

¡SIEMBRA!

Vídeos educativos sobre la producción de semillas



COLIRRÁBANO

El colirrábano forma parte de la familia de las brásicas, de la especie *Brassica Oleracea* y de la subespecie *caulorapa gongylodes*.

Otras subespecies de la especie *Brassica Oleracea* son el brócoli, la col lisa, la col de Bruselas, la col de hoja o rizada, la coliflor y la col de Saboya o de Milán.

El colirrábano es una planta bianual, cultivada por su rábano, que se forma en el tallo.

Tiene pocas hojas y su pulpa es blanca y tierna. Existen diferentes variedades que se distinguen por el tamaño y el color del rábano.

Existen variedades precoces y de conservación o guarda.

▶ Polinización de las coles de la especie oleracea

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.

Durante el primer año de su ciclo, las plantas para la producción de semillas de aquellas variedades de conservación, se cultivarán de la misma manera que las coles destinadas al consumo. El primer año, formarán rábanos, que deberán pasar el invierno, para florecer durante el año siguiente. Los rábanos muy desarrollados o que se rajan a finales del otoño, no soportan bien el invierno. Por eso, en la mayoría de las regiones, tanto las variedades tempranas como las variedades de guarda se siembran a principios de verano.

Para contar con una buena diversidad genética, hay que seleccionar 30 plantas en el otoño, para que en primavera queden al menos entre 10 y 15 plantas destinadas a la producción de semillas.

La producción de semillas de colirrábano se efectuará con plantas sanas, que se hayan observado durante el período de crecimiento. Esto permite conocer todas las características de la variedad: la calidad del rábano, el vigor y el crecimiento rápido de la planta, la resistencia a las enfermedades, la buena conservación, su precocidad y la resistencia al frío.

Las plantas seleccionadas para semillas se pueden conservar en una bodega o despensa: las hojas laterales se cortan y se dejan las centrales. Luego las plantas se conservarán en silos con arena o en recipientes.

Durante el periodo de hibernación, el colirrábano tiene menos tendencia a podrirse que los repollos o las coles de Milán.

En las regiones de clima cálido, el colirrábano puede pasar el invierno en la tierra, pues soporta las heladas de hasta -7° Celsius. Resiste mejor los inviernos secos y el exceso de agua le impide conservarse bien durante el invierno.

En primavera, cuando ya no hay riesgo de fuertes heladas, los colirrábanos se sacarán del silo. Luego se volverán a plantar, enterrando dos tercios de su volumen.

El colirrábano formará los tallos florales y florecerá. Para evitar que se caiga, a veces será necesario poner tutores.

► 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 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