En el verano, solanáceas: el tomate

Textos y fotos: Mariano Bueno

Son las plantas características del verano. Tomates, pimientos y berenjenas comparten las mismas exigencias en su cultivo, pertenecen a la familia de las solanáceas y, junto a sus primas las patatas y el tabaco, tienen un alcaloide tóxico llamado solanina, que deberá ser tenido muy en cuenta por aquellas personas que puedan ser hipersensibles a tal sustancia. En el caso del tomate, en el que nos centraremos en esta ocasión, se evita cosechándolos maduros o dejándolos madurar antes de consumirlos

Resulta curioso que tomates, pimientos y berenjenas hayan sido asociados con la dieta mediterránea, siendo plantas foráneas que no llegaron a Europa hasta el siglo XVI o XVII, los tomates y los pimientos procedentes de América y las berenjenas desde la India. Los tomates no empezaron a consumirse hasta principios del siglo XIX.

Su cultivo inicial en zonas cálidas de la Península Ibérica y su posterior adaptación a la mayor parte de las regiones como cultivos veraniegos, han popularizado al trío de solanáceas hasta el punto de convertirlas casi en reinas de los huertos familiares, propiciando la aparición de platos como la escalivada o los pistos, que se basan casi exclusivamente en ellas.

Tomates, berenjenas y pimientos, en sus numerosas variedades, comparten características comunes en cuanto a exigencias de desarrollo y técnicas de cultivo: tierra fértil, franca y profunda, riegos regulares, exposición a pleno sol y necesidad de fotoperíodos largos. No les gusta los lugares excesivamente sombreados, fríos o demasiado húmedos, en los cuales se desarrollan delgadas, estirándose en busca de la luz y siendo vulnerables a los ataques de los hongos, como los oídios o el temido mildiu.

Cultivo de tomates

En esta época del año es probable que nuestras tomateras estén ya en plena tierra y algo desarrolladas. Tendre-

mos en cuenta que la abundancia de piedra o grava en la tierra de cultivo puede beneficiar el desarrollo de la tomatera y la maduración de los frutos, ya que, para nutrirse bien, necesitan que la tierra esté caliente y, a ser posible, que pueda retener durante la noche. Una técnica interesante consiste en hacer un acolchado de compost o mantillo viejo, ya que el color negro sobre la tierra absorberá la radiación solar y la calentará. El acolchado con paja lo restringiremos a las zonas cálidas –donde conviene evitar la evaporación del agua– y a los meses más calurosos.

Cuando trasplantemos las matas de tomate conviene enterrar el máximo de tallo posible, ya que de ese tallo enterrado emergerán nuevas raíces que asegurarán un correcto arraigado y posterior desarrollo.

Los tomates son muy voraces

Precisan un buen abonado, soportando bien altas dosis de compost e incluso la materia orgánica a medio descomponer.

La experiencia nos muestra que los mejores resultados se obtienen cultivando tomates en bancales o parcelas en donde sembramos un abono verde el otoño anterior, roturándolo a finales del invierno. Además, conviene añadir de 2 a 4 kg de compost por metro cuadrado, a ser posible en superficie, sin mezclar con la tierra, a modo de acolchado.

No mojar las hojas con el riego

Las tomateras son muy sensibles a los problemas de riego, no soportan los grandes desequilibrios hídricos y, sobre todo, son muy sensibles al exceso de humedad ambiental, que propicia los ataques de hongos, especialmente el temido mildiu. Por esto procuraremos no regarlas con mangueras o aspersores que mojen las hojas o los frutos y preferiremos el riego por goteo, a ser posible conectado a un sistema con programador horario que procure un riego regular –según sea el suelo más o menos arenoso o arcilloso–. Dependiendo del tipo de goteros empleados, lo ideal, en pleno verano, suele ser un riego de 30 a 60 minutos cada dos días.

En pequeños huertos y con pocas matas, podemos recurrir a las garrafas de agua de cinco litros boca abajo, sin tapón y con el cuello clavado en la tierra, cerca del tallo de cada tomatera.

