

¡SIEMBRA!

Vídeos educativos sobre la producción de semillas



CHIRIVÍA O PASTINACA

La pastinaca o chirivía, de la familia de las apiáceas y de la especie *Pastinaca sativa*, es una planta bianual, cultivada por su raíz.

Las pastinacas son en su mayoría de color blanco, tienen formas variadas y pueden estar adaptadas a suelos y climas diferentes.

▶ Polinización

La inflorescencia de la pastinaca es una umbela compuesta por pequeñas flores, generalmente hermafroditas. Los estambres, u órganos sexuales masculinos, maduran antes que el pistilo, el órgano sexual femenino.

Por lo tanto, no puede haber autofecundación dentro de la misma flor. Sin embargo, como todas las flores no se abren al mismo tiempo, puede haber autofecundación en la misma umbela o entre dos umbelas de la misma planta. También puede producirse la fecundación entre dos umbelas de plantas diferentes.

La pastinaca es alógama y son los insectos los principales responsables de su polinización, especialmente los dípteros, los lepidópteros y las mariquitas, que son atraídas por las umbelas a menudo cubiertas de pulgones.

Pueden producirse cruces entre la pastinaca cultivada y la silvestre.

Con el fin de evitar los cruces intervarietales, las variedades de pastinaca se deben cultivar dejando una distancia de 300 metros entre ellas. Esta distancia se puede reducir a 100 metros si hay una barrera natural como un gran seto o una hilera de árboles.

También es posible aislar las variedades con mallas mosquiteras que se abrirán de manera alternada o con mosquiteros fijos con colmenas de insectos. Se puede consultar esta técnica en el módulo sobre aislamiento mecánico, en el «ABC de la producción de semillas».

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.

Durante el primer año, el cultivo de la pastinaca para la producción de semillas es igual que el cultivo destinado al consumo. Las plantas producirán sus semillas durante el segundo año de cultivo.

La formación de las semillas puede durar mucho tiempo, alrededor de 3 semanas.

Existen diferentes métodos para conservar las pastinacas destinadas a la producción de semillas durante el invierno.

Las raíces se pueden desenterrar en otoño. Deberán seleccionarse en función de las características de la variedad, el color, la forma o el vigor. Se limpiarán ligeramente, sin lavarlas, se cortarán los tallos por encima del cuello y se dejarán secar. Después, se guardarán en una bodega o despensa. Durante el invierno, será necesario revisar las pastinacas para ir eliminando las que se pudran.

También es posible dejar las plantas en el huerto. La pastinaca es una planta rústica y puede quedarse en la tierra durante el invierno, incluso en regiones muy frías. Las heladas pueden, incluso, mejorar su sabor.

Cuando haga menos frío, se podrán desenterrar y se seleccionarán las mejores plantas. Al comienzo de la primavera, se volverán a plantar, enterrándolas de tal manera que el cuello esté al nivel del suelo o un poco por debajo, dejando de 60 a 90 cm entre cada planta. Al parecer, al plantar las pastinacas con poca distancia entre ellas, se reduce el número de umbelas terciarias, que producen semillas de mala calidad.

Para mantener una buena diversidad genética serán necesarias como mínimo entre 15 y 20 plantas.

La pastinaca es una planta magnífica que puede, en un buen año, alcanzar hasta dos metros de altura. A veces será necesario instalar una guía o tutor.

La pastinaca produce varias umbelas, que no se desarrollan al mismo tiempo. La primera, llamada primaria, se encuentra en el extremo del tallo principal.

Las otras umbelas, que se desarrollan a partir del tallo principal, se llaman secundarias y las situadas sobre los tallos adyacentes, se conocen como terciarias. Se aconseja cosechar preferentemente las umbelas primarias, ya que son la que producen las mejores semillas y, solamente si es necesario, las umbelas secundarias.

En el momento en que las primeras semillas maduras comiencen a caerse, se cortarán las umbelas con un pedazo de tallo, pero también se puede hacer antes, ya que se caen con mucha facilidad.

En todos los casos, se aconseja continuar el secado en un sitio seco y ventilado.

▶ Extracción, cribado y conservación

La extracción se realiza frotando las umbelas con las manos. Se deben usar guantes, pues las semillas desprenden aceites esenciales que pueden provocar ampollas en la piel al exponerla a los rayos del sol.

Para el cribado, primero se utiliza un tamiz grueso que retiene los desechos grandes. Luego un tamiz más fino, que deja pasar el polvo pero no las semillas.

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.

Al introducir las semillas durante algunos días en el congelador se pueden eliminar ciertas larvas de parásitos.

Las semillas de pastinaca tienen una viabilidad de solamente un año y se deben conservar en el congelador.

Un gramo contiene alrededor de 220 semillas.

Longo mai

civique
forum.org