vinetur

La variedad de manzanos STELLAR recibe el premio de plata en SIVAL 2026 por su adaptación al calor

STELLAR permite adelantar la cosecha hasta 10 días respecto a la Gala y resiste altas temperaturas

viernes 16 de enero de 2026



La variedad de manzana STELLAR («HOT81A1»), desarrollada para soportar climas cálidos y templados, ha sido reconocida con el premio de plata en el Concurso de Innovación Varietal SIVAL 2026, celebrado en Angers, Francia. Este galardón supone un reconocimiento internacional para una variedad que ha sido diseñada específicamente para responder a las necesidades de los productores en regiones donde las temperaturas elevadas dificultan el cultivo de manzanas tradicionales.

El Concurso de Innovación SIVAL distingue aquellas nuevas variedades que aportan mejoras concretas en sostenibilidad, rendimiento, economía de los productores y relevancia comercial. En el caso de STELLAR, el jurado ha valorado su capacidad para ofrecer una producción fiable y de calidad en condiciones de calor, donde otras variedades pueden ver comprometido su desarrollo y rendimiento.

Morgan Rogers, director general de VentureFruit, ha explicado que el premio refleja el trabajo conjunto de varios socios expertos para dar respuesta a los problemas reales de producción en climas cálidos. Rogers ha señalado que el desarrollo de STELLAR se basa en una evaluación rigurosa y en pruebas de campo, con el objetivo de ofrecer soluciones prácticas a los productores ante el aumento de las presiones climáticas. VentureFruit es el socio comercializador exclusivo dentro de la Hot Climate Partnership, un programa internacional que impulsa el desarrollo de nuevas variedades adaptadas a las condiciones actuales y futuras del sector.

STELLAR se ha cultivado para rendir en entornos donde las altas temperaturas estivales pueden afectar al color, provocar estrés térmico y causar pérdidas en la cosecha. Esta variedad mantiene un color atractivo y uniforme, sin quemaduras en la piel ni daños internos, lo que permite a los productores obtener una cosecha temprana y fiable incluso en condiciones difíciles. La recolección de STELLAR se produce entre 7 y 10 días antes que la variedad Gala, lo que facilita adelantar la comercialización. Además, no presenta susceptibilidad conocida a enfermedades o plagas importantes y ofrece un rendimiento constante en el huerto.

Estas características convierten a STELLAR en una opción interesante para las zonas productoras cálidas, ya que ayuda a proteger la calidad y la rentabilidad de la producción frente a la presión climática. El modelo de desarrollo de esta variedad se

basa en la colaboración internacional. Tras un proceso de evaluación y selección a nivel mundial, la empresa IFO fue designada licenciataria principal de STELLAR, y su filial Dalival se encarga de la producción de árboles y la distribución internacional.

Florian Guidat, director de proyectos de desarrollo de IFO Dalival, ha subrayado que el reconocimiento de SIVAL Innovation es especialmente relevante por estar otorgado por un jurado de expertos del sector. Guidat ha destacado la importancia de la innovación para afrontar el cambio climático y apoyar a los productores en entornos cada vez más exigentes. El desarrollo de STELLAR es fruto de más de 20 años de trabajo en la Hot Climate Partnership, una colaboración entre el IRTA (Cataluña), el Bioeconomy Science Institute de Nueva Zelanda, Fruit Futur (Cataluña) y VentureFruit, que gestiona la comercialización y las licencias a nivel mundial.

La comercialización de STELLAR se realiza mediante un modelo de lanzamiento de árboles, con una disponibilidad inicial centrada en Europa y en algunos mercados internacionales donde ya se dispone de material vegetal. El proceso de investigación y desarrollo ha combinado la excelencia científica con la toma de decisiones comerciales basadas en datos empíricos, con el objetivo de ofrecer soluciones prácticas y resistentes al clima para el futuro de la producción de manzanas.

El IRTA, uno de los socios del proyecto, es un instituto de investigación dedicado a la I+D+i agroalimentaria en los ámbitos de la producción vegetal, animal, industrias alimentarias, medio ambiente y economía agroalimentaria. Su labor contribuye a modernizar el sector y a mejorar la calidad de los alimentos y el bienestar de la población.