Los riegos demasiado espaciados que dejan resecar la tierra y luego la inundan suelen inducir problemas de ataques de araña roja, el agrietado de los frutos y la aparición de unas manchas negras en la punta de los tomates que termina por estropearlos.

El despunte o deshijado

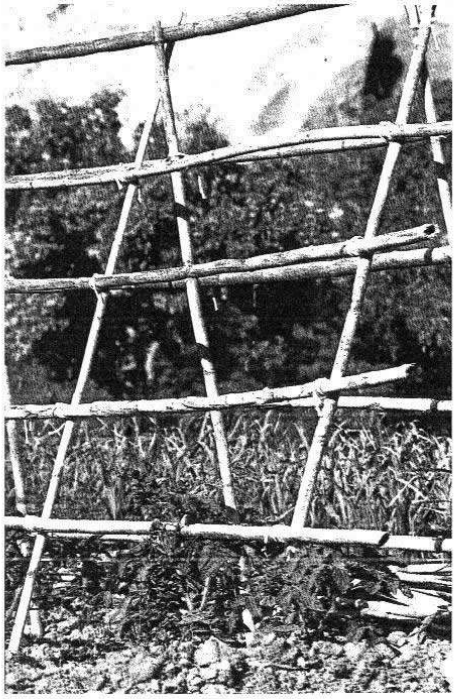
Las plantas de tomate, además de tener un brote principal, están continuamente dando lugar a brotes laterales –entre cada hoja y el tallo–. Hay que eliminarlos o cortarlos todos, a excepción del brote central. En las regiones más cálidas pueden dejarse desde el principio los brotes principales para aprovechar al máximo la productividad de cada mata. La operación de despunte es simple, pues basta con doblar lateralmente cada brote con los dedos para romperlo con facilidad. Cuando nos descuidamos y los brotes laterales llegan al grosor de un lápiz, conviene recurrir al cuchillo o las tijeras de podar.

A algunos hortelanos les parece agresivo tener que "mutilar" las tomateras, pero tengamos en cuenta que, si no lo hacemos, cada mata se convertirá en una maraña de ramas, hojas y ramilletes que impedirán el buen desarrollo de los frutos, quedándose éstos muy pequeños.

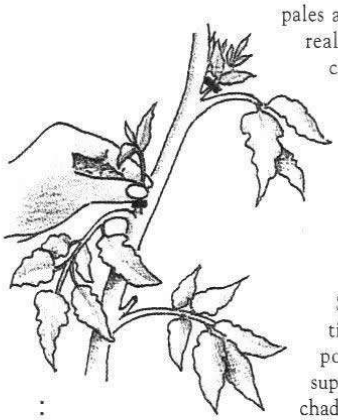
Algunos agricultores suelen cortar también todas las hojas de la base de la tomatera y las cercanas a los ramilletes de tomates, para que reciban mejor la luz solar.

El entutorado es esencial para aguantar el peso

La mayor parte de las plantas de tomates son frágiles a la hora de soportar el peso de la planta en plena producción, por lo que conviene colocarles unos soportes o tutores de apoyo. Lo más común consiste en recurrir a cañas o palos clavados en el suelo y unidos entre sí con otras cañas o palos transversales. Conforme vayan creciendo las plantas, iremos atando con hilo o esparto los tallos princi-



Las cañas pueden ser muy útiles como tutores de la planta



El despunte consiste en quitar los brotes laterales y así aprovechar la productividad de los brotes principales

pales a los tutores. Lo ideal es realizar esta operación tras cada despunte de brotes laterales y hacerlo atando el esparto en la base de cada ramillete de flores o de tomatitos recién formados.

