

ARANDANO



NOMBRE ESPECÍFICO	<i>Vaccinium myrtillus.</i>
OTROS NOMBRES	<i>Mirtilo, rasponera, uva de bosque, uva de monte.</i>
CARACTERÍSTICAS DESTACABLES	<p>Familia botánica: <i>Ericaceae</i>.</p> <p>Pequeño arbusto de entre 0,2- 0,4 m de altura con una red radicular superficial con retoños rastreros. Hay variedades autopolinizantes.</p> <p>Hojas: caducas, alternas y dentadas con peciolo cortos.</p> <p>Flores: son péndulas y se abren solitarias en la axila de las hojas.</p> <p>Fruto: Baya globular de unos 5 mm de diámetro con una corona en la parte superior. Pasa de rojo a color azul cuando están maduros. Sabor agradable y ligeramente astringente.</p> <p>Hábitat: crece en la mayor parte de Europa, Asia, Centroamérica, EEUU y Canadá. Se desarrolla en bosques y lugares protegidos del viento. Tiene gran importancia ecológica porque protege los suelos de la erosión y contribuye a la formación de humus.</p>
PARTES USADAS	Fruto.
PROPIEDADES	<p>1. Medicinales.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Previene y cura enfermedades de las vías urinarias: cistitis, cálculos renales, infecciones de riñón, etc. ▪ Produce mejoras en enfermedades de la vista: ceguera nocturna, glaucoma, desprendimiento de retina, cataratas, etc. ▪ Alivia problemas del aparato digestivo: malas digestiones, gases, gastroenteritis, inhibe los vómitos, etc. ▪ Previene la diabetes incipiente y el cáncer intestinal y de mama. ▪ Mejora la circulación sanguínea. ▪ Puede emplearse para sanar heridas y úlceras.

- Promueve la pérdida de peso.
- 2. Usos culinarios.
 - Consumo directo como fruto fresco.
 - Elaboración de mermeladas, confituras, jaleas, salsas y acompañamientos de carnes y pescados.
 - Ingrediente de bebidas alcohólicas.
 - Colorante natural.

REQUISITOS AMBIENTALES

ALTITUD	Entre 1600 y 2100m sobre el nivel del mar.
SUELO	Suelos con pH ácido entre 4 y 5, textura porosa franco arenosa y con alto contenido en materia orgánica (<3%)
CLIMA	Especie muy resistente a las heladas invernales (necesitan el frío para germinar y florecer la temporada siguiente).
VIENTO	Resguardados del viento.
PLUVIOMETRÍA	Crece en zonas de régimen pluviométrico seco fresco con precipitaciones comprendidas entre 500 y 700 mm/año.

TÉCNICAS DE CULTIVO Y MANTENIMIENTO

PREPARACIÓN PREVIA	Acondicionar el suelo la temporada anterior. Debe realizarse un subsolado, un arado profundo y un rotovateado. También debe llevarse a cabo un abonado de fondo, una acidificación del mismo con azufre (si es necesario) y acaballado.
PLANTACIÓN	Plantar en otoño- invierno con ejemplares de 1 año en macetas de 1 o 2 litros. La densidad de plantación oscila entre 3.000 plantas/ha o 3800 plantas/ha según el marco elegido que varía de 0,75 *3 a 1*3 según la variedad.
LABOREO	No debe eliminarse la cubierta vegetal entre filas. Deben llevarse a cabo podas de formación, floral, de mantenimiento y de fructificación.
FERTILIZACIÓN	Para una plantación en plena producción se recomienda: 90N- 45P- 90K Unidades de fertilizante/ ha.
RIEGO	Puede cultivarse en seco pero si se recomienda hacer un riego seguido de la plantación. Si se riega de forma habitual aumenta el rendimiento.
CONTROL DE PLAGAS Y ENFERMEDADES	Las enfermedades más comunes en los arándanos son la botritis (favorecida por las lluvias de primavera), Chancro, Phytophthora (por encharcamiento), antracnosis y enfermedades virales y bacterianas.
RECOLECCIÓN	Habitualmente la recolección es manual para el consumo en fresco y se mecaniza si es para industrias transformadoras. Es más o menos escalonada según la concentración en la maduración del fruto (según variedades).