

¡SIEMBRA!

Vídeos educativos sobre la producción de semillas



COL O REPOLLITO DE BRUSELAS

La col o repollito de Bruselas forma parte de la familia de las brásicas, de la especie *Brassica oleracea* y de la sub especie *gemmifera*.

Dentro de la especie *Brassica oleracea* también se encuentra el colirrábano, el brócoli, la col, la col de hoja o rizada, la coliflor y el repollo de Milán.

La col de Bruselas es una verdura de otoño e invierno en las regiones de clima frío y templado. Forman pequeñas rosetas en la base de sus hojas y toleran bien las temperaturas muy bajas.

▶ Polinización

Las flores de la especie *Brassica oleracea* son hermafroditas, es decir, tienen los órganos sexuales masculinos y femeninos en una misma flor. Aún así, en su gran mayoría son auto estériles. El polen de las flores de una planta sólo puede fecundar las flores de otra planta. Son, por lo tanto, plantas alógamas. Para permitir su polinización será necesario cultivarlas en grupo.

Los insectos son los encargados de su polinización. Gracias a ellos se puede encontrar una gran diversidad genética de forma natural.

Todas las subespecies de col que pertenecen a la especie Brassica oleracea se cruzan entre sí. Por lo tanto, las plantas destinadas a la producción de semillas de diferentes tipos de col no se deben cultivar muy cerca.

Para conservar la pureza varietal, se recomienda separar las variedades de esta especie a una distancia de un kilómetro. Esta distancia puede reducirse a 500 metros si entre las variedades existe una barrera natural, como un gran seto o una hilera de árboles.

También es posible practicar el aislamiento varietal con colmenas de insectos bajo un mosquitero fijo o con mallas mosquiteras abiertas de manera alternada. Se puede consultar esta técnica en el módulo sobre aislamiento mecánico del «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.

La col de Bruselas es una planta bianual. Produce sus rosetas comestibles en otoño e invierno. Florece durante la primavera del segundo ciclo.

Las plantas para la producción de semillas se cultivan de la misma manera que aquellas destinadas al consumo. Se siembran a finales de primavera.

Para asegurar una buena diversidad genética se aconseja seleccionar al menos 15 plantas para la producción de semillas.

La producción de semillas se realizará con plantas sanas, por eso es importante haberlas observado durante todo su periodo de crecimiento. Esto permite conocer todas las características de la variedad, como la formación de rosetas regulares sobre el tallo, su compacidad, color, forma y sabor, así como la resistencia al frío, rendimiento y tamaño de las plantas.

Las plantas alcanzarán una altura de 60 a 80 centímetros durante el primer año. En otoño, se podrán cosechar las rosetas que se formen a lo largo del tallo y se dejarán intactas las de la parte alta.

La col de Bruselas es más resistente al frío que los repollos con cabezas muy grandes. Durante el periodo invernal las variedades de invierno podrán dejarse en la tierra, al aire libre. Si es necesario se protegerán con una malla anti heladas.

El segundo año, el tallo puede alcanzar una altura de hasta un metro y medio. Para evitar que se caiga, a veces será necesario poner un tutor al vástago floral.

También se puede podar la parte alta del vástago, para acelerar la floración.

Cosecha, cribado y conservación de las coles de la especie oleracea

Las semillas de la col están maduras una vez que las silicuas, que son las cápsulas que las contienen, se tornan de color marrón o café claro . Son dehiscentes, es decir, se abren fácilmente al madurar y dispersan sus semillas.

En general todos los tallos no maduran al mismo tiempo. Para no perder semillas, los tallos florales se pueden ir cosechando a medida que vayan madurando. También es posible cosechar la planta completa, antes de que hayan madurado todas las semillas.

Para completar el proceso de maduración es necesario secarlas bien, en un lugar seco y ventilado, evitando exponerlas de manera directa a los rayos del sol. Las silicuas de las coles están listas para la extracción de sus semillas una vez que se puedan quebrar fácilmente entre los dedos.

Para la extracción, las silicuas se colocan sobre una lona plástica o sobre una tela gruesa y luego se golpean o se frotran con las manos.

También es posible ponerlas en un saco y luego golpearlas sobre una superficie blanda.

Para cantidades más grandes, se pueden aplastar con los pies o pasar con un vehículo por encima.

Las silicuas que no se abren fácilmente probablemente contienen semillas inmaduras que no germinarán bien.

Para cribarlas, primero se pasan por un tamiz grueso, para retener los desechos más grandes y dejar aparte las semillas. Luego las semillas se pasan por un segundo tamiz más fino, que retiene los restos más pequeños.

Finalmente se ventean, ya sea soplando o con la ayuda del viento, para eliminar los últimos desechos.

Las semillas de las diferentes subespecies de Brassica oleracea se parecen mucho, por lo que resulta muy difícil distinguir una semilla de col de una semilla de coliflor. Por eso es muy importante etiquetar bien las plantas para la producción de semillas y las semillas cosechadas, con el nombre de la especie, la variedad y el año de la cosecha.

Para conservarlas, las semillas se introducen durante algunos días en el congelador, para eliminar algunos parásitos.

Las semillas de repollo tienen una viabilidad de aproximadamente 5 años. Pueden llegar a conservarse hasta 10 años. Esta duración puede prolongarse si se guardan a baja temperatura.

Un gramo contiene entre 250 y 300 semillas, según la variedad.

Longo mai

civique
forum.org