

El grosellero

El grosellero, al igual que el resto de los pequeños frutos, se adapta a la empresa familiar por requerir mano de obra abundante, especialmente durante la recogida. Además, al alcanzar buenos rendimientos a corto plazo, representa una alternativa interesante para mejorar la viabilidad de estas explotaciones.

El consumo en fresco de grosellas representa una muy pequeña parte de la producción existente, siendo frutas muy demandadas por la industria transformadora, que depende de la importación para su abastecimiento. Así, la grosella negra es cotizada por su aroma y sabor característicos, utilizándose principalmente para la elaboración de zumos, mermeladas, confituras, postres y licores. Las hojas y yemas se utilizan en herboristería con fines medicinales. Las grosellas rojas se utilizan básicamente en mermeladas y confituras.

Tanto los frutos del grosellero como sus productos derivados son muy favorables desde el punto de vista nutricional, al ser muy ricos en vitaminas A, B, y C, pectinas, elementos minerales, ácido cítrico, y fructosa.

Variedades

En los ensayos realizados en el CIATA de Villaviciosa destacaron, dentro de las variedades de fruto negro "Tifón" (20 t/ha), "Tenah" (16 t/ha), "Tsema" (12 t/ha) y "Troll" (11 t/ha). Además a "Tsema" le corresponde la mayor regularidad en la producción y una mayor precocidad de entrada en fructificación.

Entre las variedades de fruto rojo destacaron Red Lake (12 t/ha) y Junifer (10 t/ha).

Clima y suelo

Las condiciones climáticas de la Cornisa Cantábrica resultan adecuadas para este cultivo, al requerir humedad y temperaturas suaves en el verano. Así, temperaturas superiores a los 30°C pueden producir daños en las hojas llegando a defoliarse las plantas. Por este motivo conviene cultivar el grosellero en laderas con orientación noreste o noroeste, con buen drenaje, profundas y con un contenido de materia orgánica superior al 1%. El rango óptimo de pH del suelo está comprendido entre 5,5 y 7.

Las especies de grosellero negro y rojo son exigentes en frío invernal. Entre las variedades de fruto negro se ha observado un descenso generalizado de la producción en los veranos precedidos por inviernos con inferior nivel en horas-frío (menos de 600 horas/año). No obstante, la fructificación de Tsema parece poco condicionada por este factor climático.

Plantación

Como todos los pequeños frutos, conviene plantarlos a final del otoño. Las malas hierbas se eliminarán el verano anterior con un herbicida no residual (*Glifosato*). Un mes después se dará una labor de vertedera de unos 30-40 cm. de profundidad para mullir el suelo, y una pasada con grada o rotovátor inmediatamente antes de la plantación.

Se recomienda plantar utilizando un marco de 0,6 a 0,8 m entre plantas por 3 m de calle para facilitar la mecanización. Es interesante colocar entutorado y elevar el tronco unos 50 - 60 cm. del suelo para favorecer la recolección del fruto y la aireación de las plantas.

Labores de cultivo

Mantenimiento del suelo: Las líneas de cultivo se mantienen limpias de malas hierbas mediante la aplicación de herbicidas de contacto (*Glufosinato*). La utilización de "mulching" de plástico negro tiene la ventaja de evitar el uso de herbicidas, favorecer el desarrollo de las plantas y aumentar la producción pero dificulta la fertilización si no se dispone de riego localizado.

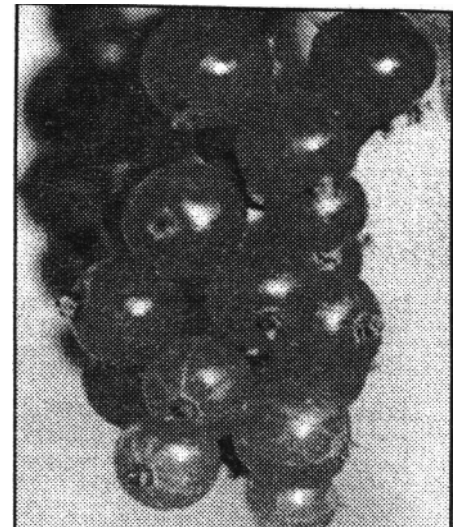
Riego: El engrosamiento de los frutos ocurre entre mayo y junio, periodo en el que el suelo tiene suficientes reservas hídricas, por lo que no parece preciso instalar ningún sistema de riego.

Fertilización: El grosellero, al igual que la frambuesa y la zarzamora, tiene grandes necesidades de materia orgánica, por lo que es conveniente incorporar de 30 a 50 t/ha de estiércol, cada dos ó tres años.

La fertilización mineral se realiza en base a los análisis foliares, siendo las recomendaciones estándar de 50 a 100 unidades de N por ha, 45 unidades de P₂O₅ y 90 unidades de K₂O. Cantidades equivalentes a 200-400 kg de nitrato amónico cálcico del 26%, 250 kg de superfosfato de cal del 18% y 180 kg de sulfato de potasa del 50%, por ha, respectivamente.

Poda: Los groselleros rojos fructifican sobre madera de uno a tres años. La mayor parte de la producción se consigue sobre la de dos años y la fruta de mejor calidad en madera del año anterior.

Se forman, generalmente, en arbusto y en seto. En el primer caso, se trata de obtener un tallo corto del que parten tres o cuatro brazos principales que a su vez se bifurcan dando lugar a seis u ocho ramas más o menos permanentes. En el segundo caso (en seto), se requiere un sistema de entutorado, formando uno o tres cordones verticales con cada planta, de modo que se mantengan siempre tres cordones por metro lineal.



Los groselleros negros fructifican sobre madera del año anterior, aunque también producen en la de más años, pero en menor calidad y cantidad. Se forman generalmente en mata baja y en mata alta. En la formación en mata baja cada planta presenta de ocho a diez ramas, que salen del cuello de la planta o directamente de las raíces. En mata alta, las ramas se sitúan sobre la parte alta de un tallo de unos 60 cm. de altura.

Plagas y enfermedades: En relación con las plagas, se han observado ramas aisladas atacadas por sesía (*Synthedon tipuliformis*), así como colonias localizadas de pulgones verdes (*Aphidula grossulariae*) y ácaros amarillos (*Tetranychus urticae*). El escaso desarrollo alcanzado por las citadas plagas hizo innecesario su control con productos químicos. Las variedades negras se mostraron más sensibles que las rojas frente a enfermedades criptogámicas; sólo fue necesario utilizar fungicidas contra el oidio (*Microsphaera grossulariae*). En la variedad "Red Lake" no se ha detectado en 8 años de control a pesar de ser citada como sensible.

Recolección: El grosellero es muy precoz en entrar en producción, iniciándola en el segundo año de cultivo. De todos los pequeños frutos, es el que presenta una maduración más agrupada, completándose en una semana para la mayoría de las variedades. La recolección está comprendida entre finales de junio y principios de julio.

Actualmente, la recolección se efectúa manualmente con dos pasadas por variedad, pero se está planteando la posibilidad de utilizar cosechadoras de uva en explotaciones de cierta superficie para recolectar en una sola pasada con poca pérdida de fruto.

Esta información puede ampliarse consultando las "Hojas Divulgadoras" n°3-4195, editadas por el MAPA (Madrid).

Colaboración técnica:

Marta CIORDIA ARA