

# 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.