

ZARZAMORA

Planta arbustiva que pertenece a la familia de las rosáceas, con tallos de 3 a 4 m de largo. Crecen erectos al principio, aunque se van tumbando y al final quedan sobre el suelo. Son angulosos y con fuertes espinas. Las flores son rosadas o blancas con 5 pétalos. Tiene largas raíces que crecen a poca profundidad y de la que surgen nuevos brotes con facilidad. Estos se pueden aislar y plantar por separado para obtener nuevas plantas.



Producto

Fruto carnoso formado por numerosos frutitos esféricos apiñados cada uno con un huesillo de color rojizo al principio, pero al final negro cuando madura completamente. Su sabor es dulce y aromático. La zarzamora más común es generalmente dulce. En inglés se le conoce como blackberry.



Establecimiento del cultivo

El ancho de las hileras será de 2 a 2.5 m, dependiendo de la pendiente del terreno (a mayor pendiente, mayor anchura) y del espacio de plantación disponible. Se abren surcos y se extiende adecuadamente el sistema radicular en las plantas de raíz desnuda.

La profundidad de plantación es de 40 a 50 cm; es conveniente compactar el terreno alrededor de las plantas y, dependiendo de la situación hídrica del suelo, se decidirá regar o no; finalmente se practica la primera poda, según el arbusto y sus características de desarrollo.



Condiciones edáficas y clima

Requiere clima relativamente fresco y soleado con temperaturas que oscilan entre los 16 a 25 °C. Requiere entre 1,500 y 2,500 mm de precipitación anual, y humedad relativa de 80 a 90%. Para un óptimo desarrollo se debe cultivar entre los 1,200 y 2,000 msnm, pero puede tolerar un amplio rango de altitudes.

Se desarrolla mejor en suelos franco-arcillosos, de modo que permita una adecuada reserva de agua y el exceso sea evacuado fácilmente, con alto contenido de materia orgánica y pH entre 5.2 y 6.7, siendo 5.7 el óptimo.



Usos

Se consume fresca como postre. En la agroindustria se utiliza para la elaboración de jugos, pulpas concentradas, extractos, saborizantes en yogur o helados, polvos deshidratados, jaleas y ates. A menudo se emplea para la confección de licores o confituras y para la repostería.

Para usos medicinales se aprovechan las hojas, los botones florales, los frutos y, en menor medida, la raíz.



Nombre científico
Rubus ulmifolius

Fuente: SIAP.



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SIAP
SERVICIO DE INFORMACIÓN
AGROALIMENTARIA
Y PESQUERA