

RECOLECCIÓN ALCACHOFA

La recolección de alcachofa suele iniciarse en octubre en el área mediterránea con el cv. *Blanca de Tudela*, 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, debido a la helada de capítulos, para continuar en la primavera.



Foto 1.- Capítulos de alcachofa cv *Blanca de Tudela*.



Foto 2.- Capítulo de alcachofa de semilla cv *Imperial Star*.

Aun en el caso de que la cosecha no se interrumpa durante el invierno, 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 entre el 25 y el 35 por 100 de la producción, mientras que en el segundo se cosecha entre el 65 y el 75 por 100 restante.

Como cifras medias, los rendimientos pueden establecerse entre 15-25 t/ha que corresponden con 100.000 a 200.000 cabezuelas/ha.

La recolección se realiza de manera manual y normalmente cortando 4-6 cm de tálamo floral, incluso en algunos casos se corta con una hoja.



Foto 3.- Corte manual alcachofa



Foto 4.- Capítulo de alcachofa recolectado

El Huerto de CRM



Foto 5.- Cesto para alcachofas recolectadas.



Foto 6.- Almacenamiento en recolección.

Existen prototipos para recolección mecanizada, cuando los capítulos se destinan a la industria.



Foto 7.- Prototipo para recolección mecanizada de alcachofa.

Para mercado en fresco se recolecta cuando los capítulos tienen suficiente calibre. Para mercado interior cuando las cabezuelas tienen un peso medio de 140-160 gramos. A 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.

En todos los casos los capítulos se tienen que recolectar antes de que las brácteas exteriores empiecen a abrirse y antes de la formación de “pelo” en el receptáculo (fruto en vilano). En período caluroso si no se recolectan con bastante asiduidad los capítulos pueden adquirir una textura leñosa y amargar.



Foto 8.- Presencia de pilosidad sobre receptáculo



Foto 9.- Confección de alcachofa.

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.