

INSTITUTO
TECNOLÓGICO
AGRARIO DE
CASTILLA Y LEÓN



**Red de ensayos
de nuevas
variedades de patata
en Castilla y León**

CAMPAÑA 2006



Junta de
Castilla y León

**Red de ensayos
de nuevas
variedades de patata
en Castilla y León
CAMPAÑA 2006**

Red de ensayos de nuevas variedades de patata en Castilla y León

CAMPAÑA 2006

Autores

Roberto Provedo Pisano
Simón Isla Fernández (APPACALE, S.A.)
Roberto Ruiz de Arcaute (APPACALE, S.A.)

Supervisor de los ensayos

José Clementino Prieto González

Coordinación

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León



**RED DE ENSAYOS DE NUEVAS VARIEDADES DE PATATA
EN CASTILLA Y LEÓN. CAMPAÑA 2006**

Edita: Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León
© Copyright: Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León
Fotografías: Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León
Realiza e imprime: Gráficas Germinal, S.C.L.
Depósito legal: VA-288/07

Índice

Introducción	7
Red de experimentación de nuevas variedades de patata	9
Resultados de la experimentación	15
Ensayos de variedades de patata de consumo fresco de media estación	18
Ensayos de variedades de patata de consumo fresco tardías	25
Ensayos de variedades de patata de consumo fresco de piel roja	32
Ensayos de variedades de patata para industria	35
Análisis de calidad	45
Análisis de calidad de variedades de patata de consumo fresco	48
Análisis de calidad de variedades de patata para industria	58
Ensayos de la variedad Fina de Gredos, autóctona de Castilla y León	61
Introducción	63
Características generales	64
Identificación y estado sanitario	65
Ensayos realizados en 2006	66
Análisis de calidad	67
Producción de patata de siembra campaña 2006	69
Conclusiones	70



ita_{cyL}

Introducción

El cultivo de la patata, es uno de los más interesantes en los regadíos de Castilla y León. Una superficie de unas 21.000 hectáreas y cosechas superiores a 850.000 toneladas sitúan a nuestra región como la primera productora de patatas a nivel nacional.

Castilla y León goza de afamadas comarcas productoras de patatas de calidad. Pero como no todo depende del medio, se hace necesario realizar un perfecto seguimiento del cultivo desde la selección de la semilla a la recolección y almacenamiento para su conservación.

En la Mesa de Seguimiento del Cultivo de la Patata se contempla la necesidad de contar con una experimentación planteada con rigor. Por esta razón, la Consejería de Agricultura y Ganadería encomendó a ITACyL (Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León) llevar a cabo una red de ensayos con unos objetivos y protocolo común para el beneficio de todos los productores de la región.

Los objetivos se centran particularmente en:

- El conocimiento de las variedades.

- El rendimiento de las distintas variedades.
- La calidad de las mismas.

Planteándose como objetivo general el incremento de la competitividad de las explotaciones agrícolas mediante el empleo de variedades más productivas y con mejor calidad de sus tubérculos.

El buen desarrollo de los ensayos de la Red de Experimentación de Variedades de Patata en las campañas anteriores y el especial interés mostrado por el sector productor ha motivado su continuidad. En este tercer año de funcionamiento se ha conseguido consolidar la Red con ensayos de variedades de consumo fresco de media estación, tardías y de piel roja y con ensayos de variedades con aptitud para industria.

Las cooperativas, como representantes de los productores y con intereses convergentes en la mayoría de los casos, han establecido colaboraciones para encontrar soluciones a temas concretos del sector. Las cooperativas que decidieron participar en la Red son las siguientes:

INTEGRANTES DE LA RED DE EXPERIMENTACIÓN DE VARIEDADES DE PATATA	
Nombre de la Asociación	Provincia
Arapino S. Coop.	Salamanca
San Isidro S. Coop.	Salamanca
S. Coop. del Campo Glus 1	Segovia
La Carpeña S. Coop.	Valladolid
Soc. Coop. Agropecuaria Indycons	Valladolid
Soc. Coop. Tierras de Castilla APP	Palencia
Gexvall S. Coop.	Zamora
Prodeleco S. Coop.	León





Red de experimentación de nuevas variedades de patata

Red de experimentación de nuevas variedades de patata

Los campos de ensayo de variedades de patatas incluidos en el **Plan de Experimentación Agraria de Castilla y León**, gestionado por ITACyL, se resumen en el cuadro siguiente:

LOCALIZACIÓN DE LOS ENSAYOS		
LOCALIDAD	COLABORADOR	TIPO DE ENSAYO
Villoria (Sa)		Consumo Fresco Media Estación, Consumo Fresco Rojas, Industria
Campo de Cuéllar (Sg)	S. Coop. del Campo Glus 1	Consumo Fresco Media Estación, Consumo Fresco Tardías
Villamuriel de Cerrato (P)	Soc. Coop. Tierras de Castilla APP	Consumo Fresco Tardías, Industria
Mozar de Valverde (Za)	Gexvall S. Coop.	Consumo Fresco Tardías
Tordesillas (Va)	Soc. Coop. Agropecuaria Indycons	Consumo Fresco Media Estación, Industria

LOCALIZACIÓN ENSAYOS VARIEDAD ANTIGUA: FINA DE GREDOS

Villoria	SALAMANCA
Tordesillas	VALLADOLID

La producción de patata en los ensayos se ha realizado siguiendo el Reglamento Técnico Específico de Producción Integrada de Patata (resolución de 18 de abril de 2005, de la Dirección General de Producción Agropecuaria) y de su cumplimiento y control se han encargado los técnicos de las cooperativas colaboradoras.

La tabla siguiente resume las variedades ensayadas en función de su utilización (sea para consumo en fresco de media estación, tardía o de piel roja; o para industria).

LISTA DE VARIEDADES ENSAYADAS			
VARIEDADES PARA CONSUMO FRESCO			VARIEDADES PARA INDUSTRIA
MEDIA ESTACIÓN	TARDÍAS	ROJAS	
AGATA	ADRIANA	AMOROSA	AGRIA (T)
DESIREE (T)	AGRIA (T)	CHERIE	ASTERIX
JAERLA (T)	ARIETIS	DESIREE (T)	CARUSO
KENNEBEC (T)	ASTERIX	FUEGO	DESIREE (T)
MONALISA	DESIREE (T)	MAGID RED	HERMES
NELA	FABULA	PAMELA	INNOVATOR
VIVALDI	FONTANE	RED SCARLETT	JIMENA
VOYAGER	LOUISA	RODEO	
	MONALISA		
	NAGA		
VARIEDAD ANTIGUA-AUTÓCTONA: FINA DE GREDOS			
Las variedades seguidas de una (T) son testigos de ciclo y de producción.			

El diseño experimental es de bloques al azar con cuatro repeticiones y la parcela elemental de $8 \times 1,5 = 12 \text{ m}^2$. La siembra fue de dos líneas de 25 tubérculos cada una, con un marco de $0,32 \text{ m} \times 0,75 \text{ m} = 41.667 \text{ plantas/ha}$.

Los tubérculos de una misma variedad a ensayar son de semilla certificada del mismo lote. Su calibre de $35 / 50 \text{ mm}$ o el más aproximado que se pudo conseguir y se utilizó entera.

Los análisis estadísticos tienen en cuenta sólo tres bloques, ya que uno de ellos, elegido al azar, sirve íntegramente para definir los parámetros de los tubérculos y los análisis de calidad.

El ensayo se rodea con cultivo de patata, sin separación, para evitar el efecto borde y facilitar los tratamientos, así como los riegos.

A continuación, se detallan los parámetros evaluados y las escalas de valoración correspondientes:

VALORACIÓN DE LOS DATOS DE VEGETACIÓN			
ESTADO DE CULTIVO	OBSERVACIÓN	BAREMO	VALORACIÓN
NASCENCIA HASTA MÁXIMO 15 cm	PLANTAS / PARCELA	NÚMERO PLANTAS	
	VIGOR A LA NASCENCIA	1-3	1 DÉBIL 3 ALTO
PLENO DESARROLLO DEL CULTIVO	COBERTURA	1-9	1 BAJA 5 MEDIA 9 ALTA
	PORTE	1-9	1 ERECTO 5 NORMAL 9 RASTRERO
	ASPECTO GENERAL DE LA MATA	1-9	1 MAL ASPECTO 9 MUY BUEN ASPECTO (COLOR, SANIDAD, VIGOR....)
MADUREZ (PRECOCIDAD)	CICLO*	1-9	1 MUY TARDÍA 3 TARDÍA 5 SEMITARDÍA 7 SEMITEMPRANA 9 MUY TEMPRANA
* El valor 4 en "Ciclo" es considerada la variedad Agria, 5 Desirée, 7 Kennebec y 9 Jaerla.			

VALORACIÓN PARA LOS DATOS DE PRODUCCIÓN	
OBSERVACIÓN	VALORACIÓN
CALIBRE	Ø mm
FORMA	R: Redonda, OV: Oval, OR: Oval-Redonda, OL: Oval-Alargada, OB: Oblonga
COLOR DE LA PIEL	A: Amarilla-Blanca, R: Roja
TIPO DE PIEL	NL: No Lavable: sin brillo tras lavado, L: Lavable brillante, ESC: Aspecto escamoso
PROFUNDIDAD DE LOS OJOS* Se denominan ojos a las zonas donde se sitúan las yemas vegetativas.	1: Muy marcados, profundos 9: Superficiales
COLOR DE LA CARNE	A: Amarilla, B: Blanca, AB: Amarillo poco intenso, BA: Blanco amarillento (crema), A+: Amarillo muy intenso; B+: Blanco muy intenso
IMPRESIÓN COMERCIAL Valor subjetivo en cuanto a su aspecto externo (verdes, golpes, daños, enfermedades, ...)	1: Muy mala 9: Muy buena
* La nota 4 en "profundidad de ojos" es considerada en la variedad RED PONTIAC.	
* Próxima a la nota 7 está la variedad SPUNTA.	





Resultados de la experimentación



Resultados de la experimentación

En las tablas siguientes, se presentan los resultados obtenidos para las distintas variedades en cada una de las localidades, según el tipo de ensayo. Las variedades seguidas de (T) son las variedades tomadas como testigo.

Las producciones se expresan en kg/ha, determinándose posteriormente la repartición por calibres.

La fiabilidad de los ensayos viene reflejada por su coeficiente de variación. Los ensayos se consideran válidos con un coeficiente de variación máximo del 15 %. Cuando un ensayo es válido y fiable, el test de Duncan permite determinar la diferencia significativa de rendimiento entre variedades con un umbral de 5 %, las

variedades que obtienen la misma letra no presentan diferencias significativas.

Para simplificar las interpretaciones y poder comparar los ensayos independientemente de los valores absolutos se utilizan los índices de producción por variedades. El índice de producción de los testigos es 100, se calcula sobre la media de las variedades testigo en cada ensayo y en función de este valor se obtiene el índice de todas las variedades.

Por último, hay que precisar que los rendimientos en micro-parcelas son siempre mayores a los obtenidos en campo; si bien los resultados de micro-parcelas se pueden extrapolar disminuyéndose en un 15 % aproximadamente.



