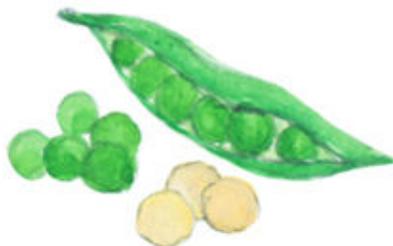


¡SIEMBRA!

Vídeos educativos sobre la producción de semillas



ARVEJA, CHÍCHARO O GUISANTE

La arveja, chícharo o guisante forma parte de la familia de las fabáceas y de la especie *Pisum sativum*.

Es una planta anual con un gran número de variedades:

- Las arvejas redondas y lisas, que son variedades rústicas y tempranas, resistentes al frío.
- Las arvejas arrugadas, menos adaptadas al cultivo temprano y más resistentes al calor.
- Las arvejas que se consumen enteras con su vaina, aún verdes, antes de que las semillas se hayan desarrollado.

En los tres casos se pueden encontrar variedades trepadoras y su altura puede sobrepasar los 70 centímetros. Se deben colocar guías o medios de soporte.

También hay variedades pequeñas, de entre 45 y 70 centímetros de altura, que generalmente no necesitan tutor. Asimismo, existen variedades forrajeras de la especie *Pisum sativum*.

▶ Polinización

Las flores de la arveja o chícharo son hermafroditas y autofecundas, es decir, tienen los órganos sexuales masculinos y femeninos en la misma flor y son compatibles entre sí. Sin embargo, existe riesgo de polinización cruzada entre diferentes variedades por la actividad de los insectos. Este riesgo depende de las variedades y de las condiciones ambientales, así como de la presencia de barreras naturales.

Con el fin de evitar cruces, las variedades se deben cultivar dejando una distancia de 15 metros entre ellas. Esta distancia se puede reducir a algunos metros si existe una barrera natural, como un gran seto o una hilera de árboles.

Para cultivar diferentes variedades en el mismo huerto se puede colocar una malla mosquitera. Es importante instalarla antes de la floración.

▶ **Ciclo de vida**

Esta película fue hecha en una zona de clima templado, en el hemisferio norte. No olviden adecuar el calendario al clima de su localidad.

El cultivo de los chícharos o guisantes para la producción de semillas es igual al de los chícharos para el consumo.

Algunas arvejas se pueden sembrar antes del invierno, pero en general, se siembra a principios de la primavera. No se debe sembrar más tarde, ya que las flores no son fértiles cuando la temperatura supera los 30° Celsius.

Serán necesarias al menos 50 plantas para mantener una buena diversidad genética y permitir una mejor selección. Se seleccionarán las plantas más bellas, sanas y productivas durante todo el crecimiento, eliminando las más débiles.

Es preferible reservar una parte del cultivo para producir las semillas, sobre la que no se cosechará ninguna vaina para el consumo.

Las plantas se dejarán secar hasta que todas las semillas estén completamente maduras. De este modo se conserva el carácter precoz de la variedad. Para la cosecha de las semillas, las matas se pueden dejar secar en su sitio. Si es necesario se puede terminar el secado en un lugar protegido.

Para saber si las semillas están secas, se puede morder una suavemente. La semilla está completamente seca cuando el diente no deja marca.

▶ **Extracción, cribado y conservación**

El desgranado se puede hacer a mano, vaina por vaina; golpeando las vainas con un bastón o caminando por encima.

Después de haberlas golpeado, se pueden quitar los desechos, utilizando un tamiz. Los desechos más grandes se retiran a mano, mientras que los más pequeños, caen.

Finalmente las semillas se ventean para eliminar los últimos restos, ya sea soplando por encima o con la ayuda de un ventilador o de un compresor pequeño.

La etiqueta con el nombre de la variedad, de la especie y el año de cosecha se coloca siempre en el interior de la bolsita. Si se escribiera en el exterior, podría borrarse.

Las semillas de chícharo son a menudo atacadas por gorgojos (*bruchus pisurum*), pequeños insectos que ponen sus huevos bajo la piel de las semillas antes de la cosecha. Un medio muy simple de deshacerse de ellos es dejar las semillas en el congelador durante algunos días.

Las semillas de chícharo, guisante o arveja tienen una viabilidad de 3 años, pudiendo llegar hasta 8 años. Esta duración se puede prolongar con un almacenamiento a baja temperatura.

Longo mai

civique
forum.org