



FRESÓN (*Fragaria vesca*. Familia: Rosáceas)

► VARIEDADES EN PROCESO DE DESAPARICIÓN

No cabe destacar ninguna especialmente.

► NUEVAS VARIEDADES

Las variedades Candonga, Nueva Ventana y Tudla tienen una vigencia aproximada de 2-3 campañas.



Principales zonas de producción



¿Qué variedades son más apreciadas y por qué?

Camarosa

- Precoz y de buen tamaño (grande).
- Color rojo vivo y buen sabor.
- Tradición, firme textura y resistencia al manipulado.

Ventana y Tudla

- De similares características al Camarosa pero de aspecto menos atractivo, e incluso con una carne algo menos consistente en el caso del Tudla. El Ventana, tiene unas buenas prestaciones de producción y calidad, aunque poca resistencia y elevada cotización.

Pájaro

- Tardío con forma cónica y gran tamaño.
- Color uniforme rojo intenso y brillante, de gran calidad gustativa.
- Carne consistente y delicado transporte. Posiblemente uno de los de mayor calidad, junto al Tudla y el Candonga. Su presencia en el mercado es cada vez más escasa.

Candonga

- Más tardío que los anteriores.
- En la línea de tonalidades habituales de esta fruta pero con un fruto más bonito y de espectacular calidad.
- Un rasgo diferencial es el tiempo de maduración, más dilatado. Carne consistente, buen transporte y conservación.

En el caso de la variedad CHANDLER se viene sustituyendo por otras como el CAMAROSA, etc. VENTANA Y CANDONGA son variedades con una fuerte penetración en el mercado en los últimos años, restando paulatinamente cuota de mercado al CAMAROSA, aunque algunas a su vez se están viendo reemplazadas en un corto espacio de tiempo. La rotación de variedades en este mercado es muy ágil y constante, así durante la última campaña de 2007 se ha introducido la variedad FESTIVAL, de tamaño uniforme, atractiva presencia, con gran resistencia al transporte y muy precoz, su temporada alcanza el punto más fuerte en febrero, aunque desde diciembre ya se puede encontrar en el mercado. En especial, tiende a ir sustituyendo a la variedad VENTANA.





Calendario de comercialización.

Variedades más representativas en la Red de Mercas. Porcentaje

	Camarosa	Pájaro	Tudla	Ventana	Candonga	Otras variedades
Enero	50		10	40		
Febrero	30		20	30	20	
Marzo	40		10	40	10	
Abril	30	20	20	20	10	
Mayo	20	15	10	50		5
Junio	20	15	10	50		5
Noviembre	50			50		
Diciembre	50			50		

■ Producto nacional ■ Producto de importación
 Entre julio y octubre no se comercializan fresones.

Temporada o mejor época de consumo

Origen	Temporada
Producto nacional	Marzo, abril y mayo

Ventas por variedades. Porcentajes sobre total anual.

Datos de la Red de Mercas

Ventana	36
Camarosa	31
Tudla	14
Pájaro	8
Candonga	8
Otras variedades	3



Estacionalidad global de las ventas.

Porcentaje sobre total del año

Enero	3
Febrero	13
Marzo	28
Abril	27
Mayo	21
Junio	6
Noviembre	0,5
Diciembre	1



Nota: Estacionalidad de las ventas en base al movimiento de volúmenes de los cinco últimos años en la Red de Mercas.

Formatos y categorías más usuales en venta mayorista

ANTERIORES

Granel sin clasificar en cajas de madera: Planchetas de 5 kgs.

ACTUALES

Formatos	Categoría	Calibre	Envase y peso
Tarrina de plástico	Extra -I	Extra-25 mm I-22 mm	250 g 500 g y 1 kg
Encajado en madera*	Extra-I-II	Extra-25 mm I-22 mm II-15 mm	Barquitas de 2 kg principalmente

* Envase no retornable.

PERÍODO DE CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO EN LOS MERCADOS MAYORISTAS DE LA RED DE MERCAS

En cámara frigorífica a unos 4º C, máximo dos días.

OFERTA DE IMPORTACIÓN

Hay importaciones que han aumentado en los últimos años, aunque en su conjunto resultan poco relevantes sobre la oferta de los mercados, ya que su campaña suele coincidir en el tiempo con la nacional. Quizá pueden llegar a cobrar algo más de protagonismo en los meses de invierno cuando la oferta del país es menor.

