



FRESONES Y FRESAS

DESCRIPCIÓN

La fresa es una planta herbácea vivaz, de la familia de las rosáceas, de climas frescos, aunque también existen variedades adaptadas a zonas cálidas.

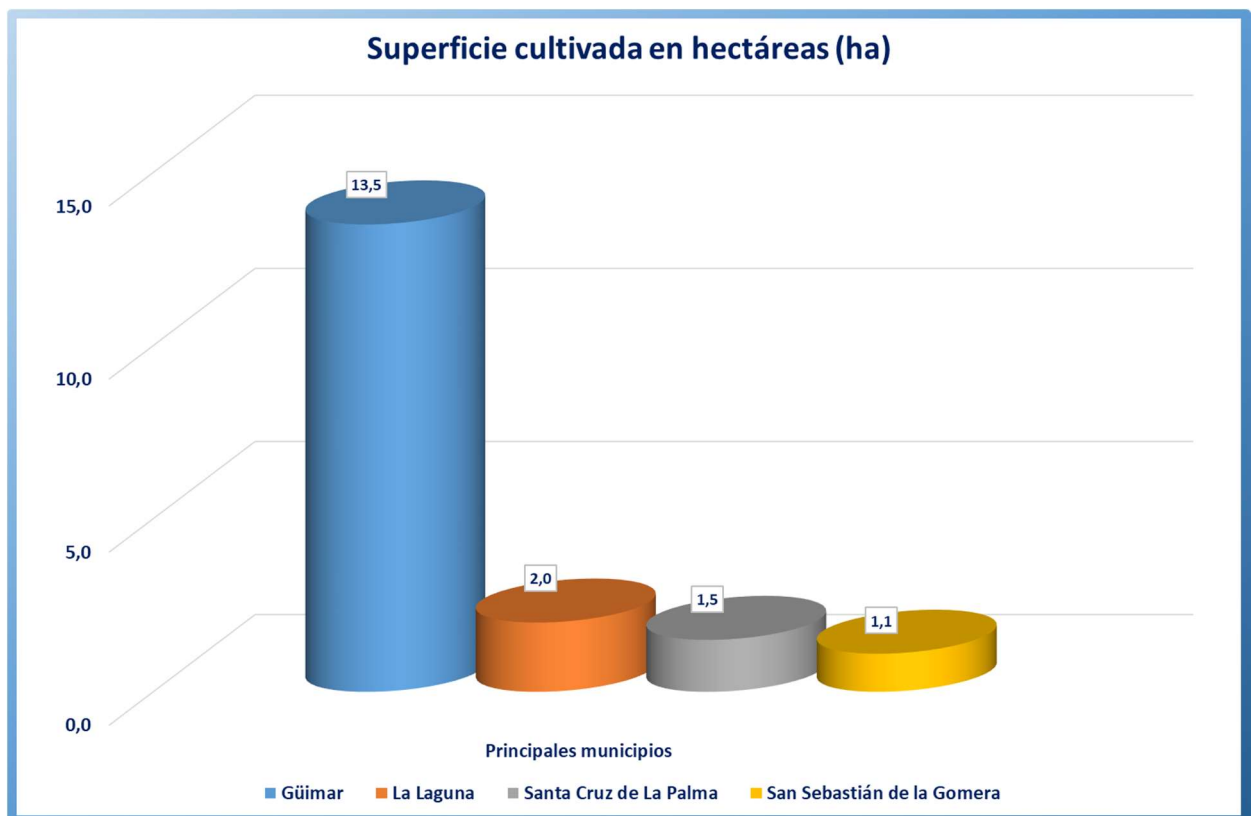
ORIGEN

La fresa presenta orígenes diversos (América y Europa) según variedades, cuyos cruces han dado lugar a los actuales cultivares comerciales (fresones).

En España es un cultivo muy extendido en la provincia de Huelva (6.774 ha.), con cerca del 93% de la superficie nacional*.

LOCALIZACIÓN Y VARIEDADES

En Canarias se cultivan unas 54 ha, de las que 23,9 ha, corresponden a la provincia de S/C de Tenerife, destacando en ésta el municipio de Güímar con unas 13.50 ha**.



Su cultivo se ve continuamente amenazado por la competencia que están suponiendo las importaciones por barco provenientes de Andalucía con un precio en mercado muy inferior al que soportan nuestros productos. Se suele plantar en nuestra zona mayoritariamente al aire libre partiendo de plántulas que luego pueden permanecer en el terreno o no, según criterio del productor, un año más, en este caso mediante la aplicación de una poda.



Algunas de las variedades de fresas más cultivadas (comunicación personal empresa Izaña S.A.T. (Güimar)):

ALBION: Ha tomado fuerza en el mercado, por su mayor tamaño y buen sabor. Produce todo el año.

