuyas producciones pueden estar entre 100 y 200 kilos por árbol (20-30 toneladas por hectárea). En la década de los noventa la superficie de este cultivo en Canarias disminuyó considerablemente de 901 ha (año 1990) a 659 ha (año 2000). Sin embargo, se registró cierta recuperación del frutal, alcanzando las 861 ha en el año 2010. Este incremento, motivado en gran medida por un mayor cultivo del Hass en zonas más altas (500-700 msnm), le permite obtener mejores precios en el mercado debido a que su entrada en producción es más tardía (**).

- Variedad **Fuerte**: Presenta una forma aperada y de piel poco rugosa, su pulpa es cremosa y de color verde claro, su maduración comienza con el otoño. Está más recomendada para las zonas costeras. Resiste bien el transporte.
- Variedad **Hass**: Presenta una forma más ovalada y una piel gruesa y rugosa que se oscurece conforme alcanza su plena madurez. Su pulpa es también cremosa y de un verde amarillento. Su mayor resistencia al frío le permite establecerse en emplazamientos que alcanzan los 500 m.s.n.m.

PRECIOS Y ESTACIONALIDAD

En MERCATENERIFE se estiman unas entradas de **1.216 toneladas** anuales, representando un **5,4%** del total de la fruta local comercializada. Las medias de precios mensuales, salvo excepciones, oscilan entre los 2,20 y los 5,00 euros, localizándose los máximos en los meses de agosto a octubre y los mínimos a principios de año. La época de más abundancia en el mercado es la que va desde noviembre a abril.



PROPIEDADES NUTRITIVAS

El aguacate presenta un alto contenido en Vitamina E. Su aceite aporta importantes nutrientes a la piel por su elevada concentración en ácidos grasos poliinsaturados, siendo un gran regenerador de los tejidos y beneficiando la piel curtiada. Además es rico en Vitamina A y B y sales minerales. También actúa como hidratante interno fortaleciendo las células cutáneas, por ello se utiliza bastante en la composición de los cosméticos. Para su consumo, esperar a que la piel ceda ante la presión de los dedos, siendo recomendable que estos conserven parte de su pedúnculo al ser recolectados.

Calorías	223 Kcal	Agua	68,0 g
Proteínas	1,9 g	Hierro	0,6 mg
Fibras	3,3 g	Vitam. A	12 ug
Hidratos de Carbono	0,9 g	Vitam. C	13 mg
Grasas	23,5 g		

Fuente: La Gran Guía de la Composición de los Alimentos. Equipo de Alimentación de la Universidad J. Liebig de Giessen (Alemania). Ed. Integral. Julio 1996

(*)Anuario de Estadística Ministerio de Medioambiente y Medio Rural y Marino 2016

(**)Estadísticas de la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, año 2016