



GRUPO  
COOPERATIVO  
CAJAMAR

# El Huerto

**cajamar**  
CAJA RURAL

Número 63

Líderes en el Negocio Agroalimentario

## CALABAZA AIRE LIBRE

Las calabazas son plantas muy exigentes en calor, requieren rango de temperaturas de 18-27°C, siendo el ideal 18-20,5°C. No resisten las bajas temperaturas, por lo que su siembra suele hacerse en abril-mayo para evitar heladas primaverales.



*Figuras 1 y 2. Daños por frío en planta y fruto.*

Bajo esta denominación se incluyen especies y variedades botánicas pertenecientes al género *Cucurbita*, cuyo origen cabe situarlo en Méjico, América Central y América del Sur.

Se consume el fruto maduro en forma de pasteles, mermeladas, etc, mientras que algunos cultivares son utilizados como alimento del ganado. En algunas zonas españolas, sus semillas se consumen directamente y en determinados países asiáticos, de sus semillas se obtiene un aceite comestible.





# El Huerto



Número 63

Líderes en el Negocio Agroalimentario

Una característica fundamental de los frutos es su alto grado de conservación tras su recolección y secado, que en algunos casos puede sobrepasar los seis meses, sin que se observe deterioro alguno.

Cabe reseñar, que algunas calabazas son utilizadas para la elaboración, por fermentación, de bebidas alcohólicas; otras como plantas ornamentales y en algunos países se cocinan las flores y las hojas de estas plantas para ser consumidas como hierbas aromáticas.

## Clasificación de las calabazas.

1.- **Calabazas de invierno o de corteza dura**: su producción se centra desde principios de otoño a finales de invierno. Dentro de las calabazas de invierno tenemos:

### 1.1.- Calabaza de cacahuete

Presenta la piel lisa, color anaranjado pálido en su óptimo grado de maduración y también denominadas del tipo violín. Algunas de las mejores selecciones pertenecen a agricultores.

Dentro del material vegetal procedente de casas comerciales destacan: Ponca (IAC Semillas) y Mani (Batlle) con calibres de 1-2 kg o superior. La tendencia actual son frutos con calibres de 0.8-1.2 kg para exportación y destacan Pluto y Ariel (Sakata) y Sibelle (Clause).





# El Huerto



Número 63

Líderes en el Negocio Agroalimentario

## 1.2.- Cabello de ángel

También llamada calabaza confitera porque con la pulpa de la misma se obtiene un dulce con la que se elabora todo tipo de repostería. El mejor material vegetal se encuentra en posesión de agricultores aunque algunas casas comerciales disponen de sus propias selecciones como por ejemplo Semillas Fitó.



## 1.3.- Calabaza de asar

Al igual que en los tipos anteriores las mejores selecciones se encuentran en manos de agricultores y en ensayos realizados en nuestro campo de experiencias han destacado la Selección de Benavites y Benaguacil entre otras. En este tipo de calabazas la tendencia actual también es frutos con calibres reducidos para su consumo y venta en 5º gama.





# El Huerto

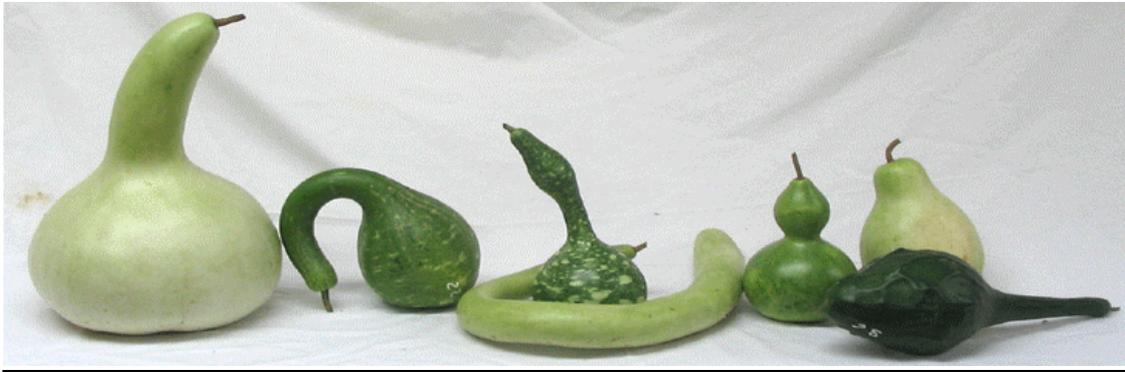


Número 63

Líderes en el Negocio Agroalimentario

## **2.- Otras “calabazas” que no pertenecen al género Cucurbita:**

**2.1.- Calabaza de peregrino o de botella** (*Lagenaria siceraria* (Molina) Standl): Han sido utilizadas tradicionalmente como recipiente de cocina y como recipiente de agua. Su tamaño puede variar desde algunos cm. a un par de metros.



**2.2.- Luffa cylindrica Roem:** utilizada como alimento humano, esponja de baño, revestimiento de casco de militares, extraer aceite de sus semillas, etc.



**2.3.- Sechium edule (Jacq.) Swartz o “chayote”:** Hortaliza popular de Méjico. Consumo de frutos hervidos, raíces hervidas ó fritas y en algunos países se utilizan los tallos tiernos y hojas en elaboración de sopas.