Ensayos de variedades de patata de consumo fresco de media estación

CAMPO DE CUÉLLAR (Segovia)

CAMPAÑA: 2006

Siembra: 18 de mayo

Cosecha: 20 de septiembre

TORDESILLAS (Valladolid)

CAMPAÑA: 2006

Siembra: 8 de mayo

Cosecha: 28 de septiembre

VILLORIA (Salamanca)

CAMPAÑA: 2006

Siembra: 20 de abril

Cosecha: 15 de septiembre

Localidad: CAMPO DE CUÉLLAR (Segovia)

CAMPAÑA: 2006

Siembra: 18 de mayo

Cosecha: 20 de septiembre

Fecha Observ	13-jun	13-jun	23-jun	23-jun	23-jun	18-sep
VARIEDAD	Plantas/ Parcela	Vigor Nascencia	Cobertura	Porte	Aspecto Mata	Ciclo
AGATA	46	2,0	7,5	5,0	7,0	9,0
DESIREE (T)	48	2,0	8,0	5,0	8,0	5,0
JAERLA (T)	48	2,0	8,0	6,0	8,5	9,0
KENNEBEC (T)	48	3,0	9,0	5,0	9,0	7,0
MONALISA	45	2,0	8,0	6,0	8,0	8,0
NELA	48	2,0	8,0	5,5	8,0	9,0
VIVALDI	48	2,0	7,0	5,0	6,5	8,0
VOYAGER	47	2,0	7,0	5,0	7,0	5,0

VARIEDAD	Producción kg/ha	TEST Duncan 5%	Índice
DESIREE (T)	66.959	A	106
JAERLA (T)	66.389	A	105
AGATA	66.361	A	105
VIVALDI	61.361	B	97
NELA	56.833	BC	90
KENNEBEC (T)	56.556	BC	89
MONALISA	54.917	C	87
VOYAGER	48.139	D	76
Media del ensayo (kg/ha)			59.373
Nivel de significación de variedades			<0,0001
Nivel de significación de bloques			0,8423
Coeficiente de variación			4,26 %
Desviación estándar			1.947,5



FOTO 1: DESIREE.

VARIEDAD	REPARTICIÓN POR CALIBRE %				Forma	Color Piel	Tipo Piel	Profundidad Ojos	Color Carne	Impresión Comercial
	-40	40-60	60-80	+80						
AGATA	0,5	37,0	59,0	3,5	OV	A	L	7,5	A	8,0
DESIREE (T)	4,0	57,5	38,5	0,0	OV	R	NL	6,0	AB	6,5
JAERLA (T)	1,0	40,0	54,0	5,0	OB	A	NL	5,0	A	6,5
KENNEBEC (T)	1,0	41,0	53,5	4,5	OV	A	L	5,0	B	6,0
MONALISA	1,5	50,5	47,0	1,0	OV	A	L	7,0	A	8,0
NELA	2,5	59,0	38,5	0,0	OV	A	NL	6,5	B	7,0
VIVALDI	2,0	53,0	45,0	0,0	OR	A	L	7,0	A	8,0
VOYAGER	3,0	55,0	42,0	0,0	OL	A	L	7,0	BA	5,5

Localidad: **TORDESILLAS (Valladolid)****CAMPAÑA: 2006****Siembra: 8 de mayo****Cosecha: 28 de septiembre**

Fecha Observ	13-jun	13-jun	23-jun	23-jun	23-jun	18-sep
VARIEDAD	Plantas/ Parcela	Vigor Nascencia	Cobertura	Porte	Aspecto Mata	Ciclo
AGATA	49	2,0	5,5	7,0	4,5	9,0
DESIREE (T)	48	2,0	7,5	5,5	7,5	7,0
JAERLA (T)	47	2,0	7,0	6,5	6,5	9,0
KENNEBEC (T)	47	2,0	8,0	5,0	8,0	8,0
MONALISA	44	1,0	6,5	5,5	6,5	9,0
NELA	45	1,0	8,0	6,0	8,0	9,0
VIVALDI	49	2,0	8,0	3,0	7,0	8,0
VOYAGER	49	3,0	8,0	3,0	7,5	8,0



FOTO 2: Floración NELA.

VARIEDAD	Producción kg/ha	TEST Duncan 5%	Índice
KENNEBEC (T)	66.444	A	113
VOYAGER	64.917	A	111
VIVALDI	60.667	B	103
NELA	58.417	BC	100
DESIREE (T)	56.417	C	96
JAERLA (T)	53.125	D	91
MONALISA	50.944	D	87
AGATA	40.028	E	68
Media del ensayo (kg/ha)			56.370
Nivel de significación de variedades			<0,0001
Nivel de significación de bloques			0,0052
Coeficiente de variación			2,83 %
Desviación estándar			1.248,3

VARIEDAD	REPARTICIÓN POR CALIBRE %				Forma	Color Piel	Tipo Piel	Profundidad Ojos	Color Carne	Impresión Comercial
	-40	40-60	60-80	+80						
AGATA	1,0	39,5	55,0	4,5	OV	A	L	7,0	AB	6,5
DESIREE (T)	1,0	52,0	46,5	0,5	OR	R	NL	5,0	AB	5,0
JAERLA (T)	0,5	41,5	50,5	6,5	OV	A	NL	5,5	AB	5,5
KENNEBEC (T)	1,5	44,0	51,5	3,0	OV	A	NL	6,0	B	6,0
MONALISA	1,5	52,5	45,0	1,0	OV	A	L	7,0	A	8,0
NELA	1,0	41,5	55,0	2,5	OV	A	NL	7,0	B	7,0
VIVALDI	0,5	32,0	61,0	6,5	OR	A	L	7,5	A	8,0
VOYAGER	0,0	37,0	59,	4,0	OL	A	L	7,0	A	5,5

Localidad: VILLORIA (Salamanca)

CAMPAÑA: 2006
Siembra: 20 de abril
Cosecha: 15 de septiembre

Fecha Observ	29-may	29-may	15-jun	15-jun	15-jun	22-ago
VARIEDAD	Plantas/ Parcela	Vigor Nascencia	Cobertura	Porte	Aspecto Mata	Ciclo
AGATA	48	2,0	6,0	7,5	6,0	8,0
DESIREE (T)	50	2,0	8,0	5,0	7,5	4,0
JAERLA (T)	49	2,0	7,0	6,0	7,5	8,0
KENNEBEC (T)	48	3,0	9,0	4,0	9,0	6,0
MONALISA	47	2,0	7,0	5,5	7,0	6,5
NELA	49	2,0	7,0	6,0	7,0	8,0
VIVALDI	49	3,0	8,0	4,0	9,0	7,0
VOYAGER	49	2,0	9,0	5,0	9,0	6,0

VARIEDAD	Producción kg/ha	TEST Duncan 5%	Índice
VOYAGER	71.715	A	135
VIVALDI	66.806	B	126
DESIREE (T)	64.555	B	121
AGATA	60.944	C	115
MONALISA	60.861	C	114
NELA	55.305	D	104
KENNEBEC (T)	54.333	D	102
JAERLA (T)	40.750	E	77
Media del ensayo (kg/ha)			59.413
Nivel de significación de variedades			<0,0001
Nivel de significación de bloques			0,1851
Coeficiente de variación			2,49 %
Desviación estándar			1.153,3



FOTO 3: VOYAGER.

VARIEDAD	REPARTICIÓN POR CALIBRE %				Forma	Color Piel	Tipo Piel	Profundidad Ojos	Color Carne	Impresión Comercial
	-40	40-60	60-80	+80						
AGATA	1,5	45,5	50,0	3,0	OV	A	L	7,0	A	7,5
DESIREE (T)	4,0	52,5	41,5	2,0	OV	R	NL	5,5	A	6,5
JAERLA (T)	1,5	53,0	42,5	3,0	OV	A	NL	5,5	A	5,5
KENNEBEC (T)	0,0	41,0	47,5	11,5	OV	A	NL	5,5	B	6,5
MONALISA	1,0	56,5	42,5	0,0	OV	A	L	7,5	A	7,5
NELA	1,0	52,0	45,0	2,0	OV	A	NL	7,0	B	7,0
VIVALDI	1,5	43,0	53,5	2,0	OR	A	L	7,0	A	7,5
VOYAGER	1,5	42,5	52,5	3,5	OR	A	L	7,5	A	8,0

Conclusiones

Los ensayos no presentan diferencias significativas en cuanto a las densidades implantadas, el vigor a la nascencia y el aspecto general de la mata. Validándose los ensayos varietales puesto que la semilla de todas las variedades estaba en buenas condiciones y ninguna enfermedad ha influido en su producción. En cuanto al vigor, se aprecia en KENNEBEC un vigor en nascencia alto mientras que, MONALISA y NELA nacen con vigor dé-

bil en el campo de Tordesillas. Por otro lado, el aspecto general de la mata de AGATA en el campo de Tordesillas ha sido malo, obteniendo dicha variedad un rendimiento significativamente inferior al resto de variedades.

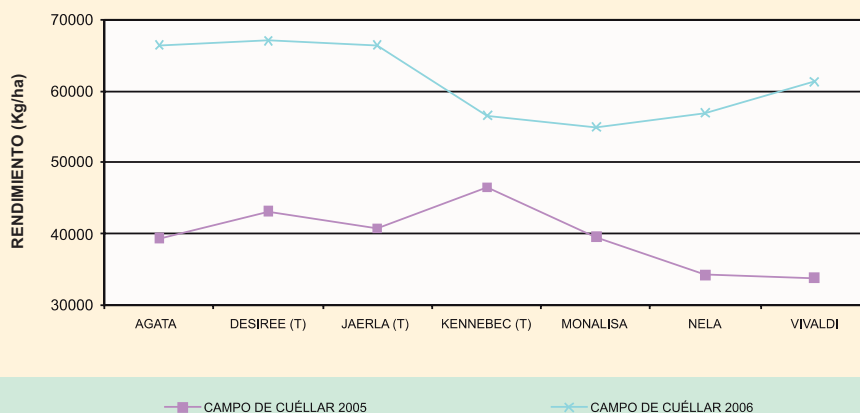
En cambio, el porte y el ciclo presentan diferencias claras, reflejando las características genotípicas de las variedades.

VARIEDAD	ÍNDICE PRODUCTIVO POR LOCALIDAD. COSECHA 2006				VECES ENCIMA DE LOS TESTIGOS
	CAMPO DE CUÉLLAR	TORDESILLAS	VILLORIA	MEDIA	
VIVALDI	97	103	126	109	2/3
DESIREE (T)	106	96	121	108	2/3
VOYAGER	76	111	135	107	2/3
KENNEBEC (T)	89	113	102	101	2/3
NELA	90	100	104	98	2/3
AGATA	105	68	115	96	2/3
MONALISA	87	87	114	96	1/3
JAERLA (T)	105	91	77	91	1/3
Índice 100 (kg/ha)	63.301	58.662	53.213		

El resultado de las variedades no ha sido similar en todos los campos. Aparecen claras diferencias entre variedades, comportándose de un modo específico en cada ambiente estudiado ya que cada localidad presenta unas las condiciones edafo-

climáticas propias. Para una mejor evaluación de la adaptación a las distintas comarcas se han agrupado los datos de las dos últimas campañas por ambientes, representándose el comportamiento de las variedades en los siguientes gráficos.

