

**CARACTERIZACIÓN MORFOLÓGICA DE FRUTOS DE AGUACATE DE RAZA ANTILLANA
(*Persea americana*, Mill.) TOLERANTES-RESISTENTES A *Phytophthora cinnamomi*
PRESENTES EN LAS ISLAS CANARIAS**

A. Baños², L. Gallo¹ y A. Marrero²

¹Dpto. Protección Vegetal del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias, Apdo. 60, 38200 La Laguna, Tenerife. abanata@icia.es; lgallo@icia.es.

²Dpto. Ingeniería, Producción y Economía Agrarias. Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria. Universidad de La Laguna. anmarre@ull.es.

El aguacate es el segundo cultivo tropical en superficie cultivada de España. De los tres grupos ecológicos o razas hortícolas del aguacate (Mejicana, Guatemalteca y Antillana), los principales cultivares de importancia comercial pertenecen a las dos primeras. En Canarias, sin embargo, existe una considerable población de aguacates de la raza Antillana, fruto de los intercambios y movimientos migratorios establecidos entre las Islas y América a partir del siglo XV. Este material es utilizado para consumo local y como patrón para injertar variedades comerciales. Por este motivo, en el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) se ha desarrollado un programa de selección de patrones antillanos tolerantes-resistentes a *Phytophthora cinnamomi*, principal patógeno de este cultivo y factor limitante de su producción.

Es importante conocer la morfología de los árboles y los frutos ya adaptados a las condiciones locales. El objetivo del presente estudio ha sido la caracterización de los frutos de 41 árboles de raza antillana, seleccionados por su tolerancia resistencia a *P. cinnamomi*, de acuerdo con los descriptores publicados para aguacate por el Instituto Internacional para los Recursos Fitogenéticos (IPGRI). También se han buscado los grupos o tipologías de frutos presentes en la muestra. Se ha utilizado la estadística multivariante para analizar los resultados. Hemos encontrado árboles interesantes por las buenas características de tamaño, forma, color y proporción de pulpa del fruto para ser consumidos en fresco, y otros para ser utilizados como portainjertos.