



AGUACATE

DESCRIPCIÓN

El aguacate es un árbol subtropical (pariente próximo de nuestro viñatigo) que pertenece a la familia de las lauráceas. Su entrada en producción ocurre a los cinco años, incluso antes, en árboles injertados, dependiendo de la variedad, condiciones climáticas y de la atención prestada durante su desarrollo. Para favorecer la polinización y posterior fructificación, se deben intercalar variedades con diferente comportamiento floral (dicogamia) en las plantaciones. La dicogamia consiste en que los estambres y estigmas de una misma flor no alcanzan al mismo tiempo la madurez para la polinización. Históricamente, la dicogamia ha sido considerada como un mecanismo para reducir la endogamia. La duración del periodo de receptividad estigmática juega un papel central en la regulación del aislamiento entre sexos en las plantas dicógamas, y tal duración se halla influenciada por la humedad y la temperatura.

ORIGEN

Su origen parece estar situado en Méjico y fue introducido en España en 1519, durante el periodo de la conquista. 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 introducción en las islas.

En España las principales provincias productoras de este fruto son Málaga con 6.805 ha, Granada 2.649 ha y Santa cruz de Tenerife 1.389 ha*



En Canarias se cultiva una superficie total de unas 1.650 ha de regadío únicamente, repartidas entre las provincias de Santa Cruz de Tenerife (1.389 ha) y Las Palmas de Gran Canaria (262 ha (**)). La producción anual de nuestra comunidad autónoma ronda las 11.959 t: 9.168 t en la



provincia de Santa Cruz de Tenerife y 2.791 t en Las Palmas de Gran Canaria (*). A nivel municipal destacan: Tijarafe (148,9 ha), los Llanos de Aridane (141 ha), la Orotava (132,7 ha) y El Paso (114,7 ha) (**). Los rendimientos se sitúan en torno a los 7.250 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), registrándose cierta recuperación de la misma alcanzando las 1.286,10 ha en el año 2016, incremento éste, que ha estado motivado en gran medida por un mayor cultivo del Hass en zonas más altas (500-700 msnm, debido a que su entrada en producción más tardía le permite obtener mejores precios en el mercado, llegando en 2020 a 1906 ha.**

- 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.

COMERCIALIZACIÓN EN MERCATENERIFE

En MERCATENERIFE las aproximadamente 1.008 toneladas anuales representan más de un 6,73% del total de la fruta local comercializada.

AGUACATE

	Importancia Relativa de cada Producto	TOTAL Kg No Local	Porcentaje de origen No Local	TOTAL Kg Local	Porcentaje de origen Local	Kg TOTAL
SUMAS		12.100	1,2%	996.343	98,8%	1.008.443
AGUACATES FUERTES	25,3%	0		255.146	100,0%	255.146
AGUACATE HASS	74,7%	12.100	1,6%	741.147	98,4%	753.247

Local = Origen Prov. S/C de Tfe

PRECIOS Y ESTACIONALIDAD

Las medias de precios mensuales, salvo excepciones, oscilan entre los 1,70 y los 7,00 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, lo cual beneficia a la piel seca y curtida. 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 (rabito), 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 Agricultura, Pesca y Alimentación, año 2019.

** Estadísticas de la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, año 2019.