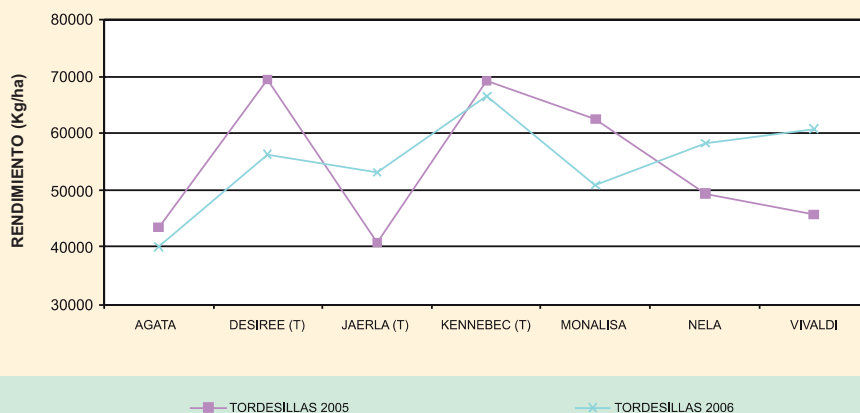
RESULTADOS AGRUPADOS POR CAMPAÑAS
CAMPO DE CUÉLLAR
PATATAS DE CONSUMO FRESCO DE MEDIA ESTACIÓN



En Campo de Cuéllar, el grupo de variedades más productivas está formado por AGATA, DESIREE (T) y JAERLA (T),

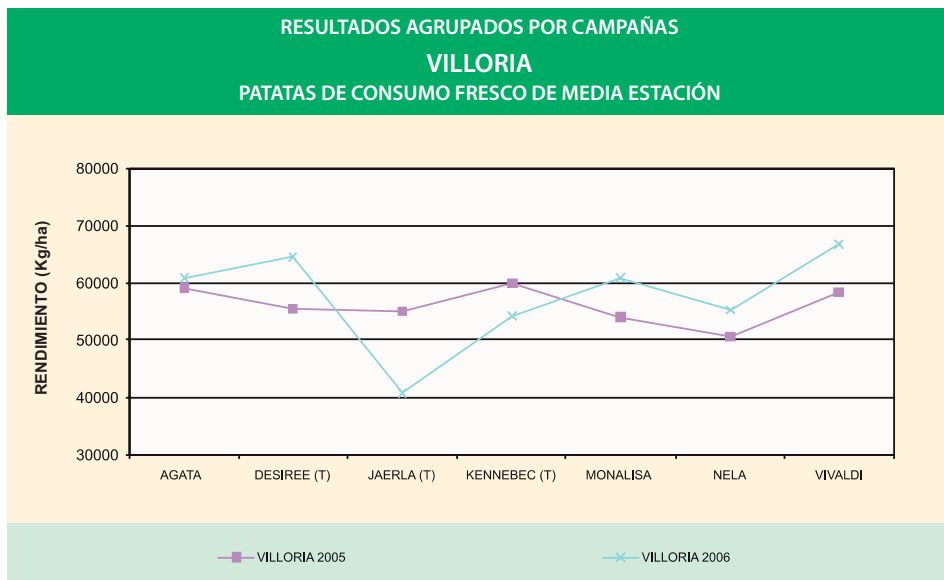
comportándose de forma similar en las campañas 2005 y 2006.

RESULTADOS AGRUPADOS POR CAMPAÑAS
TORDESILLAS
PATATAS DE CONSUMO FRESCO DE MEDIA ESTACIÓN



En Tordesillas, analizando los datos de las dos últimas campañas, se consiguen

los mejores rendimientos con KENNEBEC (T).



En Villoria, la variedad que consigue un rendimiento significativamente superior al resto de variedades es VOYAGER. Pero, si se analizan los resultados de las

dos últimas campañas son VIVALDI y DESIREE las variedades con rendimientos superiores y estables.



Ensayos de variedades de patata de consumo fresco tardías

CAMPO DE CUÉLLAR (Segovia)

CAMPAÑA: 2006

Siembra: 18 de mayo

Cosecha: 20 de septiembre

MOZAR DE VALVERDE (Zamora)

CAMPAÑA: 2006

Siembra: 8 de mayo

Cosecha: 14 de noviembre

VILLAMURIEL DE CERRATO (Palencia)

CAMPAÑA: 2006

Siembra: 2 de mayo

Cosecha: 2 de noviembre

Localidad: CAMPO DE CUÉLLAR (Segovia)

CAMPAÑA: 2006

Siembra: 18 de mayo

Cosecha: 20 de septiembre

Fecha Observ	13-jun	13-jun	23-jun	23-jun	23-jun	18-sep
VARIEDAD	Plantas/ Parcela	Vigor Nascencia	Cobertura	Porte	Aspecto Mata	Ciclo
ADRIANA	48	2,5	8,5	5,0	8,5	8,0
AGRIA (T)	48	3,0	8,0	5,0	8,5	5,0
ARIETIS	47	2,0	8,0	5,0	8,5	7,0
ASTERIX	48	2,0	7,5	4,5	7,5	7,0
DESIREE (T)	48	2,3	8,5	4,5	8,0	6,0
FABULA	47	2,0	7,0	5,0	6,5	8,0
FONTANE	48	2,0	8,0	4,5	7,0	6,0
LOUISA	49	3,0	8,5	5,0	8,5	7,5
NAGA	48	2,0	7,5	5,0	7,0	5,0



FOTO 4: Desarrollo LOUISA. Campo de Cuéllar.

VARIEDAD	Producción kg/ha	TEST Duncan 5%	Índice
LOUISA	68.472	A	124
ADRIANA	65.167	AB	118
DESIREE (T)	61.875	BC	112
FABULA	58.861	CD	107
ASTERIX	56.889	D	103
ARIETIS	54.000	D	98
AGRIA (T)	48.250	E	88
NAGA	45.528	EF	83
FONTANE	42.611	F	77
Media del ensayo (kg/ha)			55.503
Nivel de significación de variedades			<0,0001
Nivel de significación de bloques			0,0538
Coeficiente de variación			4,71 %
Desviación estándar			2.024,6

VARIEDAD	REPARTICIÓN POR CALIBRE %				Forma	Color Piel	Tipo Piel	Profundidad Ojos	Color Carne	Impresión Comercial
	-40	40-60	60-80	+80						
ADRIANA	0,5	42,5	54,5	2,5	OB	A	NL	5,5	A	6,0
AGRIA (T)	2,5	46,5	48,5	2,5	OV	A	NL	7,0	A+	7,0
ARIETIS	2,5	56,0	41,5	0,0	OL	A	NL	6,0	A	7,5
ASTERIX	5,5	60,5	34,0	0,0	OV	R	NL	7,0	A	5,5
DESIREE (T)	2,0	34,5	57,0	6,5	O-OB	R	NL	5,5	BA	6,0
FABULA	1,5	27,5	57,5	13,5	R	A	L	6,0	A	6,0
FONTANE	2,5	49,0	48,0	0,5	OV	A	NL	6,0	A	6,0
LOUISA	4,5	47,5	47,5	0,5	OR	A	L	8,0	A	7,0
NAGA	11,0	69,0	20,0	0,0	R	A	NL	4,0	A+	5,0

Localidad: MOZAR DE VALVERDE (Zamora)

CAMPAÑA: 2006

Siembra: 8 de mayo

Cosecha: 14 de noviembre

Fecha Observ	6-jun	6-jun	20-jun	20-jun	20-jun	27-sep
VARIEDAD	Plantas/ Parcela	Vigor Nascencia	Cobertura	Porte	Aspecto Mata	Ciclo
ADRIANA	49	2,0	7,0	5,0	7,0	7,5
AGRIA (T)	49	2,0	8,0	5,0	9,0	6,0
ARIETIS	48	2,0	7,0	5,0	7,0	8,0
ASTERIX	47	2,0	6,5	5,5	7,0	6,0
DESIREE (T)	47	2,0	7,0	4,0	6,5	5,0
FABULA	49	2,0	7,0	5,0	7,5	7,0
FONTANE	49	3,0	8,0	5,5	8,5	8,0
LOUISA	49	2,0	9,0	5,5	9,0	7,5
MONALISA	42	1,0	6,0	5,5	7,0	7,0
NAGA	50	3,0	9,0	5,5	9,0	7,0

VARIEDAD	Producción kg/ha	TEST Duncan 5%	Índice
AGRIA (T)	123.333	A	110
NAGA	119.889	A	107
FABULA	104.333	B	93
DESIREE (T)	101.194	B	90
ADRIANA	94.667	C	84
ASTERIX	93.222	CD	83
MONALISA	88.667	DE	79
FONTANE	85.778	EF	76
LOUISA	84.278	EF	75
ARIETIS	83.222	F	74
Media del ensayo (kg/ha)			97.858
Nivel de significación de variedades			<0,0001
Nivel de significación de bloques			0,01210
Coeficiente de variación			2,75 %
Desviación estándar			2.118,3



FOTO 5: AGRIA.

VARIEDAD	REPARTICIÓN POR CALIBRE %				Forma	Color Piel	Tipo Piel	Profundidad Ojos	Color Carne	Impresión Comercial
	-40	40-60	60-80	+80						
ADRIANA	0,0	12,5	47,5	40,0	OL	A	NL	7,0	A-AB	7,0
AGRIA (T)	0,0	34,0	53,0	13,0	OV	A	NL	7,0	A+	7,5
ARIETIS	3,5	42,5	44,0	10,0	OV-OL	A	NL	6,0	A-AB	5,0
ASTERIX	2,5	47,5	44,5	5,5	OV	R	NL	6,0	A-AB	6,0
DESIREE (T)	3,5	39,0	49,0	8,5	OV	R	NL	5,0	BA	5,5
FABULA	1,0	9,0	45,0	45,0	R	A	NL	6,0	A-BA	6,5
FONTANE	1,0	21,5	54,0	23,5	OR	A	NL	5,5	A	6,5
LOUISA	2,5	47,5	47,5	2,5	OV	A	L	7,0	AB	7,0
MONALISA	2,0	33,5	58,5	6,0	OV	A	L	8,0	AB	7,5
NAGA	4,5	36,0	54,5	5,0	OR	A	NL	5,5	A+	5,5

Localidad: VILLAMURIEL DE CERRATO (Palencia)

CAMPAÑA: 2006

Siembra: 2 de mayo

Cosecha: 2 de noviembre

Fecha Observ	6-jun	6-jun	22-jun	22-jun	22-jun	11-sep
VARIEDAD	Plantas/ Parcela	Vigor Nascencia	Cobertura	Porte	Aspecto Mata	Ciclo
ADRIANA	48	2,0	7,0	5,0	7,0	8,0
AGRIA (T)	48	2,3	9,0	5,0	9,0	5,0
ARIETIS	48	2,3	6,0	5,0	4,5	8,0
ASTERIX	49	2,0	8,0	5,0	8,0	5,0
DESIREE (T)	48	2,0	7,5	5,0	8,0	6,0
FABULA	49	2,3	8,0	5,0	8,0	7,0
FONTANE	48	3,0	7,0	5,0	7,0	8,0
LOUISA	49	2,0	8,0	5,5	8,0	8,0
MONALISA	46	2,0	7,0	5,0	8,0	8,0
NAGA	50	2,0	8,5	5,0	8,5	7,0



FOTO 6: NAGA.

VARIEDAD	Producción kg/ha	TEST Duncan 5%	Índice
AGRIA (T)	94.042	A	118
NAGA	84.709	B	106
FABULA	74.084	C	93
MONALISA	71.709	C	90
DESIREE (T)	65.292	C	82
LOUISA	63.667	DE	80
ARIETIS	61.375	EF	77
ASTERIX	59.500	F	75
ADRIANA	58.792	F	74
FONTANE	52.875	G	66
Media del ensayo (kg/ha)			68.604
Nivel de significación de variedades			<0,0001
Nivel de significación de bloques			0,0156
Coeficiente de variación			1,74 %
Desviación estándar			823,5

VARIEDAD	REPARTICIÓN POR CALIBRE %				Forma	Color Piel	Tipo Piel	Profundidad Ojos	Color Carne	Impresión Comercial
	-40	40-60	60-80	+80						
ADRIANA	0,0	35,5	59,0	5,5	OV	A	NL	5,0	A	6,0
AGRIA (T)	0,0	35,0	60,5	4,5	OV	A	NL	7,0	A+	8,0
ARIETIS	0,5	45,0	53,0	1,5	OL	A	NL	6,0	A	7,0
ASTERIX	6,5	69,5	24,0	0,0	OV	R	NL	7,0	A	6,0
DESIREE (T)	1,5	22,0	70,5	6,0	OV	R	NL	7,0	BA	7,0
FABULA	0,0	13,0	31,0	56,0	R	A	L	6,0	A	6,0
FONTANE	2,5	57,0	39,5	1,0	OV	A	NL	6,0	A	7,0
LOUISA	2,0	42,5	55,5	0,0	OR	A	L	8,0	A	7,0
MONALISA	2,5	66,0	31,5	0,0	OV	A	L	7,0	A	8,0
NAGA	2,5	47,0	49,5	1,0	R	A	NL	5,0	A+	5,0

Conclusiones

En los ensayos no hay diferencia significativa entre las densidades implantadas, el vigor a la nascencia y el aspecto general de la mata. Por lo que, se pueden validar los ensayos varietales puesto que la semilla de todas las variedades estaba en buenas condiciones y ninguna enfermedad ha influido en la producción. Únicamente, aparecen problemas de nascencia en la variedad MONALISA en el campo de Mozar de Valverde.

