

El Cultivo de la Remolacha

Del huerto a la mesa

La remolacha (*Beta vulgaris*) es un cultivo muy presente en nuestros huertos, en sus diferentes formas y colores.

Nos permite ser cultivada, en un huerto al uso y en maceta, a través de la elección de recipientes adecuados, tanto en el volumen como en sus materiales. Gracias a un buen sustrato, podremos hacer nuestras ventanas y terrazas “comestibles”.

El tipo de suelo es muy importante, por eso, una de las claves de este cultivo es su preparación, favoreciendo así, el desarrollo adecuado de la raíz y que no se deforme.

Prefiere suelos francos, profundos y ligeros, pero crece bien en la mayoría de los suelos.

Rico en nutrientes, especialmente potasio, pero no le conviene el exceso de abonado.

Para cultivar esta hortaliza según su temporada, se recomienda consultar el calendario de cultivo de cada región.

En la localización que nos encontramos, la remolacha es un cultivo que podemos tener presente en nuestros huertos casi todo el año, siendo la mejor época para su siembra, la primavera y el otoño, ya que prefiere un clima templado y húmedo.



El Cultivo de la Remolacha

En cuanto a la ubicación en el espacio productivo del huerto, es un cultivo que se desarrolla bien a pleno sol, pero se puede ubicar en semisombra.

Se recomienda llevar a cabo una siembra directa, en vez de hacer semilleros. Se depositan las semillas a lo largo de un surco, de unos 2 cm de profundidad, aproximadamente. Se suelen colocar dos o tres semillas, en cada golpe, a una distancia de 15-20 cm, que es la separación recomendada entre plantas, es decir, el marco de plantación y con una separación, entre hileras, de unos 30-40 cm.

Cada una, en realidad, se consideran “multisemillas”, ya que encierran varias semillas a su vez.

Por lo que, será necesario “aclarar”, es decir, retirar aquellas plántulas que hayan crecido muy cerca, dejando solo una, respetando el marco de plantación indicado.

Las plantas procedentes del aclareo, no se suelen trasplantar, pero se pueden comer crudas en ensalada.



El Cultivo de la Remolacha

Se aconseja, realizar un riego abundante hasta la germinación de las semillas, que suele ser de 10 a 15 días y que aparezcan las primeras hojas. Durante el cultivo, se recomienda un riego regular y moderado. Lo ideal es mantener el suelo húmedo y evitar encharcamientos prolongados.

Es necesario regular las necesidades hídricas del cultivo, según la época, la climatología y el tipo de suelo.

Si se realiza un acolchado con materia orgánica, mulching o empajado, permitirá reducir la frecuencia de riego. Además, de proteger el suelo, evitar el crecimiento de malas hierbas y favorecer, la presencia de fauna auxiliar.

En agricultura ecológica es fundamental fomentar la biodiversidad del huerto. Aumentar la variedad de cultivos, ayuda a preservar el equilibrio del ecosistema hortícola.

La remolacha, es un cultivo, que se asocia de forma favorable con lechuga, ajo, apio, cebolla, coles y pepinos.

Sin embargo, se recomienda evitar su asociación con cultivos como judías, espinacas, espárragos, zanahoria, tomate, lentejas y garbanzos.



El Cultivo de la Remolacha

Esta hortaliza puede ser cosechada en cualquier etapa de su desarrollo.

En el caso de que se lleve a cabo una siembra escalonada, se podrá recolectar en todo momento, permitiendo su cosecha, de forma repartida, a lo largo de los meses dedicados a su recolección.

Se podrán consumir remolachas de temporada, durante los meses del verano, principalmente, junio, julio y agosto. Así como, durante el otoño, sobre todo, en los meses de noviembre y diciembre, como resultado de las siembras realizadas al final del verano, al retirar los cultivos más exigentes, cosechados en la época estival.

Se pueden dejar en tierra hasta que se necesiten o hasta que se inicien las heladas intensas.

Para su recolección, se recomienda retorcer los penachos, sin cortarlos y se arrancan, pero no demasiado cerca de las raíces, pues "sangrarían".

De la remolacha, se puede aprovechar todas las partes, incluidas las hojas, que también, resultan comestibles, son muy nutritivas y presentan diversas propiedades beneficiosas, para nuestra salud.

