

# CARACTERIZACIÓN AGRONÓMICA E MORFOLÓXICA DE ECOTIPOS HORTÍCOLAS

*Antonio Rivera, Angel Taboada, Federico Pomar, Lucio Tarrén e José Manuel. Bao*

## INTRODUCCIÓN

Dentro dos cultivos de horta que se desenvolven en Galicia destacan pola súa diversidade en ecotipos ou variedades tradicionais os cultivos de pementos e cebolas. Dende o ano 1998 o equipo de horticultura do CIAM en colaboración co Centro de Formación e Experimentación Agroforestal de Salceda de Caselas realiza proxectos encamiñados á caracterización e selección do distinto material vexetal colleitado por toda a xeografía da Comunidade Autónoma.

Os distintos proxectos realizados teñen como obxectivos a definición das características morfolóxicas dos distintos ecotipos e o estudo do seu comportamento agronómico.

## PEMENTO

Os primeiros estudos realizados nesta especie centráronse na selección dun ecotipo de pemento doce, o pemento do Couto. Os distintos traballos desenvolvidos culminaron coa inscrición no ano 2006 dunha variedade deste pemento na Lista de Variedades Comerciais co nome de “**Martiño**”.



Nestes últimos anos trabállase cun total de nove ecotipos. Os obxectivos principais seguen a ser a definición das súas características tanto morfolóxicas coma agronómicas.

Táboa 1.- Características dos distintos ecotipos de pementos.

ECOTIPO	ORIXE	TIPO FROITO	PRODUCCIÓNS MABEGONDO (KG/M <sup>2</sup> )
Arnoia	Ourense	Cónico ou acampanado. Sección rectangular	4,4-5,8
Branco Rosal	Pontevedra	Longo e picudo. Sección triangular	5,4-5,5
Couto	A Coruña	Curto, recto e erguido. Sección triangular	3,4-5
Couto Grande	A Coruña	Cadrado moi asucado	4,3
Mougán	Lugo	Cadrado. Ápice en forma de morro	4-5,2
Padrón	A Coruña	Curto e colgante. Ápice en morro. Sección triangular	3,7-4,6
Piñeira	Lugo	Cadrado. Ápice en forma de morro	3,3-4,1
Punxín	Ourense	Cadrado e picudo	5,1-5,3
Oímbra	Ourense	Longo e picudo	4

Figura 1.- Imaxes dos distintos ecotipos de pementos.



## CEBOLA

Os traballos en cebola inicianse coa recolleita de material vexetal no ano 1998. A partir deste material vexetal os ensaios que se realizan, ao igual que no pemento, van encamiñados ao coñecemento das características morfolóxicas e agronómicas, a maiores neste cultivo tamén se realizan ensaios de conservación dos distintos ecotipos como un factor importante á hora de poder acadar uns mellores prezos das producións e atrasar a súa posta no mercado.

Táboa 2.- Ecotipos e variedades comerciais

ECOTIPOS GALEGOS		VARIETADES COMERCIAIS
1 Ribadeo 1	10 Outes	18 Paja Virtudes
2 Ponteareas	11 Baldaio	19 Dulce Fuentes
3 Vilagarcía 1	12 Mondoñedo	20 Babosa
4 Chata-Miño	13 Bordóns	
5 S. Xulián	14 Ribadeo 2	
6 Oímbra	15 Vilagarcía 2	
7 Betanzos	16 Cea	
8 A Guarda	17 Chantada	
9 Ameixenda		

Respecto á aptitude de conservación dos distintos ecotipos nos últimos anos trátase de correlacionar esta con distintas características físico-químicas do bulbo (contido en materia seca, sólidos solúbeis, pH e acidez).