En cambio, el porte y el ciclo presentan diferencias, reflejando las características genotípicas de las variedades.

En cuanto al calibre, se observa que FABULA presenta una parte importante de

sus tubérculos con un diámetro mayor a 80 mm.

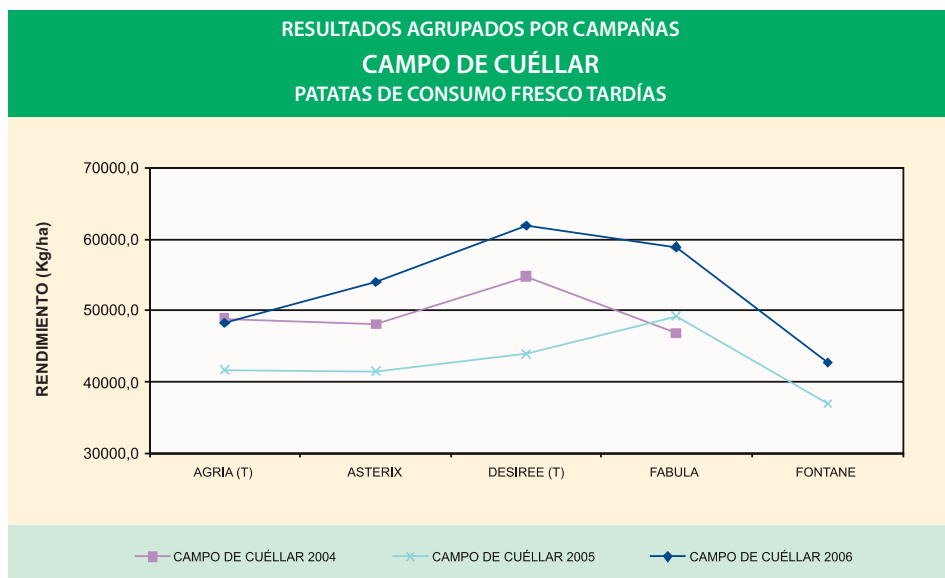
LOUISA, variedad de ciclo temprano, ha resultado la variedad con mejor rendimiento en el ensayo de Campo de Cuéllar, presentando un vigor en nascencia alto, muy buen aspecto de la mata y un tubérculo de tipo lavable. ADRIANA se ha comportado en Campo de Cuéllar de forma similar a LOUISA pero, sus tubérculos son de tipo no lavable.

AGRIA (T) y NAGA consiguen unos rendimientos significativamente superiores a otras variedades en los campos de Mozar de Valverde y de Villamuriel de Cerrato, siendo NAGA más temprana que AGRIA (T).

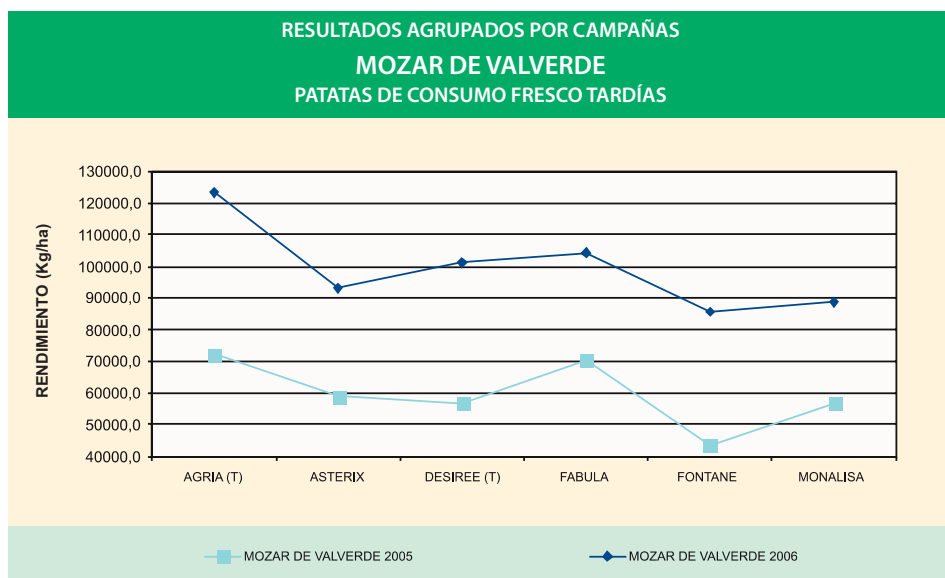
VARIEDAD	ÍNDICE PRODUCTIVO POR LOCALIDAD. COSECHA 2006				VECES ENCIMA DE LOS TESTIGOS
	CAMPO DE CUÉLLAR	MOZAR DE VALVERDE	VILLAMURIEL DE CERRATO	MEDIA	
AGRIA (T)	88	110	118	105	2/3
NAGA	83	107	106	99	2/3
FABULA	107	93	93	98	1/3
DESIREE (T)	112	90	82	95	1/3
LOUISA	124	75	80	93	1/3
ADRIANA	118	84	74	92	1/3
ASTERIX	103	83	75	87	1/3
MONALISA		79	90	85	0/2
ARIETIS	98	74	77	83	0/3
FONTANE	77	76	66	73	0/3
Índice 100 (kg/ha)	55.063	112.264	79.667		

El resultado de las variedades no ha sido similar en todos los campos. Aparecen claras diferencias entre variedades, comportándose de un modo específico en cada ambiente estudiado ya que cada localidad presenta unas condiciones eda-

foclimáticas propias. Para una mejor evaluación de la adaptación a las distintas comarcas se han agrupado los datos de las tres últimas campañas por ambientes, representándose el comportamiento de las variedades en los siguientes gráficos.

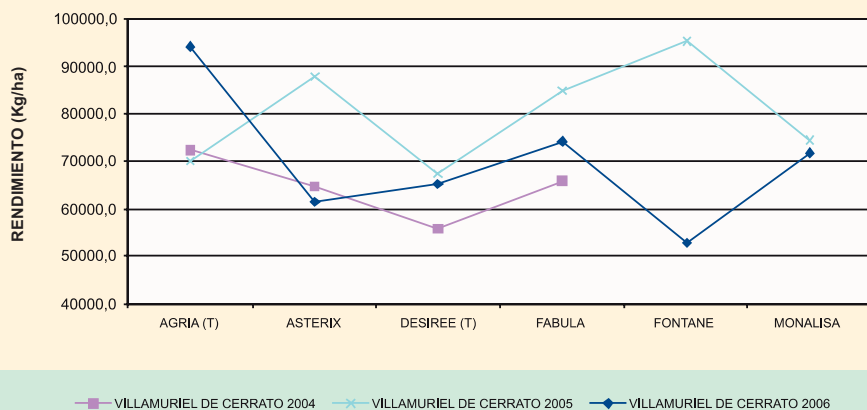


Analizando los datos de las tres últimas cosechas en Campo de Cuéllar resulta que la variedad más productiva y estable es DESIREE.



En Mozar de Valverde, las variedades con mayor rendimiento son el testigo AGRIA y FABULA, observando los resultados de las dos últimas campañas.

RESULTADOS AGRUPADOS POR CAMPAÑAS
VILLAMURIEL DE CERRATO
PATATAS DE CONSUMO FRESCO TARDÍAS



CFPR

Ensayos de variedades de patata de consumo fresco de piel roja

VILLORIA (Salamanca)

CAMPAÑA: 2006

Siembra: 20 de abril

Cosecha: 14 de septiembre

Localidad: VILLORIA (Salamanca)

CAMPAÑA: 2006
Siembra: 20 de abril
Cosecha: 14 de septiembre

Fecha Observ	29-may	29-may	15-jun	15-jun	15-jun	22-ago
VARIEDAD	Plantas/ Parcela	Vigor Nascencia	Cobertura	Porte	Aspecto Mata	Ciclo
AMOROSA	48	2,0	5,0	8,0	7,5	7,0
CHERIE	49	2,0	6,0	7,0	8,0	7,5
DESIREE (T)	49	2,0	5,0	9,0	5,0	4,0
FUEGO	50	3,0	5,0	8,0	7,0	7,0
MAGID RED	48	2,0	8,0	4,0	8,0	6,0
PAMELA	49	2,0	5,0	8,0	4,0	5,0
RED SCARLETT	49	3,0	6,0	7,0	7,0	7,0
RODEO	49	3,0	9,0	4,0	7,5	6,0

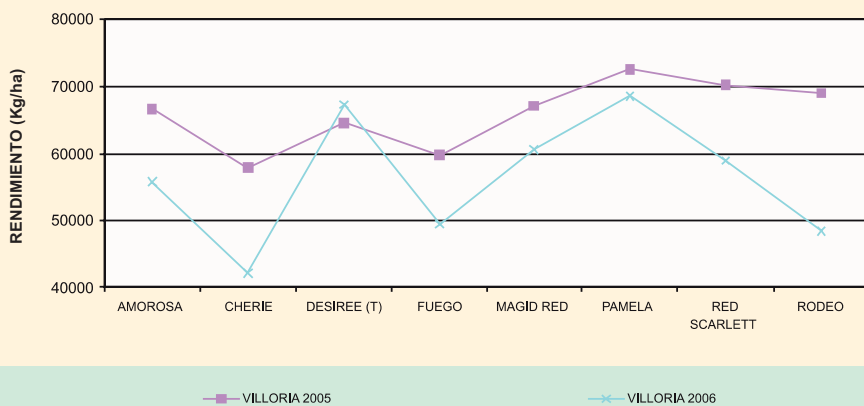
VARIEDAD	Producción kg/ha	TEST Duncan 5%	Índice
PAMELA	68.583	A	102
DESIREE (T)	67.306	A	100
MAGIC RED	60.583	B	90
RED SCARLET	58.917	B	88
AMOROSA	55.778	C	83
FUEGO	49.528	D	74
RODEO	48.444	D	72
CHERIE	42.167	E	63
Media del ensayo (kg/ha)			56.412
Nivel de significación de variedades			<0,0001
Nivel de significación de bloques			0,0222
Coeficiente de variación			2,96 %
Desviación estándar			1.364,0



FOTO 7: PAMELA.