SAN ANDREAS: Variedad reflorecente, con fruta de buen tamaño y buen sabor, similar a Albion. Produce durante todo el año de manera estable. Resistente a enfermedades.

PORTOLAS: De color un poco más claro que otras variedades es sin embargo, una variedad con muy buena floración que asegura una buena producción sobre todo en ciclos de día corto, donde fallan las demás variedades.

WHITNEY: Variedad muy vigorosa, resistente a plagas y enfermedades, que además soporta bien las diferentes condiciones de cultivo. Fruta de color claro, con buen sabor.

COMERCIALIZACIÓN EN MERCATENERIFE

En MERCATENERIFE la cantidad de fresón local es 65.017 kg lo que supone el 12% del fresón que entra en el mercado.

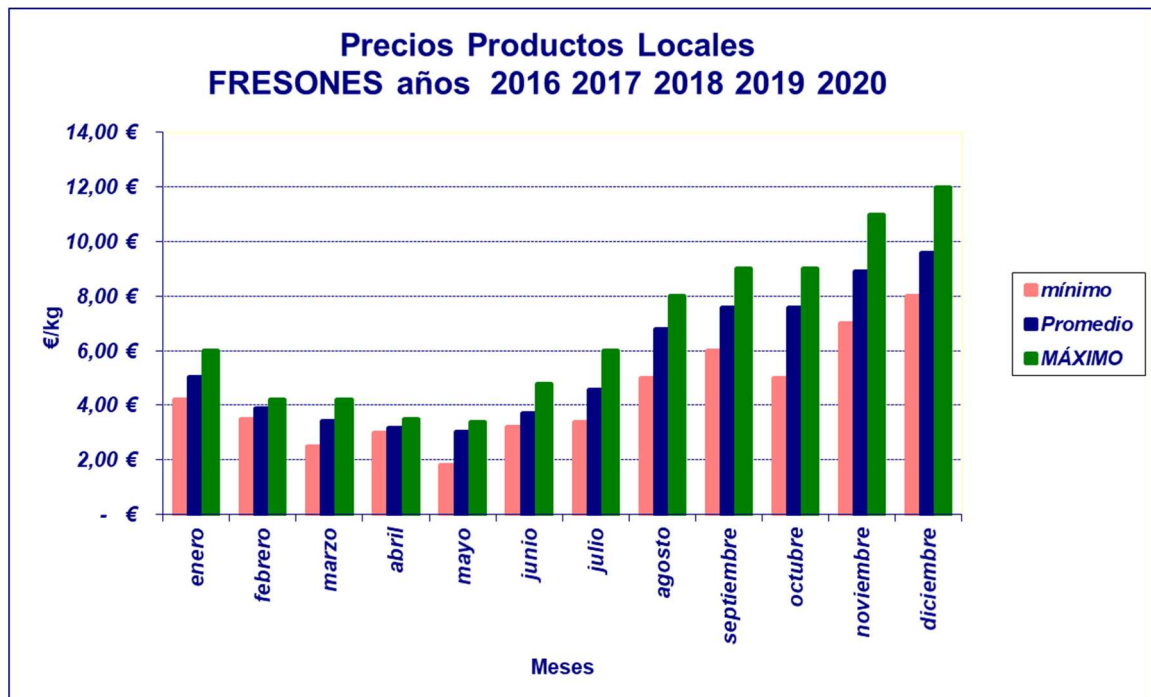
FRESA

	TOTAL Kg No Local	Porcentaje de origen No Local	TOTAL Kg Local	Porcentaje de origen Local	Kg TOTAL
FRESONES	466.728	87,8%	65.017	12,2%	531.745

Local = Origen Prov. S/C de Tfe

PRECIOS Y ESTACIONALIDAD

En cuanto a precios, éstos generalmente van desde los 1,80€/kg hasta 12 €/kg, correspondiendo los máximos a noviembre y diciembre y los mínimos al periodo entre marzo y julio.





PROPIEDADES NUTRITIVAS

El fresón presenta un alto contenido en vitamina A y C, hierro y polifenoles. Gracias a ello interviene favorablemente en la conservación de los huesos, coagulación de la sangre, formación de glóbulos rojos, resistencia capilar, metabolismo de carbonos, etc. También tiene propiedades antifecciosas, laxantes, diuréticas, calmantes y es considerado como un potente antioxidante capaz de neutralizar las nitrosaminas, por lo que se le atribuye también un poder anticancerígeno.

Calorías	33 Kcal	Agua	89,9 g
Proteínas	0,8 g	Hierro	1,0 mg
Fibras	2,0 g	Vitam. A	13 ug
Hidratos de Carbono	6,3 g	Vitam. C	6 mg
Grasas	0,5 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 y pesca, Alimentación y Medio Ambiente, año 2019.

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