

CULTIVO EN INVERNADERO: ESTUDIO DEL COMPORTAMIENTO DEL CULTIVO DE LOLLO VERDE Y LOLLO ROSSO.

AGRICOLA ALGINET S.C.V - 2010

BOSCH V., CANET M.C., RAMOS S.

1.- JUSTIFICACIÓN

El Lollo verde y Rosso, son dos tipos de lechuga rizada, de color verde o rojizo, sabor amargo y de origen italiano. El interés de la Cooperativa en la producción de este tipo de lechuga es la búsqueda de una alternativa de producción de hortalizas para una determinada época del año en el que hay un vacío comercial en la oferta de nuestros productos. Se trata de una lechuga muy atractiva y con un particular sabor que resulta muy aceptada para la elaboración de ensaladas.

2.- OBJETIVOS

Se pretende comprobar y comparar las características de dos variedades de Lollo en condiciones de invernadero.

Para ello se testaron dos variedades y se compararon con las mismas pero al aire libre.

Las variedades utilizadas fueron: lollo verde "Levistro" y lollo rosso "Carmesí".

Fecha de siembra: 05/10/2009.

3.- LUGAR

Campo de ensayos de la Cooperativa de Alginet, Alginet (Valencia).

4.- DESCRIPCIÓN DEL ENSAYO

Se compararon dos variedades de lollo en invernadero y al aire libre. El 5 de octubre de 2009 se realizó la siembra de lollo verde "Levistro" y de lollo rojo "Carmesí". Los trasplantes se realizaron al aire libre y en invernadero el 10 de noviembre de 2009. El marco de plantación empleado fue de 0.9 m entre líneas y 0,40 m entre plantas. Se plantó al tresbolillo con una densidad de plantación de 5.6 pl/m². El sistema de riego fue el riego localizado y el abonado y las labores culturales realizadas fueron las habituales en la zona.

Las recolecciones tuvieron lugar a los 75 días del trasplante, en el caso de los lollos de invernadero y a los 90 días del trasplante, en el caso de los lollos al aire libre.

5.- RESULTADOS

Los resultados obtenidos se reflejan en la siguiente tabla donde se detallan, para las dos variedades y tanto al aire libre como en invernadero, el peso medio de cada pieza, la producción, longitudes de espigón, y varias características cualitativas como color, vigor y homogeneidad.

6.- CONCLUSIONES

Las variedades cultivadas bajo invernadero se recolectaron quince días antes que las cultivadas al aire libre. Destacaba el aspecto de los lollos de invernadero en cuanto que no se vieron afectados por los vientos ni por el frío que sí afectó a los cultivados al aire libre. Podemos concluir que el cultivo bajo invernadero aporta las siguientes ventajas: precocidad, volumen del producto, mejor aspecto visual (no hay roces) y mayor número de piezas recolectadas. Los inconvenientes, en nuestro caso, han sido: menor producción, menor color y piezas poco compactas.

7.- TABLAS

	Lollo verde		Lollo rosso	
	Invernadero	Aire libre	Invernadero	Aire libre
Peso medio (gr)	340	363	324	356
Producción (kg/m²)	2.20	2.36	2.02	2.30
Longitud espigón(cm)	3.00	3.70	3.30	3.80
% recolección	92	89	93	85
Color 0-5	3	4	3	4.50
Vigor 0-5	4	3	4	3
Homogeneidad 0-5	4	3	4.50	3.50
Observaciones	Falta color verde y mucho volumen.	Buen color y compactación.	Buen vigor, pero con falta de peso y color.	Rojo muy intenso. Deshidratación.