VARIEDAD	REPARTICIÓN POR CALIBRE %				Forma	Color Piel	Tipo Piel	Profundidad Ojos	Color Carne	Impresión Comercial
	-40	40-60	60-80	+80						
AMOROSA	0,8	19,5	65,0	14,8	OV	R	NL	7,0	A+	7,5
CHERIE	9,0	77,5	13,5	0,0	OL	R	NL	8,0	A	7,0
DESIREE (T)	2,5	47,5	44,0	6,0	OV	R	NL	6,0	A	5,0
FUEGO	7,0	66,5	26,0	0,5	OV	R	NL	6,0	B	6,0
MAGID RED	0,8	15,0	67,5	16,8	OR	R	L	6,5	B	9,0
PAMELA	2,5	45,0	50,0	2,5	OV	R	NL	7,0	A	6,5
RED SCARLETT	0,5	22,5	67,5	9,5	OV	R	NL	7,5	A	7,0
RODEO	3,5	46,0	49,0	1,5	OV	R	NL	7,0	A	6,0

RESULTADOS AGRUPADOS POR CAMPAÑAS
VILLORIA
PATATAS DE CONSUMO FRESCO DE PIEL ROJA



Ensayos de variedades de patata para industria

TORDESILLAS (Valladolid)

CAMPAÑA: 2006

Siembra: 8 de mayo

Cosecha: 28 de septiembre

VILLAMURIEL DE CERRATO (Palencia)

CAMPAÑA: 2006

Siembra: 2 de mayo

Cosecha: 2 de noviembre

VILLORIA (Salamanca)

CAMPAÑA: 2006

Siembra: 20 de abril

Cosecha: 14 de septiembre



Localidad: **TORDESILLAS (Valladolid)**

CAMPAÑA: 2006 **Siembra: 8 de mayo** **Cosecha: 28 de septiembre**

Fecha Observ	13-jun	13-jun	23-jun	23-jun	23-jun	18-sep
VARIEDAD	Plantas/ Parcela	Vigor Nascencia	Cobertura	Porte	Aspecto Mata	Ciclo
AGRIA (T)	49	3,0	9,0	3,0	9,0	5,0
ASTERIX	49	2,0	7,5	3,5	7,5	7,0
CARUSO	48	2,0	9,0	5,0	9,0	7,0
DESIREE (T)	42	2,0	7,0	4,5	7,0	6,0
HERMES	38	2,0	7,0	5,5	7,0	6,5
INNOVATOR	49	3,0	8,0	4,0	7,0	7,0
JIMENA	48	2,0	7,0	5,0	7,0	7,5



FOTO 8: DESIREE.

VARIEDAD	Producción kg/ha	TEST Duncan 5%	Índice
AGRIA (T)	68.792	A	106
DESIREE (T)	60.625	B	94
ASTERIX	53.083	C	82
CARUSO	50.459	CD	78
JIMENA	46.875	D	72
HERMES	39.250	E	61
INNOVATOR	35.375	E	55
Media del ensayo (kg/ha)			50.637
Nivel de significación de variedades			<0,0001
Nivel de significación de bloques			0,7415
Coeficiente de variación			3,17 %
Desviación estándar			920,7

VARIEDAD	REPARTICIÓN POR CALIBRE %				Forma	Color Piel	Tipo Piel	Profundidad Ojos	Color Carne	Impresión Comercial
	-40	40-60	60-80	+80						
AGRIA (T)	0,0	34,5	60,0	5,5	OV	A	NL	7,0	A+	7,0
ASTERIX	5,0	65,0	30,0	0,0	OV	R	NL	6,0	A	6,0
CARUSO	4,0	64,5	31,5	0,0	R	A	NL	5,5	A	4,5
DESIREE (T)	2,0	43,5	53,0	1,5	OV	R	NL	5,5	BA	5,5
HERMES	0,0	42,5	56,0	1,5	R	A	NL	4,5	A	7,0
INNOVATOR	0,5	43,0	53,5	3,0	OL	A	ESC	7,5	AB	7,0
JIMENA	0,0	43,5	55,0	1,5	R	A	NL	4,5	A	7,0

Localidad: VILLAMURIEL DE CERRATO (Palencia)

CAMPAÑA: 2006

Siembra: 2 de mayo

Cosecha: 2 de noviembre

Fecha Observ	6-jun	6-jun	22-jun	22-jun	22-jun	11-sep
VARIEDAD	Plantas/ Parcela	Vigor Nascencia	Cobertura	Porte	Aspecto Mata	Ciclo
AGRIA (T)	49	3,0	7,0	5,0	7,0	5,5
ASTERIX	48	2,0	8,5	5,0	8,5	6,0
CARUSO	49	3,0	6,5	4,5	6,0	7,5
DESIREE (T)	49	2,0	7,5	5,0	7,5	7,0
HERMES	48	2,0	6,5	4,5	6,5	7,5
INNOVATOR	49	2,0	7,5	4,5	7,5	5,5
JIMENA	48	2,0	7,5	4,5	8,0	7,0

VARIEDAD	Producción kg/ha	TEST Duncan 5%	Índice
AGRIA (T)	81.521	A	110
DESIREE (T)	66.292	B	90
ASTERIX	66.042	B	89
JIMENA	61.167	C	83
CARUSO	60.875	C	82
HERMES	48.000	D	65
INNOVATOR	43.292	E	59
Media del ensayo (kg/ha)			61.027
Nivel de significación de variedades			<0,0001
Nivel de significación de bloques			0,3230
Coeficiente de variación			2,22 %
Desviación estándar			920,7



FOTO 9: JIMENA.

VARIEDAD	REPARTICIÓN POR CALIBRE %				Forma	Color Piel	Tipo Piel	Profundidad Ojos	Color Carne	Impresión Comercial
	-40	40-60	60-80	+80						
AGRIA (T)	0,5	41,0	56,0	2,5	OV	A	NL	6,0	A+	8,0
ASTERIX	4,0	65,0	30,0	1,0	OV	R	NL	6,0	A	6,0
CARUSO	11,0	71,5	17,5	0,0	R	A	NL	6,0	A	5,0
DESIREE (T)	1,5	41,5	54,5	2,5	OV	R	NL	6,0	BA	6,0
HERMES	7,5	67,0	25,5	0,0	R	A	NL	5,0	A	7,0
INNOVATOR	2,5	47,0	47,0	3,5	OL	A	ESC	8,0	AB	7,0
JIMENA	0,0	40,0	57,0	3,0	R	A	NL	6,0	A	7,0



Localidad: **VILLORIA (Salamanca)**

CAMPAÑA: 2006

Siembra: 20 de abril

Cosecha: 14 de septiembre

Fecha Observ	29-may	29-may	15-jun	15-jun	15-jun	22-ago
VARIEDAD	Plantas/ Parcela	Vigor Nascencia	Cobertura	Porte	Aspecto Mata	Ciclo
AGRIA (T)	49	3,0	9,0	4,0	9,0	4,0
ASTERIX	49	3,0	8,0	4,0	8,0	5,0
CARUSO	49	2,0	9,0	5,0	8,5	5,5
DESIREE (T)	49	2,0	7,5	5,0	7,0	5,0
HERMES	49	2,0	8,0	5,0	8,0	6,0
INNOVATOR	49	2,0	8,0	4,0	7,5	7,0
JIMENA	50	2,0	8,0	5,0	7,5	8,0



FOTO 10: ASTERIX.

VARIEDAD	Producción kg/ha	TEST Duncan 5%	Índice
ASTERIX	69.833	A	104
AGRIA (T)	67.889	A	101
DESIREE (T)	66.833	A	99
CARUSO	59.472	B	88
INNOVATOR	56.528	BC	84
HERMES	55.750	C	83
JIMENA	48.139	D	71
Media del ensayo (kg/ha)			60.635
Nivel de significación de variedades			<0.0001
Nivel de significación de bloques			0,3969
Coeficiente de variación			2,93 %
Desviación estándar			1.377,5

VARIEDAD	REPARTICIÓN POR CALIBRE %				Forma	Color Piel	Tipo Piel	Profundidad Ojos	Color Carne	Impresión Comercial
	-40	40-60	60-80	+80						
AGRIA (T)	1,5	30,0	63,5	5,0	OV	A	NL	6,5	A+	8,0
ASTERIX	3,5	54,0	42,5	0,0	OV	R	NL	7,0	A	6,5
CARUSO	15,0	75,0	10,0	0,0	R	A	NL	6,0	A	4,0
DESIREE (T)	1,0	47,5	49,5	2,0	OV	R	NL	5,5	A	6,0
HERMES	2,0	44,0	53,0	1,0	R	A	NL	5,0	A	6,5
INNOVATOR	0,0	30,0	60,0	10,0	OL	A	ESC	7,0	A	7,0
JIMENA	0,0	22,0	57,0	3,0	R	A	NL	4,5	A	7,5

Conclusiones

El número de plantas por parcela es similar en todos los ensayos, la semilla estaba en buenas condiciones y ninguna enfermedad ha influido en la producción de las distintas variedades. Con la excepción de los fallos de nascencia de

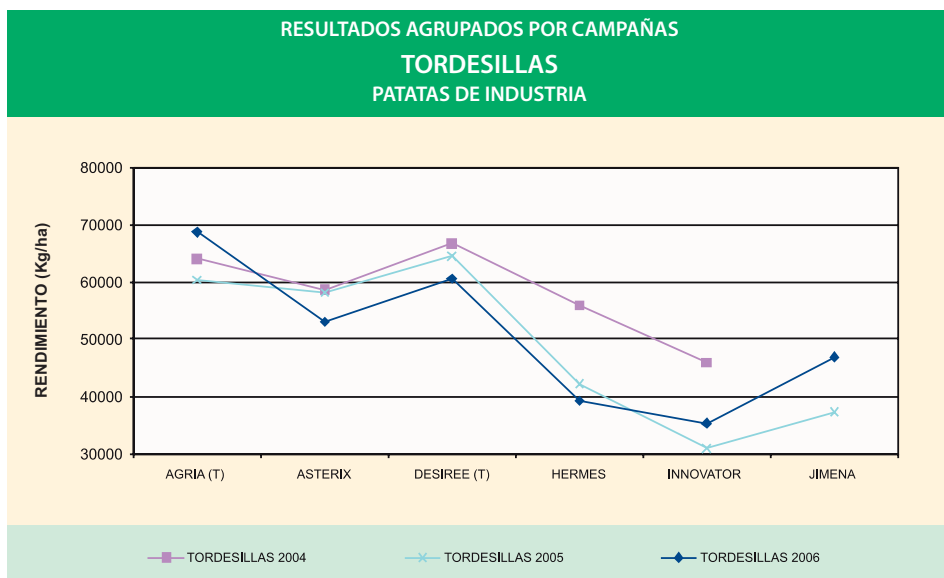
HERMES detectados en el ensayo de Tordesillas.

En cambio, el porte y el ciclo presentan diferencias, reflejando las características genotípicas de las variedades.

VARIEDAD	ÍNDICE PRODUCTIVO POR LOCALIDAD. COSECHA 2006				VECES ENCIMA DE LOS TESTIGOS
	TORDESILLAS	VILLAMURIEL DE CERRATO	VILLORIA	MEDIA	
AGRIA (T)	106	110	101	106	3/3
DESIREE (T)	94	90	99	94	0/3
ASTERIX	82	89	104	92	1/3
CARUSO	78	82	88	83	0/3
JIMENA	72	83	71	75	0/3
HERMES	61	65	83	70	0/3
INNOVATOR	55	59	84	66	0/3
Índice 100 (kg/ha)	64.709	73.907	67.361		

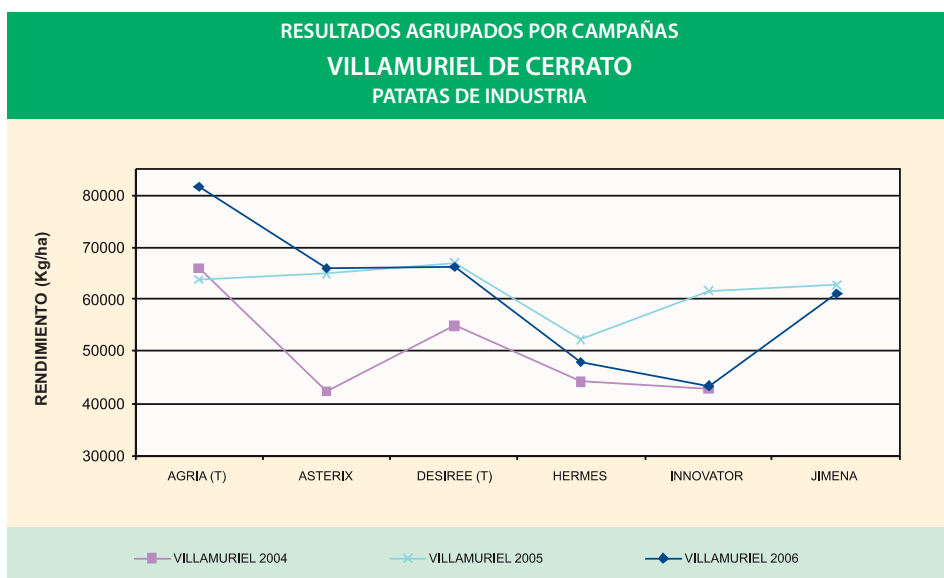
El comportamiento de las variedades ha sido similar en todos los campos, comportándose de un modo similar en los distintos ambientes de estudio. La variedad con la que se alcanzan los mayores rendimientos es AGRIA (T), declarándose DESIREE (T) y ASTERIX como de rendimiento ligeramente inferior a dicha variedad.

