Blue Ridge, kale con ADN de Sakata

Sakata aterriza en el cultivo del kale con Blue Ridge: calidad de hoja muy rizada y tolerancia a la subida a flor, principales características

La multinacional de semillas está de estreno: Sakata acaba de incorporar a su catálogo un **nuevo cultivo de hoja: el kale.** 'Como empresa líder en brásicas, debíamos tener kale en nuestro portfolio. Un reto que se ha hecho realidad con Blue Ridge, la primera variedad de Kale que sale al mercado con características distintas, siguiendo la línea de alta calidad que tenemos en otras brásicas como en brócoli o coliflor", ha declarado **Antonio Ibarra, responsable de Desarrollo brásicas de Sakata Seed Ibérica.**

Blue Ridge busca los más altos estándares de calidad: presenta una **hoja muy rizada, densa y pesada**, con una correcta proporción entre el peciolo y el limbo. Otra característica que aporta gran potencial al mercado es su **color azul verdoso oscuro**, una cualidad que ha inspirado su nombre Blue Ridge, cuya traducción en inglés es 'cresta azul'; 'Se ha subrayado Antonio Ibarra.

La nueva variedad de kale de Sakata lleva tres años de ensayos en España, aunque ya se

comercializa en Estados Unidos desde hace algunos años más. En este tiempo, se ha podido comprobar que se adapta a cualquier época de plantación, pero es en las **recolecciones de marzo a junio** donde Blue Ridge despliega todo su potencial. Y es que la variedad presenta una alta tolerancia a la subida a flor, lo que permite a los agricultores una mayor flexibilidad a la hora de recolectar, ya que disponen de más semanas de campaña porque tiene un proceso lento de espigado.

Categoría consolidada

Estados Unidos, Reino Unido, Países Nórdicos y Alemania son los países donde se cultiva y consume mayormente el kale, al igual que el resto de otras brásicas, debido al clima frío. Sin embargo, su popularidad está creciendo en España en los últimos años.

Con una producción de 1.500 hectáreas de kale en el arco mediterráneo, la categoría se consolida en nuestro país, debido, sobre todo, a su gran atractivo nutricional: contiene más hierro que la carne, más calcio que la leche y más ácido fólico que los huevos, además de vitaminas C, A y K. Junto al gran aporte de fitoquímicos y antioxidantes.