

Mejora genética del duraznero en Uruguay

Zeballos, R.¹, De Lucca, R.¹, Soria, J.², Pisano, J.²

¹ Dirección General de la Granja. DIGEGRA MGAP ² Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria INIA Uruguay
rzeballos@mgap.gub.uy

Las variedades adaptadas en Uruguay provienen principalmente del Sur de Estados Unidos y en general las californianas muestran inadecuado comportamiento ante mancha bacteriana, podredumbre morena, no cumplen sus requerimientos de frío, o combinan esos factores. Los durazneros ‘EarliGrande’, ‘Opedepe’, ‘Junegold’, ‘Hermosillo’, ‘Flavorcrest’, ‘Elegant Lady’ y ‘Dixiland’ y los nectarinos ‘Carolina’, ‘Lara’ y ‘Fantasia’ mostraron adecuada adaptación. Las variedades que requieren repetidas aplicaciones fitosanitarias son cada vez menos una opción productiva.

En 1994, DIGEGRA-MGAP inició una prospección de subpoblaciones de ‘Pavía Manteca’ -apreciada por su calidad interna- buscando buena adaptación al frío acumulado en la zona Sur, buen comportamiento ante mancha bacteriana, buena productividad y mejores características del fruto. Formalizado un acuerdo de trabajo con INIA, se seleccionó clonalmente ‘Pavía Sauce’, que a través de los años y sitios y comparado a su parental, muestra buena productividad, mejor comportamiento ante mancha bacteriana, mejor forma de fruto, con menos punta y pilosidad y más cobertura de rojo. Se cosecha del 4 -14 Feb., está libre de *Prune Dwarf Virus* (PDV) y en limpieza para liberarlo de *Prunus Necrotic Ringspot Virus* (PNRS).

En 1996 se cruzaron tanto ‘Pavía Manteca’ y ‘Pavía Moscatel’ con ‘EarliGrande’ y ‘Flordaking’. La F1 no mostró genotipos relevantes por lo que se creó una F2 por autopolenización de las relativamente mejores plantas y fueron entonces preseleccionados 14 individuos F2, clonados y plantados en 11 módulos, repitiendo cada selección en dos o tres sitios. Se seleccionaron y liberaron desde 2008 cinco variedades fundentes, nominadas bajo la serie Moscato: ‘Moscato del Sur’ (amarillo, 29 Dic. – 5 Ene.), ‘Moscato del Monte’ (amarillo, 20-27 Ene.), ‘Moscato Blanco’ (28 Ene. a 3 de Feb.), ‘Moscato Delicia’ (amarillo, 28 Feb. – 7 Mar.), ‘Moscato Tardío’ (amarillo, 9 -16 Mar.). Libres de PNRSV y PDV, fueron inscriptas en INASE, siendo copropiedad de DIGEGRA (MGAP) - INIA.