Para una mejor evaluación de la adaptación a las distintas comarcas se han agrupado los datos de las dos últimas campañas por ambientes, representándose el comportamiento de las variedades en los siguientes gráficos.



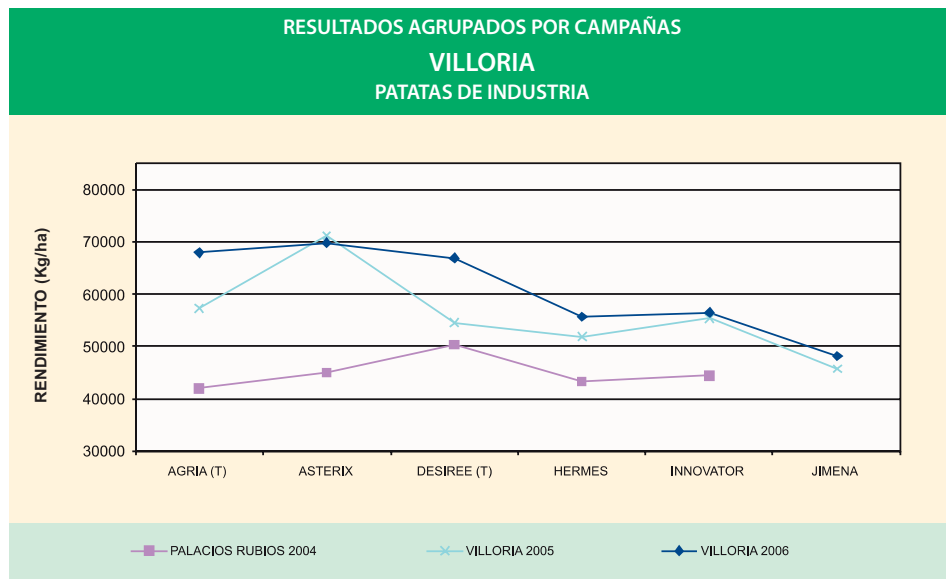
Los ensayos de variedades de industria realizados en Tordesillas en las tres últimas campañas indican que los mejores

rendimientos productivos se han conseguido con los testigos AGRIA y DESIREE y con la variedad ASTERIX.



Los ensayos de variedades de industria realizados en Villamuriel de Cerrato en las tres últimas campañas indican que

los mejores rendimientos productivos se han conseguido con los testigos AGRIA y DESIREE y con la variedad ASTERIX.



Los ensayos de variedades de industria realizados en Villoria en las tres últimas campañas indican que los mejores ren-

dimientos productivos se han conseguido con la variedad ASTERIX.











Análisis de calidad

Análisis de calidad

Se ha tomado una muestra de cada variedad ensayada en las diferentes localidades para determinar la calidad. Los análisis se han realizado en el laboratorio de APPACALE SA.

Para entender los resultados, a continuación se detalla la valoración e interpretación de algunas notaciones de calidad incluidas en las tablas de resultados.

COLOR DE COCIDO:

Se valora del 1 al 9, siendo el 1 máximo nivel de pardeamiento y el 9 su ausencia. Las notaciones vienen explicitadas en la columna PARDEAMIENTO POST-COCCIÓN.

TIPO DE COCIDO:

- A: Carne firme.
- B: Carne que se deshace un poco.
- C: Carne que se deshace mucho.

COLOR FRITO BARRITAS:

- 000: Color óptimo, amarillo pálido.
- 00: Óptimo, amarillo.
- 0: Aceptable, amarillo intenso.
- 1: Aceptable, pardo pálido.
- 2: No aceptable, color pardo.
- 3: No aceptable, pardo oscuro.
- 4: No aceptable, pardo muy oscuro.

Cada variedad está evaluada en dos muestras. Por eso, aparecen valores separados por una barra (ejemplo: 0/0).

COLOR FRITO CHIPS:

Se valora de 1 a 9:

- 9: Óptimo, amarillo pálido.
- 8: Óptimo amarillo.
- 7: Aceptable, alguna coloración oscura.
- 6: Sólo aceptable por causa justificada

De 5 a 1: No aceptables, color marrón oscuro más intenso en cada grado.

Cada variedad está evaluada en dos muestras. Por eso, aparecen valores separados por una barra (ejemplo: 9/9).

A continuación, se presentan los cuadros por variedad de los análisis de calidad, según la categoría de ensayo, para todas las localidades estudiadas.

CF

Análisis de calidad de variedades de patata de consumo fresco

Variedad: ADRIANA

Localidad	Densidad	Color cocido	Pardeamiento Post-cocción	Tipo cocido	Grado firmeza carne
Campo de Cuéllar	1,0698	8	Nulo	A	Firme
Mozar de Valverde	1,0708	8	Nulo	A	Firme
Villamuriel de Cerrato	1,0705	8	Nulo	A	Firme

Localidad	Materia seca (%)	Sabor y textura cocción	Color frito barritas	Sabor y textura frito
Campo de Cuéllar	18,06	Regular	1/1 Aceptable, pardo pálido	Regular
Mozar de Valverde	18,27	Regular	1/1 Aceptable, pardo pálido	Regular
Villamuriel de Cerrato	18,2	Regular	1/1 Aceptable, pardo pálido	Regular



Variedad: AGATA

Localidad	Densidad	Color cocido	Pardeamiento Post-cocción	Tipo cocido	Grado firmeza carne
Campo de Cuéllar	1,068	8	Ligero	A	Firme
Tordesillas	1,0723	9	Nulo	A	Firme
Villoria	1,0739	8	Nulo	A	Firme

Localidad	Materia seca (%)	Sabor y textura cocción	Color frito barritas	Sabor y textura frito
Campo de Cuéllar	17,69	Regular	1/1 Aceptable, pardo pálido	Regular
Tordesillas	18,58	Agradable	1/1 Aceptable, pardo pálido	Regular
Villoria	18,92	Agradable	1/1 Aceptable, pardo pálido	Regular

Variedad: AGRÍA					
Localidad	Densidad	Color cocido	Pardeamiento Post-cocción	Tipo cocido	Grado firmeza carne
Campo de Cuéllar	1,0745	9	Nulo	A	Firme
Mozar de Valverde	1,0921	9	Nulo	A	Firme
Tordesillas	1,0745	9	Nulo	A	Firme
Villamuriel de Cerrato	1,0939	9	Nulo	A	Firme
Villoria	1,0788	9	Nulo	A	Firme
Localidad	Materia seca (%)	Sabor y textura cocción	Color frito barritas	Sabor y textura frito	
Campo de Cuéllar	19,06	Agradable	0/0 Aceptable, amarillo intenso	Tostada pero agradable	
Mozar de Valverde	22,76	Agradable	0/0 Aceptable, amarillo intenso	Muy buena	
Tordesillas	19,05	Agradable	0/0 Aceptable, amarillo intenso	Buena	
Villamuriel de Cerrato	23,16	Agradable	0/0 Aceptable, amarillo intenso	Muy agradable	
Villoria	19,97	Agradable	0/0 Aceptable, amarillo intenso	Regular- sabe a tierra y está amarga-la textura es agradable	

Variedad: AMOROSA					
Localidad	Densidad	Color cocido	Pardeamiento Post-cocción	Tipo cocido	Grado firmeza carne
Villoria	1,061	9	Nulo	B	Bastante Firme
Localidad	Materia seca (%)	Sabor y textura cocción	Color frito barritas	Sabor y textura frito	
Villoria	16,2	Agradable	0/ Aceptable, Amarillo intenso	Regular-corazón blando	

Variedad: ARIETIS					
Localidad	Densidad	Color cocido	Pardeamiento Post-cocción	Tipo cocido	Grado firmeza carne
Campo de Cuéllar	1,0782	8	Nulo	A	Firme
Mozar de Valverde	1,0725	8	Nulo	A-B	Bastante firme
Villamuriel de Cerrato	1,0766	8	Nulo	A-B	Bastante firme
Localidad	Materia seca (%)	Sabor y textura cocción	Color frito barritas	Sabor y textura frito	
Campo de Cuéllar	19,84	Agradable	1/1Aceptable, pardo pálido	Regular	
Mozar de Valverde	18,62	Agradable	1/1Aceptable, pardo pálido	Regular	
Villamuriel de Cerrato	19,5	Agradable	1/1Aceptable, pardo pálido	Regular	



Variedad: ASTERIX					
Localidad	Densidad	Color cocido	Pardeamiento Post-cocción	Tipo cocido	Grado firmeza carne
Campo de Cuéllar	1,0821	8	Nulo	A	Firme
Mozar de Valverde	1,0866	8	Nulo	A	Firme
Tordesillas	1,0860	8	Nulo	A	Firme
Villamuriel de Cerrato	1,0878	8	Nulo	A	Firme
Villoria	1,0921	8	Nulo	A	Firme
Localidad	Materia seca (%)	Sabor y textura cocción	Color frito barritas	Sabor y textura frito	
Campo de Cuéllar	20,65	Agradable	0/0 Aceptable, amarillo intenso	Agradable	
Mozar de Valverde	21,62	Agradable	0/0 Aceptable, amarillo intenso	Normal	
Tordesillas	20,70	Agradable	0/0 Aceptable, amarillo intenso	Agradable	
Villamuriel de Cerrato	21,87	Agradable	0/0 Aceptable, amarillo intenso	Buena	
Villoria	22,76	Regular	1/1 Aceptable, pardo pálido	Aceptable	

Variedad: CHERIE					
Localidad	Densidad	Color cocido	Pardeamiento Post-cocción	Tipo cocido	Grado firmeza carne
Villoria	1,0673	7	Moderadamente	B	Bastante firme
Localidad	Materia seca (%)	Sabor y textura cocción	Color frito barritas	Sabor y textura frito	
Villoria	17,53	Regular	1/1 Aceptable, pardo pálido	Regular-dura se arruga fácilmente	

Variedad: DESIREE

Localidad	Densidad	Color cocido	Pardeamiento Post-cocción	Tipo cocido	Grado firmeza carne
Campo de Cuéllar	1,074	8	Ligero	A	Firme
Mozar de Valverde	1,0755	8	Nulo	A	Firme
Tordesillas	1,0923	8	Nulo	A	Firme
Villamuriel de Cerrato	1,0759	8	Nulo	A	Firme
Villoria	1,0733	8	Nulo	A	Firme

Localidad	Materia seca (%)	Sabor y textura cocción	Color frito barritas	Sabor y textura frito
Campo de Cuéllar	18,96	Regular	0/0 Aceptable, amarillo intenso	Buena
Mozar de Valverde	19,26	Buena	0/0 Aceptable, amarillo intenso	Agradable
Tordesillas	22,8	Agradable	0/0 Aceptable, amarillo intenso	Buena
Villamuriel de Cerrato	19,34	Agradable	1/1 Aceptable, pardo pálido	Agradable
Villoria	18,8	Agradable	0/0 Aceptable, amarillo intenso	Buena

