

CALABAZA TIPO BUTTERNUT (CALABAZA TIPO ANCO O CACAHUATE)

Cucurbita moschata

Cucurbitaceae

ECHO® FICHA DE INFORMACIÓN SOBRE PLANTAS

Origen

Esta calabaza de invierno se ha cultivado en zonas tropicales y subtropicales de las Américas desde la época precolombina. Se han encontrado evidencias de su uso en excavaciones arqueológicas. Es una variedad muy antigua que a menudo no puede encontrarse a través de las empresas de semillas.

Usos

La calabaza tipo *butternut* es una hortaliza especialmente buena para el almacenamiento. Su pulpa se vuelve más dulce a medida que se almacena en un lugar fresco y oscuro. Puede cocinarse como otras calabazas dulces.

Nombres comunes

- Inglés
 - Butternut
 - Tahitian Butternut

Cultivo

Se deben sembrar de tres a cuatro semillas hasta 1 pulgada (2.54 cm) de profundidad, en un montículo ligeramente elevado con aproximadamente 6 pies (183 cm) entre montículos. Las guías crecerán a lo largo del suelo, enraizando en los nudos, creciendo mejor en suelos ricos en materia orgánica. Las frutas pueden pesar hasta 40? en una temporada de crecimiento larga y cálida, por lo que no se recomiendan espalderas a menos que sean muy resistentes. El fruto es curvo con un extremo bulboso y cubierto con una piel de color gamuza natural, lisa y dura. Las ramas fructíferas más viejas pueden morir, pero las más jóvenes continuarán creciendo. Las abejas melíferas se sienten atraídas por las flores y, junto con los abejorros, son los polinizadores más exitosos.

La cosecha y producción de semillas

Coseche esta calabaza cuando el color gamuza natural se haya extendido uniformemente desde el extremo de la flor hasta el tallo. La polinización cruzada con otras variedades es común. Las abejas polinizadoras mezclarán diferentes pólenes de calabaza mientras vuelan aproximadamente 0.8 km (½ milla) en todas direcciones desde su colmena para recolectar néctar. Para una cosecha de semilla pura, las diferentes variedades no deben sembrarse a menos de 0.8 km (1/2 milla). Elija una planta saludable y deje crecer solo una calabaza hasta que la enredadera se congele o muera. Guarde la calabaza por un tiempo para que las semillas maduren aún más. Retire las semillas, sepárelas de la pulpa, lávelas, séquelas durante 2 semanas al aire libre y guárdelas en un recipiente hermético. Las semillas pueden ser viables hasta por 5 años.

Plagas y Enfermedades

El barrenador de la guía de la calabaza hace que toda la planta se marchite y muera. Para disminuir el daño, cubra los tallos con una pequeña cantidad de tierra para que las guías formen raíces en muchos nódulos. Los escarabajos grises y rayados mastican las hojas y pueden transmitir otras enfermedades.

Cocina y Nutrición

Las calabazas duras de invierno contienen mucha más vitamina A que las variedades de verano de pulpa más pálida. Muy versátiles como alimento para humanos, se pueden asar enteros (con algunos agujeros perforados en la cáscara), hervidos, fritos, triturados, cocidos al vapor, cortados en tiras y secados para hacerlos harina. Pueden utilizarse en tartas y panes. La calabaza inmadura se puede cocinar y comer entera.