



Instituto Nacional
de Tecnología Agropecuaria

CULTIVO de CASSIS *a nivel familiar*

*Pautas de manejo para la Provincia de
Tierra del Fuego.*



MINISTERIO de
DESARROLLO SOCIAL

PLAN NACIONAL DE
Seguridad Alimentaria
el hambre más urgente



CENTRO AUSTRAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS

EL CASSIS (*Ribes nigrum*)

Generalidades.

Es un arbusto perenne originario del continente europeo y se lo conoce vulgarmente como Grosella negra o parrilla.

Posee un sistema radicular fibroso, muy ramificado y superficial, concentrándose entre los 5 y 35 cm de profundidad.

Son poco exigentes en suelos, se adaptan a suelos fríos, desde franco a arcillosos y no se desarrollan bien en los arenosos ni muy húmedos.

Necesitan climas frescos y semihúmedos con inviernos definidos.

Sus frutos son bayas globosas de 0,5 a 1 cm de diámetro y color morado oscuro a negro.

Se utilizan preferentemente para hacer mermeladas, jaleas, jugos, licores y en repostería.

Son una fuente muy importante de vitamina C.

Multiplicación

Se utilizan estacas del último año. A fines de otoño, se eligen las más gruesas y robustas, las que se cortan en trozos de 20 a 25 cm de largo y se entierran en paquetes de 5 a 10 dejando sólo las 2 últimas yemas terminales sobre tierra para favorecer la formación de raíces. A fin de resguardar de las heladas se tapan las puntas de las estacas con paja y una pequeña capa de tierra finamente tamizada.

Los tallos enraizados se sacan en primavera y se colocan en vivero por un año, antes de ser plantadas definitivamente. Las estacas se distribuyen con una separación general de 15 cm.

Plantación

Se realiza a comienzos de la primavera con plantines de un año de edad que cuenten con buen desarrollo radicular.

El suelo debe estar bien trabajado, mullido y con buena humedad. La distancia recomendada para esta latitud es de 1 m entre plantas y 2 m entre hileras. La altura de un cultivo bien desarrollado oscila entre 1,10 y 1,30 m. Para obtener una alta producción es necesario abonar anualmente con compost, preferentemente a principios de la primavera.

Cosecha

La misma se realiza de mediados de Enero a mediados de Febrero. A partir del segundo año de plantación se puede alcanzar un rendimiento superior al kilo de fruta por planta.



Poda

Se realiza en primavera cuando las yemas comienzan a hincharse, resultando fundamental para lograr cultivos productivos y longevos.

Durante los dos primeros años es prioritaria la formación de una mata bien estructurada para lo cual se deben dejar 6 ó 9 brotes basales, los que se renovarán por terceras partes a partir del cuarto año.

El primer año se recomienda podar a fondo para facilitar el enraizamiento (quedan ramas cortas). En años sucesivos debe ser ligera, es decir que solo deben eliminarse las puntas y las ramas fructíferas viejas (las que tienen más de cuatro años de edad), y las que estén mal ubicadas.

RECETA DE JALEA DE CASSIS

Seleccionar frutos sanos y maduros, lavarlos bien con abundante agua potable. Poner la fruta bien lavada, sin sacarle los cabitos, en una cacerola y adicionar aproximadamente 250 cm³ de agua por kilo de fruta.

Cocinar a fuego lento hasta que la fruta se desmenuce completamente.

Colar la fruta o bien pasarla por un liencillo de trama fina, filtrando todo el líquido.

Medir el jugo obtenido en tazas, hervirlo durante 5 a 10 minutos a fuego lento, a fin de evaporar el agua. Adicionar una taza de azúcar por cada taza de jugo filtrado y revolver hasta que esté disuelta.

Cocinar a fuego fuerte por 15 minutos hasta obtener el punto, que se conoce al colocar una gota de la jalea un frasco transparente con agua fría, y cuando se forma una bolita el punto está.

Una vez obtenido el punto, espumar si es necesario, o si es abundante la espuma colocar una cucharada de manteca.

Envasar en caliente, enfriar, etiquetar y conservar un lugar fresco y oscuro.

Atención: Las Jaleas NO requieren esterilización.

Para mayor información dirigirse a:

* *Laboratorio de Recursos Agronómicos CADIC* - Ushuaia.
Tel. 02901-422 310 int. 123. Ing. Prod. Agrop. Gustavo Vater

* *INTA AER Ushuaia* Deloqui 1412 - Tel. 02901-433 441
aushuaia@correo.inta.gov.ar

* *INTA AER Río Grande Piedrabuena* 675 Tel. 02964-422 449
aergrande@speedy.com.ar