Variedad: FABULA

Localidad	Densidad	Color cocido	Pardeamiento Post-cocción	Tipo cocido	Grado firmeza carne
Campo de Cuéllar	1,0673	8	Nulo	A	Firme
Mozar de Valverde	1,07	9	Nulo	A	Firme
Villamuriel de Cerrato	1,0741	9	Nulo	A	Firme

Localidad	Materia seca (%)	Sabor y textura cocción	Color frito barritas	Sabor y textura frito
Campo de Cuéllar	17,54	Agradable	0/0 Aceptable, amarillo intenso	Regular-textura agradable
Mozar de Valverde	18,11	Agradable	0/0 Aceptable, amarillo intenso	Regular
Villamuriel de Cerrato	18,98	Agradable	1/1 Aceptable, pardo pálido	Regular





Variedad: FONTANE

Localidad	Densidad	Color cocido	Pardeamiento Post-cocción	Tipo cocido	Grado firmeza carne
Campo de Cuéllar	1,0722	8	nulo	A	Firme
Mozar de Valverde	1,0814	8	Nulo	A	Firme
Villamuriel de Cerrato	1,0842	8	Nulo	A	Firme
Localidad	Materia seca (%)	Sabor y textura cocción	Color frito barritas	Sabor y textura frito	
Campo de Cuéllar	18,56	Agradable	1/1 Aceptable, pardo pálido	Regular	
Mozar de Valverde	20,51	Agradable	0/0 Aceptable, amarillo intenso	Regular	
Villamuriel de Cerrato	21,1	Sabe a poco	0/0 Aceptable, amarillo intenso	Regular	

Variedad: FUEGO

Localidad	Densidad	Color cocido	Pardeamiento Post-cocción	Tipo cocido	Grado firmeza carne
Villoria	1,0619	7	Ligero	A-B	Bastante firme
Localidad	Materia seca (%)	Sabor y textura cocción	Color frito barritas	Sabor y textura frito	
Villoria	16,39	Regular	0/1 Aceptable, amarillo intenso	Agradable	

Variedad: JAERLA

Localidad	Densidad	Color cocido	Pardeamiento Post-cocción	Tipo cocido	Grado firmeza carne
Campo de Cuéllar	1,0664	8	Nulo	B	Bastante firme
Tordesillas	1,0645	8	Nulo	B	Bastante Firme
Villoria	1,0681	8	Nulo	B	Bastante Firme
Localidad	Materia seca (%)	Sabor y textura cocción	Color frito barritas	Sabor y textura frito	
Campo de Cuéllar	17,35	Agradable	1/1 Aceptable, pardo pálido	Regular	
Tordesillas	17,60	Agradable	1/1 Aceptable, pardo pálido	Regular	
Villoria	17,7	Agradable	1/1 Aceptable, pardo pálido	Regular	

Variedad: KENNEBEC					
Localidad	Densidad	Color cocido	Pardeamiento Post-cocción	Tipo cocido	Grado firmeza carne
Campo de Cuéllar	1,0663	8	Ausencia	B	Bastante firme
Tordesillas	1,0828	8	Ausencia	B	Bastante firme
Villoria	1,0633	8	Ausencia	B	Bastante firme
Localidad	Materia seca (%)	Sabor y textura cocción	Color frito barritas	Sabor y textura frito	
Campo de Cuéllar	17,32	Muy buena	0/0 Aceptable, amarillo intenso	Muy buena	
Tordesillas	20,80	Buena	0/0 Aceptable, amarillo intenso	Buena	
Villoria	17,22	Muy buena	0/0 Aceptable, amarillo intenso	Muy buena	



Variedad: LOUISA					
Localidad	Densidad	Color cocido	Pardeamiento Post-cocción	Tipo cocido	Grado firmeza carne
Campo de Cuéllar	1,057	8	Ausencia	A	Firme
Mozar de Valverde	1,0945	8	Ausencia	A	Firme
Villamuriel de Cerrato	1,094	8	Ausencia	A	Firme
Localidad	Materia seca (%)	Sabor y textura cocción	Color frito barritas	Sabor y textura frito	
Campo de Cuéllar	15,36	Agradable	1/1 Aceptable, pardo pálido	Regular	
Mozar de Valverde	23,28	Agradable	1/1 Aceptable, pardo pálido	Regular	
Villamuriel de Cerrato	23,18	Agradable	1/1 Aceptable, pardo pálido	Regular	

Variedad: MAGIC RED

Localidad	Densidad	Color cocido	Pardeamiento Post-cocción	Tipo cocido	Grado firmeza carne
Villoria	1,0658	8	Nulo	A	Firme
Localidad	Materia seca (%)	Sabor y textura cocción	Color frito barritas	Sabor y textura frito	
Villoria	17,22	Regular	0/0 Aceptable, amarillo pardo	Buena	



Variedad: MONALISA

Localidad	Densidad	Color cocido	Pardeamiento Post-cocción	Tipo cocido	Grado firmeza carne
Campo de Cuéllar	1,0762	8	Nulo	B	Bastante firme
Mozar de Valverde	1,0789	8	Ligero	B	Bastante firme
Tordesillas	1,0768	8	Nulo	B	Bastante firme
Villamuriel de Cerrato	1,0722	8	Ligero	B	Bastante firme
Villoria	1,0659	8	Nulo	B	Bastante firme
Localidad	Materia seca (%)	Sabor y textura cocción	Color frito barritas	Sabor y textura frito	
Campo de Cuéllar	19,41	Agradable	0/0 Aceptable, amarillo intenso	Buena	
Mozar de Valverde	19,98	Agradable	1/1 Aceptable, pardo pálido	Regular	
Tordesillas	17,64	Agradable	0/0 Aceptable, amarillo intenso	Agradable	
Villamuriel de Cerrato	18,58	Agradable	1/1 Aceptable, pardo pálido	Regular	
Villoria	17,24	Agradable	0/1 Aceptable, amarillo pardo	Regular	

Variedad: NAGA					
Localidad	Densidad	Color cocido	Pardeamiento Post-cocción	Tipo cocido	Grado firmeza carne
Campo de Cuéllar	1,0768	8	Nulo	B	Bastante firme
Mozar de Valverde	1,0811	8	Nulo	B	Bastante firme
Villamuriel de Cerrato	1,0733	8	Nulo	B	Bastante firme
Localidad	Materia seca (%)	Sabor y textura cocción	Color frito barritas	Sabor y textura frito	
Campo de Cuéllar	19,54	Regular	1/1 Aceptable, pardo pálido	Agradable	
Mozar de Valverde	20,45	Regular	1/1 Aceptable, pardo pálido	Agradable	
Villamuriel de Cerrato	19,35	Regular	1/1 Aceptable, pardo pálido	Agradable	



Variedad: NELA					
Localidad	Densidad	Color cocido	Pardeamiento Post-cocción	Tipo cocido	Grado firmeza carne
Campo de Cuéllar	1,0648	8	Nulo	A	Firme
Tordesillas	1,0798	8	Nulo	A	Firme
Villoria	1,0691	8	Nulo	A	Firme
Localidad	Materia seca (%)	Sabor y textura cocción	Color frito barritas	Sabor y textura frito	
Campo de Cuéllar	17,01	Agradable	0/0 Aceptable, amarillo intenso	Buena	
Tordesillas	20,17	Agradable	0/0 Aceptable, amarillo intenso	Buena	
Villoria	17,92	Agradable	0/0 Aceptable, amarillo intenso	Buena	



Variedad: PAMELA

Localidad	Densidad	Color cocido	Pardeamiento Post-cocción	Tipo cocido	Grado firmeza carne
Villoria	1,0671	8	Ausencia	B-C	Bastante Firme
Localidad	Materia seca (%)	Sabor y textura cocción	Color frito barritas	Sabor y textura frito	
Villoria	17,50	Regular	0/0 Aceptable, pardo pálido	Regular no es muy intenso el sabor	

Variedad: RED SCARLETT

Localidad	Densidad	Color cocido	Pardeamiento Post-cocción	Tipo cocido	Grado firmeza carne
Villoria	1,0593	8	Ausencia	A	Firme
Localidad	Materia seca (%)	Sabor y textura cocción	Color frito barritas	Sabor y textura frito	
Villoria	15,84	Regular	1/1 Aceptable, pardo pálido	Regular, poco intenso	

Variedad: RODEO

Localidad	Densidad	Color cocido	Pardeamiento Post-cocción	Tipo cocido	Grado firmeza carne
Villoria	1,0818	8	Ausencia	C	Se deshace
Localidad	Materia seca (%)	Sabor y textura cocción	Color frito barritas	Sabor y textura frito	
Villoria	20,60	Regular	0/0 Aceptable, pardo pálido	Regular, textura buena	

Variedad: VIVALDI

Localidad	Densidad	Color cocido	Pardeamiento Post-cocción	Tipo cocido	Grado firmeza carne
Campo de Cuéllar	1,0681	8	Nulo	A	Firme
Tordesillas	1,0725	8	Nulo	A-B	Bastante firme
Villoria	1,0731	8	Nulo	A-B	Bastante firme
Localidad	Materia seca (%)	Sabor y textura cocción	Color frito barritas	Sabor y textura frito	
Campo de Cuéllar	17,4	Agradable	1/1 Aceptable, pardo pálido	Regular	
Tordesillas	18,64	Regular	1/1 Aceptable, pardo pálido	Regular	
Villoria	18,76	Agradable	1/1 Aceptable, pardo pálido	Regular	

Variedad: VOYAGER					
Localidad	Densidad	Color cocido	Pardeamiento Post-cocción	Tipo cocido	Grado firmeza carne
Campo de Cuéllar	1,0724	8	Nulo	A	Firme
Tordesillas	1,0826	8	Nulo	A	Firme
Villoria	1,0742	8	Nulo	B	Bastante Firme
Localidad	Materia seca (%)	Sabor y textura cocción	Color frito barritas	Sabor y textura frito	
Campo de Cuéllar	18,62	Agradable	0/0 Aceptable, amarillo intenso	Sabor raro textura agradable	
Tordesillas	20,76	Buena	0/0 Aceptable, amarillo intenso	Buena	
Villoria	18,98	Agradable	0/0 Aceptable, amarillo intenso	Buena	



Análisis de calidad de variedades de patata para industria

VARIEDAD	LOCALIDAD	DENSIDAD	MATERIA SECA (%)	SABOR Y TEXTURA FRITO	COLOR FRITO CHIPS
AGRIA	Campo de Cuéllar	1,0745	19,06	Agradable	9/9 Óptimo, amarillo pálido
	Mozar de Valverde	1,0921	22,76	Agradable	9/9 Óptimo, amarillo pálido
	Tordesillas	1,0745	19,05	Agradable	9/9 Óptimo, amarillo pálido
	Villamuriel	1,0939	23,16	Muy buena	9/9 Óptimo, amarillo pálido
	Villoria	1,0788	19,97	Agradable	9/9 Óptimo, amarillo pálido
ASTERIX	Campo de Cuéllar	1,0821	20,65	Desagradable-tostada-quemada	6/6 En el límite
	Mozar de Valverde	1,0866	21,62	Desagradable	6/6 En el límite
	Villamuriel	1,0878	21,87	Desagradable	6/6 En el límite
	Villoria	1,0921	22,76	Desagradable	6/6 En el límite
CARUSO	Tordesillas	1,1088	26,88	Agradable-aceitosas	8/8 Optimo amarillo
	Villamuriel	1,1053	25,56	Regular-aceitosas	7/7 Aceptable
	Villoria	1,0951	23,4	Agradable-aceitosas	9/9 Óptimo amarillo
DESIREE	Campo de Cuéllar	1,074	18,96	Regular	7/7 Aceptable
	Mozar de Valverde	1,0755	19,26	Regular	7/7 Aceptable
	Tordesillas	1,0923	22,8	Regular	7/7 Aceptable
	Villamuriel	1,0759	19,34	Regular	7/7 Aceptable
	Villoria	1,0733	18,8	Regular	7/7 Aceptable
HERMES	Tordesillas	1,1088	26,29	Buena	9/9 Óptimo, amarillo pálido
	Villamuriel	1,095	23,39	Buena	9/9 Óptimo, amarillo pálido
	Villoria	1,0865	21,59	Muy buena	9/9 Óptimo, amarillo pálido
INNOVATOR	Tordesillas	1,0879	21,89	Regular, pica-buena textura	8/8 Óptimo amarillo
	Villamuriel	1,087	21,69	Regular, pica-buena textura	8/8 Óptimo amarillo
	Villoria	1,0802	20,25	Regular, pica-buena textura	8/8 Óptimo amarillo
JIMENA	Tordesillas	1,101	24,64	Agradable	8/8 Optimo amarillo
	Villamuriel	1,0992	24,26	Agradable	8/8 Optimo amarillo
	Villoria	1,103	25,07	Agradable	8/8 Optimo amarillo







**Ensayos de la variedad
Fina de Gredos,
autóctona de Castilla y León**



ita *CyL*

Ensayos de la variedad Fina de Gredos, autóctona de Castilla y León

Introducción

En zonas de montaña de Salamanca y Ávila se viene cultivando una variedad de patata llamada Fina.

