

GARBANZO

Cicer arietinum

Fabaceae

ECHO® FICHA DE INFORMACIÓN SOBRE PLANTAS

Origen

El origen del garbanzo es posiblemente el oeste de Asia, específicamente el sureste de Turquía.

Usos

El garbanzo es el segundo cultivo de legumbres más importante del mundo. Las vainas verdes inmaduras y los brotes tiernos se usan como verduras. El mayor uso, sin embargo, es como legumbre preparadas como dahl o harina.

Nombres comunes

- Inglés
 - Chickpea
 - Garbanzo
 - Gram
 - Bengal Gram
 - Cece
 - Homos
 - Chana

Cultivo

Se adapta a temperaturas frías a moderadas (8-22° C/46-72° F) para el crecimiento, pero tolera mucho calor durante la fructificación y la maduración. período. Se cultiva como planta anual de estación fría en un amplio cinturón a través de la región mediterránea hasta las regiones tropicales y subtropicales de Asia, Europa, América Central y del Sur. El garbanzo crece en una variedad de suelos pero no tolera muy bien los suelos húmedos o salinos. Los suelos muy pesados pueden causar problemas en la emergencia de las plántulas. Crece como una ramificación anual herbácea cerca del suelo. Algunas variedades son semierectas con un tallo principal y solo unas pocas ramas, mientras que otras son de tipo semi-rastrero con abundante ramificación.

Bien cultivada, la planta crece hasta 20-45 cm (10-18 pulgadas) de altura. Las semillas nacen en vainas pubescentes cortas, 1-2 semillas por vaina. Los tipos pequeños de semillas negras están asociados con la precocidad y la tolerancia a condiciones adversas del suelo, mientras que los tipos de semillas blancas parecen ser más productivos en condiciones favorables. Existe evidencia de que los garbanzos ayudan a liberar fósforo en el suelo. Plant al comienzo del período de siembra más frío, cuando se espera que la humedad sea adecuada. Las semillas se siembran a unos 25 cm (10 pulgadas) de distancia y se cosechan de 4 a 6 meses después. Las plantas no son fuertemente competitivas con las malezas. Por lo general, un desmalezado, 45 días después de la emergencia, es suficiente para mantener las malezas bajo control. El contacto prolongado con el líquido exudado por los pelos de la planta puede causar la desintegración de prendas de vestir, especialmente los zapatos.

La cosecha y producción de semillas

Antes de la cosecha, las plantas deben secarse bien en el campo o arrancarse y secarse al sol. La trilla se realiza a mano sacudiendo, con cuidado de no agrietar o partir las semillas.

Plagas y Enfermedades

Los garbanzos generalmente no son susceptibles a muchas plagas y enfermedades. Está atento a los gusanos cortadores, la polilla penacho del gándul y el gusano cogollero. Puede ser sensible a los nemátodos agalladores.

Cocina y Nutrición

Los garbanzos se comen frescos o las semillas secas se usan como legumbres. Puede fermentarse en tempeh. Las semillas secas se pueden moler y usar como sustituto del café. Durante la noche se forma un fuerte rocío ácido en la planta que se recolecta y se hace en vinagre o bebidas refrescantes. Las hojas tiernas, los brotes tiernos y las vainas verdes se comen como hortaliza verde. Las semillas secas contienen aproximadamente un 60% de carbohidratos y un 23% de proteínas. Las semillas tienen muy buena digestibilidad.

Referencias

<http://ecocrop.fao.org/ecocrop/srv/en/dataSheet?id=2479>