Cuidados

Si partimos de una buena tierra, con un buen compost, de preferencia en superficie, a modo de acolchado, y las tomateras disponen de abundante luz y riegos regulares, pocos son los cuidados que deberemos propiciarles –aparte del entutorado y los despuntes regulares–, ya que se trata de plantas resistentes que, en condiciones de cultivo ecológico, no suelen padecer muchos problemas. Los problemas con pulgones, mosca blanca o gusanos son raros en el cultivo ecológico y casi inexistentes cuando no mezclamos el compost o el estiércol con la tierra y no abusamos de los aportes nitrogenados. En caso de tenerlos, podemos solucionarlo colocando tiras plásticas encoladas –ver recuadro– o recurriendo a preparados insecticidas ecológicos a base de jabón potásico, rotenona o pelitre.

Uno de los parásitos más insidiosos suele ser el chinche o pudentes, que "pica" los tomates, deformándolos y confiriéndoles una coloración extraña, endureciendo su textura y haciéndolos desagradables a la vista y poco aptos para el consumo. Su control ecológico es difícil y conviene reforzar la resistencia de la planta para no hacerla apetecible para los chinches. En pequeñas huertas siempre podremos hacer un control manual, atrapando los chinches y eliminándolos dentro de un bote con agua.

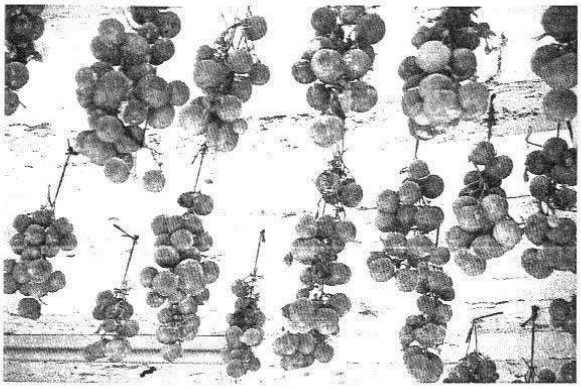
El mildiu es uno de los mayores problemas del cultivo de tomates en zonas y épocas húmedas. Para su prevención lo más importante es no mojar las hojas al regar y, sobre todo, no tocar ni rozar las hojas o las matas cuando están húmedas. Por la mañana temprano suelen estar mojadas del rocío nocturno y deberemos esperar a que el sol o el aire sequen esa humedad para manipular las tomateras e incluso para cosechar los tomates. Las decocciones y el purín de cola de caballo son el mejor remedio preventivo para problemas de hongos, ya que aportan sílice y refuerzan. A menudo se recurre al azufre y a los preparados de cobre –oxicloruro o caldo bordelés a base de sulfato de cobre–, pero emplearlo sólo en casos muy excepcionales, ya que ese azufre o cobre también ejerce un efecto fungicida sobre los beneficiosos hongos de la tierra, esenciales para una correcta fertilidad y un buen desarrollo de las plantas cultivadas. Lo ideal suele ser recurrir al truco del hilo de cobre clavado y enrollado en espiral en los tallos de las tomateras. El hilo de cobre libera iones que, por ósmosis, llegan a toda la planta, ejerciendo un efecto preventivo e incluso, en algunos casos, curativo.

Últimamente, las tomateras cultivadas al aire libre sufren en pleno verano terribles virosis que las llenan de manchas marrones, secándolas de forma fulminante. Todas las plantas y seres vivos conviven desde siempre con infinidad de virus que no ejercen efectos nefastos sobre su desarrollo, pero, cuando las condiciones de cultivo o ambientales –contaminación del aire y exceso de radiación ultravioleta o niveles de ozono elevados– son negativas, estos virus endógenos se comportan de forma negativa y destructora. La solución pasa por respetar al máximo los ciclos biológicos de las plantas cultivadas, sin forzarlas con excesos de nitrógeno y apoyándolas con preparados de plantas medicinales –ortiga y cola de caballo–, que refuerzan su sistema inmunológico. En las zonas más afectadas –el Levante español sobre todo–, el sombreado de las tomateras con mallas plásticas reduce considerablemente las temidas virosis. Puede resultar interesante experimentar con antioxidantes naturales extraídos de las plantas e incluso con extractos de hojas de sauce, ricas en ácido salicílico.

