

# ¡SIEMBRA!

Vídeos educativos sobre la producción de semillas



## CALABAZA O ZAPALLO

Las calabazas o zapallos y los calabacines o zucchini pertenecen a la familia de las cucurbitáceas.

La mayoría son plantas anuales y existen diferentes especies, entre las que se encuentran:

- Las Cucurbita pepo, que incluyen los zucchini o calabacines, las calabazas boneteras o pattypan, las aceiteras y algunas ornamentales. La mayoría de ellas son arbustivas y sus hojas y tallos suelen ser muy irregulares y espinosos. Sus semillas son abombadas, de color blanco-gris uniforme y con una protuberancia en el borde.

- Por otra parte, están las Cucurbita máxima, que se pueden encontrar en estado silvestre en Argentina y Bolivia. Se caracterizan por tener tallos muy largos, poco duros y sin pinchos. Casi todas son rastreras. Sus hojas son grandes y con vellosidades, no muy divididas y con lóbulos redondeados. El pedúnculo del fruto suele ser redondeado y desprovisto de pinchos. Generalmente se agrieta, llegando a tener un volumen dos a tres veces mayor que el volumen del tallo. Sus semillas suelen estar recubiertas por una película un poco adherente. Son ovaladas y casi siempre un poco abombadas.

- Por último se encuentran las Cucurbita moschata, que son siempre rastreras, con tallos muy largos, velludos y angulosos. Sus hojas, un poco redondeadas, presentan ángulos muy marcados. El pedúnculo tiene cinco lados o ángulos. Sus semillas suelen ser de color blanco grisáceo y con un borde prominente. Esta especie necesita más calor que las otras para desarrollarse. En las regiones más frías el fruto no llega a madurar.

### Polinización

La calabaza o zapallo es una planta monoica, es decir, una misma planta tiene flores masculinas y femeninas. Es posible distinguir las flores femeninas por su ovario, una pequeña calabaza que se encuentra bajo la flor, mientras que las flores masculinas se caracterizan por situarse en el extremo de sus largos tallos.

Las flores se abren durante un solo día.

La calabaza puede autofecundarse, es decir, una flor femenina puede ser fertilizada por el polen proveniente de una flor masculina de la misma planta. Las polinizaciones cruzadas son las más frecuentes, tanto con plantas de la misma variedad como de la misma especie.

Los insectos, especialmente las abejas, son los principales polinizadores de las flores.

Los únicos cruces posibles entre dos especies diferentes se producen entre la cucurbita argyrosperma y la moschata. Casi nunca se cruzan con la Cucurbita pepo silvestre.

Esto significa que la mayoría de las veces es posible cultivar dos especies de calabaza juntas, sin riesgos de cruzamiento. Sin embargo, dos variedades de calabaza de la misma especie deberán plantarse dejando una distancia de 1 kilómetro. Esta distancia puede reducirse a 500 metros si hay barreras naturales como un seto o un bosquecillo.

Existen varios métodos para cultivar distintas variedades de la misma especie de calabaza en un mismo huerto.

El primer método consiste en cubrir totalmente las plantas de una variedad con una malla mosquitera e introducir una colmena de abejorros. Es una técnica algo difícil para las variedades rastreras, pues llenan muy rápido el espacio e impiden a los abejorros circular fácilmente.

El segundo método consiste en cubrir dos variedades con dos mallas mosquiteras diferentes y abrirlas y cerrarlas de manera alternada, cada dos días, dejando que los insectos silvestres hagan el trabajo.

El tercer método es la polinización manual de las flores. El proceso es simple, ya que las flores son muy grandes y bien visibles. Para más detalles acerca de estos tres métodos, se pueden consultar los módulos sobre técnicas de aislamiento mecánico y polinización manual, en el «ABC de la producción de semillas».

## Ciclo de vida

El cultivo de las plantas para la producción de semillas de calabaza es el mismo que el de las calabazas para el consumo.

Para contar con una mayor diversidad genética se debe cultivar un mínimo de seis plantas. Lo ideal será cultivar al menos una docena.

Las plantas para la producción de semillas se seleccionarán en función de las características propias de la variedad, por ejemplo, si es rastrera o no, la forma y tamaño del fruto, el gusto y textura de la pulpa, su capacidad de conservación y la resistencia a las enfermedades.

El nivel de madurez de las calabazas destinadas a la producción de semillas, será el mismo que el de las destinadas al consumo, que generalmente se cosechan maduras, a excepción de algunas de la especie pepo, como la bonetera y los calabacines o zucchini, que se consumen antes de alcanzar su madurez.

Los calabacines, por lo tanto, se dejarán madurar de la misma forma que se hace con las calabazas, hasta que cambien de color, alcancen su tamaño definitivo, el pedúnculo esté seco y la piel se vuelva dura.

En ese momento se pueden cosechar y se dejarán en un lugar templado para que maduren durante al menos un mes más. De esta manera las semillas serán mucho más fértiles.

## ▶ Extracción, cribado y conservación

Para recuperar las semillas, la calabaza se corta y se sacan las semillas con la ayuda de una cuchara, tratando de no quitar demasiada pulpa. Luego, se enjuagan con agua.

Para algunas variedades en las que la pulpa se despegar con dificultad de las semillas, éstas se pueden remojar en agua, con los restos de pulpa, a temperatura ambiente y extraerlas al día siguiente.

En cualquier caso, las semillas se deben secar en un ambiente seco y ventilado, a una temperatura entre 22 y 25° Celsius. Para asegurarse de que el nivel de secado de las semillas es el adecuado, se intenta doblar una semilla. Si se quiebra, está lo suficientemente seca.

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

Se pueden dejar las semillas durante unos días en el congelador. Esto ayuda a eliminar las larvas de algunos parásitos.

Las semillas de calabaza tienen una viabilidad de 6 años como promedio, que puede llegar hasta los 10 años. Esta duración puede prolongarse con una conservación a baja temperatura.

*Longo mai*

**civique**  
forum.org