ASPECTOS NUTRICIONALES Y OTROS DATOS DE INTERÉS

Rico y abundante en agua, buenas aportaciones sobre todo en potasio y vitamina C, hipocalórico, contiene hidratos de carbono, ácido cítrico, flavonoides, etc. Por tanto, una buena fuente de

Consumo de fresones por segmentos. Porcentaje sobre el total nacional

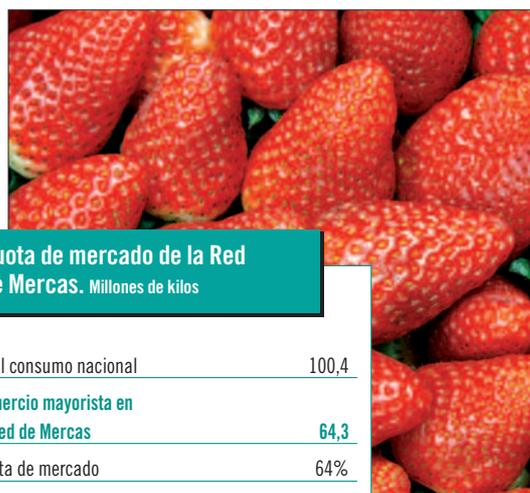
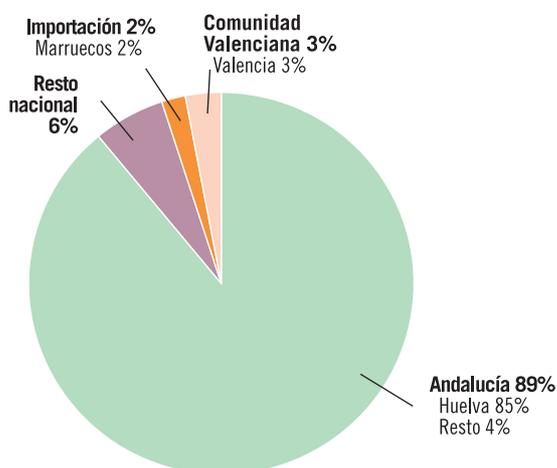
	Hogares	Hostelería y restauración	Instituciones
1990	96,7	2,4	0,9
2000	95,7	3,5	0,8
2006	90,4	8,8	0,8

Datos de 2006.
 Fuente: MAPA.





Procedencia de los fresones comercializados en la Red de Mercas

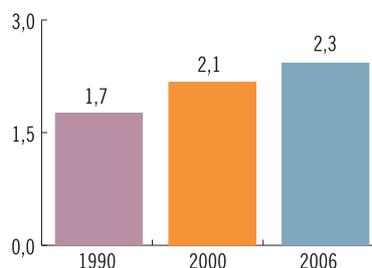


Cuota de mercado de la Red de Mercas. Millones de kilos

Total consumo nacional	100,4
Comercio mayorista en la Red de Mercas	64,3
Cuota de mercado	64%

Datos de 2006. El consumo incluye hogares y extracomunitario.
Fuente: MAPA y Mercasa.

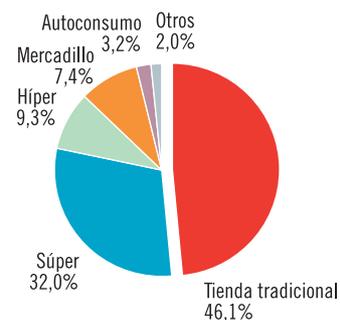
Evolución del consumo de fresones por persona y año. Kilos



Fuente: MAPA.

¿Dónde compran fresones los hogares?

Cuota de mercado de los establecimientos



Fuente: MAPA.

salud por los beneficios que nos aportan todos estos nutrientes.

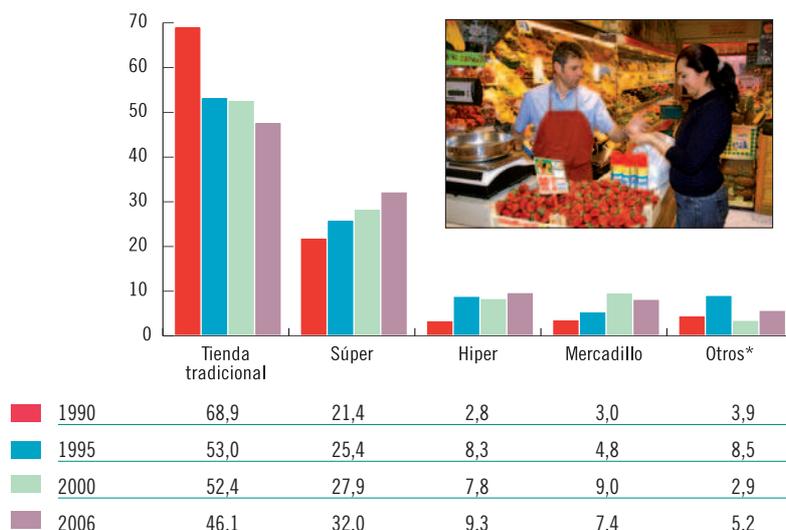
Aparte de tomarlo al natural, admite numerosas combinaciones, preparado con naranja, nata, etc., si bien con unas gotas de vinagre se potencia su sabor. Un dato también a tener en cuenta es prepararlas poco antes de consumirlas para que no pierdan sus propiedades. Su consumo está completamente consolidado.

RECOMENDACIONES PARA CONSERVACIÓN Y CONSUMO

Recomendable no congelar y no exponer al calor. Conservación en frigorífico en la parte menos fría. También existe la posibilidad de mantenerlos en buen estado durante algunos días en lugar sombreado y bien ventilado, pero siempre extendidos en una bandeja o fuente.

Evolución de cuotas según formatos comerciales para consumo en hogares.

Porcentajes



* Otros: Incluye autoconsumo, venta a domicilio, etcétera.

Fuente: MAPA.