Selección de los tomates a cultivar

Cuando cultivamos de forma ecológica, conviene decantarnos por variedades que, además de las características comunes más apreciadas, como producción, tamaño,

sabor, color, resistencia a los parásitos, etc., sean variedades lo más adaptadas posible a las condiciones de suelo y clima y al entorno del huerto. Para ello, lo ideal es ir seleccionando entre las numerosas variedades existentes y observar su buen o mal desarrollo, su aclimatación, su productividad o su resistencia y, sobre todo, si nos satisfacen los tomates que cosechamos. A partir de ahí, seleccionaremos las variedades elegidas y procuraremos guardar sus semillas, eligiendo para ello las matas más sanas, precoces, vigorosas, resistentes y, tal vez, productivas. Si deseamos tener las mejores garantías de pureza, evitaremos las hibridaciones espontáneas cultivando las distintas variedades lo más separadas que nos sea posible. Además, aquellas matas elegidas como idóneas las señalaremos con una cinta de color u otra marca y no cosecharemos los tomates de los primeros ramilletes hasta que estén perfectamente maduros.



Tomates de algunas variedades pueden ser guardados, colgados de rácimos, para el otoño y el invieno

Procuraremos cosechar los tomates portadores de semillas en día fruto del calendario lunar o biodinámico y los dejaremos en un lugar resguardado durante unos días, hasta que presenten signos de perfecta maduración y marchitamiento. De nuevo en día fruto, extraeremos las semillas por el procedimiento de deshacer los tomates en un recipiente con agua y dejar pulpa y semillas desleídas en reposo durante unas horas. Luego, removemos de nuevo y dejamos reposar unos minutos para que decanten las semillas al fondo del recipiente. Las semillas buenas se hunden y las que no se han desarrollado bien tienden a flotar, por lo que, decantando el agua con la pulpa de tomate, nos quedan las semillas en el fondo del recipiente. Tan sólo nos queda depositarlas sobre una tela o arpillera y dejarlas secar al sol unos días, para guardarlas en un tarro de cristal una vez bien secas. Estas semillas mantendrán su capacidad germinativa durante varios años. ■

Tiras plásticas encoladas antiparasitarias

En ocasiones, la solución más simple es la más efectiva. ¿Quién no recuerda las viejas tiras engomadas que colgaban llenas de moscas pegadas en algunos establos?

Esa imagen recuperada del pasado vuelve a ser de lo más actual, renace como una solución simple y eficaz para el control de parásitos en el huerto.

Su base es simple: una lámina plástica de color amarillo intenso, de unos 25 cm de largo por 10 de ancho, que ha sido impregnada de una sustancia muy pegajosa y que se presenta enrollada sobre un trozo de barra de hierro que, una vez desenrollada y colgada la tira, hace de plomada tensora en la parte inferior de la misma. Con las actuales se intenta que sean selectivas, respetuosas con los insectos colaboradores, acompañándolas de diferentes atrayentes alimentarios.

El uso de estas simples trampas pegajosas se ha popularizado recientemente, sobre todo para el control de la *ceratitis capitata* –la mosca mediterránea de la fruta–, que es un problema grave en la mayor parte de las zonas cálidas, pues hace verdaderos estragos en todas las frutas dulces: albaricoques, melocotones, ciruelas, caquis e incluso mandarinas o naranjas.

Las tradicionales trampas de feromonas no suelen ser del todo efectivas, puesto que sólo atraen a los machos, los cuales, al ser atrapados, no pueden fecundar a las hembras, pero observamos impotentes cómo llegan numerosas hembras fecundadas que arruinan gran parte de la cosecha. Otro problema es que las trampas de feromonas son muy caras y no están al alcance de todos los bolsillos ni es rentable su uso en los árboles aislados de los huertos familiares.

Las tiras amarillas pegajosas, apenas cuestan unos 0,60 euros por unidad. Pueden ser empleadas para atraer y atrapar: *ceratitis capitata*, pulgones, mosca blanca, etc. Para controlar casi al 100% la ceratitis, disponen de un atrayente alimentario de tres componentes que resulta muy efectivo. Se recomienda ponerlos por separado para que sea más eficaz.