Se ha propuesto a la Oficina Española de Variedades Vegetales que se denomine Fina de Gredos por su origen y cultivo. Se tiene constancia de su cultivo, en pequeñas cantidades, durante al menos los últimos 90-100 años. Información recogida de personas que conocen y cultivan la patata Fina de Gredos indica que se trata

de una variedad de excelentes cualidades culinarias. Con el objetivo de clarificar el tipo de variedad de que se trata, sus características en cultivo y el tipo de calidad culinaria, se lleva a cabo un proyecto que ha incluido la caracterización molecular de la variedad, evaluación del cultivo, estado sanitario de la semilla disponible, saneamiento, comportamiento del cultivo en varias zonas, evaluación de calidad organoléptica y multiplicación de semilla para poner a disposición de aquellas empresas que deseen producir patata de consumo de esta variedad.



Aspecto de tubérculo de la variedad Fina de Gredos.

Características principales

Los tubérculos de esta variedad presentan una forma uniforme de tipo oval-alargada, con uno de los extremos bastante apuntado, y el otro más redondeado. La distribución de calibres es bastante irregular pudiendo encontrar en la mata uno

o dos tubérculos de calibre relativamente grande y varios de tamaño mediano. Es muy característica su piel rosada y sus ojos muy profundos con una distribución que determina su especial apariencia. La carne es amarilla, bastante uniforme y no se detectan diferencias en el llenado de los tubérculos. Al corte en crudo es una carne bastante dura.



Aspecto de carne de la variedad Fina de Gredos.

En determinadas circunstancias, la carne puede presentar cierta coloración irregular de pigmentos antociánicos en el interior del tubérculo, como se muestra

en la siguiente imagen. Esta característica depende en gran medida de las condiciones ambientales del cultivo.



Coloración antociánica de la carne de la variedad Fina de Gredos.

Esta pigmentación no presenta ni la misma intensidad ni el mismo tipo de distribución en los distintos tubérculos, y tampoco afecta al sabor. De hecho, este tipo de coloración se presenta de igual modo en tubérculos de algunas variedades comerciales de patata de piel roja, siendo su presencia consecuencia de determinadas condiciones ambientales.

En cuanto al cultivo, en las condiciones en que se han realizado los ensayos, se trata de una variedad que tiene una emergencia bastante rápida después del momento de la siembra, la cobertura de la planta es intermedia, con folíolos pequeños, y su porte es de tipo erecto. Los tallos principales son relativamente delgados y presentan tonos medios de coloración antociánica. Presenta una floración abundante con color de flor blanca.

La vegetación alcanza una talla bastante alta y mantiene el vigor mucho tiempo, por lo que se clasifica como una variedad tardía a muy tardía. Debido precisamente al largo ciclo de cultivo, en principio se trata de una variedad para sembrar lo antes posible (marzo, según zonas) y cosechar tardíamente (octubre aproximadamente).

Identificación y estado sanitario

Ante la presencia de una variedad antigua, en una especie de propagación vegetativa como la patata, hace falta conocer si se trata de alguna de las variedades antiguas conocidas en nuestro país. Se comparó con ellas mediante análisis mo-

lecular, demostrándose que esta variedad se diferencia perfectamente, según el patrón molecular de bandas de ADN, de las variedades 'antiguas' más cercanas, caso de las gallegas 'Ganade', 'Cazona' y 'Fina de Carballo'. No se ha encontrado similitud con ninguna otra variedad presente en el mercado en este momento.

Durante el año 2003, se llevó a cabo un proyecto para el saneamiento de esta

variedad mediante el tratamiento con termoterapia y cultivo de meristemos. Se utilizaron las plantas saneadas como material de partida para la multiplicación de planta *in vitro* destinada a la producción de semilla de alta calidad. Esta variedad se plantó en un campo de consumo situado en el término de Quintanadueñas (Burgos) para determinar su calidad para consumo.



Aspecto de vegetación FINA DE GREDOS (Tordesillas).

Ensayos realizados en 2006

Los campos de ensayo de la variedad Fina de Gredos se localizaron en parcelas de Villoria (Salamanca) y de Tordesillas (Valladolid).

Los dos ensayos se realizaron plantado una parcela de 200 tubérculos cada una. Como se trata de una variedad de ciclo muy tardío, los ensayos se recogieron

antes de que finalizara su periodo vegetativo. Por ello, se ha realizado un cálculo del promedio de producción por planta en cada ensayo, considerando que el resultado es una estimación realista del rendimiento que puede ofrecer esta variedad.

Localidad	RENDIMIENTO TOTAL (gramos / planta)
Tordesillas	702
Villoria	594

La producción por hectárea a partir de los valores observados se estima entre 26.000 y 31.000 kg/ha, lo que supone un rendimiento relativamente pequeño. El número medio de tubérculos por planta ha sido de 14 en estos ensayos.

Análisis de calidad

El objetivo de las pruebas de análisis de calidad es determinar qué característi-

cas específicas están presentes en esta variedad. Las variedades antiguas suelen tener unos parámetros de calidad organolépticos muy buenos, que en parte son el motivo por el que se mantiene en el tiempo, conservadas por aquellos que valoran sus aspectos cualitativos.



Variedad Fina de Gredos cocida.
Textura tipo A.

No se observó pardeamiento después de la cocción y el sabor es muy agradable.

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS Y DE TEXTURA EN MUESTRAS DE COCIDO	
Pardeamiento	Ausente
Consistencia	Firme
Desintegración	Nula
Pastosidad	Baja
Masticabilidad	Media
Estructura	Bastante fina
Harinosidad	Nula

En principio, esta variedad se cataloga como de carne tipo A-B (nula desintegración - deshace un poco, textura de la carne mantecosa y grano fino). El contenido en materia seca de los tubérculos cosechados la pasada campaña fue de 23,62 %. Su contenido se puede calificar de relativamente alto para una patata de consumo en fresco de carne tipo A-B, nor-

malmente las patatas de este tipo suelen tener un contenido de materia seca del 17-18 %. A pesar de que Fina de Gredos tiene un contenido superior, mantiene un cocido de carne firme y de muy buena calidad. En pruebas de cata de patatas cocidas realizadas a ciegas, obtiene los mejores resultados, comparando con variedades comerciales.

Localidad	Densidad	Color cocido	Pardeamiento post-cocción	Tipo cocido	Grado firmeza carne
Burgos	1,0973	8	Ausencia	A-B	Bastante firme
Localidad	Materia seca (%)	Sabor y textura cocción	Color frito barritas	Sabor y textura frito	
Burgos	23.62	Muy buena	0/0 Aceptable, amarillo intenso	Muy buena	

En frito en barritas muestra un buen color, se valora como 0 (carne de color amarillo dorado).

Frita en chips (láminas) obtiene un 7 como nota de color (aceptable). A pesar de que se obtienen colores aceptables, el sabor de la patata Fina de Gredos en frito no fue tan agradable como en cocido.



Variedad Fina de Gredos
frita en barritas.



Chips de la variedad
Fina de Gredos.

A partir de los datos de los análisis de calidad, se valora la patata Fina de Gredos como una variedad de tipo *gourmet* para su uso como patatas cocidas, bien sea en guarnición, como acompañante de un plato, en ensalada o en guiso.

Producción de patata de siembra campaña 2006

A partir de plantas saneadas mediante termoterapia e introducidas in vitro, se programó la micropropagación de las plantas mediante cultivo in vitro. Se cumplió con el objetivo de producir 2.000 plantas, concretamente 2.130, las cuales fueron transplantadas en bandejas de 96 celdas de 3,5 x 3,5 cm y aclima-

tadas en el invernadero. Cuando las plantas enraizaron bien, se transplantaron a principios de mayo a sacos de turba de 50 litros de (65% rubia, 25% negra y 10% de hilo de coco para mayor aireación) con un marco de plantación de 15 x 14 cm. (50 plantas/m²).

La cosecha fue manual, con ayuda de una máquina de rodillos; posteriormente fue seleccionada y calibrada. También se han contado el nº de tubérculos según calibre. Se tomaron muestras para analizar de virus y bacterias no encontrándose ningún tipo de patógeno.

Los resultados de producción de prebasa de la variedad Fina de Gredos se presentan en las Tablas 1 y 2.

TABLA 1. Producciones por calibres

VARIEDAD / CATEGORÍA		15 / 25	25 / 45	Total
FINA DE GREDOS / G - 2	kg	68	54	122
	Nº Tubérculos	14.087	3.186	17.273
	%	81,56	18,44	100

TABLA 2. Producciones totales y unitarias

VARIEDAD / CATEGORÍA	Nº plantas	kg	g/planta	Nº tubérculos	Tubérculos/planta
FINA DE GREDOS / G - 2	2.130	122	57	17.273	8,1

Se puede observar que los tubérculos de esta variedad son de calibre pequeño, por la quema de las plantas antes de que finalizara su ciclo (muy tardío) y por la gran tuberización debido al reducido marco de plantación, produciéndose un tamaño de tubérculo menor de lo esperado. No obstante, se han cumplido los objetivos de conseguir un número de tubérculos más que suficiente para proseguir la multiplicación y repartir a productores de Castilla y León.

En la campaña 2007 está previsto la producción de patata de siembra en campo en la zona del Valle de Valdelucio (Burgos) a partir de la semilla prebase obtenida en la presente campaña.

Conclusiones

La calidad de esta variedad en cocido es elevada destacando su buen sabor y textura. En frito su calidad no es tan buena, y además la forma de los tubérculos y la profundidad de los ojos no la hacen susceptible de ser utilizada para estas aplicaciones.

La experiencia de las variedades 'autóctonas' o 'antiguas' existentes en Galicia (variedades Fina de Carballo, Cazona y Ganade), así como las existentes en las Islas Baleares (Patacó) y especialmente la gran cantidad y variedad existente en las Canarias (Bonita Oro, Negra Yema de Huevo etc.) indica que su destino puede ser para mercados locales, muy diferenciados, con elevada aptitud culinaria y elevados precios.

Agricultura

Ganadería

Calidad agroalimentaria

Tesis doctorales

Congresos y jornadas

Otros




Junta de
Castilla y León

INSTITUTO
TECNOLÓGICO
AGRARIO



ita
C y L