**IMPORTANŢA CULTURII**

Căpşunul este răspândit pe întreg cuprinsul globului, fructele lui fiind preferate de o mare parte din populaţia acestuia pentru aroma lor fină şi specifică.

Plantă ce găseşte condiţii de cultură în aproape toate zonele ţării, având un grad mare de plasticitate ecologică, puţin pretenţioasă faţă de factorii pedoclimatici, căpşunul se bucură de o mare apreciere în multe ţări din lume inclusiv în România datorită valorii alimentare şi terapeutice, prin bogăţia în vitamine şi substanţe minerale.

Procentual, căpşunele în stare proaspătă conţin:

-  87-91% apă

-  4,5-9,7% glucide (glucoză, fructoză)

-  0,72-1,19% acizi organici

-  0,1-0,5% pectine

-  0,94-1,74% proteine

-  săruri minerale, în special potasiu, fier, fosfor, mangan, calciu

-  vitamine (conţinutul în vitamina C este egal cu cel al lămâilor şi în plus au un conţinut ridicat de vitamina B şi vitamina K, acid pantotenic, vitamina E)

Căpşunul este una dintre speciile pomicole care prezintă un interes economic deosebit datorită potenţialului mare de producţie şi a calităţii fructelor. Sunt fructe de primă apariţie, alături de cireş fiind printre primele fructe care ajung la maturitate în timpul anului (mai-iunie) şi are o perioadă suficient de lungă de valorificare datoriră numeroaselor soiuri cu epoci diferite de coacere cât şi unui caracter genetic specific (remontanţa unor soiuri) .

Specie precoce, produce fructe în primul an de la plantare, dacă stolonii se plantează în luna iulie. Această particularitate de precocitate accentuată are o importanţă cu totul deosebită pentru producţie, permiţând înfiinţarea de plantaţii anuale şi multianuale, introducerea căpşunului în asolamentele serelor, spaţii protejate şi recuperarea rapidă a cheltuielilor făcute cu înfiinţarea plantaţiilor. Capşunul permite obţinerea de recolte extrasezonale, mai timpurii sau mai târzii decât cele care se obţin în camp.

Avand o talie redusă (15-40 cm) sub formă compactă sau rară, căpşunul se poate cultiva în spaţii foarte mici din grădina casei, dar si pe suprafeţe mari în aer liber, în solarii sau în sere. Cultivarea capşunului se poate face şi intercalat în plantaţiile de pomi fructiferi, se mai poate cultiva în vase cu amestec de pământ şi soluţii nutritive.

Fructele căpşunului se pretează pentru cele mai variate moduri de valorificare – în stare narurală (proaspete şi congelate) şi prelucrate (sub formă de dulceţă, compot, gem, jeleu, suc, necter).

Pe plan mondial factorii ce au contribuit la intensificarea culturii căpşunuli şi de care trebuie ţinut cont în soluţionarea problemelor cu care se confruntă acest sector pomicol şi în ţara noastră sunt:

* reînnoirea sortimentului şi cultivarea unor soiuri foarte productive şi cu fructe de calitate superioară;
* folosirea materialului săditor liber de viroze;
* trecerea de la cultura multianuală la cea anuală;
* extinderea culturii protejate în tunele acoperite de polietilenă;
* îmbunătăţirea tehnologiilor de înfiinţate şi exploatare a culturii (asolamente, erbicidare, irigare, protecţia fitosanitară, mulci de polietilenă);
* mecanizarea unor secvenţe tehnologice (plantarea, mulcirea, recoltarea);

Sursa: AGENTIA NATIONALA DE CONSULTANTA AGRICOLA