



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.

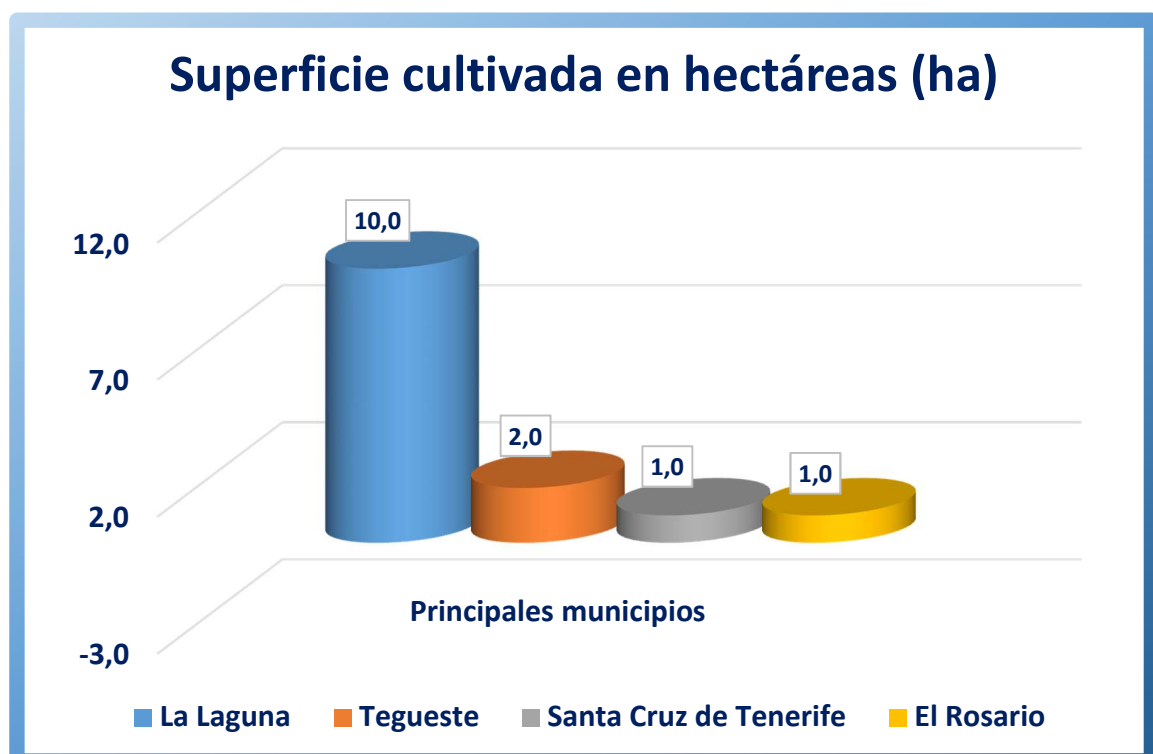
ORIGEN

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

España cuenta con un área aproximada 1.261 ha, donde destaca la provincia más productora de remolacha de mesa Cádiz, con cerca de 486 ha*.

LOCALIZACIÓN Y VARIEDADES

Canarias, según datos de la Consejería de Agricultura, cuenta con una superficie cercana a las 17,8 ha y una producción en torno a las 317 toneladas, para unos rendimientos medios de 18 toneladas por ha, perteneciendo prácticamente la totalidad de ésta a la provincia de S/C de Tenerife, de la que destaca como municipio La laguna (10 ha).





Es de señalar que su cultivo ha experimentado un ligero retroceso en estos últimos años, ya que la superficie censada en el 94 era para nuestra provincia de unas 20 ha**, aunque para 2020 ha habido un pequeño repunte.

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.

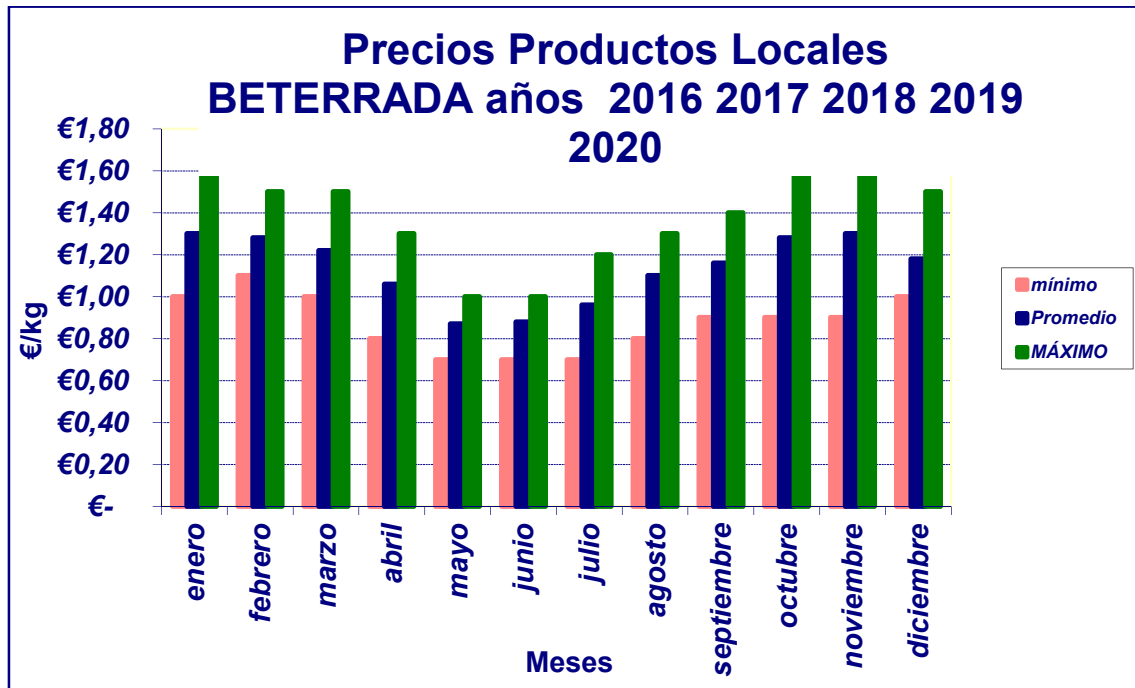
COMERCIALIZACIÓN EN MERCATENERIFE

En MERCATENERIFE la beterrada de origen local, (53,4% del total de este producto), supone unas entradas anuales de unos 44.146 kg., lo que representa un porcentaje aproximado al 0,22% del total de la hortaliza local que entra a este mercado.

BETERRADA

SUMAS	Importancia Relativa de cada Producto	TOTAL Kg No Local	Porcentaje de origen No Local	TOTAL Kg Local	Porcentaje de origen Local	Kg TOTAL
			38.582	46,6%	44.146	53,4%
BETERRADA	66,6%	10.946	19,9%	44.146	80,1%	55.092
REMOLACHA	33,4%	27.636	100,0%	0		27.636

Local = Origen Prov. S/C de Tfe





PRECIOS Y ESTACIONALIDAD

En cuanto a precios, éstos oscilan entre los 0,70 y 1,60 €/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 Agricultura, pesca y Alimentación, año 2019.

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