

El Pepino

El pepino (*Cucumis sativus*) pertenece a la familia de las Cucurbitáceas, conformada por una gran cantidad de cultivos estivales (zapallos, melón, sandía) muy diversos en tamaños, formas y colores, todos de origen tropical. El pepino es un fruto comestible que se utiliza en ensaladas principalmente por su gran poder refrescante. También se usa para encurtidos y acompaña sandwiches y guarniciones.

En Argentina el pepino es un cultivo típico de los cinturones verdes. Se produce durante los meses de verano, pero por su bajo consumo siempre se trató de un cultivo secundario. En los últimos años se amplió la oferta por su inclusión en la producción de invernadero y por la aparición de nuevas variedades que mejoraron la calidad, el sabor y su digestión. La producción coincide en las distintas zonas geográficas con otros cultivos como pimiento, tomate y berenjena.

Se puede cultivar al aire libre cuando pasa el peligro de heladas, pero la producción en invernadero aprovecha la posibilidad de cosechar en épocas más tempranas y lograr mejor calidad de fruto.

Varietades: Hay una amplia disponibilidad de variedades e híbridos, pero los tipos pueden caracterizarse en frutos cortos o largos, y para encurtido. Actualmente las variedades fueron reemplazados por híbridos ginoicos (con muchas flores femeninas) con tendencia a la partenocarpia, ya que forman frutos sin necesidad de la flor masculina. La mayoría de las variedades actuales no requieren la presencia de polinizadores (abejas y abejorros) para fertilizar las flores femeninas, ya que se trata de variedades seleccionadas en las que se forman los frutos sin necesidad de la fecundación. La polinización natural en frutos de pepino origina frutos difícilmente comercializables hoy por ser globosos en la base, por lo tanto deformes.

El cultivo: Las plantas poseen hojas medianas, de tipo acorazonadas, muy pilosas, más chicas que las de los zapallos. La planta es rastrera, el tallo tiene zarcillos y



Foto Izq. Flores masculinas y femeninas. Foto cen. planta con zarcillos tutorada. Foto der. pepinos largos de tipo holandés.

espinas, es anguloso, emite brotes laterales y según la variedad pueden generar una planta extremadamente grande de varios metros de longitud. Tiene flores medianas, amarillas, femeninas y masculinas presentes en una misma planta. En las yemas de cada hoja se pueden emitir brotes y flores.

Iniciación: El cultivo se puede iniciar por siembra directa, o almácigo y transplante, a fines de invierno, primavera y verano. Como todas las cucurbitáceas, el pepino tampoco puede transplantarse a raíz desnuda, por la dificultad de generar raíces adventicias. Como la tasa de crecimiento del plantín es muy rápida, los plantines en almácigos requieren el cuidado de ser transplantados a tiempo, y que no se pasen. Es un cultivo que sufre más las bajas temperaturas que otros, y con temperaturas menores a 12°C se detiene mucho su crecimiento. Se transplantan a 40 o 50 cm entre plantas. Si es un cultivo a campo y en forma directa, se siembran a golpe colocando de a dos semillas cada 40 o 60 cm.

Labores culturales: Como es una planta alta, rastreira, y el fruto se deteriora con el contacto con el suelo, se ve muy beneficiado con un tutorado en forma vertical, ya sea con cañas (barracas) a campo o con cintas plásticas en invernadero. Si bien en otros países se realizan podas cuidadosas de los brotes, acá por el momento no se han estudiado demasiado. Cuando la planta es muy vigorosa, se despuntan algunos brotes y se van guiando en el tutor para aprovechar mejor la productividad.

Ciclo del cultivo: El ciclo de plantación a cosecha puede ser muy rápido en variedades "ginoicas" y en invernadero (desde 50-60 días) ya que la planta desde muy chica comienza a cuajar sus flores y a formar los frutos basales. Se trata de

cultivos de tipo indeterminados, que puede mantenerse en cosecha a lo largo de meses, dependiendo del tipo de conducción, podas de mantenimiento y la sanidad. Las bajas temperaturas detienen el crecimiento, y las heladas lo deterioran totalmente. Las temperaturas óptimas son de 20°C (hasta 32°C), y requiere una alta humedad relativa.

Cosecha y rendimiento: La cosecha se realiza cuando el fruto alcanzó el tamaño que indica la variedad. No debe superar el tamaño aconsejado, ya que se producen deformaciones, el fruto se pone más ácido y se torna más corchoso. El rendimiento es de 10 a 20 t.ha⁻¹, que puede variar según la época del año, la densidad de plantación, la sanidad y la variedad.

Adversidades: Se trata de un cultivo rústico, pero sensible a varios insectos y enfermedades: pulgones y moscas blancas (sus colonias pueden formar fumagina densa) trips, arañuelas rojas, y especialmente oidios, enfermedad conocida también como "ceniza" de forma blanca pulverulenta. Como tiene tanta pilosidad, los controles químicos son dificultosos.

Comercialización y postcosecha: es un fruto resistente a la postcosecha. Puede almacenarse de 1 a 2 semanas, preferentemente con alta humedad relativa (90-95%) y a bajas temperaturas (7-10°C). Si se cosecha en estado muy joven, la epidermis es muy fina y se deshidrata fácilmente, y el fruto se ablanda o arruga.

Mariana del Pino - Curso Horticultura y Floricultura (Fotos propias).