

El Huerto



Número: 164

Líderes en el Negocio Agroalimentario

RECOLECCIÓN CAPÍTULOS DE ALCACHOFA

Las plantas de alcachofa en climatologías templadas, como en el área mediterránea, inician su producción en octubre, manteniéndose durante el invierno hasta finales de mayo – principio de junio.

En las zonas del interior, con inviernos más fríos las recolecciones se interrumpen durante los meses invernales (enero - febrero), debido a la helada de capítulos, para continuar en la primavera.



Como cifras medias, los rendimientos pueden establecerse entre 15-25 t/ha que corresponden con 100.000 a 200.000 cabezuelas/ha. Evidentemente el ritmo de recolección varía a lo largo del período productivo, pudiendo constatarse claramente dos fases de cosechas o “colmos” perfectamente marcados con el cv. *Blanca de Tudela* y similares. En la primera se recolecta el 25-35% de la producción, mientras que en la segunda se cosecha el 65- 75% restante.



El Huerto

La recolección se realiza de manera manual y normalmente cortando unos 6 cm de tálamo floral, incluso en algunos casos se corta con una hoja.



Corte manual alcachofa



Capítulo de alcachofa recolectado

La yema comestible, compuesta por un cono de brácteas, se cosecha en una etapa inmadura y se selecciona en base al tamaño y a su densidad. Para mercado en fresco se recolecta cuando los capítulos tienen suficiente calibre: en mercado interior cuando las cabezuelas tienen un peso medio de 140-160 gramos y al mercado de exportación se destinan los capítulos de mayor calibre, de 250 a 500 gramos siempre que los mismos sean tiernos. A la industria se destinan los capítulos de menor tamaño.

Las yemas sobredesarrolladas se caracterizan por su estructura abierta; las brácteas adquieren un tono parduzco, y son duras y fibrosas; los centros tienen una apariencia peluda, de color rosado a morado. En período caluroso si no se recolectan con bastante asiduidad los capítulos pueden adquirir una textura leñosa y amargar.



Capítulo abierto



Presencia de pilosidad rosado a morada

Para recolectar un producto de calidad se suele dar una pasada a la semana en otoño-invierno y en ocasiones de temperaturas más elevadas se puede llegar incluso a más de dos pasadas semanales.