Táboa 3.- Clasificación dos distintos fenotipos de cebolas

TIPO	COR DAS		SUBGRUPO	FORMA BULBO	XENOTIPOS	
	TÚNICAS	COR DA CARNE				
				<sup>1</sup> Castell y Diez	<sup>2</sup> UPOV	
<sup>1</sup> 4.1 Gran	Cobreada	Branca	4.1.1	Redondeada	C / R	19
	Avermellada	Morada	4.1.2			
<sup>1</sup> 4.2 Vigetana	Branca	Branca	4.2.1	Fusiforme	EA	
	Avermellada	Morada	4.2.2	Fusiforme/redondeada	EA / C	
<sup>1</sup> 4.3 Cobreada de Conservar	Branca	Branca	4.3.1	Ovalada	ET / ETE	4, 11, 12, 2, 8, 9, 17
	Cobreada	Branca	4.3.2	Ovalada	ET / ETE	
	Cobreada	Morada	4.3.3	Cónica	ET / ETE	
	Vermella	Violácea	4.3.4	Cónica	ET / ETE	
<sup>1</sup> 4.4 Cónico	Cobreada	Branca	4.4.1	Cónica	R	1, 14, 6, 10, 16
	Violácea	Violeta	4.4.2	Cónica	R	
<sup>1</sup> 4.5 Babosa	Branca	Branca	4.5.1	Cónico invertido	R	20
	Cobreada	Branca	4.5.2	Cónico invertido	R	
	Cobreada	Branca	4.5.3	Cónico invertido	R	
<sup>3</sup> 4.6 Outros	A. Clara	Branca	4.6.1	Cónica	R	3, 15
	A. Clara	Branca	4.6.2	Oval	ETE	7
	A. Clara	Branca	4.6.3	Oval	ET	13

<sup>1</sup>-Grupos, subgrupos e forma da cebola en base aos criterios de Castell & Diez (2000).

<sup>2</sup>-Forma do bulbo da cebola en base aos descritores **TG/46/6 UPOV** . Circular: C, Rombica: R, Elíptica transversal: ET, Elíptica transversal estreita: ETE, Elíptica ancha: EA.

<sup>3</sup>- Formas da cebola diferentes aos descritos por Castell & Diez, (2000)

Figura 2.- Imaxes dos distintos ecotipos de cebolas galegas.



**Táboa 4.- Calidade de conservación dos ecotipos e variedades comerciais as 12 e 16 semanas de almacenamento a temperatura ambiente.**

XENOTIPO	12 SEMANAS				16 SEMANAS			
	% SA	% BRO	% POD	% T.R.	% SA	% BRO	% POD	% T.R.
<b>E. LOCAIS</b>								
Ribadeo 1	70.8	15.9	1.5	11.9	51.9	28.9	3	16.2
Ponteareas	16.4	55.4	2.3	25.9	5.8	64.2	2.3	27.7
Vilagarcía 1	70.6	10.2	2.5	16.7	36.9	33.5	7.1	22.5
Chata-Miño	61.2	17.9	0.9	20	23.8	47.6	2.2	26.4
S. Xulián	77.6	8.1	0.5	13.8	47.4	28.4	3.8	20.4
Oímbra	36.1	38.4	3.9	21.6	8	59.4	5.4	27.2
Betanzos	72.2	10.9	0.6	16.3	51.8	25.4	0.6	22.2
A Guarda	2.8	72.3	2.8	22.1	0.4	74.5	2.8	22.3
Ameixenda	19.1	56.0	4.8	20.1	3.2	69.7	4.8	22.3
Outes	70.3	25.9	0	3.8	15.6	60.8	1.6	22
Baldaio	31.1	43.3	2.9	22.7	11.1	57.9	4.6	26.4
Mondoñedo	18.5	57.0	0.9	23.6	5.6	66.8	0.9	26.7
Bordóns	43.7	40.7	0.8	14.8	13.6	66.5	2.7	18.2
Ribadeo 2	71.4	14.6	1.7	12.3	45.3	34.2	3	17.5
Vilagarcía 2	81.7	2.1	0	16.2	50.2	21.3	5.1	23.4
Cea	-	-	-	-	-	-	-	-
Chantada	53.5	27	1.4	18.1	20.8	52.3	3.4	23.5
<b>V. Comerciais</b>								
P. Virtudes	52.6	31.5	0.5	15.4	26.9	54	0.5	18.6
Babosa	0	62.6	1.2	36.2	-	-	-	-
D. Fuentes	-	-	-	-	-	-	-	-

% SA- Bulbos sans

% BR- Bulbos agromados

% POD- Bulbos podrecidos

% TR- Perdas por transpiración e respiración