¡SIEMBRA!

Vídeos educativos sobre la producción de semillas

COL O REPOLLO DE MILÁN

La col de Milán o de Saboya forma parte de la familia de las brásicas, de la especie Brassica oleracea y de la sub-especie sabauda.
Dentro de la especie Brassica oleraceae también se encuentran el colirrábano, el brócoli, la col lisa, el repollito de Bruselas, la col de hoja o rizada y la coliflor.
La col de Milán se caracteriza por sus hojas rizadas y rugosas, que forman una cabeza un poco menos densa que la del repollo liso. Hay tres tipos de col de Milán: el primero, que se cultiva en primavera y verano, tiene una cabeza poco densa, el segundo, para la conservación, tiene una cabeza grande, y el tercero, que se cultiva en invierno, tiene una cabeza verde y liviana.

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 sub especies de col que pertenecen a la especie Brassica oleracea se cruzan entre si. 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 Milán es una planta bianual. Durante el primer año de su ciclo, se cultiva de la misma manera que para el consumo. Durante el segundo año, producirá sus semillas.
Se recomienda seleccionar entre 10 y 15 plantas para una asegurar una buena diversidad genética.
La producción de semillas de col se realiza con plantas sanas que hayan sido observadas durante todo su periodo de crecimiento. Esto permite conocer todas las características de la variedad.
Se seleccionarán las plantas más vigorosas que a la vez correspondan a los criterios de selección deseados: una formación rápida de la cabeza, un crecimiento regular y vigoroso, una buena capacidad de conservación, la precocidad y la resistencia al frío y a las enfermedades. También se elegirán en función de la forma típica de la variedad: la cabeza puntiaguda, plana o redonda, el tronco corto, un buen enraizamiento, el sabor y el color.
La col de Milán es mucho más resistente al frío que los otros Brassica oléracea: tolera temperaturas muy bajas, de hasta -15° Celsius. La mayoría de sus variedades puede pasar el periodo de invierno al aire libre.
Los métodos de hibernación y el cultivo durante el segundo año son iguales a los de la col lisa.

Cosecha, cribado y conservación

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 frotan 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.