



Arbol de 4 años empezando a producir



Instituto Canario
de Investigaciones
Agrarias
Gobierno de Canarias

EL MAMEY COLORADO



De Martínez Compañón, 1780.

Domingo Fernández Galván
Pedro Modesto Hernández Delgado
Departamento de Fruticultura Tropical

Marzo, 2009

Introducción

El mamey colorado, *Pouteria sapota*, conocido con otros nombres como zapote, sapote, mamey sapote o mamey rojo, pertenece a la familia de las sapotáceas, al igual que la sapodilla o níspero venezolano, *Manilkara zapota*, también llamado zapote o chicozapote. Un pariente próximo es el sapote verde o zapote injerto, *Pouteria viridis*, que crece en zonas más frías y posee frutos de buena calidad.

El mamey colorado no tiene parentesco con el mamey de Santo Domingo, *Mammea americana*, de la familia de las gutíferas, aunque su fruto se parece externamente; ni con el sapote blanco, *Casimiroa edulis*, de la familia de las rutáceas, bien conocido en Canarias.

Origen y Distribución

Su centro de origen se extiende entre el sur de México y el norte de Nicaragua. Se cultiva en toda América Central, Caribe y norte de Sudamérica. En Cuba es muy popular en los huertos familiares y es abundante en Guatemala.

En las zonas más cálidas de Canarias existen algunos árboles plantados en las últimas décadas del siglo XX, probablemente de semillas traídas de Florida o Cuba. Desde 2002 existe una parcela de experimentación en la finca de la Cueva del Polvo del ICIA, en el suroeste de Tenerife, en la que se ha puesto de manifiesto la viabilidad del cultivo de esta especie.



Frutos listos para la cosecha

Descripción

El mamey colorado es un árbol de estructura abierta que en Canarias no sobrepasa los 8 m de altura. Las hojas son obovadas, de 20 a 30 cm de largo y hasta 10 cm de ancho.

Las flores son pequeñas, de color blanco o amarillo pálido y se disponen agrupadas a lo largo de las ramas.

El fruto puede ser redondo o elíptico, de hasta 20 cm de largo, pudiendo sobrepasar los 2 kg de peso. Tiene una piel áspera, gruesa, coriácea y de color marrón. La pulpa es cremosa y dulce, de color salmón rojizo. Contiene de 1 a 4 semillas grandes, marrones, brillantes y en forma de huso.



Flores y frutos recién cuajados

Los frutos tardan dos años en madurar, por lo que en el momento de la recolección es frecuente ver en un mismo árbol frutos maduros, frutos de 1 año de desarrollo y flores que darán la tercera generación de frutos. El árbol se comporta como semicaduco, tirando la mayoría de las hojas a finales del invierno, antes de emitir los nuevos flujos vegetativos.



Flores, frutos de 1 año (más pequeños) y frutos maduros

Variedades

La única variedad introducida en Canarias hasta ahora es 'Pantin' o 'Key West', originaria de Florida. El fruto tiene un peso entre 400 y 1000 g, con pulpa de color salmón brillante, de excelente calidad y sin fibras, conteniendo una o raramente dos semillas.

Clima, suelo y cultivo

En América Central crece en zonas de clima tropical desde el nivel del mar hasta los 600-900 m. Necesita abundante precipitación y no tolera la sequía. En Canarias sólo debe cultivarse en las zonas de costa más cálidas. Tolerancia distintos tipos de suelo siempre que tengan buen drenaje.

Su cultivo no requiere grandes cuidados, aunque sí es conveniente mantener la humedad del suelo y abonar a lo largo de todo el año de forma equilibrada.

Deben plantarse árboles injertados para mantener las características de la variedad y adelantar la entrada en producción, de esta manera se obtiene fructificación a los 4 años. Hasta el momento no se conocen en Canarias plagas o enfermedades de especial mención en árboles establecidos. En vivero se han visto daños producidos por el taladro de la caña de azúcar.

La recolección se realiza en los meses de agosto y septiembre. Para saber si los frutos de un árbol están listos para cosechar, se hace una pequeña muesca en la piel para revelar el color de la pulpa, si ésta se muestra de color verde y exuda látex, es señal de que no han llegado a la madurez; estarán listos cuando se muestre de color rosa y sin látex. Los frutos alcanzan la madurez de consumo unos días después de recolectados, cuando empiezan a ablandarse.



Frutos de 'Pantin'

Usos

El mamey colorado se consume en fresco, solo o en ensaladas de frutas. Se suele usar para hacer batidos y helados. En Cuba es famoso el batido hecho con pulpa de mamey, leche, hielo y azúcar. También se usa en mermeladas, tartas, pudines y otros postres. El mamey es rico en vitaminas A y C, potasio y fibras. La pulpa se puede conservar congelada manteniendo bien las características organolépticas.