



BETERRADA O REMOLACHA

DESCRIPCIÓN

La beterrada o remolacha es una planta de ciclo bianual de climas templado-húmedos, cultivada como anual. Requiere riegos frecuentes y ausencia de bajas temperaturas por la posible subida prematura a flor. Su recolección se inicia entre los dos y cuatro meses tras su siembra. Existen diferentes variedades que se emplean para el consumo como hortaliza, para la industria azucarera o como alimento para el ganado. Presenta diversas formas en su raíz (redonda, aplanada y alargada) y diferentes colores (rojo, amarillo y blanco).

ORIGEN

Es originaria de Europa. A partir del Siglo XVI se inició su cultivo con la selección de las variedades más suculentas.

SUPERFICIE Y PRODUCCIÓN

A nivel nacional se cultivan unas **1.003 ha**, siendo las comunidades de Andalucía (**610 ha**) y Castilla y León (**322 ha**) las que mayor superficie de cultivo presentan (*).

En Canarias se cultiva una superficie total de unas **90,8 ha**, repartidas entre las provincias de Santa Cruz de Tenerife (**46,4 ha**) y Las Palmas de Gran Canaria (**44,4 ha**) (**). La producción anual de nuestra comunidad autónoma ronda las **226 t: 220 t** en la provincia de Santa Cruz de Tenerife y **6 t** en Las Palmas de Gran Canaria (*). A nivel municipal destacan: la Laguna (**8 ha**), Güímar (**5 ha**) y Granadilla de Abona (**4 ha**) (**). Los rendimientos se sitúan en torno a los **4.800 kg/ha**.

LOCALIZACIÓN Y VARIEDADES

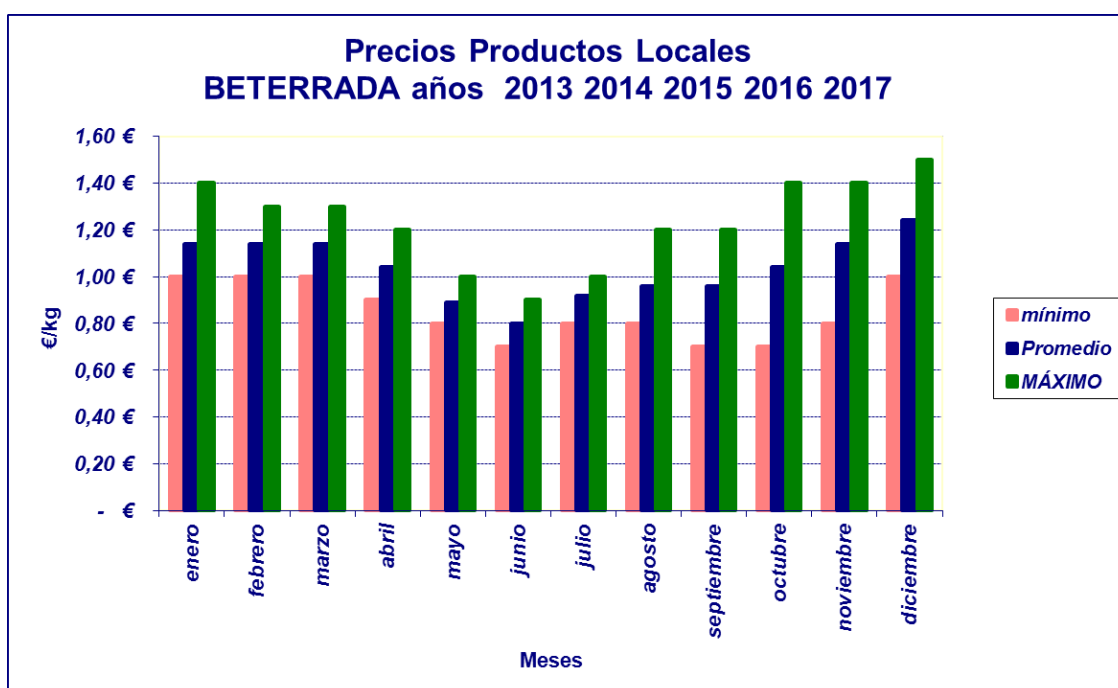
Las variedades comerciales de beterrada se clasifican en dos grupos según la forma de sus raíces:

Alargadas y Redondeadas o aplastadas. Las más cultivadas pertenecen a este último grupo y entre ellas destacamos la variedad **Detroit** (casi la única empleada en nuestra tierra), así como también la **Roja de Egipto** (de forma más aplastada) y **Roja Globo**, muy comercializadas en la península, de donde se traen cocidas y envasadas.

PRECIOS Y ESTACIONALIDAD

En MERCATENERIFE, la remolacha supone unas entradas anuales de unos **19.620 kg**, produciéndose a nivel local un porcentaje aproximado al **0,3%** del total de la hortaliza local que entra a este mercado.

En cuanto a precios, éstos oscilan entre 0,70 y 1,50 €/kg, con mínimos en los meses de mayo a julio y máximos a finales y principios de año. Por tanto, es un cultivo cuyas producciones se concentran más en los meses de verano.



PROPIEDADES NUTRITIVAS

La beterrada se consume en fresco, cocida o en conservas. Es muy apreciada en los países anglosajones en las ensaladas. Su pigmento rojo, la betacianina, se usa en industria como colorante alimenticio. Aporta una importante cantidad de minerales, entre ellos el azufre, aparte de una equilibrada proporción de vitaminas. También se le atribuye un efecto beneficioso sobre ciertos tipos de cáncer.

Calorías	41 Kcal	Agua	88,5 g
Proteínas	1,6 g	Potasio	335 mg
Fibras	2,5 g	Vitam. A	2 ug
Hidratos de Carbono	8,5 g	Vitam. C	10 mg
Grasas	0,1 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