

# TOMATE DE ÁRBOL (CHILTO, GALLINAZO PANGA, TOMATE CIMARRÓN, TOMATE DE PALO, )

*Cyphomandra betacea*

Solanaceae

## ECHO® FICHA DE INFORMACIÓN SOBRE PLANTAS

### Origen

El tomate de árbol es un árbol pequeño, medio leñoso, de rápido crecimiento, quebradizo y de raíces someras que alcanza de 10 a 18 pies (3 a 5.5 m) de altura y es nativo de las tierras altas de América del Sur. La semilla argentina se importó por primera vez a EE. UU. en 1913.

### Usos

Los tomates de árbol son comestibles y pueden consumirse como fruta o verdura.

### Nombres comunes

- Inglés
  - Tree Tomato
  - Tamarillo
  - Arbol De Tomate

### Cultivo

En las zonas tropicales, el tomate de árbol crece mejor en elevaciones entre 1,500 y 3,000 m. Las heladas matarán parcialmente las plantas a -2 °C (28 °F). No tolera la sequía. Es mejor sembrarlo en suelos fértiles, ligeros y bien drenados. El agua estancada, incluso durante unos días, también matará a la planta. Los árboles se pueden iniciar a partir de semillas (produce un árbol erecto de ramas altas) o de esquejes (produce una planta arbustiva más corta con ramas bajas). La semilla puede colocarse en el congelador durante 24 horas antes de sembrarla para aumentar la germinación. Los esquejes deben ser de madera de 1 a 2 años de edad, de 3/8 a 1 pulgada (10 a 25 mm) de espesor y de 18 a 30 pulgadas (45 a 75 cm) de largo. Se pueden sembrar directamente en el campo y, aunque son precoces, no debe permitirse que den frutos durante el primer año. Los árboles se siembran aproximadamente a 32 pulgadas (81 cm) de distancia en filas separadas 6.5 pies (1.98 cm). Se recomienda podar los árboles de plántula hasta 3-4 pies el primer año, y debe hacerse una poda anual para eliminar las ramas que ya han dado frutos porque se produce fructificación en un nuevo crecimiento. La poda temprana de primavera trae una cosecha más temprana; la poda de otoño trae una cosecha retrasada.

### La cosecha y producción de semillas

Por lo general, el árbol comienza a dar frutos cuando tiene entre 1.5 y 2 años de edad y sigue siendo productivo durante 5 o 6 años. La fruta está lista para cosechar cuando ha alcanzado el color amarillo o rojo de su variedad y debe arrancarse del árbol con el tallo pegado. La fruta se puede almacenar en un refrigerador para comer. Para obtener semilla, separe las semillas de la pulpa y deje secar a una humedad del 15%. El árbol no siempre mantiene las características de la semilla, pero es más probable que lo haga si la semilla se extrae de frutas rojas con pulpa de semilla negra o frutas amarillas con pulpa de semilla amarilla.

### Plagas y Enfermedades

El tomate de árbol generalmente se considera resistente a las enfermedades, pero puede ser atacado por áfidos verdes y/o moscas de la fruta en áreas donde ocurren estos problemas. Los nemátodos son un problema potencial. El mildiú polvoso también puede ser un problema y provocará defoliación si no se controla.

### Cocina y Nutrición

Los tomates de árbol pueden comerse crudos u "horneados partidos a la mitad", o pelados, rebanados y utilizados en postres, ensaladas, sándwiches, sopas, conservas, etc. La fruta no debe cortarse sobre una superficie de madera u otra superficie permeable, ya que dejará una mancha imborrable. Los tomates de árbol maduros pueden cortarse por la mitad a lo largo, espolvorearse con azúcar y se comen sacándoles la pulpa. Para otros fines, se debe quitar la cáscara vertiendo agua hirviendo sobre la fruta y dejándola reposar durante 4 minutos antes de pelarla.